LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

CC BY NC SA

Artículo

Las recetas tradicionales de la comunidad indígena de Brorán, Costa Rica, como recurso identitario

Nicole Cisneros Vargas

nicole.cisneros@ucr.ac.cr

https://orcid.org/0009-0001-3825-3340

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

Licenciada en Filología Española y máster en Lingüística, ambas por la Universidad de Costa Rica. Docente de la Escuela de Estudios Generales en la Universidad de Costa Rica. Artículos: 2012- "Madre lengua: Espectáculo de teatro y danza sobre la diversidad lingüística de Costa Rica", en Káñina, Rev. Artes y Letras, Univ. Costa Rica XXXVI (2). 2021- "Cocinar las palabras que quedan. Un análisis de prácticas lingüísticas y culinarias del pueblo Brorán", en Praxis, rev. de Filosofía, Nº 84.

RESUMEN

Las tradiciones culinarias y el léxico relacionado con este ámbito reflejan la concepción del mundo y muestran las condiciones en las que se ha desarrollado un pueblo. En este marco, en el presente artículo se analizan los sustantivos asociados a ingredientes más frecuentes, los nombres de las recetas y las técnicas culinarias de la comunidad indígena de Brorán, ubicada en Costa Rica, según se documentaron en el *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán̈ qu'ercuó* (el idioma de Térraba) (Sánchez et al, 2016). La clasificación de los ingredientes se divide en alimentos simples, alimentos preparados, utensilios de cocina y otros, según propuesta de Eberenz (2016), para coadyuvar con la adquisición de los vocablos más frecuentes. En los ingredientes, destacan las frutas y los vegetales como principal alimentación. Por su cercanía con un río y un bosque, los ingredientes de origen animal se limitan a peces y animales silvestres. Por otra parte, la cristianización que vivió el pueblo de Brorán llevó a la adopción de la sal como ingrediente base, ausente en Teribe, su cultura hermana.

Palabras clave: tradiciones culinarias, comunidad indígena, Brorán, Costa Rica.

Recibido: 30/03/2024 **Aceptado:** 03/06/2024

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

CC BY NC SA

Artículo

The traditional recipes of the indigenous community of Brorán, Costa Rica, as an identity resource

ABSTRACT

Culinary traditions and the lexicon associated with them serve as reflections of a community's worldview, encapsulating the environmental, social, and historical conditions under which a people has evolved. In light of this, this paper examines the nouns most frequently associated with ingredients, recipe names, and culinary techniques within the Brorán indigenous community of Costa Rica, as documented in the *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán qu'ercuó* (the language of Térraba) (Sánchez et al., 2016). The classification of ingredients follows Eberenz's (2016) categorization into simple foods, prepared foods, cooking utensils, and other relevant items, thereby facilitating the acquisition of the most commonly used vocabulary. Fruits and vegetables emerge as the predominant food sources, a pattern shaped by the community's geographical proximity to both a river and a forest, which restricts the availability of animal-derived ingredients to fish and wild game. Additionally, the Christianization of the Brorán people introduced salt as a fundamental ingredient—an element notably absent in the culinary practices of the Teribe, their sister culture. This study not only highlights the significance of ingredients in shaping culinary identity but also underscores the impact of cultural exchanges and environmental factors on the evolution of the Brorán lexicon.

Keywords: culinary traditions, indigenous community, Brorán, Costa Rica.

Les recettes traditionnelles de la communauté indigène de Brorán, Costa Rica, comme ressource identitaire

RÉSUMÉ

Les traditions culinaires et le lexique lié à ce domaine reflètent la conception du monde et montrent les conditions dans lesquelles un peuple s'est développé. Dans ce cadre, cet article analyse les substantifs associés aux ingrédients les plus fréquents, les noms de recettes et les techniques culinaires de la communauté indigène de Brorán, située au Costa Rica, tels que documentés dans le Diccionario-recetario pictográfico de l'alimentation traditionnelle en Brörán qu'ercuó (la langue de Térraba) (Sánchez et al, 2016). La classification des

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

ingrédients est divisée en aliments simples, aliments préparés, ustensiles de cuisine et autres, comme le propose Eberenz (2016), afin de faciliter l'acquisition du vocabulaire le plus fréquent. En termes d'ingrédients, les fruits et les légumes ressortent comme l'aliment principal. En raison de la proximité d'une rivière et d'une forêt, les ingrédients d'origine animale se limitent aux poissons et aux animaux sauvages. D'autre part, la christianisation du peuple broran a conduit à l'adoption du sel comme ingrédient de base, qui était absent chez les Teribe, leur culture sœur.

Mots-clés: traditions culinaires, communauté indigène, Brorán, Costa Rica.

Le ricette tradizionali della comunità indigena di Brorán,

Costa Rica, come risorsa identitaria

RIASSUNTO

Le tradizioni culinarie e il lessico legati a questo spazio rispecchiano la concezione del mondo e mostrano le condizioni in cui un popolo si è sviluppato. In questo panorama, il presente articolo analizza i nomi associati agli ingredienti più frequenti, i nomi delle ricette e delle tecniche culinarie della comunità indigena di Brorán, situata in Costa Rica, come è documentato nel *Dizionario Pittografico-Ricettario di cibo tradizionale in Brörán qu'ercuó* (la lingua di Térraba) (Sánchez et al, 2016). La classificazione degli ingredienti è divisa in alimenti semplici, alimenti preparati, utensili da cucina e altri, secondo la proposta di Eberenz (2016), per contribuire nell'acquisizione delle parole più frequenti. Negli ingredienti si distinguono i frutti e le verdure come dieta principale. Grazie alla sua vicinanza ad un fiume e ad una foresta, gli ingredienti di origine animale sono limitati a pesci e animali selvatici. Oltretutto, la cristianizzazione vissuta dagli abitanti di Brorán portò all'adozione del sale come ingrediente base, assente a Teribe, la loro cultura sorella.

Parole chiavi: tradizioni culinarie, comunità indigena, Brorán, Costa Rica.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

BY NC SA

Artículo

Receitas tradicionais da comunidade indígena de Brorán, Costa Rica, como um recurso de identidade

RESUMO

As tradições culinárias e o léxico relacionado a esse campo refletem a visão de mundo e mostram as condições em que um povo se desenvolveu. Dentro desse contexto, este artigo analisa os substantivos associados aos ingredientes mais frequentes, nomes de receitas e técnicas culinárias da comunidade indígena de Brorán, localizada na Costa Rica, conforme documentado no Dicionário-livro de receitas pictográficas de alimentos tradicionais em Brörãñ qu'ercuó (a língua de Térraba) (Sánchez et al, 2016). A classificação dos ingredientes é dividida em alimentos simples, alimentos preparados, utensílios de cozinha e outros, conforme proposto por Eberenz (2016), para ajudar na aquisição do vocabulário mais frequente. Entre os ingredientes, as frutas e os vegetais se destacam como os principais alimentos. Devido à proximidade de um rio e de uma floresta, os ingredientes de origem animal se limitam a peixes e animais selvagens. Por outro lado, a cristianização do povo Brorán levou à adoção do sal como ingrediente básico, que não existia no Teribe, sua cultura irmã.

***P*alavras-chave:** tradições culinárias, comunidade indígena, Brorán, Costa Rica.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Bello"
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

CC BY NC SA

Artículo

I. Situación sociolingüística del naso de Brorán

El naso es la lengua vernácula de dos pueblos indígenas: Brorán y Teribe, el primero ubicado en Costa Rica y el segundo en Panamá. El actual territorio panameño sería su ubicación original, pero la aceptación de la religión católica llevaría al primer grupo a trasladarse al pueblo denominado San Francisco de Térraba, del cantón Buenos Aires, provincia de Puntarenas, Costa Rica. La lengua naso, entonces, cuenta con dos variantes: el naso de Brorán y el naso de Teribe; la primera en un avanzado proceso de desplazamiento (prácticamente extinta) y la segunda con bastante vitalidad.

Los broranso (gentilicio para los brorán) son conocidos también como "térrabas", pero en su afán por recuperar sus raíces indígenas han insistido en ser llamados "broranso" o "pueblo de Brorán"; asimismo, en lugar de la denominación "lengua térraba" recientemente han priorizado "naso de Brorán", bajo la misma justificación.

Esta comunidad la integran 200 personas, entre las cuales no se encuentran hablantes fluidos de la lengua ancestral, según investigó Sánchez (2013); su comunicación es completamente en español y no existe una transmisión intergeneracional desde hace varias décadas, sino que solo quedan vestigios de palabras que en alguna ocasión escucharon hablar a sus antepasados o vocablos que han aprendido en la escuela, con su maestra de lengua vernácula, de origen teribe.

Esta situación no es nueva, pues Gabb (1875) había notado un nivel de mestizaje superior al de otros grupos étnicos, así como una preferencia por el uso del español. En un afán de recuperar su lengua, el pueblo de Brorán solicitó el apoyo del pueblo de Teribe, pues este sí conserva su lengua y sus tradiciones; así, tras casi 300 años de separación, se reunieron y concretaron matrimonios entre broranso y teribes, en aras de restaurar la transmisión intergeneracional. A pesar de que este proyecto fracasó y los hijos de estos matrimonios continuaron hablando en español, algunos indígenas contactaron a la Universidad de Costa Rica para rescatar su lengua y sus tradiciones, como medio para recuperar también su identidad.

Así surgieron varios proyectos asociados a la recopilación de prácticas culturales de la propia comunidad, como recomienda Hinton (2011), para uso escolar y uso personal; entonces, en 2016 se publicó el *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación*

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

tradicional en Brörán̈ qu'ercuó (el idioma de Térraba), que recopila veinte recetas culinarias tradicionales en naso de Brorán. El material tiene un fin didáctico, pues se espera que en un contexto culinario empleen el vocabulario relacionado con los ingredientes, instrumentos, procesos de cocimiento, a la vez que adquieren la gramática de oraciones cortas e instruccionales.

Este *Diccionario-recetario* se desarrolló en el marco del proyecto "Diversidad lingüística de Costa Rica", adscrito a la Escuela de Filología, Lingüística y Literatura y a la Vicerrectoría de Acción Social de la Universidad de Costa Rica, por el lingüista Carlos Sánchez Avendaño con miembros de la comunidad de Brorán, teribes residentes y esta investigadora. La denominación "*Diccionario-recetario*" se debe a que detalla los pasos de cada receta en lengua de Brorán (el material es monolingüe), a la vez que incluye un diccionario ilustrado con otros ingredientes importantes para la cultura.

Participaron en la preparación de recetas Rosa Cabrera Delgado, Marilyn Cabrera Delgado, Mery Porras Cabrera, Patrocinio Cabrera Zúñiga, Pascual Cabrera Ortiz, Antonio Nájera Rivera, Emilce Rivera Guillén, Jorge Navas Rojas, Asdrúbal Rivera Villanueva y Paulino Nájera Rivera, todos del pueblo de Brorán. También contribuyeron Inés Villagra Sánchez y Florencio Gamarra Rodríguez como hablantes nativos del naso de Teribe, pues la lengua de Brorán no cuenta ya con hablantes fluidos, por lo que se recurre a hablantes de la variedad panameña que viven en el territorio Térraba para revisar el léxico que con antelación registró Constenla (2007) y completar el vocabulario faltante relacionado con las recetas recopiladas en español.

Como parte del análisis de este material, en 2022 estudié la estructura sintáctica y morfológica de todo el recetario como parte de mi tesis de maestría en Lingüística. El presente artículo se desprende de esa investigación.

II. Las recetas y clasificación de sus elementos

Si bien los recetarios se conciben como textos con un código lingüístico determinado y concreto que se caracteriza por "indicar los elementos que entran en la composición y elaboración de un plato de cocina y la manera en que se prepara" (Viudas, 1982, p. 220), para diversas culturas la práctica culinaria es parte de su identidad, del

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

legado que va de generación en generación y remite a sus raíces. Como afirma Espinoza (2016):

> El recetario se conforma entonces como un referente identitario del grupo, conocido y compartido por sus miembros, quienes quizá no sepan cocinar, pero sí degustar y reconocer cuándo un plato forma parte de su cultura, pues no sólo ven en ellos pautas gastronómicas, sino que otorgan los mismos significados. Esto hace de la cocina una señal de identidad. (p.134)

En este artículo se considera necesario analizar el léxico que forma parte de estas recetas, exclusivamente la categorización de los ingredientes y su presencia en el texto, con el fin de identificar los más recurrentes en las recetas, pues de esa manera los hablantes pueden aprender los nombres de los ingredientes más comunes y empezar a utilizarlos en su cotidianidad. La estrategia citada, de hecho, ya es empleada por un grupo broranso, el cual como estrategia reivindicativa de su identidad llama "ó" a la chicha (nombre en lengua vernácula), entonces pueden adquirir los nombres de otros ingredientes frecuentes.

Por otra parte, la gastronomía es "uno de los nuevos productos turísticos que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos" (Torres *et al*, 2017, p.2), debido a que "es capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas" (Vega *et al*, 2018, p. 6), lo cual también resulta provechoso para la comunidad. Además de las comidas autóctonas y exóticas que buscan los turistas visitantes de territorios indígenas "para crear una atmósfera distinta que une la necesidad del viaje con las experiencias inolvidables por la conexión entre el turista, la cultura local, el entorno y la comida" (Torres *et al*, 2017, p. 6), el empleo de las denominaciones autóctonas proveería una experiencia más auténtica.

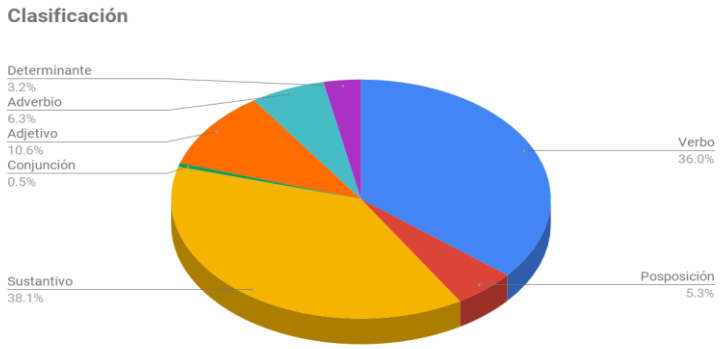
Respecto a la clasificación tipológica de los ingredientes, Eberenz (2016) da especial énfasis a los sustantivos como materia prima de las recetas y a los verbos que evidencian su transformación; justamente, según investigó Quesada (2000), los sustantivos son la clase de palabras más numerosa en la lengua naso, dato que se corrobora en la figura 1, pues corresponden al 38% de los elementos documentados en el *Diccionario-recetario*.

Un porcentaje similar (36%) se refiere a verbos, pero para efectos de este artículo se analizarán únicamente los sustantivos presentes, debido a que es el léxico que adoptan los

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

miembros más entusiastas por recuperar la lengua por referenciar a los ingredientes, platillos, instrumentos, etc.

Figura 1: Predominancia porcentual de clases de palabras en el Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán qu'ercuó (el idioma de Térraba)



Fuente: Elaboración propia

En relación con las clasificaciones tipológicas, Eberenz (2016) aclara que son tan numerosas como la cantidad de disciplinas que se interesan por el discurso o la práctica culinarios, aunque la dicotomía de "alimentos simples" versus "alimentos preparados" aparece presente en la mayoría de los enfoques. La primera se refiere a productos crudos, como frutas y vegetales, mientras el segundo implica una transformación previa, en tanto "todo plato es el resultado de un proceso de elaboración" (Eberenz, 2016, p. 83). Debido a que estas categorías son necesarias para efectos de la clasificación propuesta, la primera y segunda categorizaciones propuestas en este artículo corresponden a "alimentos simples" y "alimentos preparados".

Como subcategorías para alimentos simples, se adapta la propuesta de Barahona (2016), estas son: "vegetales", "aderezos", "granos", "líquidos" y "carnes". La autora incluye frutas, verduras, hortalizas, legumbres, tubérculos dentro de los vegetales, bajo la definición de "seres orgánicos que crecen y que en este caso se extraen de la tierra" (Barahona, 2016, p. 70), por lo que se mantendrá esa definición. De los aderezos interesa su función: condimentar, sazonar los alimentos o preparar un ingrediente; por su parte, los granos contemplan también las semillas, mientras que los líquidos presentan un estado de fluidez y la carne deriva de animales comestibles.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

Con respecto a los alimentos preparados, se han subclasificado en "ingredientes base para la receta", que se reducen a dos: masa y harina, las cuales requieren un proceso previo de preparación, pero no son un producto terminado; la otra subclasificación son los títulos de las recetas, que aclaran "el contenido de cada receta con el menor número de palabras posible" (Viudas, 1982, p. 221), y puede constar de una estructura sintáctica simple (un solo elemento, predominantemente nominal) o compleja (si lo acompañan otros elementos sintácticos); en esta ocasión se hará referencia al primer tipo, exclusivamente los nombres conformados por un sustantivo.

Una categoría que Lehrer (1972) considera necesaria por su estrecha relación con la transformación de los alimentos es el tipo de utensilios, por lo que se subdividirá en "recipientes", "herramientas" y "técnicas culinarias". Entre ellos el autor destaca como ejemplos las cazuelas para hacer guisos, las ollas para cocinar caldos y carbones calientes para asar a las brasas, algunos de los cuales aparecen en la información recopilada junto con otros propios de la cultura.

Finalmente, aparecen en el recetario sustantivos que no están estrictamente relacionados con el ámbito culinario –tales como *tiempo*, *día*, *hora*– o cuya vinculación no se supedita a ninguna de las categorías previamente descritas, como sucede con *sabor*, *olor* y *alimento*. Por lo anterior, estas palabras se incluyen en la categoría "otros".

III. Sustantivos en las recetas documentadas

Como se indicó previamente, los sustantivos son la clase de palabras más numerosa en la lengua naso, se dividen en propios –referidos a nombres de personas y de lugares– y comunes –los únicos presentes en el corpus analizado–.

En este caso, se identificaron ciento cuatro (104) sustantivos en el *Diccionario-recetario*, se contabilizan tanto los términos incorporados en las recetas como los considerados para el diccionario ilustrado. Este centenar de palabras se ha incorporado y clasificado en la tabla 1, según las categorías detalladas en el apartado II de este artículo.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

Tabla 1

Sustantivos presentes en las recetas recopiladas para el *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán qu'ercuó* (el idioma de Térraba).

Clasificación	Subclasificación	Término en lengua de Brorán	Término equivalente en español
1. Alimentos simples	1.1 Vegetales	1. bó 2. guënmó 3. guënmó shpágro 4. québiñ 5. dobórba 6. cuórsosí 7. shró 8. zhuó / shguó 9. shgushgú 10. shúi 11. póñhuo 12. cásh 13. dígueñmo 14. shuoŕóñ 15. shúb 16. íc 17. ibó 18. ibíñ 19. saŕeñ 20. t'ú 21. jóco / jócuo 22. zhóc 23. crörbó	fruto naranja limón banano aguacate caimito zapote papaya guanábana guaba piña cas guayaba ayote pejibaye yuca chile plátano tubérculos ñame tiquisque pacaya quelite
	1.2 Aderezos	24. yáco 25. shúñguo 26. drúñ 27. prú 28. c'róga 29. dúrgo 30. coñgó	culantro de coyote achiote sal condimento hoja hoja de bijagua hoja de bijao negro
	1.3 Granos	31. cuó 32. cuohuó 33. shtahuó 34. ëb	grano semilla frijoles elote, maíz

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

CC BY NC SA

Artículo

		35. có 36. c'uofrurún	cacao arroz
	1.4 Líquidos	37. qu'ióyo 38. dí 39. dió 40. nório 41. srórbo dió 42. có dió	manteca agua jugo leche jugo de caña de azúcar chocolate
	1.5 Carnes	43. ácuor 44. bőmcuo 45. cógo 46. c'ríro 47. dobógro 48. óhua 49. nepcuógra 50. sën/sẽña 51. zháñcógro 52. shtő 53. shrí 54.c'uří 55. shcuŕẽ 56. shuŕíñ 57. srúc 58. só 59. juóñ 60. dúpcuo 61. zhguŕó 62. fő shuŕíñ 63. zhír 64. shomcró 65. c'ős 66. ibẽ́huo	huevo majagua cabeza gallina hueso animal cerdo carne intestinos saíno chancho de monte tepezcuinte guatusa venado pizote danta iguana armadillo yiso cabro de monte roncador pargo camarón cangrejo
2. Alimento preparado	2.1 Ingredientes base para la receta	67. pŕúñsho 68. shó	harina masa
	2.2 Título de recetas	69. biñsŕó 70. biñzá 71. biríñgo 72. igá 73. jőnio	plátano seco banano verde asado tamal de banano tamal atol

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

		74. ó 75. óco 76. shpócteñ 77. suiñgá 78. igapcuó	chicha tamal de banano atol agrio y fermentado tortilla de plátano maduro tortilla
3. Utensilios de cocina	3.1 Recipientes	79. c'uŕẽ 80. igõc 81. yóñgro 82. zbí 83. zbípcuo	batea guacal tapesco olla comal
	3.2 Herramientas	84. apcuóta 85. sogró 86. órcuo 87. qu'ipcuó	piedra de moler cuchillo mano majagua (bejuco para amarrar)
	3.3 Técnicas culinarias	88. ñógo 89. yõcsea 90. dŕó	humo brasa sol
4. Otros		91. coc 92. c'oc 93. c'ór 94. chíra 95. c'ro 96. cuóta 97. dabár 98. huáco 99. ŕó 100. ŕohuó 101. huórbo 102. pehuó 103. zóc 104. dŕí	tiempo hora árbol trozo pequeño monte cáscara día sabor olor trozo extremo ojoche pelo del cuerpo alimento

Fuente: Elaboración propia

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

De la tabla anterior resaltan los dos grupos con más elementos: vegetales y carnes, con 25 sustantivos cada uno; aunque no es sorpresivo, ambas categorías evidencian la variedad de flora y fauna comestible de la zona y la relevancia de especificar el nombre de cada alimento. Así, se enlistan nombres para diversos tipos de pescado (*bőmcuo*, *zhír*, *shomcró*) y otros animales de río, cuya importancia radica en la cercanía de este pueblo con el Río Grande de Térraba y, por ende, parte del origen de su alimentación; además, se reconocen especies más "salvajes" o montañeras, como es el caso de *shtő* (saíno), *shrí* (chancho de monte), *c'uŕí* (tepezcuinte), *shcuŕë́* (guatusa), *shuŕíñ* (venado), *srúc* (pizote), *só* (danta), *juóñ* (iguana), *dúpcuo* (armadillo) y *fő shuŕíñ* (cabro de monte). Por el contrario, el listado carece de animales criados en granjas, como vacas, cabras o incluso caballos, pues, aunque su carne sea consumida por algunas personas de esta población no es representativa de la cultura y de ahí que no se mencione como ingrediente dentro de sus platillos tradicionales. El único animal que se sigue consumiendo en grandes cantidades y se cría en las casas es el *nepcuógra* (cerdo), pero la cantidad de animales por familia (dos o tres) no permite clasificarlos como animales de granja.

Ahora bien, en este *Diccionario-recetario* se evidencia una predominancia vegetal en las recetas, pues de las veinte recetas, solo cuatro involucran la carne animal: *sëñna shó dióñ ñógo í* (carne ahumada), *sëñ zháñcógro iroi* (chorizo), *bómcuo súi c'róga iroi* (pescado asado) y *ëb cuó sëñ t'oc dió* (sopa de granos de maíz con carne), las otras dieciséis se basan en frutas, verduras, legumbres, granos, etc.; es decir, lo que procede de los sembradíos.

En cuanto a los vegetales, es evidente la práctica agrícola de esta población y el aprovechamiento de lo que la tierra provee, pues destacan *crörbó* (quelite) y la fruta autóctona *cásh* (denominada también *guayaba de monte*), cuyo nombre de origen aparentemente boruca (*kas*) se mantiene incluso en español. En el caso de los quelites, que se refiere a los brotes tiernos de plantas como el chayote y el ayote, eran un ingrediente ya olvidado y desechado; sin embargo, a raíz de estos acercamientos gastronómicos con la comunidad, algunos habitantes retomaron su consumo como refuerzo identitario.

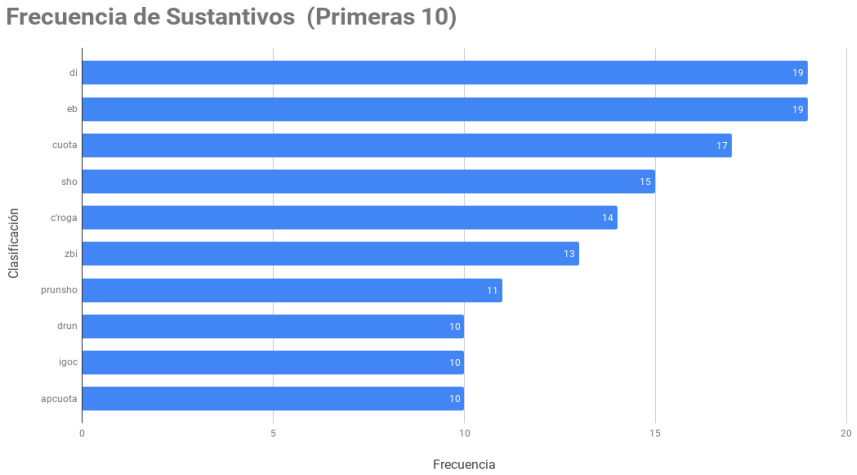
En cuanto a los vocablos más usados en las recetas, según se evidencia en la figura 2, los sustantivos más nombrados son *dí* (agua) y *ëb* (maíz), con 19 apariciones cada uno; el agua es un líquido básico de cualquier preparación culinaria, lo que también evidencia el

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

acceso a este recurso, y el maíz implica un claro elemento cultural indígena de todo el territorio mesoamericano. De hecho, se documentaron varias recetas cuyo ingrediente base es el maíz: *ëb cuó sëñ t'oc dió* (sopa de granos de maíz con carne), *ëb jőnio* (atol de maíz), *ëb igá* (tamal de maíz), *igapcuó* (tortilla) y *suiñgá* / *shuiñgá* (masa de tamal), como evidencia de la importancia de este producto para los broranso.

Otras palabras mencionadas varias veces son: *cuóta* 'cáscara' –no como ingrediente, sino como desecho porque tanto las frutas como las verduras se pelan, de ahí que pertenezca a la categoría "otros"– y *shó* 'masa', que también llega a identificarse como un morfema para los sustantivos no contables, "para formar sustantivos que designan masas, pastas, sustancias, órganos carnosos del cuerpo y marañas" (Constenla, 2007, p. 49). Así, este morfema se halla en *prúñsho* (harina o ceniza), que deriva de *frúñ* 'polvo obtenido de algún objeto moliéndolo', y se halla también en *srórbosho* (azúcar, dulce de caña).

Figura 2: Sustantivos más frecuentes en el Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörán qu'ercuó (el idioma de Térraba)



Fuente: Elaboración propia

Dentro de los diez sustantivos más nombrados, también resaltan tres utensilios: *zbí* (olla), *igőc* (guacal) y *apcuóta* (piedra de moler), muy propios también de la cultura indígena. En el caso de la piedra para moler, tal como los quelites, se había dejado de emplear debido a la existencia de molederos manuales o incluso por las facilidades para adquirir y usar electrodomésticos, pues la comunidad cuenta con electricidad; por el

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

contrario, esta piedra implica un esfuerzo mayor, ya que la base de piedra –denominada *tumba*– se clava en la tierra, en espacios comunes (no es portátil como en otras culturas), y cada persona debe transportar su piedra para moler, lo que conlleva trasladar por varios metros una piedra de gran peso y tamaño (debe cargarse con ambas manos), así como arrodillarse en la tierra y encorvar la espalda para ejercer fuerza.

En la actualidad, por su significado cultural, algunas familias han retomado la práctica de moler el maíz y el cacao en las piedras, generalmente por motivos turísticos, como plantea Torres *et al* (2017) en relación con la conexión que se establece con el territorio indígena y su comida. La figura 3 muestra a la autora utilizando una piedra para moler, en aras de ilustrar las dimensiones de este utensilio.

Figura 3: Uso de piedra para moler en la cultura del pueblo de Brorán



Fuente: archivos propios.

Por otro lado, la presencia de musáceas (banano, plátano) también es importante para esta cultura. A pesar de que las formas *québiï* (banano) e *ibíï* (plátano) no aparecen dentro de las diez palabras más usadas, cinco recetas (esto es el 25 % de las recopiladas para el *Diccionario-recetario*) tienen como base este ingrediente: *biñsŕó jőnio* (atol de plátano seco), *biñzá* (banano verde asado), *biríñgo óco* (tamal de banano), *ibiï quësóï ŕii* (plátano verde sancochado) y *suiñgá* (tortilla de plátano maduro); además, se recurre al

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

banano y al plátano maduros como endulzante natural, como se deduce del ejemplo (1), tomado de la receta *Có dió* (chocolate). Al respecto, se resalta la ausencia de azúcar como aderezo dentro de la tabla 1.

(1) có dió yë́-i ibiï cui-a sú-c i t'oc
cacao líquido poner-1Pl.Inc plátano maduro-ADJ asar-VERB ? con
Ponemos el chocolate con plátano maduro asado[1]

Si bien dentro de los ingredientes se cuenta con *srórbo dió* (jugo de caña de azúcar), el banano maduro es el preferido por la comunidad para endulzar los platillos; así se evidencia en el ejemplo (2), que corresponde al último paso de la receta *shúb ó* (chicha de pejibaye), en la que explícitamente se procede a agregar la caña de azúcar si no cuentan con banano.

(2) québiï cuí- a zhë́m ga srórbo dió iodë́-i
banano maduro-ADJ no cuando caña&de&azúcar líquido agregar-1Pl.Inc
Cuando no hay banano maduro agregamos jugo de caña de azúcar

La caña de azúcar, incluso, se prefiere si la receta requiere fermentación, ya que este ingrediente se usa solo en dos recetas: *shúb ó* (chicha de pejibaye) y *ë́b ó* (chicha de maíz), la primera como ingrediente optativo; por su parte, en otras recetas como *ë́b jő́nio* (atol de maíz) y *suiïgá* (masa de tamal) no da la opción de intercambiar un ingrediente por otro, únicamente se utiliza el banano maduro.

Con respecto a ingredientes que fueron introducidos a la cultura, se encuentra *drúï* (sal), con una presencia importante en el recetario, pues es nombrado diez veces, a pesar de que no es propio de las culturas indígenas del continente. El consumo de sal en la comunidad de Brorán se vincula con su proceso de evangelización al cristianismo y es tan evidente que *bautizar* se registra en Constenla (2007) como *drúnhuë,* literalmente *comer sal*. Lamentablemente, no se encuentra información sobre la posible etimología de drúï, en tanto es curioso que esta palabra difiera de su correspondiente en español. Lo que sí destaca

[1] En las transcripciones de las recetas, la primera línea corresponde a la descripción en lengua de Brorán, con su segmentación morfemática, la segunda línea es la traducción literal (glosa) y la tercera corresponde a la traducción libre.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

es que este ingrediente es una de las adopciones de otra cultura, que se ha afianzado tanto hoy que es imprescindible en las recetas tradicionales.

Actualmente, los broranso no conciben cocer alimentos sin este ingrediente, distinto de su contraparte: los teribes, quienes se extrañan del uso tan extendido de este condimento; lo anterior demuestra que esta introducción forma parte del proceso de desplazamiento geográfico que vivieron los broranso 300 años atrás.

Otro ingrediente foráneo a la cultura es la leche, introducida en la tabla 1 con el vocablo *nório.* Su empleo no es tan común como la sal, pues de hecho no aparece dentro de las recetas, ni siquiera para hacer la bebida de cacao o chocolate (*có dió*); ahora bien, sí se incluyó en el diccionario ilustrado, lo que evidencia la extensión del uso de este ingrediente en la comunidad, pues en el diccionario se agregaron elementos relevantes para los hablantes que no se encontraban en las recetas.

Cabe resaltar que como resultado de esta introducción se adoptó *nório,* vocablo que Constenla (2007) segmenta como *nó-* 'teta' y *-dio* 'líquido', y explica que refiere a la leche de la mujer; es decir, la leche materna; a la vez, no registra otro lema para leche de vaca. Posiblemente, debido a la ausencia de un término específico y a la extensión del uso del ingrediente, se haya extendido *nório* para denominar a la leche de vaca también, que –cabe aclarar– se adquiere en supermercados; en otras palabras, la práctica ganadera sigue sin formar parte de la comunidad de Brorán.

En cuanto a las técnicas de cocimiento, se procuró rescatar las técnicas tradicionales. En la cotidianidad los broranso cuentan con cocinas y refrigeradores para preparar y mantener los alimentos; sin embargo, en el *Diccionario-recetario* se introdujeron recetas con alimentos ahumados, cocinados a las brasas o secados al sol, como evidencia de la cocina tradicional. Actualmente, estas técnicas ya no se usan, por lo que su presencia en el *Diccionario-recetario* intenta retomar las técnicas ancestrales.

Debido a que estas técnicas se han perdido en la mayoría de familias (a excepción de quienes por voluntad propia han decidido recuperarlas), el *Diccionario-recetario* ilustra la manera en la que deben ubicarse los ingredientes y los demás elementos correspondientes. Lo anterior se evidencia en las figuras 4, 5 y 6, las cuales ilustran los

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

ejemplos (3), (4) y (5), respectivamente, que corresponden a un apartado de las transcripciones de las recetas.

El ejemplo (3) corresponde al nombre de la receta "Carne ahumada", el cual presenta en su sintaxis un reforzamiento al emplear el verbo correspondiente a "ahumar" (*dióñ*) y la técnica *ñógo í* 'al humo'; el ejemplo (4) presenta la técnica a las brasas, en la cual unos bananos se introducen directamente dentro de las brasas, y el ejemplo (5) muestra la técnica de secado al sol para elaborar el atol de plátano seco, con la especificidad de cuántos días requiere permanecer al aire libre.

(3) Sẽñna shó dió-ñ ñógo í
carne masa ahumar-VERB humo al
carne ahumada

Figura 4: Ilustración de la técnica para ahumar en la cultura de Brorán. Ejemplo (3)



Fuente: Sánchez et al (2016), pág. q26

(4) zrẽ́-i jó-ñ yocséa iroi
echar-1Pl.Inc quedar-VERB brasas adentro
Lo echamos dentro de las brasas

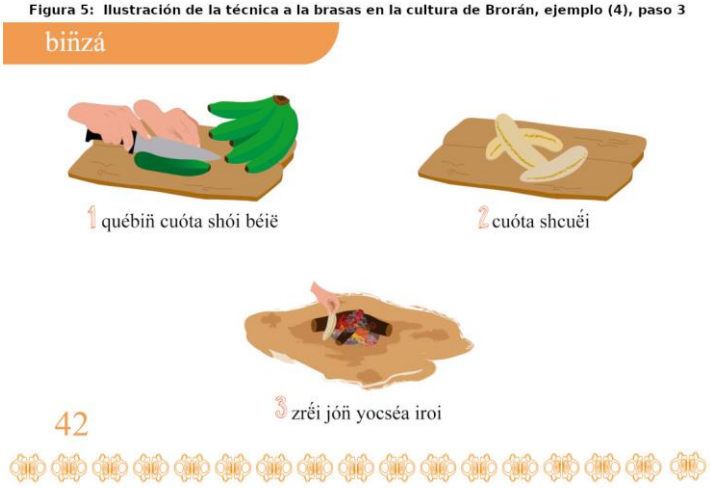
https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

Figura 5: Ilustración de la técnica a la brasas en la cultura de Brorán, ejemplo (4), paso 3



Fuente: Sánchez et al (2016), pág. 42

(5) yë́-i idá-n dŕó i dabár cuóñ
poner-1Pl.Inc secar-VERB sol al día ocho
Lo ponemos a secar al sol por ocho días

Figura 6: Ilustración de la técnica de secado al sol en la cultura de Brorán. Ejemplo (5) paso 3



Fuente: Sánchez et al (2016), pág. 44

En cuanto al empleo de hojas en la comida tradicional del pueblo de Brorán, estas se utilizan como sazonador y como recipiente, pues los ingredientes se depositan en las hojas para posteriormente ser envueltos y cocidos dentro de ellas. Como en otras culturas, seleccionar la hoja es importante para el proceso culinario.

A modo de ejemplo, durante la documentación del *c'uofrurún igá* (tamal de arroz), una de las participantes (comunicación personal) explicó que la hoja de bijao negro (*coñgó*) le da un sabor especial a la receta. Relató que, a falta de este ingrediente, algunas personas

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

envuelven el tamal en hoja en plátano o banano, como sucede con el tamal de maíz, pero su sabor cambia muchísimo. Cabe aclarar que la hoja de bijao negro es exclusiva de la zona donde se ubica el territorio Brorán.

La figura 7 ilustra la receta *Bómcuo súi c'róga iroi* (literalmente, pescado asado dentro de una hoja), con sus tres pasos, incorporados como ejemplo (6):

(6)

a. bómcuo yë̈-i bo c'róga iroi
pescado poner-1Pl.Inc acostado hoja adentro
Ponemos el pescado acostado dentro de la hoja

b. c'róga póbguë-i éji-c
hoja envolver-1Pl.Inc entero-ADJ

Lo envolvemos con toda la hoja

c. pobgó roi pír-ga yë̈-i jó-ñ yocséa iroi
envuelto metido terminar-PART poner-1Pl.Inc quedar-VERB brasa adentro
Cuando ya está terminado lo ponemos envuelto dentro de las brasas

Figura 7: Ilustración de la receta Pescado asado dentro de una hoja



Fuente: Sánchez et al (2016), pág. 37

Las hojas, entonces, además de sazonar, son útiles como recipientes; asimismo, facilitan la transportación y conservación de alimentos, ya que –como en otros pueblos indígenas–, los broranso debían recorrer largas distancias para obtener alimento animal o

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

para visitar pueblos vecinos con los cuales intercambiar alimentos; por ejemplo, antes del acceso a supermercados en la zona, la sal la obtenían muchos kilómetros río abajo.

Finalmente, a pesar de que –según Viudas (1982)– en el discurso culinario es importante determinar las proporciones en las que se mezcla la materia prima en este texto se destaca la escasez de cuantificadores para los ingredientes, a excepción de la cantidad de bananos en la receta *Biríñgo óco* (tamal de banano), según se concibe en el ejemplo (8) y la cantidad de días y de horas que deben permanecer los ingredientes en un estado, ejemplo (9) y ejemplo (10), respectivamente:

(8) québiï quësóï cuóta shcuḗ-i c'uo-miá
banano cele cáscara pelar-1Pl.Inc NUM-tres
Pelamos la cáscara de tres bananos verdes

(9) dió-i dŕó go **dabár cuóï**
secar-1Pl.Inc sol en día ocho
Secamos en el sol por 8 días

(10) ŕí-i zbí iroi **cóc cuará** e béigo
cocer-1Pl.Inc olla adentro tiempo una 3S.F mitad
Cocemos dentro de una olla la mitad de una hora

En su lugar, se recurren a términos como *chíra* (trozo pequeño) y *ŕohuó* (trozo). Lo anterior podría deberse al proceso de desplazamiento tan avanzado que sufre la lengua de Brorán, pero se requerirá de un mayor análisis para llegar a esa conclusión.

IV. Conclusiones

Sánchez (2006) explica que el léxico es uno de los componentes lingüísticos que mejor refleja la experiencia de vida de sus hablantes, lo cual queda evidenciado en este artículo, ya que las circunstancias geográficas determinan ciertos procesos culturales, como su alimentación. Por ejemplo, este recetario evidencia las costumbres gastronómicas del pueblo de Brorán a partir de la realidad que viven, de ahí que exista una predominancia en el consumo de frutas y vegetales.

De hecho, el sustantivo más nombrado en las recetas es *ḗb* (maíz), alimento muy presente en todas las culturas originarias mesoamericanas, por lo que no es de sorprenderse;

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

sin embargo, denota la conservación de esa identidad a pesar del distanciamiento con los nasos.

La categoría de alimentos simples es la más numerosa, lo que evidencia tanto la actividad agrícola de la población indígena como la diversidad en cultivos que permite el clima costarricense; asimismo, se destaca el aprovechamiento no solo del fruto, sino de otras partes de la planta, como las hojas y los quelites (referido a los brotes comestibles).

En menor medida (menos de una cuarta parte de las recetas), aparece la carne de origen animal, basada en peces y animales salvajes; es decir, no eran un pueblo dedicado a la ganadería, sino que en el pasado aprovechaban su cercanía al río y a la montaña para la cacería, cuya obtención de alimentos podía verse dificultada según la época del año. Lo anterior justifica, entonces, que la mayor fuente de alimento para esta población sea vegetal.

El único animal que se sigue criando en este territorio indígena es el cerdo y su consumo es más familiar, por lo que no se puede afirmar que cuenten con granjas de cría de cerdos. Incluso, pese a que la leche de vaca ha sido recientemente incorporada a la dieta de los broranso, este producto se obtiene en comercios como supermercados; es decir, en la actualidad no es frecuente que la población críe vacas para autoconsumo.

Un ingrediente que inicialmente era ajeno, pero ahora forma parte de la cultura, es la sal (*drúñ*), producto que se vincula con el proceso de cristianización que vivió el pueblo de Brorán hace más de 300 años, cuando se separaron del pueblo naso. Los teribes siguen sin emplear este condimento, de ahí que se identifica como elemento externo a la cultura, pero que se ha asentado con el pasar del tiempo e incluso se considera parte de la gastronomía tradicional. Este ingrediente está tan presente en la cultura que es parte de las diez palabras más frecuentes en el *Diccionario-recetario*.

Caso contrario ha sucedido con el azúcar, pues tradicionalmente se endulzaba con bananos maduros; si bien se siembra caña de azúcar, su jugo se utiliza preferiblemente para fermentar. Contrario a la sal, que corresponde a las palabras más empleadas, *srórbo dió* (jugo de caña de azúcar) solo aparece dos veces y ambas recetas se refieren al proceso de la chicha.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

Otros condimentos que también sirven de recipientes son las hojas, pues los ingredientes se envuelven en estas previo a su cocción, sea en agua o a las brasas, tanto para darle cierta forma a los platillos como para asignar un sabor particular; además, pueden servirse y ser transportados en la misma hoja en la que fueron cocidos.

Con respecto a las técnicas de preparación, el material ha procurado rescatar las técnicas que ya no son frecuentes, como el ahumado, la cocción a las brasas y emplear la piedra de moler; en vista de que la población cuenta con electricidad, esta prefiere el uso de cocinas y refrigeradoras para preparar y mantener los alimentos, por lo que se han perdido estas técnicas. Ahora bien, por causa del turismo que recibe la comunidad de Brorán, se han empezado a renovar algunas prácticas que llaman la atención de los visitantes, entre ellas el uso de la piedra de moler.

Como curiosidad, a pesar de que en el discurso culinario es importante determinar las proporciones en las que se mezcla la materia prima, este texto carece de tales elementos. Lo anterior requiere de un mayor análisis para determinar una causa, pero se deduce que el fenómeno se debe al avanzado proceso de desplazamiento, en tanto los hablantes carecen de competencias para emplear los cuantificadores de manera apropiada.

Por tanto, efectivamente el léxico gastronómico está relacionado con la cultura y la identidad de los broranso, a la vez que evidencia el entorno en el que se desarrolló esta comunidad: cerca de un río y de una montaña, y con grandes posibilidades agrícolas. La gastronomía Brorán, asimismo, refleja el sincretismo con la religión católica, la cual los llevó a adoptar la sal como condimento para muchas preparaciones culinarias.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

Referencias

Barahona, H. (2016). "Ontología formal del léxico de la gastronomía del Valle Central", en *Káñina, Rev. Artes y Letras* Vol. XL (Extraordinario), pp. 59-75. https://doi.org/10.15517/rk.v40i4.30226

Cisneros Vargas, N. (2020). *Documentación lingüístico-cultural y propuesta de un material multimedia interactivo para la enseñanza del naso de Brorán*. Tesis para optar al grado de Maestría en Lingüística. Universidad de Costa Rica.

Constenla, A. (2007). *La lengua de Térraba: esbozo fonológico y gramatical, y pequeño diccionario.* Editorial UCR. San José Costa Rica.

Eberenz, R. (2016). "De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII). En *Revista de Filología Española* XCVI, Vol. 96, n° 1, 81-112. Doi: 10.3989/rfe.2016.04

Espinoza Hernández, M.P. (2016). "El recetario como documento etnográfico. La comida de caza en Extremadura", en Etnicex: revista de estudios etnográficos, 8, 129-142

Gabb, W. (1875). *On the indian tribes and languages of Costa Rica*. En Proceedings of the American Philosophical Society, Vol. 14, No. 95

Hinton, L. (2011). "Revitalization of endangered languages". En *The Cambridge Handbook of Endangerment Languages*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lehrer, A. (1972) "Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss". En *Anthropological Linguistics*, Vol. 14, n° 5, pp. 155-171

Sánchez Avendaño, C.; Cabrera Delgado, R.; Cabrera Delgado, M.; Porras Cabrera, M.; Cabrera Zúñiga, P.; Cabrera Ortiz, P.; Nájera Rivera, A.; Rivera Guillén, E.; Navas Rojas, N.; Rivera Villanueva, A.; Nájera Rivera, P.; Villagra Sánchez, I.; Gamarra Rodríguez, F. (2016). *Diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional en Brörãñ qu'ercuó (el idioma de Térraba).* Universidad de Costa Rica

Sánchez, C. (2013) "Lenguas en peligro en Costa Rica: vitalidad, documentación y descripción". En *Káñina*, *Rev. Artes y Letras*. XXVII (1): 219-250

Sánchez, V. (2006). "Ma(j)e. De la denotación a la apelación". En *Káñina, Rev. Artes y Letras* Vol. XXX, n.° 1, pp. 71-81

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

LETRAS
Instituto Venezolano de Investigaciones Lingüísticas y Literarias "Andrés Be
Vol. 64 (105), 2024, pp.199-224 -Segundo semestre / julio-diciembre
ISSN-L 0459-1283 e-ISSN - 2791-1179
Depósito legal: pp. 195202DF47

BY NC SA

Artículo

Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., Fernanda Viteri M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. (Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural). Revista de Comunicación de la SEECI, 44, 01-13 doi: http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13

Vega Falcón, V; Freire Muñoz, D.A.; Guananga Díaz, N.I.; Real Garlobo, E; Alarcón Quinapanta, M.R; Aguilera Martínez, P. (2018). "Gastronomía ecuatoriana y turismo local". *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, VI-I. https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159

Viudas, A. (1982). "El lenguaje técnico de un recetario de cocina". *Anuario de Estudios Filológicos*, 5, 219-229.

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281

CC BY NC SA

https://doi.org/10.56219/letras.v64i105.3281