

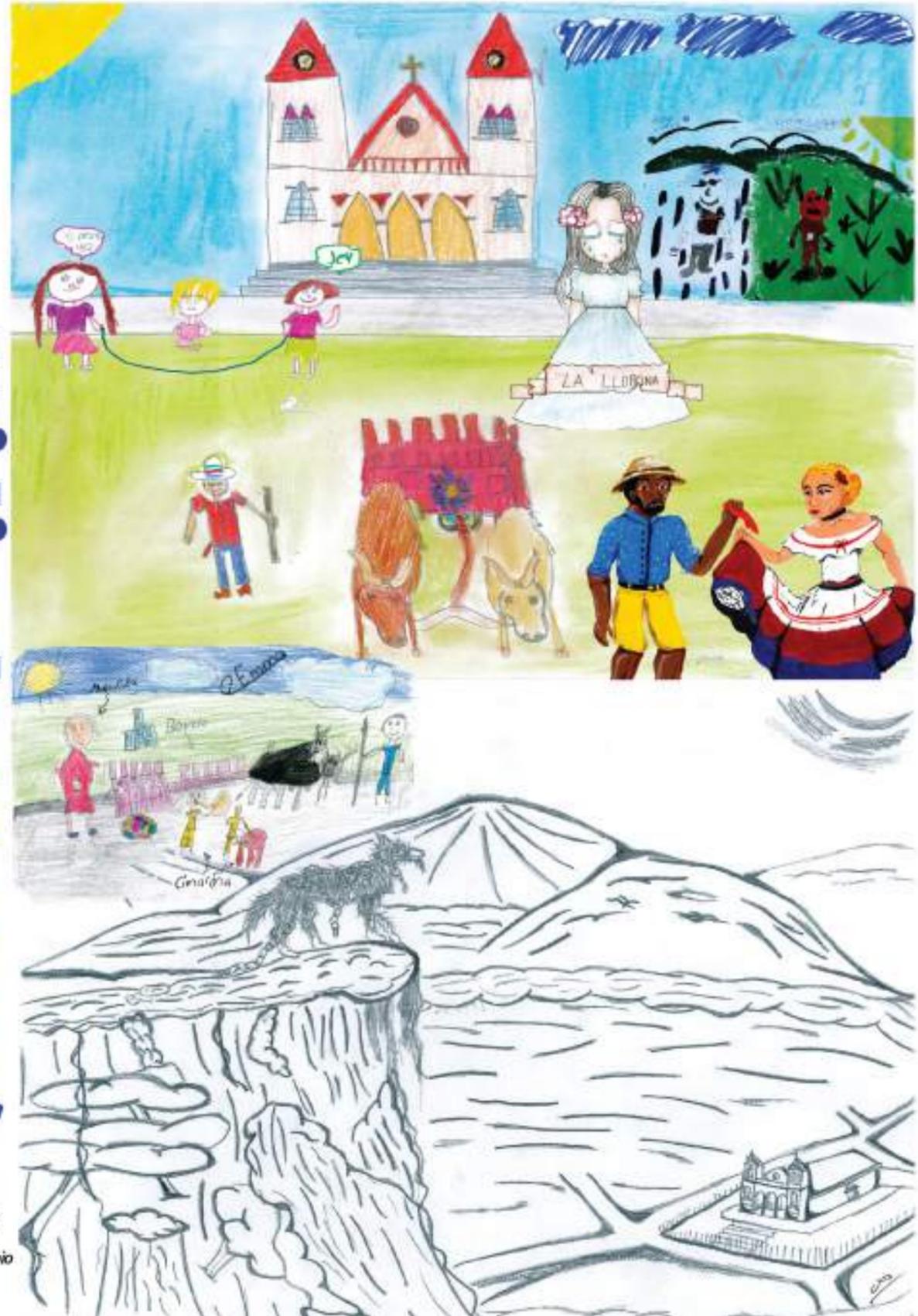


MUNICIPALIDAD DE ESCAZÚ

Mi lindo

MUNICIPALIDAD DE ESCAZÚ

Mi lindo Escazú



Escazú

Expresiones
Culturales
del Patrimonio
Inmaterial

Expresiones
Culturales
del Patrimonio
Inmaterial



MUNICIPALIDAD DE ESCAZÚ

“Progreso Parejo Para Escazú”

Mi Lindo Escazú

Manifestaciones Culturales de Escazú

306.097.286.3
M966m
Municipalidad de Escazú
Mi lindo Escazú : manifestaciones culturales del patrimonio cultural
inmaterial de Escazú / Municipalidad de Escazú. -- 1ra ed. -- Escazú, C.R. :
Municipalidad de Escazú, 2018
109 p. : fot., 11 x 8,5.

ISBN: 978-9930-9681-0-9

1. ESCAZÚ (SAN JOSÉ, COSTA RICA) – VIDA SOCIAL Y COSTUMBRES
2. MANIFESTACIONES CULTURALES 3. PATRIMONIO CULTURAL
I. Alvarado Achío, Maritere II. Luján Barcus, Kasia III. Brenes Alfaro,
II. Ronny IV. Título

Índice de contenidos

Preámbulo	9
Presentación	13
Introducción	15
Parte I. Comprender el patrimonio cultural	18
1.1 Patrimonio cultural inmaterial	20
Parte II. Manifestaciones culturales	24
2.1 Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	28
2.1.1 Trapiche: su uso para la elaboración de dulce	29
2.1.2 Agricultura.	33
2.1.3 Cocina tradicional.	35
2.1.3.1 Horno de barro y de leña.	36
2.1.3.2 ¿Qué se cocina?	37
2.2 Técnicas artesanales tradicionales	42
2.2.1 Mascareras y mascareros.	45
2.2.2 Construcción y restauración.	48
2.2.2.1 Marimbero.	48
2.2.2.2 De carretas y la construcción de yugos.	50
2.3 Artes del espectáculo	56
2.3.1 Marimbista	56
2.3.2 Baile folclórico	57
2.3.3 Bailes populares tradicionales	61
2.4 Uso sociales, rituales y actos festivos	63
2.4.1 Mascarada	64
2.4.2 Boyeo	70
2.4.3 Cimarrona	72
2.4.4 Juegos Tradicionales	72

Índice de contenidos

2.5	Tradiciones y expresiones orales	76
2.5.1	Relatos, historias y leyendas	76
2.5.2	La Bruja Negra	78
2.5.3	Maestra de la Venezuela	79
2.5.4	Tuto Yoyo, o el hombre que atrapó a la Tulevieja	80
2.5.5	Encuentros con la bruja Zárate	80
2.6	Jerga específica por oficio	84
2.6.1	Agricultura	85
2.6.2	Boyeo	86
2.6.3	Trapiche	88
2.6.4	Cocina	92
Parte III. Portadores y portadoras de tradición de Escazú		94
3.1	Tradiciones orales	95
3.2	En la agricultura	97
3.3	El trapiche	99
3.4	Boyeo	101
3.5	Cocina tradicional	103
3.6	Máscara	106
3.7	Marimbistas	109
3.8	Marimberos	110
Bibliografía		111



Fotografía 1. Careta construida por Pedro Arias. Escazú, 2018.



Fotografía 2. Monumento al boyeo. San Antonio, Escazú, 2018.

Prólogo

Las tradiciones y los conocimientos ancestrales constituyen la base sobre la cual se configura la identidad comunitaria, y es por esta razón que la Municipalidad de Escazú ha realizado un extenso inventario de manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial local, con el fin de preservar estas prácticas, darlas a conocer, y establecer medidas de salvaguarda que nos garantice su permanencia a través del tiempo.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO ha establecido que el patrimonio cultural inmaterial se constituye por los "usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural".

El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de identidad, transmitido de generación en generación y conforma la base de la cohesión social y cultural de las comunidades.

Para el caso de Escazú, el patrimonio inmaterial cultural lo vemos presente en las manifestaciones artesanales del pueblo, la culinaria tradicional, así como en los diversos oficios aprendidos a lo largo del tiempo; nos referimos a los boyeros, cuentacuentos, sastres, cocineras, marimberos, zanqueros, siendo todas estas manifestaciones que representan el sentir y el vivir escazuceño.

Sirva este inventario para presentar un tributo respetuoso a todas las personas que cultivan y mantienen el patrimonio cultural inmaterial del pueblo de Escazú, y es para ustedes que va dedicada esta publicación.


Arnoldo Barahona Cortés
Alcalde Municipal


Luisana Toledo Quirós
Vicealcaldesa Municipal

Manifestaciones
Culturales
de Escazú



Fotografía 3. Aida Sandí y José Lucas. Agricultores. San Antonio, Escazú, 2018.

Créditos

Municipalidad de Escazú

Escazú

San José, Costa Rica

2018

Mi lindo Escazú. Manifestaciones culturales del patrimonio inmaterial de Escazú, forma parte del proyecto de Patrimonio Cultural de Escazú, realizado en el año 2018.

Arnoldo Barahona Cortés

Alcalde de Escazú

Luisiana Toledo Quirós

Primera Vicealdea de Escazú

Narcisa Zamora Valerio

Segunda Vicealcaldesa

Revisión por parte de la Gerencia de Gestión Económica y Social

Freddy Montero Mora

Gerente

Corrección y revisión por parte del Subproceso de Desarrollo Cultural

Heiddys García Brenes

Jefatura de Cultura

Grettel Araya Segura

Gestora Cultural

Investigación y redacción

Maritere Alvarado Achío

Kasia Luján Barcus

Ronny Brenes Alfaro

Diseño, fotografía y Diagramación

L. Horacio Gómez R.

NeuroBranding Media Comunicación

Impresión

Master Litho S.A.

Presentación

Las manifestaciones culturales como expresiones propias de las comunidades contienen diferentes características. Entre ellas se encuentra que son una de las bases de la identidad y el motor que impulsa el desarrollo de las personas que se reconocen dentro de la comunidad. Este sentir individual y colectivo se puede localizar desde años anteriores y goza de ser transmitido de generación en generación, dando continuidad al conocimiento recibido que ayuda a fortalecer el sentimiento de cohesión social, siendo adaptado y reinventado por los miembros que lo reconocen como propio.

Conscientes de la gama de manifestaciones culturales que posee el pueblo escazuco, la Municipalidad de Escazú, en el año 2018, se da a la tarea de generar un acercamiento a las prácticas, los saberes, los conocimientos e historias orales por medio de un inventario del patrimonio cultural del cantón.

Un inventario cultural permitirá a la comunidad de Escazú reconocer aquellas expresiones y prácticas culturales que le dibujan como comunidad, pero que a la misma vez le dan sentido de permanencia a las y los habitantes del cantón, fortaleciendo el desarrollo comunal y el crecimiento de todas y todos por igual.

Este inventario forma parte de los objetivos de la Agenda 21, cuya finalidad es buscar el compromiso de las comunidades y de los gobiernos locales para promover el desarrollo de procesos de aprendizaje y habilidades con miras al desarrollo local, basándose para esto en los recursos culturales y sociales disponibles. Para llevar esto a cabo se procura el reconocimiento y dinamización del patrimonio cultural cantonal, buscando fomentar el conocimiento de este e impulsar el desarrollo local, turístico, social y económico de la población de Escazú.



Fotografía 4. Buey, Trapiche de Don Torino, Escazú, 2018

Introducción

Gracias a la colaboración de las personas habitantes del cantón de Escazú, quienes participaron activamente de los procesos abiertos y comunitarios, así como a la Municipalidad de Escazú, es que durante el 2018 se concretó la realización del inventario cultural del cantón.

Para la realización de este inventario se efectuaron procesos participativos para identificar, junto con los pobladores de las comunidades, aquellas prácticas culturales que pertenecen a los saberes, destrezas, técnicas y conocimientos que todavía se desarrollan y comparten en colectivo. Es decir, aquellas expresiones inmateriales que se dan en Escazú, siguiendo los lineamientos de la UNESCO para la clasificación de estas.

Luego de esto, se identificaron personas que tanto por su conocimiento y los años que poseen en la práctica, así como por el interés en esta y el aporte que han brindado en la reproducción de las manifestaciones que aquí se plasman, constituyen referentes culturales para cada manifestación cultural.

A partir de esto, se obtuvo la información que se encuentra estructurada en este libro de la siguiente forma: la primera parte introduce a grandes rasgos el patrimonio cultural intangible y los criterios de selección. En un segundo apartado se presentan por medio de un recorrido fotográfico aquellas manifestaciones culturales que resaltan la identidad escazuseña. Y como último apartado, se expone el aporte de las personas portadoras de tradición del cantón de Escazú, quienes han contribuido durante años a la preservación de algunas prácticas culturales específicas, así como generaciones nuevas que reciben el conocimiento para continuar manteniendo viva la tradición.

Es importante resaltar que las personas que aparecen en este libro no son las únicas que realizan las prácticas tradicionales que aquí se mencionan, sino que fueron incluidas por haber participado de los procesos participativos antes mencionados y ser referentes dentro de su comunidad.

La serie de fotografías que se pueden apreciar en este documento tienen la debida aprobación y consentimiento de las personas participantes.



Fotografía 5. Máscaras de Pedro Arias restauradas. Escazú, 2018.

Parte I

COMPRENDER EL PATRIMONIO CULTURAL

Manifestaciones
Culturales
de Escazú

El patrimonio cultural constituye aquellas manifestaciones que representan a las personas y las identifica con algo en común, lo que permite que se cree una identidad propia y se transmita de generación en generación.

Estas manifestaciones pueden darse en forma material o inmaterial, es decir, un pueblo puede verse representado por medio de lo que construye y queda visible ante los demás; y también por medio de los saberes y conocimientos que conserva y transmite.

Sobre este último patrimonio inmaterial se desarrolla el estudio en el cantón de Escazú.



Fotografía 6. Nieto de don Victorino, Trapiche de Don Torino.



Fotografía 7. Molida de caña con bueyes, Trapiche de Don Torino. Escazú, 2018.

El patrimonio cultural material incluye obras arquitectónicas, escultura, pintura, elementos de carácter arqueológico, conjuntos de edificaciones y los lugares que sean obras conjuntas del ser humano y la naturaleza (UNESCO, 2014). Mientras que el patrimonio cultural inmaterial hace referencia a los “usos, representaciones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes” (UNESCO, 2014), que las comunidades reconocen como parte de su patrimonio.

I.1 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

El patrimonio cultural inmaterial es el saber, conocimiento o práctica que la comunidad posee y que no se observa de forma concreta. Muchas veces está relacionado con las expresiones materiales que los pueblos construyen, pero son especialmente los saberes y conocimientos que guardan detrás de lo material los que permiten que sean reconocidos como resguardos de la memoria colectiva.

Para identificar alguna práctica como una manifestación cultural de patrimonio, la UNESCO establece una clasificación para el patrimonio cultural inmaterial. Este debe ser:

- Tradicional, contemporáneo y viviente al mismo tiempo.



Fotografía 8. Máscara del diablo, bueyes y trapiche. Escazú, 2018.



Fotografía 9. Trapiche de Don Torino. Escazú, 2018

Es decir, es patrimonio material una casa de adobe, pero la restauración y el cuidado de esta es un conocimiento que pertenece al patrimonio cultural inmaterial. La cocina de leña es un bien cultural material, pero el saber usarla, es inmaterial. El trapiche en sí como estructura es material, pero el cuidado, el saber hacer dulce de caña, el manejo de los bueyes, de la siembra, entre otros; son conocimientos inmateriales.

- Integrador, en donde se pueden compartir expresiones culturales semejantes a las de otras comunidades, que pueden ser adaptadas, transmitidas de generación en generación, pueden haber evolucionado según el entorno; pero principalmente infunden un sentimiento de identidad y continuidad histórica.



Fotografía 10. Barrios para Convivir, presentación de Mascarada. Escazú, 2018.

- Representativo, los bienes culturales no se valoran como un elemento comparativo, de exclusividad, sino que crecen en las comunidades y dependen de las personas que poseen los conocimientos su transmisión a las siguientes generaciones.

Fotografía 11. Barrios para Convivir, Calle los Delgado. Escazú, 2018.



- Basado en la comunidad, de forma que un bien solo puede ser patrimonio cultural inmaterial si las comunidades, grupos e individuos lo reconocen de esta forma y lo transmiten, de manera que nadie puede decidir sobre un grupo social cuál expresión debe formar parte de su patrimonio.



Fotografía 12. Cocina de Leña. Escazú, 2018.

Parte II

MANIFESTACIONES CULTURALES

Según la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, el patrimonio cultural se puede agrupar en cinco ámbitos:

Las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural material.

Las artes del espectáculo.

Los usos sociales, rituales y actos festivos.

Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Las técnicas artesanales tradicionales.

Dentro de cada uno de esos elementos se diversifican sus saberes y conocimientos. Es importante acotar que muchas manifestaciones se encuentran ligadas entre las mismas actividades, como es el caso del boyeo, la agricultura, y las fiestas patronales y religiosas.

A continuación, se presentan aquellas manifestaciones culturales que se identificaron como parte de la identidad escazuseña durante la construcción del inventario.



Fotografía 13. Portal grande. Escazú, 2018.

“Levántate fiel cristiano, que ya viene la mañana, levántate que la Virgen para el rosario te llama. ¡Venid, cristianos, venid, que ya la iglesia abierta está! ¡Venid cristianos venid, que ya el rosario va a empezar! Mañanitas muy tempranas, la Virgen salió a la calle, y pasa por tu ventana, mira que no la desaires, y pasa por tu ventana, mira que no la desaires. Eso lo cantaba uno antes de salir al rosario a las 5 de la mañana”. (Idalie)

“Como yo vivo de esto, debo de pensar en esto toda la semana.” (Juan Corrales)

2.1 LOS CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Este ámbito abarca una serie de saberes, técnicas y prácticas que las comunidades han generado a partir de su relación con el medio ambiente. Comprende numerosos elementos, por ejemplo, los conocimientos ecológicos tradicionales, los saberes de los pueblos indígenas sobre la fauna y flora locales, las medicinas tradicionales, los rituales, las creencias, los ritos de iniciación, las cosmologías, las prácticas chamánicas, los ritos de posesión, las organizaciones sociales, las festividades, los idiomas y las artes visuales. (UNESCO, 2003)

En el cantón de Escazú existen cuatro manifestaciones que se ubican en esta categoría: agricultura, el uso del trapiche para la elaboración de dulce, cocina tradicional y medicina tradicional. Además, una característica particular es que se encuentran ligadas entre sí. Al hablar sobre el uso del trapiche, indudablemente se discute sobre la mejor forma de sembrar y cosechar caña para la elaboración de las tapas, puesto que se ve este como otro aspecto del mismo proceso. En el caso de la agricultura, se hace la distinción de cuáles ingredientes son más aptos para la comida y cuáles para la medicina.

“El trapiche es un instrumento para sacar jugo de caña, de ahí se procesa y se hace el dulce.” (Hannia)



Fotografía 15. Trapiche de don Hilario. Escazú, 2018.

El trapiche es una estructura que puede ser manual o motorizada, utilizada en gran medida para moler la caña y extraerle su jugo. En el marco de la identificación de manifestaciones culturales que forman parte del patrimonio intangible de Escazú, el conocimiento sobre el proceso de tomar la caña destaca al ser un cantón donde aún se practica la siembra de caña, y en donde históricamente han existido trapiches por más de cien años.

Este conocimiento implica saber cómo molerla, limpiar su jugo, cocinarla y moldearla para crear melcochas, sobados y tapas dulces. Este es un aprendizaje y una habilidad que se comparte en muchos casos por la mayoría de las y los miembros de una familia. Aunque haya una persona que trabaje el trapiche con mayor frecuencia, se ve cómo sus familiares entienden y tienen experiencia en la preparación del dulce.



Fotografía 16. Trapiche de don Hilario. Escazú, 2018.

El uso del trapiche para crear dulce se liga de manera extensiva con la agricultura, especialmente con la siembra de la caña que se va a utilizar, ya que influye la forma de cosecha de la caña, para que sea caña sazona y que permita el mejor sabor a la hora de su trituración y cocción. La caña se ve como un producto que rodea y completa totalmente este proceso, ya que no solo se aprovecha su uso para cocción, sino que el bagazo (fibra de la caña sin jugo después de haber sido molida) se aprovecha para quemar el horno que calentará las pailas donde se cocina el jugo, y las cenizas restantes se recolectan y filtran con agua pura para obtener lo que le llaman lejía, que, junto con baba natural de mozote o burio, se agrega al líquido de caña para limpiar y darle la consistencia deseada.



Fotografía 17. Trapiche de Tite. Escazú, 2018

Inclusive, el esporudo (pequeñas fibras trituradas del bagazo que caen naturalmente) que quedaba en el suelo, cerca del trapiche donde se trituró la caña, eran espacios donde anteriormente se volcaban los moldes de las tapas de dulce para enfriarlas. Esta última práctica ya no se da en la actualidad, para mantener una regulación sobre el proceso de la preparación del alimento según estándares de higiene públicos. Una vez que las tapas estaban listas, se solían envolver con hoja de caña para vender o repartir, ya fuera en tamugas (de cuatro) o atados (de dos).

El uso del trapiche fue cambiando con el tiempo a partir de las innovaciones tecnológicas que se adaptan a este uso, siendo el más grande el cambio de un trapiche de bueyes por uno de motor eléctrico o de gasolina.



Fotografía 18. Tapa de Dulce recién hecha. Escazú, 2018.

2.1.2 AGRICULTURA

La práctica de la agricultura en el cantón de Escazú se encuentra mayormente localizada en la zona de San Antonio. Esta presenta más interacciones con otras manifestaciones culturales, como el boyeo, la cocina tradicional y el uso del trapiche. Como se suele decir, la agricultura, el boyeo y la cocina vienen siempre entrelazadas.



Fotografía 19. Recolección de culantro. San Antonio, Escazú, 2018.

En este sentido, la relación de las otras manifestaciones con la agricultura se nota claramente al observar que el boyeo depende de la producción y el transporte en un inicio, de los insumos agrícolas, así como el trapiche de los bueyes para moler la caña, y la cocina a su vez de la producción local de productos de consumo agrícola.

En la agricultura de Escazú se resalta una predominancia en la siembra de hortalizas, y se consideran como el producto que tradicionalmente se ha trabajado de mayor forma en el cantón. El maíz, los frijoles y las hortalizas como el chिकासquil, suelen estar ligados con los platos de comida tradicional

más básicos y fundamentales, por lo que encontrar que aún hoy en día se sigan teniendo estos productos como los primordiales de la zona, indica que dichas manifestaciones (agricultura y cocina tradicional) han estado creciendo y decreciendo en paralelo según la zona en donde se investiguen.

Hoy en día se está optando por regresar a una agricultura más tradicional, la agricultura orgánica. Esto debido a que se reconoce que el consumo de productos sembrados de manera orgánica es más sano no solo para quienes los consumen, sino también para la tierra.



Fotografía 20. Siembra de legumbres. San Antonio, Escazú, 2018.

La agricultura, además, es utilizada como un medio para generar cohesión social, ya que en Escazú antes la agricultura fungía como forma de regalo en algunas ocasiones a iglesias o a eventos sociales, en donde se les pedía a los agricultores regalar o donar parte de sus cosechas. Lo que incluso actualmente algunas personas realizan. En este sentido la cosecha era bendecida por las donaciones, ligando la manifestación a actos religiosos y festivos.

Suele verse como un trabajo para hombres, pero se encuentran mujeres que realizan dicha labor.

2.1.3 COCINA TRADICIONAL

En la cocina tradicional escazuceña existen dos aspectos por destacar: primero los productos vegetales usados en la cocina. Y segundo el método usado para su cocción.

La cocina con leña y brasa sobre fogones, los hornos de leña y los hornos de barro que por mucho tiempo fueron la forma tradicional de preparar alimentos, todavía se conserva en el cantón de Escazú.



Fotografía 21. Comida tradicional, picadillo de chicasquil y café. Escazú, 2018

“El sabor de esto, es que tiene que cocinarse con leña.” (Elda)

2.1.3.1 HORNO DE BARRO Y DE LEÑA

El uso del horno de barro y la cocina de leña son un aspecto mencionado por las personas habitantes del cantón como un elemento destacado de la cocina tradicional.

Aunque hoy en día no es tan común encontrar estos hornos, siguen existiendo familias que saben cómo utilizarlos y se muestra orgullosos de poseer este saber heredados de sus madres, padres, abuelas y abuelos.



Fotografía 22. Horno de barro. Escazú, 2018.

También se da en la comunidad un reconocimiento de su importancia por los pocos hornos que quedan en el cantón, especialmente el horno de barro, que se ve aún menos hoy en día.

La construcción de un horno de barro implica un trabajo más delicado, ya que, si no se trabaja con el barro adecuadamente, entonces este, por más que se intente, no podrá cocinar como es debido. El cocinar en horno de barro también implica una mayor inversión de tiempo, pues se debe dar un tiempo previo únicamente para que el horno caliente, antes de cocinar la comida.

2.1.3.2 ¿QUÉ SE COCINA?

Entre las comidas más características del pueblo escazuceño se encuentran: los picadillos, la sopa de albóndigas, la sopa de mondongo, las tortillas, pasteles de vegetales y huevo.

Además se destaca la importancia de que cada plato cuente con los "olores" tradicionales.



Fotografía 23. Maíz para cocinar. Escazú, 2018.

Es el conocimiento sobre qué hortalizas, vegetales y condimentos naturales se deben utilizar lo que diferencia a una cocinera tradicional de una que cocina platos más modernos o que poseen influencia de otras regiones.

Los olores varían entre cocineras, como una firma que diferencia la "mano" que le da el sabor a los platillos. Incluso algunos de estos ingredientes se mantienen en secreto por familia. Aunque los más empleados son: ajo, cebolla, culantro, culantro coyote, comino y chile dulce.

Los olores son una diferencia grande entre la cocina tradicional y no tradicional, ya que antes la cocina tradicional era menos artificial por el uso de "olores", en lugar de usar condimentos comprados y procesados que se encuentran en supermercados (como, por ejemplo, cubitos de condimento o las conocidas como bomba), con la excepción de la pimienta y la sal.



Fotografía 24. Cocina de leña con ladrillo. Escazú, 2018.



Fotografía 25. Cocinando arroz en cocina de leña. Escazú, 2018.

PLATO ESTRELLA

El picadillo fue el platillo más destacado por las cocineras, mencionando los picadillos de chicasquil, chayote, papa, cáscara de plátano, plátano, papaya verde, tallo de papaya, arracache y zorrillo. Los más mencionados dentro de la cocina tradicional fueron el picadillo de chicasquil y el de ayote. Ambos ingredientes son agregados, en muchos casos, a otros platillos y picadillos.

El chicasquil es un ingrediente destacado dentro de la cocina tradicional escazuzeña pues es muy conocido en el cantón y se le puede observar comúnmente creciendo en los jardines de las casas, orillas de ríos e Iglesias. Al ser tan abundante, siempre se aprovecha para agregarlo a diversos platillos como lentejas, sopas y el pastel de ayote.

“Durante la celebración del Santo Patrono de San Miguel, se realizaba un picadillo para dedicárselo al Santo, se le llamaba el picadillo de San Miguel”. (Amalia, oriunda de Escazú, 2018)



Fotografía 26. Picadillo de chicasquil. Escazú, 2018.



Fotografía 27. Hoja de Chicasquil. Escazú, 2018.

Dos platillos que se cocinaban en el Escazú de antaño son las muelas de cangrejo y el cangrejo asado. Estos dos platos ya no se realizan hoy en día por la dificultad de encontrar cangrejos a orillas de los ríos en el cantón, donde se solían cazar, y por la contaminación de los ríos que ha afectado la posibilidad de comer de estos animales. Estas recetas a base de cangrejo eran especiales para preparar en Semana Santa, y se cocinaban asados, tostados con cebolla o se le separaban las tenazas o “muelas” para comer con huevo.

La relación que hay entre la comida y días o festividades especiales es clara, ya que en muchos eventos festivos y en celebraciones religiosas y culturales la comida siempre está presente, y responde a los entendimientos, costumbres y necesidades de la misma festividad, como lo es comer mariscos en Semana Santa, tamales en diciembre, y picadillos en turnos del pueblo.

Los turnos son espacios donde se celebra lo tradicional y lo que caracteriza a una región o pueblo. Es por esto que la gastronomía juega un rol fundamental como representante de esa identidad diferenciadora.

2.2 TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

Cuando se piensa o mira una artesanía tradicional, se observa el objeto en sí construido por parte de una artesana o un artesano. Es la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial, y se ocupa más que nada de las técnicas y conocimientos que se utilizan en dichas actividades artesanales, más que de los productos de la artesanía propiamente elaborados. Así lo establece la Convención del 2003 de la UNESCO.



Fotografía 28. Máscaras, Michael Jiménez. Escazú, 2018.

Las técnicas necesarias para la creación de objetos de artesanía son tan variadas como los propios objetos y pueden ir desde trabajos delicados y minuciosos, como máscaras, hasta faenas como la fabricación de un cesto, una manta o una marimba.

En el caso de Escazú, las técnicas tradicionales que más se reconocen y son representativas del ser escazuceño son las siguientes:



Fotografía 29. Máscara de la Bruja, de don Gerardo Montoya. Escazú, 2018.

2.2.1 MASCARERAS Y MASCAREROS

Las personas mascareras son aquellas que se dedican a la creación de máscaras tradicionales para ser utilizadas en las mascaradas. También conocidas como payasada, se hacen acompañar de música de cimarrona y baile.

El proceso de elaboración de la mascarada inicia desde la creación del personaje en barro, hasta la selección de la ropa que utilizará dicho personaje.



Fotografía 31. Máscaras de Pedro Arias, restauradas por la familia. Escazú, 2018.

Esta manifestación representa una dimensión cultural muy reconocida por las personas habitantes de Escazú ya que esta práctica tiene su origen en el mismo cantón, y se mantiene en crecimiento hoy en día.

Su origen se remite a Pedro Arias, que junto con Santiago Bustamante comenzaron a trabajar las máscaras en el cantón. Se resalta que la persona quien desarrolló y promovió las mascaradas en el cantón y se estableció como un actor reconocido fue Pedro Arias. Las máscaras tradicionalmente se sacaban a bailar en días patronales de la Iglesia católica y en festividades nacionales, como el 15 de setiembre.

Las máscaras originalmente fueron construidas a partir del barro natural, en donde se les daba forma a la cara deseada, para luego ser empapelado con goma de harina y papel de cemento una vez que el barro había secado. Después de empapelar, se separaba del barro y se procedía a pintar los rasgos de la cara. Una vez montado se le podía poner la armadura (ya fuera en madera o metal) y finalmente la vestimenta necesaria para que se pudiera sacar a bailar. Esta técnica de trabajo se busca mantener y rescatar por muchas personas mascareras en Escazú, que recalcan la importancia de hacer máscaras que reflejan la historia de su creación.



Fotografía 32. Materiales que se usan para las máscaras, estructuras sin vestido. Escazú, 2018.

Hoy en día las máscaras se realizan también con fibra de vidrio y resina. Este proceso, igual al anterior, comienza con darle forma inicialmente con barro. Se diferencia en que en lugar de un empapelado con goma natural y papel, se utiliza fibra de vidrio, lo cual le da una textura mucho más lisa y moldeable, que facilita incluir rasgos más finos en las caras y realizar máscaras más grandes sin que el peso sea de tanta preocupación.

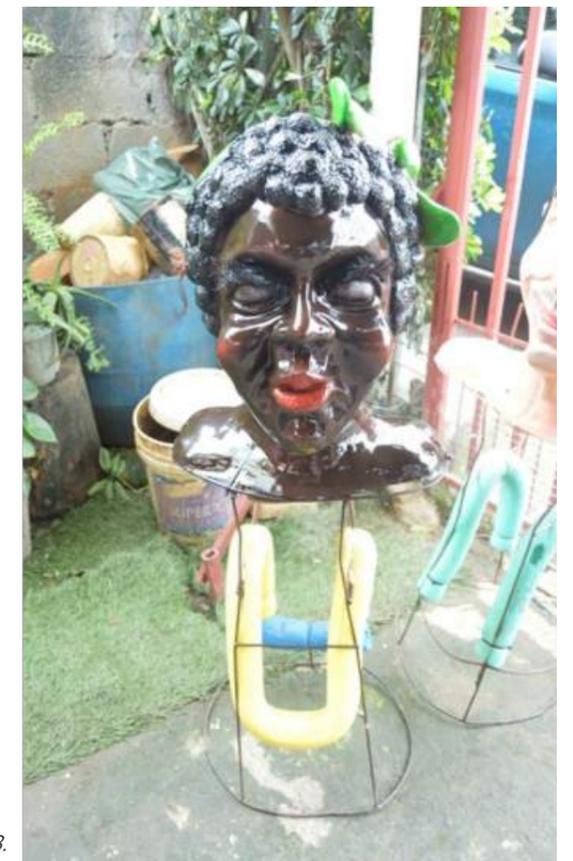
Las máscaras pueden ser de diferentes tipos. Están las caretas que no requieren armadura, ya que solo son una "media cara" que se pone sobre la cabeza; enanos que son de baja estatura, pero aún con cabeza y armadura pequeña; y las gigantonas, con máscaras de soldaduras altas con cabezas más grandes.



Fotografía 33. Máscaras de Oswaldo. Escazú, 2018.

Los personajes seleccionados para ser convertidos en máscara muchas veces dependen de la línea de trabajo en la que se posicionan las personas mascareras, ya que bajo una línea tradicional las opciones ya están delimitadas en: el policía, la muerte (o la calavera), el Diablo, la gigantona y el gigantón, la bruja, la Segua, el brujo, la campesina y algunas veces personajes conocidos como el pelón, la cara torcida, los abuelos y la cara de torta.

Se consideran estos personajes como tradicionales pues se asemejan a máscaras vistas en fotos antiguas de Pedro Arias.



Fotografía 34. Personajes, máscaras de Mónica Fuentes. Escazú, 2018.

2.2.2 CONSTRUCCIÓN Y RESTAURACIÓN

2.2.2.1 MARIMBERO

La manifestación de marimberos y marimberas funge como quien elabora la marimba y, por lo tanto, es el responsable de la melodía que emitirá esta al ser tocada. Para ello debe considerar aspectos técnicos iniciales como lijar adecuadamente la madera, poner las piezas de madera según sus líneas de orientación y tipo, así como saber en dónde agujerear las teclas para montar el instrumento.

Algo fundamental es el uso de tripas de cerdo y cera de abejas en la parte inferior de las jupas para darles el eco tan característico de estas.



Fotografía 35. Construcción de marimbas. Escazú, 2018

La manifestación en sí es transmitida por medio de conocimientos locales, más entre músicos que entre familiares, ya que por lo general quien sabe hacer marimbas (marimberas o marimberos) sabe tocar marimbas (marimbista) pero no viceversa. Es decir, no toda persona marimbista sabe hacer marimbas, y aquí el aspecto autodidacta de algunas personas marimbistas ha llevado a estas a incursionarse en la creación de marimbas, desde su pasión como músicos, que han empujado a crearlas desde cero para vivir todo el proceso.

La creación de una marimba es un proceso singular que guarda muchos secretos y no es fácilmente asimilable de manera industrial, ya que cada marimba es única y tiene aspectos melódicos distintos.

Esta creación puede abarcar desde una marimba sencilla (de las más pequeñas, tradicionalmente tocadas por una persona) hasta las marimbas más grandes, que se tocan por tres personas generalmente.

En la actualidad existen marimbas desarmables y contraíbles, una característica de la innovación de esta manifestación. Algunos aspectos a los que ha ayudado esto, es que quienes tocan este instrumento ahora pueden desplazarse de un país a otro sin temor a que en el viaje les suceda algo; además, como cuentan con un sistema de bisagras que permite abrir la tapa de la marimba, hace más cómoda su limpieza.



Esta manifestación ha sufrido una serie de cambios e innovaciones no solo en aspectos constructivos, sino en aspectos técnicos, como en el uso de herramientas más modernas y de maderas más accesibles, ya que algunas maderas que anteriormente se conseguían más fácilmente ahora es casi imposible conseguirlas. Además, existen herramientas "hechizas" que se han confeccionado por quienes construyen marimbas para facilitar el proceso, lo que indica el ingenio y la innovación de quienes las elaboran.

Fotografía 36. Taller de marimbas. Koki Monge. Escazú, 2018.

2.2.2.2 DE CARRETAS Y LA CONSTRUCCIÓN DE YUGOS

El trabajo con carretas cuenta con tres manifestaciones relacionadas con las técnicas de construcción y restauración que no pueden separarse entre sí.

Estas son: la construcción de carretas tradicionales, la restauración de carretas y la construcción de yugos.



Fotografía 37. Boyero explicando el freno en una carreta con bueyes. Escazú, 2018.

En la construcción y restauración de carretas lo importante es entender cómo se mantiene en mejores condiciones una carreta, por lo que se deben comprender las partes que la componen al igual que los mejores materiales con los que se construyen. También aplicarle los detalles que la vuelven tradicional, como la forma de la carreta, el sonido de las ruedas cuando anda (imitando este el sonido de una carreta en calle de piedra) y la forma del cajón, dependiendo del uso que se le vaya a dar. En la fabricación de yugos se debe tomar en cuenta el tamaño de la cabeza del buey que lo usará, para asegurar que no se le caiga o no les quede muy tallado; y si el yugo será utilizado para arar, para desfile o para un trapiche tradicional de bueyes, ya que los tamaños pueden variar.

Ser parte de una comunidad boyera es lo que despierta en estos casos el interés por empezar a acercarse al proceso de mantenimiento y creación de carretas tradicionales, junto con los yugos para la yunta de bueyes.

“A mí me gusta andar con bueyes, no montada en la carreta.” (Aida)

“El boyeo a mí me gusta desde pequeña, desde que nací me montaban en la carreta.”
(Lupita)

“Yo misma me tiré a pista a andar con bueyes.” (Aida)



Fotografía 38. Yugos para bueyes. Escazú, 2018.



Fotografía 39. Yugo. Escazú, 2018.



Fotografía 41. Yugos. Escazú, 2018.



Fotografía 40. Yuguetas para amansar bueyes. Escazú, 2018.

La pintura, el tamaño del cajón y el tipo de ruedas necesarias ya no se construyen pensando únicamente en ser utilizadas en calles rurales, sino también en las ciudades donde muchos desfiles toman lugar.

Sin embargo, el uso de maderas tradicionales ha perdurado sobre las más comerciales debido a su durabilidad, peso y accesibilidad.

Las maderas más recomendadas son: mango criollo, aguacatillo colorado, quizarra quina, balsa, joco, quizarra caca y dantisco.



Fotografía 42. Pintura de carreta. Escazú, 2018.

2.3 ARTES DEL ESPECTÁCULO

Las artes del espectáculo incluyen la música vocal o instrumental, la danza, el teatro, la pantomima, la poesía cantada y otras formas de expresión. Abarcan numerosas expresiones culturales que reflejan la creatividad humana y que se encuentran también, en cierto grado, en otros muchos ámbitos del patrimonio cultural inmaterial. (UNESCO, 2003)

2.3.1 MARIMBISTA

Quien ejerce como marimbista escazuceño(a) se caracteriza por ser de los personajes más notorios del cantón, puesto que son invitados a eventos, festejos y ocasiones especiales para amenizar con su música. Es una de las manifestaciones más presentes por su carácter social y festivo, además de los personajes que han marcado un hito en la historia de Escazú bajo dichas melodías.



Fotografía 43. Marimbista. Amado Marín, evento público. Escazú, 2018.

En varias manifestaciones de festividad o artes del espectáculo con marimbistas, cimarronas y bailes folclóricos se da la siguiente expresión:

Matar el chivo: haber conseguido un trabajo, concierto o evento en donde la persona o el grupo se presenta ante un público.

Tocar una marimba no solo denota un buen "oído musical", ya que por lo general así es como se aprende esta, sino que también una coordinación rítmica y musical precisas, esto porque existen quienes saben tocar la marimba sencilla que debe llevar dos ritmos al mismo tiempo, o quienes solo saben tocar la marimba grande que se ocupa de tres personas tocando a la vez. En este aspecto, hay quienes excepcionalmente tocan ambos tipos de marimba, pero es algo poco común entre marimbistas.

Si bien la transmisión de conocimiento o herencia entre marimbistas por lo general tiene un arraigo familiar marcado; en el caso de las nuevas generaciones el aprendizaje ha estado vinculado al auge de escuelas o academias que enseñan a tocar marimbas de gran tamaño, más que al núcleo familiar.

La marimba, al estar tan ligada al folclor costarricense, ha tenido una cobertura más mediática, y en Escazú esto no es una excepción, por lo que es más probable que quienes tocan hayan estado en concursos tanto nacionales como internacionales. Además, se les ha dado una fama y reconocimiento que posicionan a la manifestación en Escazú como de las primordiales, por lo cual se ve inclusive un aumento en el interés de las nuevas generaciones.



Fotografía 44. Presentación en Barrios para Convivir, Danza Folclórica Zárate. Escazú, 2018.

2.3.2 BAILE FOLCLÓRICO

El baile folclórico o típico muestra una interpretación con música tradicional sobre el acercamiento entre hombres y mujeres que se solía dar en tiempos pasados. Esta puesta en escena a partir de su transmisión de historia conlleva, bajo las líneas tradicionales del baile folclórico, una investigación de fondo sobre la vestimenta, música, decoración, accesorios y la coreografía elegida, las cuales deben responder al tiempo y zona territorial que se estará representando.



Fotografía 45. Presentación en Barrios para Convivir, Danza Folclórica Zárate, Escazú, 2018.

El baile folclórico se caracteriza en Escazú por organizarse a partir de grupos conformados, ya sean independientes, o avalados por un centro educativo, empresa o institución privada. Su inicio, como mencionaron las personas con quienes se trabajó en el cantón, puede ser registrado al año 1978 con la Asociación Folclórica Escazuseña conformando un grupo en el Liceo de Escazú.



Fotografía 46. Traje con delantal de Baile Folclórico, Escazú, 2018.

La vestimenta tradicional para los hombres se caracteriza por el uso de saco, pantalón, camisa de cualquier color y sandalias; mientras que las mujeres usan una falda con estampados florales, delantal con nombre bordado, blusa blanca de corte cuadrado y un pañuelo. Por otro lado, con respecto a la música, se utilizan "El Raicero de Escazú", "La Mascarada de Pedro Arias" y "Mi Escazú".

Igualmente, en producciones de baile se desarrollan temáticas escazuseñas para hablar sobre las mascaradas, el boyeo, la agricultura, leyendas y brujas, evidenciando un vínculo importante entre el baile con las demás manifestaciones que se han ido registrando.



Fotografía 47. Traje típico de mujeres y hombres. Escazú, 2018.

2.3.3 BAILES POPULARES TRADICIONALES

El swing criollo y el bolero criollo costarricense se encuentran en el sentir escazuceño.

El bolero criollo es una forma de baile que las personas reconocen en gran parte al ver a sus familiares, padres y madres bailar en fiestas de sus casas y eventos familiares. Es un baile que se practicaba con regularidad por distintas generaciones y que aún puede verse en la cotidianidad de las personas.



Fotografía 48. Baile de swing criollo en actividad pública. Escazú, 2018.

Por otro lado, el swing criollo era un baile común, practicado en zonas con habitantes de escasos recursos, por lo que el baile fue tratado como algo indeseado o inapropiado y se buscó prohibir. Estos prejuicios sobre el swing y quienes lo bailan se han ido atenuando con el tiempo, pero se mantienen hasta el día de hoy. Por esta particularidad, el swing no era tan fácil de aprender en casa, y las academias de baile no lo comenzaron a impartir hasta después del año 2000. Por ello, quienes lo aprendían lo hicieron a partir de visitas a salones y con práctica.

Con el paso del tiempo, el swing criollo tuvo sus cambios y procesos, en lo que se empiezan a reconocer dos tendencias principales en su forma de baile: la vieja guardia y la nueva guardia



Fotografía 49. Profesor de Swing Criollo. Escazú, 2018.

Durante las décadas de 1960 hasta 1980 se podía observar mayormente lo que ahora, entre bailarinas y bailarines de swing, denominan la vieja guardia. En la vieja guardia, bailar swing estaba ligado a portar vestimenta característica, porque la pareja vestía con atuendos que combinaran en colores. Las mujeres utilizaban minifalda con flecos y colores llamativos, chilindrines y botas metálicas llamativas, mientras que los hombres usaban sombrero y manga larga.

La nueva guardia comienza a surgir a partir de la década de los ochenta con un estilo de baile con más brincos y vueltas, y con vestimenta no determinada y mucho menos llamativa. Ambas escuelas de baile pueden verse aún en eventos de swing y salones, pero aún existe el tabú entre muchos habitantes.

El swing en Escazú ha disminuido, ya que actualmente solo se conoce un Salón de baile en el cantón donde se vea el swing. Se ha comenzado a dar más en academias de bailes e inclusive grupos conformados en escuelas del cantón.

2.4 USO SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

Uno de los ámbitos más representativos de la identidad de una comunidad tiene que ver con el uso social, el ritual y los actos festivos. Surgen aquellas expresiones más fuertes de la identidad local de los pueblos. Esos usos sociales, rituales y festivos están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades. Sus manifestaciones pueden ir desde pequeñas reuniones hasta celebraciones y conmemoraciones sociales de grandes proporciones.

La Convención del 2003 privilegia los usos sociales específicos que están especialmente vinculados con una comunidad y contribuyen a reforzar su sentimiento de identidad y continuidad con el pasado.



Fotografía 50. Mascarada en Barrios para Convivir. Máscaras de don Gerardo Montoya. Escazú, 2018.

2.4.1 MASCARADA

La mascarada en Escazú representa una actividad grupal y comunal de “sacar a bailar a las máscaras”. Junto con una cimarrona para la música, se va hacia la calle o a algún destino con diferentes personas bailando máscaras distintas en conjunto. Al hablar sobre la importancia de las máscaras en Escazú, se vuelve importante discutir sobre el propósito de su creación y su práctica compartida.

Un dato por resaltar es que no todas las personas que saben bailar las máscaras las saben construir. Esto porque al hacer una mascarada, se sacan varias máscaras a la calle, lo cual implica que las y los mascareros contacten a diferentes personas a que bailen con una de sus máscaras asignadas.



Fotografía 51. Mascarada en Barrios para Convivir. Escazú, 2018.



Fotografía 52. Bailarina de Gigantona. Escazú, 2018

Muchas de las personas que ejercen esta práctica hoy en día tuvieron su primer contacto con las máscaras cuando eran muy jóvenes, cuando se acercaban a las personas mascareras en su momento para ofrecerse como bailarines.

Hay varios elementos a tomar en cuenta al hablar sobre bailar una máscara durante estas festividades que han ido cambiando con el tiempo, los cuales son el asustar, los golpes y el tipo de saltos y vueltas que se hacen al ritmo de la música.

Los bailes de máscaras se caracterizaban en sus inicios por los mismos brinco, vueltas y pasos que pueden verse hoy en día. Pero que también solían tener elementos pensados para asustar a las personas que llegaban como espectadoras, era muy común llamarlos jupazos y manazos por parte de las gigantes, y chilillazos por quienes bailaban con las caretas. Inclusive, se refleja en máscaras viejas en las cuales se puede ver que los guantes, cocidos a los brazos del armazón, están confeccionados con madera, para que “se sintiera el golpe”.

Los bailarines con caretas solían emplear los chilillos para asustar al público y evitar así que las personas se acercaran a las gigantas y trataran de volcarlas, aprovechando los grandes armazones difíciles de maniobrar y balancear.

Entre otros “sustos” que se vivían durante las mascaradas se recuerda que era común que las personas que bailaban máscaras corrieran detrás de niñas y niños entre el público, haciéndoles creer que los golpearían. Estos golpes en la actualidad no se continúan, muchos integrantes de la comunidad se han opuesto a la práctica y ya no se permiten golpes de ningún tipo.

Estas festividades solían ser un evento ligado fuertemente a días patronales de la Iglesia, se decía que los personajes que estaban bailando reflejaban una burla de aquello a lo que se le temía: la muerte, el diablo y la autoridad.



Fotografía 53. Niños con las máscaras de don Gerardo Montoya. Barrios para Convivir. Escazú, 2018.

Manifestaciones
Culturales
de Escazú



Fotografía 54. Buey de don Miguel Sandí. Escazú, 2018.

2.4.2 BOYEO

El boyeo representa una de las manifestaciones que reúne en sí mismo varias expresiones escazuceñas, desde la construcción y restauración de carretas, así como la construcción de los yugos, el uso del trapiche, el arado con bueyes, las leyendas como la carreta sin bueyes, y la cocina tradicional con el transporte de leña o vegetales para consumo o los materiales de construcción de casas antiguas. Esta manifestación muestra una gran cantidad de aspectos que personifican la identidad del cantón en cuanto a tradiciones culturales y patrimonio cultural inmaterial.

Anteriormente fue una actividad que se consideró exclusiva para hombres. Las pocas mujeres activas como boyeras han resignificado el oficio en sí mismo, en su práctica y auto reconocimiento. Antes era prohibido para las mujeres saber cómo enyugar, lo cual históricamente ha sido el determinante que caracteriza propiamente quién es o no persona boyera. Por ende, al no permitir enyugar a las mujeres, se les imposibilitaba reconocerse como boyeras.



Fotografía 55. Carreta de Miguel Sandí. Escazú, 2018.



A la hora de domar a los bueyes para la realización de tareas de transporte con las carretas, por lo general se les acostumbra desde pequeños y se les coloca en yunta a jalar un tronco amarrado a cada uno, para posteriormente hacer que estos jalen una yugueta, y finalmente un yugo.

El yugo para trapiche es más corto en longitud en comparación de los yugos que se utilizan para trabajos como arar, jalar o incluso en desfiles debido a que los utilizados en trapiche tienen una función específica de rodear el molino de caña, y con un yugo más extenso se dificultaría más dicho trabajo.

Fotografía 56. Buey en Trapiche de Torino. Escazú, 2018.

2.4.3 CIMARRONA

Es una agrupación de personas con instrumentos de viento y percusión que tocan tradicionalmente en fiestas patronales, durante turnos, junto a las mascaradas y otros eventos culturales. Actualmente se han empezado a ver más grupos de cimarronas conformadas en el cantón de Escazú, los cuales son contratados para eventos particulares como celebraciones familiares, de empresa, cumpleaños y demás, junto con los días en que tradicionalmente se suelen ver.



“Según Acevedo, el origen de las cimarronas o bandas de pueblo llamadas despectivamente de esa forma, se remonta al período colonial, cuando las procesiones religiosas y los actos oficiales de la gobernación iban encabezados por una caja (redoblante) y algunos instrumentos de viento.

Éstas logran su fisonomía actual y su definitiva incorporación en el desarrollo cultural de los pueblos a partir de 1845, en que se institucionalizan las bandas nacionales mediante la creación de la Dirección General de Bandas; esto permite y estimula al mismo tiempo la creación de filarmonías municipales, las que a su vez provocan la conformación de las cimarronas”. (Acevedo: s.f., en Gómez et al. 2010, p.75)

Fotografía 57. Cimarrona Espíritu Tico en Barrios para convivir. Escazú, 2018.

Entre los instrumentos usuales en una cimarrona se pueden observar: el trombón, la trompeta, el saxofón, el clarinete, la tuba, el redoblante, el bombo y los platillos. Solían verse conformaciones de 15 a 20 integrantes. Actualmente se observan en mayor cantidad grupos pequeños de cimarrona en Escazú.

Fotografía 58. Andrés Chamorro. Participante de Cimarrona Los Brujos. Escazú, 2018.



Uno de las curiosidades destacables de la cimarrona es la forma de aprender música de sus integrantes, ya que no se requiere que los intérpretes necesariamente sepan leer música, sin antes comenzar a tocar los instrumentos y aprender canciones con práctica y de manera intuitiva.

En eventos donde se desea bailar, la cimarrona suele tocar una canción tradicional, pero con el ritmo de una cumbia o merengue para permitir el baile entre el público.

2.4.4 JUEGOS TRADICIONALES

Los juegos tradicionales en Escazú fungían como forma de mantener el tejido social unido en eventos especiales como fiestas patronales, actos religiosos o días festivos del boyero o del agricultor, así como forma de entretenimiento en infantes y adolescentes. Algunos de los juegos que se recuerdan con añoranza son: salve el tarro, salve la banca, trompo, suiza, jackses, cromos, escondido, bolinchas, quedó, la anda, yoyo, chumicos, bolero, flecha, jupitas y carreras de cintas.

El chanco encebado, la vara mágica, juegos de pólvora y la diana, eran principalmente realizados en festivales o fiestas ligadas a turnos o días de santos y vírgenes.

El chanco encebado consistía en engrasar a un chanco y ponerlo en un corral. La persona que podía dominarlo y agarrarlo se lo dejaba como premio. Bajo una estrategia similar, la vara mágica consistía en encebar o engrasar un tronco de unos tres o cuatro metros que era enterrado, mientras se le ponía un billete o varios en la cima del mismo y varias personas intentaban subir el tronco por este premio.

Las carreras de la diana consistían en que hombres que iban a caballo debían meter un chuzo a través de una diana bordada por costureras. La diana se encontraba suspendida para dificultarle a los hombres atinarle. Una vez que acertaba, el ganador recibía la diana por parte de la mujer que lo había bordado.

En los turnos se daban los juegos mencionados así como durante las fiestas patronales, las cuales están relacionadas con festejos religiosos como el día de San Antonio y San Miguel, santos asociados en la comunidad.

Manifestaciones
Culturales
de Escazú



Fotografía 59. Iglesia de San Antonio. Escazú, 2018.

2.5 TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

2.5.1 RELATOS, HISTORIAS Y LEYENDAS

En este ámbito del patrimonio cultural inmaterial se encuentran los relatos, las leyendas, historias, narraciones, poesía, y la jerga propia de cada oficio.

“Esto es un soneto que se llama “Jacinto y Josefa”. Esto es del folclor de Costa Rica y dice así, un pedacito nada más: en un pueblo de Puriscal esta historia sucedió, que una pareja formal su noviazgo terminó, por celebrar con licor lo que no se concretó. Chinto y Chepa que eran novios, y que es que se iban a casar, un día él le dijo a Chepa, ¿conmigo te casarías? Ella le dijo que sí. Chinto se fue a celebrar, y vean lo que hizo chepa, que se fue con Zacarías... y ahí sigue... ahí sigue...”. (Enrique Morales Hidalgo)

Muchas son las historias que se escuchan en las comunidades de Escazú, entre aparición de duendes, la carreta sin bueyes, la Tulevieja, entre otras. La mayoría siempre relacionadas con las montañas, ríos y senderos.

Escazú posee una magia que se enmarca en un maravilloso entorno natural, donde sus historias se entremezclan usando el paisaje que le rodea. Encontramos también la leyenda de la Bruja Zárate, amiga de la Tulevieja, quien convertida en gallina, Tuto Yoyo logró atrapar.

“En esa época Zárate y la Tule Vieja eran las dos brujas que más desmadres hacían, con más macuás, con más enredos y con más cosas”. (José Luis)



Fotografía 60. Sendero de Escazú, alusivo a las leyendas. Escazú, 2018.



Fotografía 61. Río, alusivo a la leyenda. Escazú, 2018.

2.5.1 LA BRUJA NEGRA

Cuenta la gente que había una vez una muchacha muy bella que se había enamorado de un cazador. Siempre le veía pasar al frente del río. Deseosa de conquistarlo se fue a bailar desnuda al río, a la misma hora en que solía pasar su amado. Pero inesperadamente la persona que pasó fue su propio abuelo. Al verla cometer ese acto, y lleno de enojo y decepción, el abuelo le grita una maldición. Ella, al haber sido maldecida, le devuelve la maldición a su abuelo para asegurar su silencio, exclamando que si repetía lo que había visto algo malo le pasaría. Años después su abuelo contó la historia a otras personas en un bar, y al salir de ahí le sucedió un accidente y murió.

La leyenda de la bruja negra es una de las tantas historias que se encuentran en el cantón de Escazú. El personaje de la bruja es un ícono identitario del cantón, incluso muchas personas expresan: “Aquí estamos las auténticas brujitas”.

2.5.2 MAESTRA DE LA VENEZUELA

“Cuenta la historia, que una muchacha muy guapetona de aquí de Escazú, en una época en que no había luz ni medios de comunicación, y cuando llegaban extranjeros al pueblo todos se sorprendían. Había una muchacha muy guapetona que se hizo una de las primeras maestras de la Escuela de la Venezuela. Cuentan que llegó un profesor de Guanacaste, que lo mandaron a la Escuela y era acomodado con platilla y la cosa, y se enamora de la muchacha, pero él nunca quiso pedir la mano a sus padres y se veían a escondidas; él tenía un caballo que se escuchaba en la noche galopar hasta el balcón de la muchacha, y de alguna forma la muchacha se escapaba en la noche con él. Esto que estaba pasando estaba en boca de la gente, y un día la familia se enteró y le prohibió ver a la muchacha, pero luego de la nada un día la muchacha dejó de verse, se cree que se la llevó el señor a Guanacaste o hasta fuera del país, y cuenta la leyenda que desde entonces no se supo más de ella”. (José Luis Solís)

2.5.3 TUTO YOYO, O EL HOMBRE QUE ATRAPÓ A LA TULEVIEJA

A inicios del siglo XX Tuto Yoyo fue un hombre de Escazú centro, quien un día comenzó a contarle a sus amigos que había atrapado a la Tulevieja. La leyenda cuenta que la Tulevieja tenía poderes y se podía convertir en gallina. Tuto Yoyo se había atrevido a subir a la montaña, a la Piedra Blanca a buscar a la bruja y la pudo atrapar. Se dice que a Tuto Yoyo los vecinos lo veían pasear por el centro de Escazú con una gallina amarrada de una pata, diciéndole a todo el mundo que era a la Tulevieja

2.5.4 ENCUENTRO CON LA BRUJA ZÁRATE

De la bruja Zárate se dice que era una señora, ya muy anciana, que hace muchos años la veían pasar por el pueblo y en ciertas casas se detenía a pedir agua o café, y que en las casas donde le brindaban ayuda, aparecían luego bolsas con monedas de oro. Doña Panchita, conocida por sus libros y homenajes a la memoria oral de Escazú, tiene presente en su

memoria aquellas historias de niña que tenían que ver con las brujas, las que tanta gente temía. Recuerda cómo su padre tuvo un encuentro con la bruja Zárate, que estaba en la piedra de las montañas. “Recuerdo que llegó pálido, pálido a la casa, casi no hablaba y mamá le preguntaba: ¿qué te pasó? Y él nada que decía nada. Cuando ya pudo hablar, nos contó que venía bajando los cerros y en eso le salió la bruja Zárate y le dijo: ¿Soy la bruja Zárate, quieres dinero? Y lo amarró a él y al caballo, y en eso ella se fue para adentro. Como pudo se soltó y se subió al caballo y se fue para abajo, hasta que pudo llegar a la casa”. También cuenta que una vez llegó una bruja a la casa, y le dijo a la mamá: “¿Usted cree en las brujas? Y ella le dijo, no. Y en la noche pasó algo pesado en el techo, botando todas las tejas de la casa, y ella y sus hermanos pequeños con mucho miedo le preguntaban a la mamá qué era eso – Era una bruja”.

“Las leyendas son los sustos repetidos, en donde
varia gente ve lo mismo y se hacen famosos”.
(Estefana)

2.6 JERGA ESPECÍFICA POR OFICIO

Manifestaciones
Culturales
de Escazú

A continuación, se describirán aquellas expresiones que se usan en la práctica de la agricultura, el boyeo y el trapiche.



Fotografía 63. Cultivos de legumbres, casas y montañas. Escazú, 2018.

2.6.1 AGRICULTURA



Fotografía 64. Siembra de legumbres. San Antonio, Escazú, 2018.

¹“La agricultura es una necesidad para sobrevivir”. (Omar)

¹ Expresión dicha por un agricultor del cantón, don Omar Córdoba.

Beloriso: cuando la caña ha crecido y produjo flores.

Canícula: época del año, normalmente entre el 15 de julio y el 15 de agosto, cuando se dan lluvias ligeras con sol, también conocida como la “menstruación de la naturaleza”. Es una época en la que se recomienda no sembrar, ya que al mojarse las cosechas, luego quedan muy quemadas con el sol y pueden perderse.

Veraneros: tiempos de siembra de frijoles en época seca (o verano) en luna llena para poder recoger la cosecha en enero.

Invernises: tiempos de siembra de frijoles en época lluviosa (o invierno) en luna llena para poder cosechar en agosto.

2.6.2 BOYEO

En el boyeo existen expresiones que se le dicen a los bueyes y también jergas de lo que se utiliza para la actividad. Entre ellas encontramos:



Fotografía 65. Bueyes. Escazú, 2018.

Gesa: para que se detenga.

Gui: para que caminen.

Freteras: decoración que se les pone en la frente a bueyes para que no se vean ²muy jachudos en desfiles.

Yugueta: es previo al yugo para entrenarlos.

El chuzo: es un palo que sirve de guía para arrearlos. También hay chuzos para correr carreras de cintas, que eran distintos por ser más pequeños, por lo general.

Alforja: especie de bolso que usaban para jalar almuerzo los campesinos, o cantimploras o cachos que rellenaban con agua o licor.

² Expresión utilizada para decir "muy carones / cara grande y descubierta."

Pichonsitos: les dicen a los bueyes nuevos por lo general pequeños.

Bastidor: el cajón de la carreta, en donde se carga.

Sobrecajón: estructura que se puede montar sobre el bastidor para aumentar el espacio de carga.

Yugo: instrumento de madera en donde se amarran las cabezas de los bueyes en yunta, generalmente confeccionado de madera de mango, aguacatillo colorado, dantisco, quizarra amarillo, entre otros. El yugo utilizado para moler en trapiche de bueyes tiene un largo de aproximadamente una vara y media, y el yugo de trabajo, para jalar, arar o en desfiles de carretas, es de aproximadamente dos varas.

Yugueta: usado para entrenar bueyes a usar un yugo, como un paso anterior a este. Se conforma de dos piezas de madera separadas, imitando el arco y cabida del yugo, en donde se le amarra una pieza a cada buey.

Flete: un trabajo o pago que se le da a una persona boyera por trasladar una carga de un lugar a otro. Era común a realizarse por medio de la carreta en los tiempos de antes, cuando se acostumbraba a ver más carretas que carros y camiones en las calles.



Fotografía 66. Desyugando un par de bueyes, Mario Alvarado Sandí. Escazú,

2.6.3 TRAPICHE



Fotografía 67. Pailas Calientes. Trapiche de Los Corrales. San Antonio, Escazú, 2018.

Bagazo: lo que queda de la caña después de haber sido molida y haber quedado sin jugo. Se aprovecha luego para meter en la hornilla del trapiche para calentar junto con la leña las pailas en donde se está cocinando el líquido de la caña.

Esporudo: son los restos o las pequeñas fibras que caen del bagazo mientras está siendo triturado. Este se aprovecha para abonar, pero también, anteriormente, el esporudo que terminaba cubriendo el suelo alrededor del trapiche era usado como una especie de alfombra natural y limpia en donde se volcaban los moldes de las tapas dulces que están siendo enfriadas, para que terminen de enfriarse ahí.

Tarea: alrededor de una tonelada de caña, medido normalmente al ojo, en el camión o la carreta donde se está montando, y que se lleva a moler. Un ejemplo de uso sería: "Mañana se van a llevar a moler dos tareas en el trapiche de Tite".



Fotografía 68. Mezcla de dulce. Trapiche de Los Corrales, don Hilario. San Antonio, Escazú, 2018.

Atado: son dos tapas juntas, ya sea en una bolsa o envueltas en hoja de caña o plátano.

Tamuga: son cuatro tapas juntas, ya sea en una bolsa o envueltas en hoja de caña o plátano.

Voladora: parte de la estructura de un trapiche de bueyes que conectaba el yugo de los bueyes con el trapiche.

Manifestaciones
Culturales
de Escazú



Fotografía 69. Hornilla encendida. Trapiche de Los Corrales. San Antonio, Escazú, 2018.

2.6.4 COCINA

La cara (en el picadillo de chicasquil): es la tortilla casera que se pone encima del picadillo de chicasquil antes de meterlo al horno, para que se vaya formando y cocinando con el picadillo.



Fotografía 70. Picadillo de chicasquil. Escazú, 2018.



Fotografía 71. Cocinera y cocina de leña. Escazú, 2018.

Parte III

PORTADORES Y PORTADORAS DE TRADICIÓN DE ESCAZÚ

Las personas portadoras de tradición son aquellas que practican y divulgan las manifestaciones anteriormente expuestas dentro de sus comunidades.

3.1 TRADICIONES ORALES

Relacionados con las tradiciones orales, Escazú cuenta con personas conocedoras de historias, relatos y leyendas o que por medio de sus sonetos y sus poesías también recuerdan parte de la memoria colectiva del cantón, como lo son Idalie Azofeifa; Zeneida Flores, más conocida como Panchita; Estefana Alfaro, José Solís y Enrique Morales.

Zeneida “Panchita” Flores

Desde niña se ha dedicado por medio de sus historias y recuerdos a contar como era el Escazú de antes y las situaciones que le sucedieron de niña, a ella y a su familia.



Idalie Azofeifa Flores

Se ha dedicado a proponer una historia sobre el Escazú de antaño desde la historia oral de familiares y amistades, y sus recuerdos autobiográficos; no solo sobre lo que era Escazú, sino sobre sus personajes, los apodos tanto familiares como individuales, poesías, cuentos y demás memorias del cantón.



Estefana Alfaro Miranda

Desde pequeña su papá y mamá le contaban historias que fue aprendiendo. De mayor fue investigando sobre relatos, cuentos e historias que vecinas y amistades conocían del cantón, para reconstruir lo que ella denomina "la vida e historia de un pueblo".

3.2 EN LA AGRICULTURA

Entre las mujeres agricultoras de Escazú se encuentran Aída Sandí, Flor María Sandí, Lupita Montoya, María Luisa Jiménez y María de los Ángeles Sandí. Los demás agricultores son: Rodrigo Araya, Víctor Hidalgo, Gerardo Rodrigo Montoya, Omar Córdoba, José Lucas Pérez y Juan Corrales.



José Lucas Pérez

1939-2018

Agricultor de San Antonio que aprendió a trabajar la tierra con su padre con técnicas tradicionales, como el uso de las fases lunares y las estaciones para guiarse durante la siembra y cosecha de sus productos. Se le recordará siempre como una persona trabajadora que amaba la tierra.



Omar Córdoba Araya

El conocimiento sobre la agricultura y la siembra de Omar reflejan su experiencia vivida desde joven, su compartir con otras personas agricultoras del cantón y su propio interés en aprender sobre diferentes formas de sembrar en donde se logre cuidar mejor de la tierra, el agua y de quienes consumirán sus productos.

Víctor Hidalgo Agüero

Los aprendizajes del trabajo de campo de Víctor en la agricultura, el boyeo y el trabajo con trapiches tradicionales surgen desde las relaciones personales que ha tenido con su familia, vecinas, vecinos y con quienes trabajó. Esto le ha permitido tener un conocimiento sobre la agricultura de una gran variedad de productos y a partir de procesos de siembra fuertemente ligados a la historia de Escazú.



3.3 TRAPICHE

Entre los trapiches que todavía se pueden encontrar en Escazú, están el Trapiche de los Hidalgo, Tite, los Corrales, los Araya y el trapiche de Torino.

Algunas de las personas que mantienen conocimiento en la tradición son: Hilario Corrales, Rodrigo Araya, Pedro Hidalgo, Hannia Hidalgo, Grethel Araya, Miguel Arias, William Alvarado, Víctor Hidalgo y Leonel Torres.

Muchas de las personas que se encuentran identificadas en el oficio del trapiche también son agricultores o agricultoras.



William Alvarado-Trapiche don Torino

Junto con su padre, Victorino Alvarado, conocido como don Torino, desde pequeño aprendió la tradición del trapiche, la agricultura y el boyeo. Actualmente, junto con su familia y su madre, siguen con la práctica del trapiche en memoria de su padre.



Miguel “Nano” Hidalgo del Trapiche de Tite.

Desde pequeño ha crecido bajo la tradición familiar del trapiche, ya que su familia ha conservado el afamado trapiche de Don “Tite” Hidalgo, lo que ha hecho que su conocimiento iniciara a muy temprana edad, viendo a su padre y familiares trabajar en este.

3.4 BOYEO

Entre las boyeras y los boyeros se encuentran: Aida Sandí, Lupita Montoya, Juan Sandí, Leonel Torres, Miguel Arias, Gerardo Rodrigo Montoya y Víctor Hidalgo.

Aida Sandí

Desde niña aprendió con su padre sobre el boyeo. Es una de las pocas boyeras del cantón. También aprendió sobre la agricultura, se ha dedicado a esto toda su vida, y actualmente se le puede encontrar en la feria vendiendo desde culantro, frijol, ayote, hasta maíz.



Hilario Corrales del Trapiche Los Corrales.

Desde su infancia su padre le enseñó la tradición bajo el legado familiar que hoy en día mantiene a uno de los más famosos trapiches del cantón. Lleva 55 años en la práctica.



Guadalupe “Lupita” Montoya Sandí

Esta joven boyera recuerda como para ella el ser boyera surge a muy temprana edad, desde que sus familiares la llevaban en brazos con dos años de nacida sobre la carreta, hasta su edad actual cuando acompañada de sus bueyes participa en desfiles.



Leonel Torres Porras
1949-2018

Para don Leonel el boyeo ha estado en su diario vivir desde pequeño. Recuerda cómo inició aprendiendo con familiares y vecinos, y cómo esta actividad se realizaba aún más para el arado y los fletes y no tanto en los desfiles como en la actualidad.



Miguel Arias Sandí

Sus conocimientos son heredados de su padre. Posee conocimientos en el uso del trapiche gracias a su abuelo, que empezó aprendiendo con el trapiche con bueyes, cuando aprender sobre boyeo era esencial para su manejo en el trapiche.

Juan Rafael Sandí

Aparte de boyero es constructor de carretas, yuguetas, y yugos. Se ha dedicado a ser boyero en diferentes aspectos debido a la enseñanza de su padre, quien a la vez aprendió de su abuelo.



3.5 COCINA TRADICIONAL

El platillo principal que más resalta es el picadillo de chicasquil, el cual puede utilizarse en diferentes recetas. También resaltan la sopa de mondongo y otros platillos tradicionales que se observan en los turnos. Algunas de las portadoras de dicha tradición en Escazú son: Ligia Herrera, Nelly González, María de los Ángeles Sandí, María Luisa Jiménez, María Esther Marín; María Eugenia, más conocida como "Vera" Badilla; Elda Fernández, Esther León, Carmen Matamoros, Julieta Gutiérrez, Flor Ovares y Flor María Sandí.

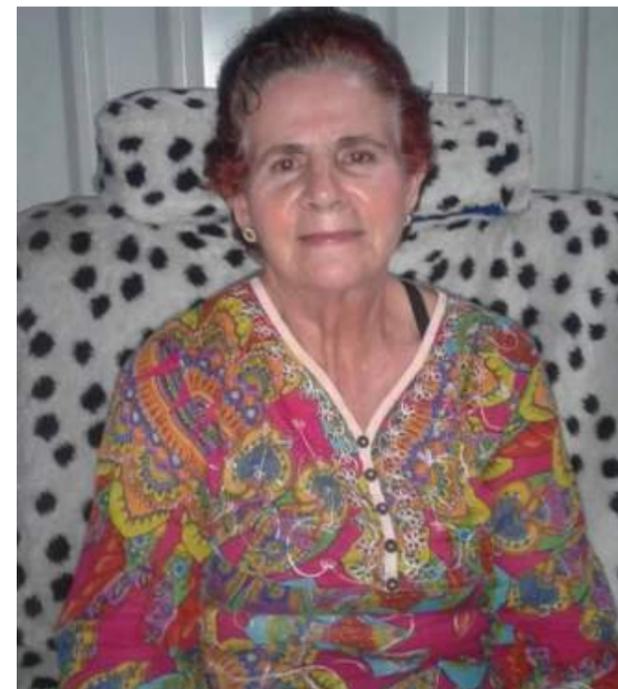
Flor María Sandí Arias

Reconocida en San Antonio por sus habilidades con la cocina tradicional, se ha desempeñado como cocinera y agricultora junto con su familia. Flor demuestra un entendimiento de la comida tradicional escazuseña desde sus recetas hasta el uso de una cocina de leña, un fogón, un horno de leña y el horno de barro.



María Eugenia "Vera" Badilla Monge

Recuerda cómo su padre cosechaba el maíz, mientras su tía-abuela y su madre hacían tortillas con este, quienes le enseñaron sobre los secretos de la cocina tradicional. Recuerda cómo el bizcocho, la sopa de mondongo y de albóndigas, así como los picadillos, no podían faltar en la cocina.





Elda Fernández Angulo

Desde pequeña observó a sus abuelas y abuelos en la dinámica y laboriosa tarea de cocinar. Así fue aprendiendo a cocinar comidas tradicionales como el picadillo de chicasquil con capa de masa, picadillos de chayote, entre otros platillos.



María Luisa Jiménez Castro

Reconociendo la cocina tradicional como parte de su día a día, María Luisa ha heredado los conocimientos sobre la cocina tradicional de su madre, y se ha asegurado de hacer lo mismo con sus hijas, para poder seguir compartiendo estos saberes con sus seres queridos.



Carmen Matamoros León

Las enseñanzas de su padre, así como la de su abuela y abuelo, le hicieron conocer sobre platillos como el picadillo de tallo de papaya, plátano, cáscara de plátano, zorrillo, chicasquil y arracache, así como los tradicionales almuerzos campesinos, buñuelos y agua sapo tan típicos de la zona.



María de los Ángeles Sandí Jiménez

Aprendió sobre la cocina tradicional al igual que la agricultura con su familia desde joven. Continuando hasta hoy en día una forma de alimentación sana y tradicional de Escazú, tanto por sus ingredientes como por sus técnicas, como lo es el uso del horno de barro y el horno de leña.

María Esther Marín Herrera

Recuerda cómo desde la temprana edad de los 10 años su madre le fue enseñando cómo cocinar en la tradicional cocina de leña. Algunos platos de los que tiene conocimiento son las chorreadas, picadillos de chicasquil, chayote, papa, entre otros; así como la sopa de mondongo, los frijoles y tamales, que cocinados a la leña les otorga un sabor distintivo.



Nelly González Núñez

Desde que veía a su abuela de pequeña empezó a aprender sobre la comida tradicional.

El uso de las brasas con las cocinas de leña, así como lo son las ollas tiznadas a la hora de preparar varios de los platillos tradicionales, le resultan fundamentales para resaltar el sabor de las comidas.



3.6 MASCARADA

Escazú es reconocido por sus máscaras. Entre los estilos que sobresalen se encuentra el de Pedro Arias, uno de los mascareros más reconocidos a nivel nacional. Encontramos en el cantón los diversos estilos.

Mascareras, mascareros y bailarines: Gerardo Montoya, Pedro Arias, Álvaro Arias, Carlos Enrique Barboza, Michael Jiménez, Marvin Chamorro D., María Fernanda Arias, Marvin Chamorro T., Luis Oswaldo Marín y Mónica Fuentes.

Gerardo Montoya Arias

Mascarero con más de 30 años de experiencia. Su taller se ha convertido en un espacio para que personas de la comunidad y turistas puedan aprender sobre la historia y las técnicas detrás de la creación de máscaras.



Marvin Chamorro Delgado

Con un fuerte interés por la historia de las mascaradas en Escazú, Marvin se ha empeñado en crear máscaras que mantengan estas tradiciones y reflejen las primeras máscaras conocidas en el cantón.



Luis Oswaldo Marín Herrera

El acercamiento que ha tenido Luis con las máscaras, desde su construcción, baile y música, fue creciendo desde los lazos que ha sentido con su familia y comunidad, para ser parte de la Cimarrona Espíritu Tico y como mascarero establecido en Escazú.



Carlos Enrique Barboza

Este mascarero de Escazú ha mostrado su amor por las mascaradas a partir de su construcción de diversos tipos de máscaras, desde la creación de personajes tradicionales en mascaradas escazuseñas hasta personajes nuevos con un estilo propio.

Marvin Chamorro Trejos

Marvin ha compartido sus aprendizajes propios sobre la creación de máscaras con sus hijos, a los cuales les enseñó a hacer las máscaras desde el barro hasta la pintura y vestimenta, siguiendo una línea tradicional.





Michael Jiménez Flores

Con un interés que fue desarrollando desde joven, Michael se ha enfocado en crear máscaras que puedan representar su propia forma de trabajar, pero que muestren un arraigo con la manera tradicional en la que nació esta práctica.

3.7 MARIMBISTAS

Entre las personas que representan la puesta en escena de la marimba, se encuentran aquellas que se denominan marimbistas. Encontramos en el cantón de Escazú a Amado Marín, Sergio León, Cristian Delgado, Carlos Badilla, Gerardo Marín, Luis Arburola, Mario Sandí, y a Belisario Marín.



Belisario Marín Azofeifa

Reconocido por su comunidad como un gran marimbista. Belisario comenzó a mostrar un interés por la marimba sencilla desde temprana edad y ha compartido sus conocimientos con su familia.

María Fernanda Arias Solano

Esta mascarera no solo se ha enfocado en crear máscaras tradicionales escazuseñas, continúa restaurando y manteniendo las máscaras de su familiar y reconocido personaje del cantón Pedro Arias.



Guillermo Ramírez Mora

Reconocido marimbista del cantón que junto a su padre Guillermo Ramírez Monge aprendió a tocar la marimba a muy temprana edad, aparte de tocar en eventos, festividades y actividades sociales se encuentra recopilando la historia y trayectoria de la marimba en Escazú, ya que en su familia poseen una de las marimbas más antiguas del cantón traída desde Guatemala desde 1935.

Amado Marín Solís

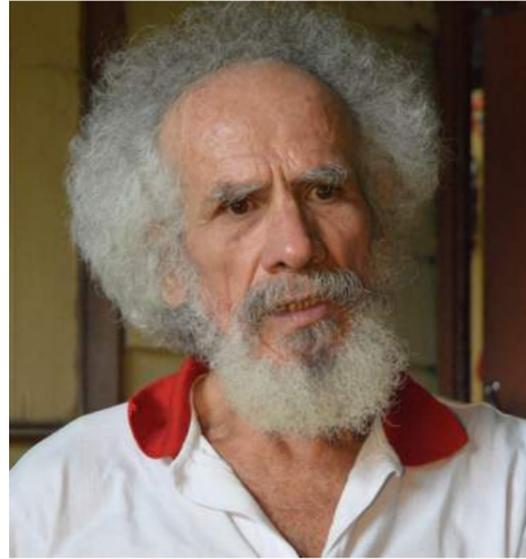
Integrante del grupo 2M. Amado es conocido por su habilidad de poder tocar marimba y cantar. Presta sus servicios para rezos, eventos especiales y en la celebración de días festivos.



3.8 MARIMBEROS

Carlos Badilla Monge

Carlos Badilla comenzó a tocar la marimba junto a su sobrina Graciela, recordando el legado de sus familiares en la práctica. Con ello, comenzó a especializarse de la misma forma en la construcción de este instrumento en sus diferentes expresiones.



Sergio León Araya

Apreciando la relación que su familia tuvo con la música desde su niñez, tocando la marimba junto con otros instrumentos, Sergio comenzó a estudiar por su cuenta sobre la creación de marimbas a partir de técnicas tanto propias como tradicionales.



Jorge "Koki" Monge Madrigal

Constructor de marimbas con más de 30 años de experiencia. En donde se destaca su práctica con técnicas artesanales con materiales tradicionales.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez Masís, Y., González Vásquez, F., Gómez Vargas, S. y Ruiz Briceño, Z. (2010). Expresiones culturales de Escazú, Mora y Santa Ana. Ministerio de Cultura y Juventud. Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural. San José: Imprenta Nacional.

Chang, G. (2010). Patrimonio cultural: diversidad en nuestra creación y herencia. (2ª ed.). Ministerio de Cultura y Juventud. Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural: Imprenta Nacional.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). ¿Qué es el Patrimonio Cultural Inmaterial?. Disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). Identificar e inventariar el patrimonio cultural inmaterial. Con el apoyo del gobierno de Noruega y de España.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). Los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial. Con el apoyo del gobierno de Noruega y de España.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2014). Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. Cap. Patrimonio. Disponible en: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Sibaja, F. (1945). Los orígenes de Escazú. Revista de la Universidad de Costa Rica, 1(1), pp. 97-106.