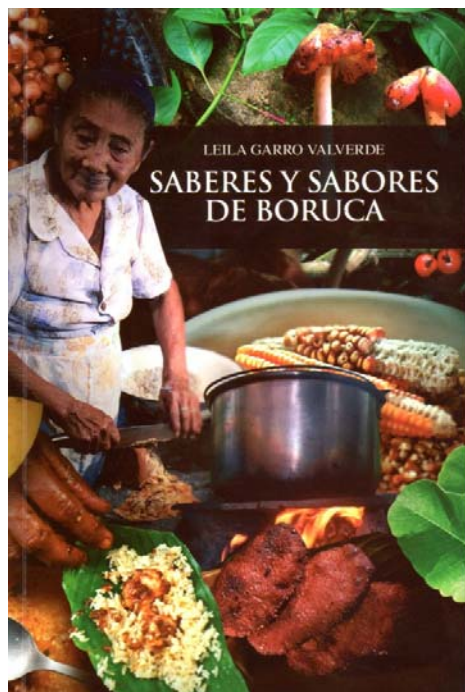




Saberes y sabores de Boruca

Esta obra de la doctora en enfermería Leila Garro Valverde reúne información muy valiosa sobre una de nuestras fundamentales vertientes de cultura. Esta es la de los aborígenes, los seres humanos que llegaron al continente americano provenientes del Asia hace unos doce mil años, o puede que antes. Es grande la diversidad de los idiomas, las actividades y la forma de relacionarse con la naturaleza de todos estos pueblos, diversidad que forma parte de la riqueza de la cultura latinoamericana.

El libro de la doctora Garro se refiere específicamente a los borucas, cuyo nombre original quiere decir la oquedad de la ceniza o quebrada de la ceniza. Hoy los borucas tienen un territorio al sur de Costa Rica habitado por cerca de dos mil personas.

Para su obra la doctora Garro contó con la colaboración de varios informantes. Se presentan, entre los elementos de la cocina boruca, las hojas, los hongos, las flores, los palmitos, el maíz, las frutas y diversas carnes. Cada elemento trae su nombre en el idioma boruca y en español, junto con las indicaciones sobre la forma en que se preparan.

También se incluyen técnicas sobre la preparación de bebidas diversas así como el jabón, la miel y la cera de abejas.

El trabajo de la doctora Garro contó con el apoyo de varias instituciones. Como visión de un aspecto poco conocido de nuestra cultura interesa a todos los costarricenses.

Garro Valverde, Leila. **Saberes y sabores de Boruca**. San José: Gama Print, 190 pp.