



INVENTARIO RECURSOS PATRIMONIALES							Código	A-39
1. Datos de identificación:				2. Dominio cultural			3.Categoría	
Denominación del elemento		Otras denominaciones		X	Patrimonio Cultural y Natural		Gastronomía	
Gastronomía		Comida limonense						
Grupo social asociado								
	Pueblos originarios	X	Afrodescendiente	Mestizo	Otros			
4. Descripción							5. Ubicación	
<p>Gastronomía propia del grupo social afrodescendiente. Según Ross (1991) la gastronomía limonense, por la peculiaridad de su composición étnica, se diferencia de la cocina de otras provincias costarricenses. Ross de Cerdas (1991) indica que dicha cocina tiene raíces en las Antillas y en el continente Africano, lugar desde donde se importaron productos utilizados actualmente en la preparación de los platillos de las zonas.</p> <p>El Observatorio de Turismo Sostenible del Caribe elaboró un extracto del libro Magia de la Cocina Limonense: Rice and Beans y Calalú (Ross, 1991), este menciona que:</p> <p>"El peculiar desarrollo histórico y económico de Limón, ha hecho que la composición étnica de la provincia sea radicalmente diferente a la del interior del país y que, por ende, lo sean también los rasgos culturales que en ella se manifiestan. El aislamiento al que los diferentes gobiernos sometieron durante tanto tiempo a la costa atlántica limonense, permitió la permanencia de las costumbres alimentarias de los pueblos inmigrantes (platillos jamaquinos y raíces africanas).</p> <p>De esta manera Limón ha conservado del África los nombres de muchos productos, tales como los tubérculos y ciertas variedades de frijoles; el uso de las hojas verdes (calalú y el yokotó); el consumo de productos desconocidos en el interior del país, tales como el aki y la okra; el chile panameño y la pimienta como condimentos más usuales. En cuanto a la forma de preparar los alimentos, la influencia africana persiste principalmente en la preponderancia de los guisos de cocimiento lento, con profusión de tubérculos, tales como los rondones, y las frituras de todo tipo.</p> <p>Del modo de vida de las plantaciones azucareras antillanas, según el libro se ha heredado una amplia gama de productos de subsistencia, que figuraban en las raciones diarias de los esclavos como lo son la fruta de pan, el bacalao seco, los mangos, la yuca, los plátanos entre otros. Del Reino Unido también múltiples recetas de queques, panes y galletas, que debían prepararse para los amos ingleses en las islas, y que han venido a darle más sabor y colorido a la cocina limonense. Además, de toda esta variedad y debido a la multiculturalidad de la zona, los inmigrantes chinos e hindúes trajeron también a Limón la sabiduría de sus cocinas milenarias, y han enriquecido con exóticas salsas y soberbios platillos esa mezcla colorida y sabrosa que se encuentra en la costa Caribe."</p>							Casco Histórico	
							Primer ensanche	
							Ambos	X
6. Características del elemento				7. Imagen				
Contexto histórico				<div></div> <p>Fuente: Ministerio de Cultura y Juventud de Costa Rica. (s.f.). <i>Black Food & Dessert Exhibition</i> [Fotografía]. Pura Vida University. https://www.puravidauniversity.eu/blog/grand-parade-la-fiesta-esta-limon/</p>				
Se puede extraer del libro Magia de la Cocina Limonense: Rice and Beans y Calalú (Ross, 1991), que la construcción del ferrocarril al Atlántico es un momento importante en el desarrollo físico y cultural de Limón, ya que marca la llegada de la población afrodescendiente proveniente de Jamaica, y la mezcla de esta cultura con los chinos, hindúes, italianos y judíos provenientes de Polonia, sin olvidar el impacto de estas migraciones para con los pueblos originarios como los Bribis y Cabécares.								
Ámbitos del patrimonio inmaterial		Alcance						
	Tradiciones y expresiones orales		Local					
	Artes del espectáculo		Provincial					
	Usos sociales, rituales y actos festivos	X	Regional					
	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo		Nacional					
X	Técnicas artesanales tradicionales		Internacional					
Periodicidad		Declaratoria de protección						
X	Continua	Sin Información						
	Periódica							
	Ocasional							
Mecanismos de transmisión								
Procedencia del saber (forma de adquisición del conocimiento)								
Comunicación oral y escrita								
Transmisión del saber								
Comunicación oral y escrita								
8. Riesgos y amenazas								
X	Actividades y costumbres tradicionales en desuso	X	Globalización					
	Banalización de las celebraciones		Estereotipificación					
	Falta de protección legal	X	Mercantilización					
	Falta de aprecio por parte de las comunidades locales		Descontextualización					
	Falta de sensibilización por parte de las entidades		Falta de inventario					
	Cambios en el uso del suelo	X	Debilidad en la transmisión					
Otro:								
9. Observaciones adicionales								
10. Bibliografía y fuentes		11. Datos de la persona entrevistada						
Ross de Cerdas, M. (1991). La Magia de la Cocina Limonense: Rice and Beans y Calalu. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio: Editorial de la Universidad de Costa Rica. Recuperado de: http://obturcaribe.ucr.ac.cr/nuestro-enfoque/cultura?id=162:gastronomia&catid=8:general								
12. Elaborado por:		Jose Pablo Bulgarelli Bolaños	13. Fecha					
			06 09 2021					