

## ESTRATEGIAS DE SUBSISTENCIA DE LOS INDÍGENAS MALEKU DE COSTA RICA A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX

Roberto Castillo Vázquez\*  
robertocstll@yahoo.com

Fecha de recibido: 23 de mayo 2006 / Fecha de aceptación: 6 de junio 2006

### **Resumen**

*Este estudio reconstruye las estrategias de subsistencia de los indígenas maleku del norte de Costa Rica a principios del siglo XX, cuando todavía disponían de gran parte de su territorio histórico. Dicha reconstrucción se basó en la información obtenida de la investigación colaborativa con investigadores locales, la realización de entrevistas con informantes clave y la consulta de documentos históricos de la época. Los resultados muestran que para producir y obtener alimentos del medio natural, los maleku recurrieron a la agricultura, cacería, pesca, recolección y cuidado de animales silvestres. Se concluye que estas actividades de subsistencia constituyen estrategias culturales particulares de adaptación a la diversidad de ecosistemas terrestres y acuáticos de la zona, que le permitieron a la población indígena asegurar su supervivencia física y cultural por muchas generaciones.*

**Palabras clave:** Indígenas maleku, subsistencia, adaptación cultural, estrategias culturales

### **Abstract**

*This study reconstructs the strategies of subsistence of the Maleku indigenous people of northern Costa Rica at the beginning of the 20<sup>th</sup> century, when they still owned most of their historical lands. This historical reconstruction was based on the information obtained from the collaborative research with local investigators, the interviews with key informants and the review of historical documents. The results show that to produce and obtain food from the natural environment, the Maleku practiced agriculture, hunting, fishing, gathering and raising wild animals. The study concludes that such subsistence activities represented unique cultural strategies of adaptation to the region's diverse terrestrial and aquatic ecosystems, which enabled the Maleku to secure their physical and cultural survival for many generations.*

**Keywords:** Maleku indigenous people, subsistence, cultural adaptation, cultural strategies,

---

\* Escuela de Geografía, Universidad de Costa Rica.

## Introducción

Los maleku, el más pequeño de los grupos indígenas que actualmente sobreviven en Costa Rica, habitan en la Reserva Indígena de los Guatusos, creada en 1976 con un área de 2,994 hectáreas y localizada en el cantón de Guatuso, provincia de Alajuela. Su población que suma aproximadamente 460 habitantes se concentra en tres palenques o comunidades: El Sol, Tonjibe y Margarita situadas a orillas del río El Sol (Figura 1). Aunque en la actualidad los maleku están circunscritos a vivir en la Reserva Indígena de los Guatusos, en el pasado su territorio era considerablemente más extenso. Éste, a mediados del siglo XIX abarcaba prácticamente los 1,554 km<sup>2</sup> que comprende la cuenca del río Frío, la cual se sitúa en el norte de Costa Rica en terrenos pertenecientes a los cantones de Guatuso, Los Chiles y parte de San Carlos (Figura 2).

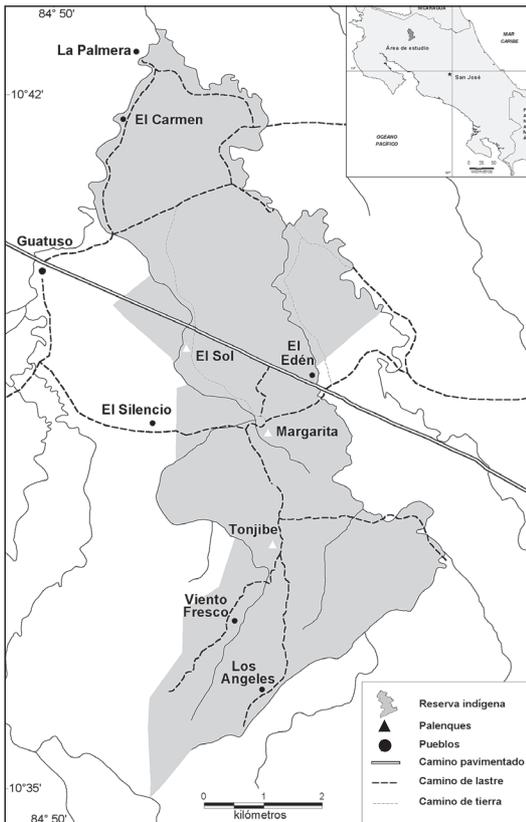


Figura 1. Reserva indígena de Los Guatusos.

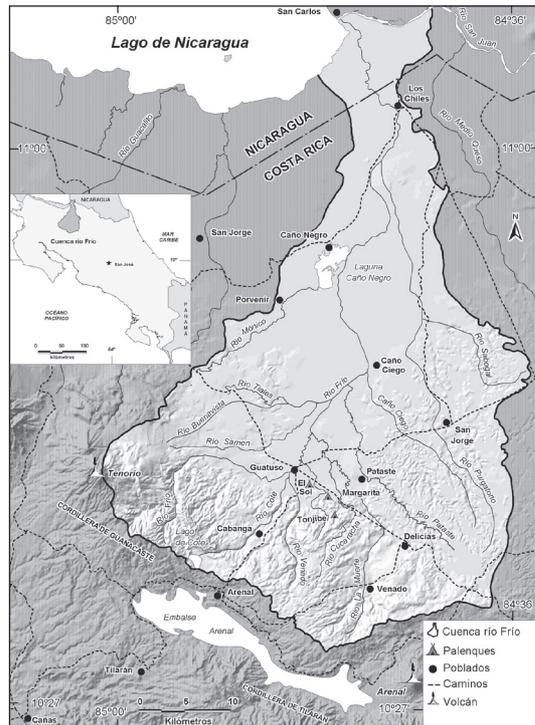


Figura 2. Cuenca del río Frío.

La cuenca del río Frío, caracterizada por su gran diversidad ambiental y riqueza biológica, ha sido fundamental para la supervivencia y construcción cultural de los indígenas maleku, muy probablemente, desde tiempos precolombinos. La alta biodiversidad de la zona ha sido el resultado de la combinación de diversos factores, entre los que se destacan la alta precipitación que recibe la zona (3,348 mm), la presencia de un sector montañoso representado por la Cordillera Volcánica de Guanacaste y estribaciones de la Cordillera de Tilarán, y la existencia de una extensa llanura aluvial de suave pendiente.

La alta biodiversidad de la zona queda reflejada en las cinco diferentes de zonas de vida presentes, así como en los diferentes tipos de humedales estacionales y permanentes que se han desarrollado en la cuenca baja del río Frío (Figura 3). Datos más concretos revelan que la cuenca del río Frío, junto a la cuenca del río Zapote, concentra más del 5 por ciento de la biodiversidad total de Costa Rica. La región que representa solamente el 6.6 por ciento del territorio costarricense contiene



otros son más limitados en su número. Esto no significa que el ambiente biofísico determine los patrones de obtención de alimentos, pero en cierto grado, establece límites en cuanto a las posibles alternativas de obtenerlos.

En contraste, las culturas han logrado adaptarse a los ambientes particulares donde habitan, precisamente porque han desarrollado soluciones tecnológicas al problema de la supervivencia. En general, a mayor desarrollo tecnológico, mayor control sobre sus ambientes y provisiones de alimentos. Sin embargo, el hecho de que existan variaciones en cuanto a niveles tecnológicos no significa que las sociedades menos desarrolladas tecnológicamente sean menos inteligentes y capaces de lidiar y adaptarse a sus respectivos ambientes. Este es el caso de los indígenas maleku del norte de Costa Rica, quienes a pesar de contar con un escaso desarrollo tecnológico lograron sobrevivir y adaptarse a un ambiente altamente complejo y diverso.

A continuación se describen las actividades de subsistencia que proporcionaban el sustento y manutención a la población maleku a principios del siglo XX, cuando todavía mantenían la mayor parte de sus tierras y su cultura. La descripción está organizada alrededor de cinco actividades: agricultura, cacería, pesca, recolección y cuidado de animales silvestres. Estas actividades productivas y extractivas representan estrategias culturales que se adaptaron, en su momento, a la diversidad de ecosistemas terrestres y acuáticos de la cuenca del río Frío.

**Agricultura:** La agricultura, como actividad base en la obtención del sustento de la población maleku, estaba sustentada en tres sistemas principales de cultivo: el plátano, el cacao y el maíz. El cultivo de plátano (*Musa sp.*) consistía en la producción de éste como principal producto entremezclado con otros cultivos como banano (*Musa sp.*), yuca (*Manihot sp.*), tiquisque (*Xanthosoma sp.*), ayote (*Cucurbita sp.*), chile (*Capsicum sp.*) y caña de azúcar (*Saccharum Officinarum*), así como árboles frutales cultivados, entre ellos, pejibaye (*Guilielma sp.*), aguacate (*Persea americana*) y achiote (*Bixa orellana*), además de la presencia de árboles dispersos del bosque que no habían sido cortados durante la

fase de preparación del terreno (Cruz, Elizondo y Cruz 2000).

Por su parte, el cacao como cultivo primario estaba en asociación con árboles frutales cultivados y árboles altos del bosque, los cuales le proporcionaban protección y sombra. Asimismo, en los estratos inferiores se encontraban algunas especies de plantas como platanillas (*Heliconia sp.*), lianas, hierbas, helechos y palmas asociadas con los árboles de cacao.

Estos dos sistemas de cultivo se encontraban tanto en las cercanías de las viviendas como distantes de los palenques, específicamente a orillas de los ríos Frío, Buenavista, Cote, Venado, Cucaracha y el Sol (Carmona 1897:146; Thiel 1927:153). Cada familia extendida compuesta entre 25 a 30 miembros poseía varias parcelas de cacao y plátano en diferentes sitios y en diferentes estados de producción, cuyo tamaño oscilaba entre 0.5 y 0.7 hectáreas, esto con el fin de asegurar el abastecimiento de alimento y otros materiales útiles durante todo el año (Cruz, Elizondo y Cruz 2000).

En la actual comunidad de Tonjibe se identificaron dos sistemas de cultivo de plátano y de cacao que se asemejan a aquellos del pasado, en los cuales se procedió a realizar un inventario detallado, con el propósito de mostrar su rica composición y diversos beneficios económicos y ambientales. El estudio de estos dos sistemas de cultivo produjo valiosa información y brindó una excelente idea de cómo era la agricultura indígena en el pasado.

Una de las características principales de los policultivos de plátano y cacao es su alta diversidad y densidad de plantas que los componen en un espacio reducido. Así por ejemplo, en una hectárea cultivada de cacao se contabilizaron 15 diferentes cultivos, incluyendo tres de reciente introducción, y alrededor de 36 plantas silvestres en uso, para un total de 51 especies utilizadas por una familia local. La importancia económica de este sistema de cultivo queda evidenciado en la gran variedad de productos y materiales cosechados y extraídos del mismo, para los que se identificaron 23 formas diferentes de usos, entre los que se destacan: alimento, construcción de viviendas, leña, medicinas y bebidas (Cuadro 1).

Cuadro 1

Parcela de cacao (1 hectárea), Palenque Tonjibe

Usos	Especies cultivadas	Especies silvestres
Alimento	Aguacate(3), cacao(5), chile, pejibaye(7), banano (5), limón,* limón, madarina,* tiquisque, plátano(6), guineo (2), naranja,* yuca (4) y ñampí.	Jocote, sonzapote, pacaya (palma), platanilla silvestre, quicúru (liana), ñame(2), júronh (palma), guaba(3), guayaba(3), caña silvestre, pataste o cacao silvestre.
Alimento para animales silvestres	Pejibaye, plátano, banano	Jocote, guayaba, guaba y ojoche
Materiales para construcción de viviendas		Laurel, cedro, chilamate, fruta dorada, pavo, sangregado, pechipán, lagartillo, madero de montaña, gallinazo y mangle.
Material para techo de vivienda	Pejibaye, plátano	Platanilla, bijagua, pacaya
Arcos, flechas, lanzas, machetes, espeques	Pejibaye	
Utensilios del hogar	Jícara o guacal	
Canastas		Maóca (palma)
Tambores		Cedro
Herramientas		Cedro, laurel
Bebidas no alcohólicas	Cacao, plátano	Pataste
Chicha (bebida alcohólica)	Pejibaye, plátano, yuca	
Leña		Guácimo, mangle, guaba, lagartillo, madero de montaña, pechipán.
Collares		Poró silvestre (semillas)
Vestimenta		Hule, mastate, chilamate
Medicina		Jiñocuabe, raíz de india, caña agria, hule, caobilla, cedro
Carnada de pesca	Cacao, plátano	Caobilla, pataste, guaba
Condimento	Achiote, chile	Santa María, guatil rojo
Ofrenda a los dioses	Cacao	Pataste
Tintes		Guatil rojo, caña silvestre
Maquillaje	Achiote	Guatil rojo
Barrer		Júronh (palma)
Alumbrar		Hule (goma)
Envolver alimento	Plátano, banano	Platanilla (3), bijagua,

(3) Número de variedades del mismo cultivo o planta silvestre. \* Especies domesticadas recientemente introducidas.

En el caso de la parcela de plátano el número de especies cultivadas y silvestres alcanzaron 25 y 50 respectivamente, mientras que los productos y materiales recolectados y producidos fueron empleados en más de 23 formas diferentes (Cuadro 2). Entre los principales

usos se destaca los productos para el consumo humano, alimento para animales silvestres, leña para cocinar, materia para la construcción de casas, artesanía, menaje de casa, instrumentos de trabajo, materiales para usos medicinales y ornamentales entre otros.

Cuadro 2

Parcela de plátano (1.4 hectárea). Palenque Tonjibe

Usos	Especies cultivadas	Especies silvestres
Alimento	Plátano(6), banano(5), pejibaye(7), aguacate(3), naranja, limón dulce,* ayote (2), coco,* manzana de agua,* marañón,* caimito, limón, mango, cacao(5), yuca (4), guineo(2), caña de azúcar y chile (3).	Maquenque, kuchikuchiupupa (liana), espavel, caña silvestre, sonzapote, zapote de mico, zapote (2), pacaya, nance, jobo, cacao silvestre (3), guaba (2), ñame (2) y guayaba (3).
Alimento para animales silvestres	Pejibaye, guineo, banano, plátano	Jobo, ojoche, guayaba, guaba
Materiales de construcción de viviendas		Guanacaste, laurel, quizarrá, lagarto, cedro, manú, plátano, madero de montaña, chaperno, guayabo de charco, plomo, gallinazo, corteza, aceituno, mangle y guatíl.
Techo de viviendas	Pejibaye	Corozo, maquenque y platanilla
Arcos, flechas, lanzas, machetes, espeques	Pejibaye	
Utensilios del hogar	Jícara o guacal	
Bolsos y canastas		Pita, maóca (palma)
Herramientas		Laurel, cedro
Hamacas		Pita
Balsas		Balsa
Tambores		Balsa, cedro
Chicha (bebida alcohólica)	Plátano, pejibaye, yuca	
Bebidas (no alcohólicas)	Cacao, plátano, caña de azúcar	Cacao silvestre
Leña		Guácimo, plátano, chaperno, lagarto, cucaracho, guatíl y guabas
Medicina		Jobo, güitite, sulfatillo, soterre, zorrillo, jiñocuabe, frailecillo, huevos de caballo, caobilla, lagarto, cedro, gabilana y hule
Ropa		Mastate, hule, chilamate

Cuadro 2 (cont.)

Parcela de plátano (1.4 hectárea), Palenque Tonjibe

Usos	Especies cultivadas	Especies silvestres
Collares		Poró silvestre (semillas), mastate, chilamate
Condimentos	Chile, achiote	Santa María
Maquillaje	Achiote	
Ofrenda a los dioses	Cacao	Patate
Carnada para pesca	Plátano, banano, cacao	Caobilla (semillas)
Alumbrar		Hule (goma)
Envolver comida	Plátano, banano	Bijagua, platanilla (2)

(2) Número de variedades del mismo cultivo o planta silvestre.

\*Cultivos recientemente introducidos. Cultivos como banano, plátano, guineo y caña de azúcar fueron introducidos en el período colonial. En 1778 plantaciones de estos cultivos fueron reportados en las riberas de los ríos Frío, Patate y La Muerte.

Es importante mencionar que algunos cultivos tenían muchos usos en el pasado. Por ejemplo, el pejibaye era usado como alimento, brindaba materiales para el techo de viviendas, servía para elaborar chicha y hacer arcos, flechas, lanzas y machetes de madera. Hoy día el pejibaye es usado solamente para el consumo local y para la venta. Las parcelas de cacao y plátano también fueron áreas importantes de cacería de animales silvestres como tepezcuintle (*Agouti paca*), armadillo (*Dasyprocta novemcintus*), guatusa (*Dasyprocta punctata*), chancho de monte (*Tayassu tajacu*) y saíno (*Tayassu pecari*). En la actualidad la cacería en estos campos de cultivo se ha visto reducida a animales como ardillas (*Sciurus sp.*), armadillos y algunas variedades de aves.

Ambas parcelas de policultivo se distinguen por su alta diversidad genética debido a la presencia de muchas variedades de una misma especie cultivada o silvestre. Así por ejemplo, se contabilizaron siete variedades de pejibaye, seis de plátano, cinco de bananos, 5 de cacao, 4 de yuca, 3 de aguacate y otros más (Cuadros 1 y 2). Además, ambos sistemas de policultivo presentan una alta diversidad estructural, imitando y recreando los estratos de cobertura del bosque tropical húmedo y sus funciones ecológicas. Es precisamente la alta diversidad genética y estructural de especies de

los policultivos de plátano y cacao los que hacen del mismo un agroecosistema muy eficiente en cuanto a los múltiples servicios ambientales que brinda y a su capacidad permanente de llenar necesidades económicas y culturales de las familias indígenas. Los policultivos de plátano y cacao constituyen un reservorio in situ de material genético de especies cultivadas y silvestres, brindan una excelente protección al suelo contra la erosión, mantienen el ciclaje permanente de nutrientes que favorece la fertilidad y productividad del suelo, aporta biomasa que contribuye a estabilizar la estructura del suelo y sirve de hábitat a múltiples especies silvestres. Además, la capacidad de aportar una gran variedad de bienes comestibles y materiales para otros usos durante todo el año era lo que brindaba estabilidad y seguridad alimentaría a la sociedad indígena.

Los resultados de campo obtenidos en las dos parcelas de cultivo en la comunidad de Tonjibe son probablemente conservadoras cuando se comparan con los campos de cultivo del pasado en cuanto su diversidad, usos y manejo. Sin embargo, las estimaciones y condiciones actuales dan una idea aproximada de la diversidad e importancia ambiental y económica que cumplieron estos sistemas de cultivo como fuentes continuas y permanentes de alimentos y materiales.

Un tercer sistema de cultivo practicado por los maleku lo fue el maíz. Este consistía en un uso transitorio del suelo, donde el maíz era plantado por al menos dos años seguidos con un período de descanso (barbecho) de 8 a 10 años. Los maleku establecían cultivos de maíz en áreas de bosque secundario cortando la vegetación, excepto árboles y plantas con algún valor de uso. El corte de la vegetación se realizaba con pequeñas hachas de piedra y machetes hechos de madera de pejibaye (Carmona 1897:177; Sapper 1942:88). La vegetación cortada se dejaba secar por dos o tres semanas y luego se quemaba. La siembra en los fértiles residuos se realizaba con las primeras lluvias de mayo. Tres o más semillas se plantaban en hoyos hechos con espeques de madera.

Durante la primera siembra del año (mayo), el maíz era el cultivo dominante, con lo cual la parcela lucía poco variada y sencilla. Sin embargo, para la segunda siembra en noviembre, el monocultivo de maíz comenzaba a evolucionar hacia un sistema de policultivo más diverso y complejo, debido a que otros cultivos como yuca, ayote, tiquisque, plátano, banano, chile y caña de azúcar eran sembrados. Después de que la segunda cosecha de maíz era recogida (segundo año), la parcela era prácticamente abandonada o dejada en barbecho, pero todavía continuaba cosechando tubérculos, musáceas, chile, y otras especies comestibles por dos o más años.

Conforme la parcela de barbecho se transformaba en un bosque secundario por regeneración natural, nueva vegetación útil aparecía como platanillas silvestres (*Heliconia sp.*), cacao silvestre (*Theobroma sp.*), papaya silvestre (*Carica sp.*), guaba (*Inga sp.*), jocote (*Spondias mombin*), guayaba (*Psidium guajava*), maquenque (*Socratea durissima*), zapote (*Pouteria sapota*), nance (*Byrsonima crassifolia*) y otros árboles del bosque. Era precisamente esta amplia variedad de alimentos la que atraía a los animales silvestres como tepezcuientles, guatusa, saínos, monos, chanco de monte y pájaros que a su vez servían de alimento a los indígenas. Después de 8 a 10 años las parcelas en barbecho se convertían en un bosque secundario, y la fertilidad del suelo era restaurada, entonces otra vez estaban listas para ser cultivadas de maíz.

Por lo general las parcelas de maíz no sobrepasaban la media hectárea y se encontraban muy próximas a las viviendas ya que se requería proteger al maíz de animales silvestres como pericos, loras, ardillas, pizotes y mapaches (Elizondo, 2000). El maíz era consumido en forma de elotes tiernos y se preparaba una especie de tamal de maíz (Sapper 1942:91). Las tortillas eran desconocidas y muy probablemente la idea del tamal fue adoptada de los nicaragüenses. El maíz fue también usado para producir chicha, una bebida alcohólica usada en las festividades.

Desde el punto de vista socioeconómico este sistema rotativo cumplía con la función de brindar productos de diversa índole para el autoconsumo de la familia indígena. Desde el punto de vista de la sostenibilidad ecológica de este sistema de cultivo, el período de barbecho permitía el restablecimiento del ciclo de nutrimentos y con ellos se mejoraban las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo al tiempo que se evitaba su degradación mediante el traslado hacia otras parcelas, conforme declinaba su productividad.

Cacería: Esta es la actividad preferida de los maleku, demandaba un buen conocimiento de los hábitos cotidianos de los animales, los lugares que frecuentaban y lo que comían. De la caza de animales silvestres tales como mamíferos, pájaros y reptiles provenía la mayor parte de carne de consumo diario. Entre los mamíferos destacan el chanco de monte (*Tayassu pecari*), la presa más codiciada, seguido por el tepezcuintle (*Agouti paca*), el mono colorado (*Ateles geoffroyi*), el saíno (*Tayassu tajacu*), la guatusa (*Dasyprocta punctata*), el armadillo (*Dasyprocta novemcinctus*), el pisote (*Nasua narica*) y la martilla (*Potos flavus*) (Cuadro 3).

Las aves como el pavón (*Crax rubra*), la pava (*Penélope purpurascens*) y la gongolona (*Tinamus major*) también formaban parte de su dieta diaria, además de otros pájaros pequeños como la oropéndola (*Psarocolius montezuma*), varias especies de tucanes, loras verdes, pericos y guacamayas. Entre los reptiles, la iguana (*Iguana iguana*) era perseguida por su carne, huevos y piel, así como una pequeña tortuga terrestre llamada tortuga montañera (Cruz, Elizondo y Cruz 2000).

Cuadro 3

## Principales animales cazados por los maleku

Nombre español	Nombre maleku	Nombre científico
<b>Mamíferos</b>		
Ardillas	Culhá	Sciurus sp.
Armadillo	Lenhífa	Dasybus novemcinctus
Chancho de Monte	Ujúti	Tayassu pecari
Danta	Lhiquícas	Tapirus bairdii
Guatusa	Chúchu	Dasyprocta punctata
Martilla	Cúchi cúchi	Cúchi cúchi
Mono colorado	Tiú	Ateles geoffroyi
Pisote	Pulí	Nasua narica
Saíno	Conh	Orthogeomys cherriei
Tepezcuintle	Cúri	Agouti paca
<b>Pájaros</b>		
Cacique	Queréquerére	Cacicus uropygialis
Calandria		Pheucticus ludovicianus
Carpintero	Lhorróro	Pholoeaste guatemalensis
Carpintero	Chóchófa	Picumnus olivaceus
Chachalaca	Caélocaélo	Ortalis garrula
<b>Nombre español</b>	<b>Nombre maleku</b>	<b>Nombre científico</b>
Chorcha	Pintot	Icterus dominicensis
Codorniz	Chólhi	Colinus leucopogon
Colibrí	Pili	Trochilidae
Gongolona	Lhúlu	Tinamus major
Lapa verde	Aféla	Ara ambigua
Lapa roja	Óla	Ara macao
Lora	Cosoqui súfrra	Amazona farinose
Lora	Cosoqui súfrra	Amazona autumnalis
Martín Pescador	Carécar	Chloroceryle americana
Oropéndola	Lujo	Psarocolius montezuma
Paloma	Túli	Leptotila verreauxi

Cuadro 3 (cont.)

## Principales animales cazados por los maleku

Nombre español	Nombre maleku	Nombre científico
Pato real	Táro suírra	Cairina moschata
Pava	Uru	Penelope purpurascens
Pavón	Túfi	Crax rubra
Paloma perdiz	Tónhor	Geotrygon Montana
Perdiz	Lhúrirren	Crypturellus soui
Perico cotorro	Querráca querráca	Aratinga finschi
Perico zapoyolito	Cosóqui	Aratinga nana
Perico catano	Lhalaqui cosonh	Aratinga canicularis
Sargento	Chicháúinha	Ramphocelus passerinii
Tucán curré negro	Ocátuéju	Ramphastos sulfuratus
Tucán cusingo	Culhínhculhínma	Pteroglossus torquatus
Tucán	Charalhtoc	Ramphastos swainsonii
Tucán	Tacárratacárra	Aulacorhynchus prasinus
Tucán	Charalhtocó óra	Selenidera spectabilis
<b>Reptiles</b>		
Iguana	Erra	Iguana iguana

Fuentes: Cruz, Elizondo, and Cruz 2000; Cruz J. 2000; Morera 2000; Pizarro 1998:24-78.

Aún cuando los maleku eran buenos cazadores y disfrutaban de la actividad, también eran selectivos en cuanto a los animales que cazaban para el consumo, ya que existía una compleja normativa de prohibiciones, tabúes y comportamientos establecida por los *Tocu marama* (Dioses), quienes indicaban los animales silvestres que los indígenas no debían consumir, ya que tales animales, eran considerados asquerosos, repugnantes, sucios y poco saludables para la vida humana, pudiendo provocar males como: conducir a la locura, incitar al mal comportamiento y por último la muerte. Dentro de los animales prohibidos para el consumo se mencionan: el venado, el conejo, el mapache, el mono congo, el perezoso,

el zorro pelón, así como algunas aves, reptiles y peces (Cuadro 4).

A pesar de que la actividad de caza se realizaba durante todo el año, su frecuencia e intensidad se incrementaba de febrero a abril y de agosto a setiembre cuando se daban las condiciones óptimas para esta actividad, debido a una menor precipitación. Durante estos meses, las condiciones secas facilitaban a los cazadores la movilización sobre el terreno y en los ríos con bajo caudal de agua usando balsas. La maduración estacional de frutas y semillas en esos meses de árboles como el ojoche, el jobo, la fruta dorada, la guaba, el almendro de monte, el cacao silvestre, el guatíl, la papaya silvestre y muchos otros, atraía

muchos animales a las cuencas bajas de los ríos. Además, la producción continua de cultivos como plátano, banano, cacao, yuca, ayote, y pejibaye en los sistemas de policultivo de plátano, cacao y maíz, acercaban los animales a estos campos de cultivo, donde eran presa fácil de los cazadores (Cruz, Elizondo y Cruz 2000).

Otra estrategia de cacería eran los campamentos temporales en lugares distantes de sus palenques durante la estación menos lluviosa. Campamentos de caza fueron construidos en el volcán Tenorio, las cuencas altas de los ríos Frío, Buenavista, Cote, Venado, La Muerte, Pataste, Sabogal y Caño Ciego, las lagunas de Caño Negro

y Cote, así como las riberas de los ríos Frío, Buenavista, Barbudero, Caño Ciego, Sabogal y las desembocaduras de los ríos Buenavista, Caño Negro, Caño Ciego, y Sabogal (Figura 1). Los viajes a estos lugares podían tomar hasta un día y usualmente involucraba grupos de cazadores de diferentes palenques o comunidades. También se organizaban viajes de caza a lugares localizados a unas pocas horas de camino de los palenques. Sitios cercanos de caza eran las cuencas altas de los ríos Samen, Venado, El Sol, Cucaracha, La Muerte y Pataste. Usualmente estos viajes cortos involucraban solamente unos pocos cazadores que pertenecían a la misma familia o comunidad.

Cuadro 4

Lista de animales no cazados y consumidos por los maleku

Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico
Mamíferos		
Comadreja	Tururucutnh	Mustela frenata
Conejo	Cófe	Sylvilagus floridanus
Jaguar	Tafá	Panthera onca
Mapache	Tiúinhanhe	Procyon lotor
Mono congo	Úriúri	Allouatta palliata
Mono carablanca	Juanhaúnha	Cebus papucinus
Caucel	Tuectúenh	Felis wiedii
Oso caballo	Cuarunhífa	Myrmecophaga tridáctila
Oso hormiguero	Óron	Tamandua mexicana
Perezoso	Nharáchunh	Choloepus hoffmanni
Perezoso	Cúcula	Bradypus variegatus
Perro de agua, nutria	Talháran	Lutra longicaudis
Puercoespín	Junh	Coendou mexicanus
Venado de cola blanca	Lhúri	Odocoyleus virginianus
Zorrillo hediendo	Támerréja	Conepatus semistriatus
Zorro pelón	Chíchi	Didelphis marsupialis
Pájaros		
Águila arpia	Móra	Arpia harpyja
Águila pescadora	Lhuélhuéfa	Pandion haliaetus
Buho	Arárafá	Buho virginianus

Cuadro 4 (cont.)

Lista de animales no cazados y consumidos por los maleku

Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico
Cuyeo	Culhímoqui	Caprimulgus rufus
Cigtienón	Nhoronh	Mycteria americana
Garzas	Quepo	Tigrisoma sp.
Garcetas	Fo	Ardea sp.
Aguilillo Negro	Lhijílháifa	Spizaetus tyrannus
Guaco	Nhúaco	Herpetotheres cachinnans
Lechuza	Mucmuc	Tyto alba
Jabirú	Quilhanquilh	Jabiru mycteria
Pato aguja	Chóle chóle	Anhinga anhinga
Cormorán neotropical	Chóle Chóle	Phalacrocorax brasilianus
Rey zopilote	Molhija	Sarcoramphus papa
Zopilote negro	Úrro súfrra	Coragyps atratus
Zopilote	Úrro	Cathartes Burrovianus
Zopilote cabecirrojo	Onherra	Cathartes aura
Reptiles		
Caimán	Maíqui	Caiman crocodilos
Cocodrilo	Ujú	Crocodylus acutus
Culebras	Lhalánh	-
Peces		
Tiburón	Lhérronca	Carcharhinus leucas
Róbalo	Cájanh	Centropomus undecimalis
Sábalo real	Lhíca	Megalops atlanticus

Fuente: Cruz, Elizondo y Cruz 2000.

Durante la estación lluviosa (mayo-julio y octubre-enero) las condiciones de caza eran menos favorables. La disponibilidad de alimentos para los animales silvestres era reducida y dispersa. Por lo tanto, los animales de caza se movían constantemente en busca de alimento, lo que los hacía más difícil de atrapar. Además, las fuertes lluvias incrementaban el nivel de las aguas de los ríos y lagunas e inundaba gran parte de las llanuras del río Frío. Por estas razones, la actividad de caza durante la estación lluviosa se concentraba en las partes medias y altas de la cordillera de Guanacaste y estribaciones de la cordillera de Tilarán, cuencas altas y medias de los ríos, interfluvios, bancos elevados de los

ríos y pequeñas colinas en las llanuras aluviales (Elizondo L. 2000).

Para los maleku, la cacería era principalmente una actividad masculina. Sin embargo, mujeres y niños también participaban en la cacería de armadillos, iguana, guatusa y pájaros que se daba cerca de sus casas y en las parcelas cultivadas. Las mujeres también acompañaban a los hombres en viajes largos de caza. Ellas cocinaban para los cazadores y ayudaban en el destace y ahumado de la carne para preservarla, así como a transportarla hasta sus casas (Cruz J. 2000).

Los maleku desarrollaron diferentes técnicas e instrumentos de cacería. Los más usados eran el arco y las flechas. El arco era fabricado de

la corteza del pejibaye y la flecha consistía de una base de verolíz de caña blanca de unos 50 cm con una punta triangular fabricada de pejibaye. Las técnicas diseñadas e implementadas se ajustaban a la naturaleza de los animales silvestres que querían cazar. Así por ejemplo, usaron técnicas particulares para capturar el mono colorado, la martilla, la taltuza, el tepezcuintle, la iguana y diversos pájaros. Asimismo, usaron trampas de huecos tapados con hojas, diseñadas para atrapar varias especies a la vez, como el saño, el chanco de monte, la guatusa y el tepezcuintle, entre otros.

Pesca y cacería acuática: Los numerosos ríos, quebradas, lagunas y humedales de la cuenca del río Frío jugaron un papel fundamental en la historia cultural de los maleku, al poseer una rica y diversa fauna acuática que sirvió como

fuelle abundante y permanente de alimento. Las especies de peces preferidas por la cantidad de carne, la facilidad de capturarlas y el sabor eran el bobo (*Joturus pichardi*), guabina (*Gobiomorus dormitor*), roncador (*Pomadasys croco*), barbudo (*Ramphia sp.*), pinto (*Porachromis managuensis*), guapote (*Porachromis dovii*) y varias especies de mojarra (*Cichlasoma sp.*) y sardinas (*Characidae*) (Cuadro 5). Al igual que ocurría con algunos animales silvestres, los maleku no consumían ciertas especies acuáticas por razones religiosas y tabúes alimenticios. Entre esas especies se encontraban róbalo, sábalo real, sapo, caimán, cocodrilo, tiburón de agua dulce, nutria o perro de agua, anguila, ranas (excepto una variedad) y cualquier especie proveniente del mar (Cuadro 4).

Cuadro 5

Especies acuáticas capturadas por los maleku en el pasado

Nombre español	Nombre inglés	Nombre maleku	Nombre científico
<b>Peces</b>			
Barbudos	Catfish	Quilanh	Rhamdia sp.
Bobo	Bobo mullet	Járen	Joturus pichardi
Bobino o machin	Mountain mullet	Lhejínare	Agonostomus monticola
Gaspar	Tropical gar	Sáfu	Atractosteus tropicus
Guabina	Guabina	Corocoron	Gobiomorus dormitor
Guapote	Guapote	Patán	Parachromis dovii
Mojarra	Mojarra	Ólajuálu	Cichlasoma sp.
Mojarra moga	Mojarra	Juálu	Cichlasoma sp.
Mojarra	Mojarra	Jaráran	Cichlasoma sp.
Mojarra	Mojarra	Nuñji	Cichlasoma sp.
Mojarra	Mojarra	Tárochayú	Cichlasoma sp.
Mojarra cartera	Mojarra	Trujtaye	Cichlasoma sp.
Mojarrita	Little Mojarra	Taquirrún	Cichlasoma sp.
Mojarra	Mojarra	Pamáminá	Cichlasoma sp.
Olomina	Olomina	Múnhu	Poeciliidae
Olomina	Olomina	Lharjariya	Poeciliidae

Tabla 5 (cont.)

Especies acuáticas capturadas por los maleku en el pasado

Nombre español	Nombre inglés	Nombre maleku	Nombre científico
Pinto	Guapote tigre	Tafanayi	Parachromis managuensis
Roncador	Drum	Áfo	Pomadasys croco
Sabalote	Sabalete	Lhíqui	Dorosoma chavesi
Sardina dientona	Sardine	Taré	Characidae
Sardina	Sardine	Púje	Characidae
Sardina	Sardine	Taquesúf	Characidae
<b>Tortugas</b>			
Tortuga	Turtle	Ulíma	Chrysemis scripta
Tortuga lagarto	Turtle	Tenh	Chelydra serpentine
Tortuga	Turtle	Paparúnh	Kinosternon scorpioides
Tortuga	Turtle	Lhoh	Chrysemis ornate
Tortuga	Turtle	Chiquírrin	Kinosternidae
Tortuga	Turtle	Paunka curíja	Chelydridae
Nombre español	Nombre inglés	Nombre maleku	Nombre científico
<b>Crustáceos</b>			
Crustáceo	Crac	Córa súrra	Occipode sp.
Cangrejo	Crac	Caecón	Occipode sp.
Cangrejo	Crac	Tarímon	Occipode sp.
Cangrejo	Crac	Panhijí córa	Occipode sp.
Langostino	River shrimp	Cúla	Macrobrachium sp.
<b>Anfibios</b>			
Rana	Frog	Pecpec	Leptodactylus pentadactylus

Fuente: Céspedes 1923:53-56; Constenla 1998; Cruz, Elizondo y Cruz 2000; Porras 1959:83-86.

La pesca se realizaba principalmente en los meses más secos (febrero-abril y agosto-septiembre), mientras que el resto del año su práctica disminuía debido a la presencia de ríos crecidos y turbios. En cuanto a su distribución geográfica, la pesca podía ocurrir cerca de los palenques o a varios kilómetros de éstos. Cada palenque ubicado en la ribera del río controlaba las secciones próximas a éste. El control consistía en derechos de uso y usufructo de los recursos acuáticos. Lo

común era que cada familia del mismo palenque poseía dos o tres sitios específicos (pozas) del río, debidamente identificadas y nombradas. La población de peces era relativamente abundante en estos sitios debido a que sus dueños los alimentaban con guaba, guayaba, pulpa de cacao, plátano y semillas de caobilla (Cruz J.2000).

La pesca también se practicaba a varios kilómetros de distancia de los palenques. Se organizaban viajes de pesca de un día de duración

a los ríos Barbudero, Buenavista, Samen, Frío, Cote, Venado, El Sol, Cucaracha y Caño Ciego. Para visitar lugares de pesca más distantes como las lagunas de Cote y Caño Negro y el curso inferior del río Frío, los viajes tomaban varios días, ya fuera por agua o por tierra. En estos lugares construyeron ranchos temporales para ser usados principalmente entre febrero y abril y agosto-setiembre. Estos viajes de pesca eran también de caza ya que miembros de diferentes palenques combinaban ambas actividades en el mismo viaje.

Los maleku ingeniosamente utilizaron diferentes técnicas de pesca que involucraban el buceo, el uso del arco y la flecha, la lanza, la cuerda hecha de fibra de la planta de pita (*Agave sp.*) y el anzuelo de hueso de animal, así como el uso de veneno extraído de la cáscara de dos bejucos conocidos como cúriquirra (*Serjania inebrions*) y lhapara quirra (*Jacquinia aurantiaca*), el uso de troncos huecos de los árboles de pejibaye y maquenque, y el uso de grandes redes para pescar en lagunas poco profundas y pozas grandes de ríos.

Cabe destacar la importancia que representaba para los maleku la captura o caza de las tortugas en la laguna de Caño Negro y humedales aledaños (actualmente forman parte del refugio nacional de vida silvestre de Caño Negro). Estos ecosistemas no solamente contenían abundante pesca y caza, sino que también eran el hábitat natural de algunas especies de tortugas, consideradas como alimento preciado. Las más grandes y valiosas de las tortugas capturadas son conocidas como *úlima* y *conh* (*Chrysemis scripta*, *ornata*). Otras especies incluía a la más pequeña *chiquírrin* y pecho quebrado (*paparúnh*), las cuales eran cazadas en ríos y quebradas, así como dos especies terrestres, la tortuga lagarto (*tenh*) y *paunhca cúrija*.

Durante la época de menos lluvias (marzo-abril) residentes de diferentes palenques navegaban por el río Frío en balsas hasta llegar a la laguna de Caño Negro para pescar, cazar y principalmente capturar tortugas. Estos viajes podían incluir hasta 15 balsas que transportaban más de 75 personas, incluyendo mujeres y niños. A lo largo del río Frío y alrededores de la laguna de Caño Negro, los expedicionarios construían campamentos temporales, desde donde pequeños

grupos de personas organizaban cortos viajes de pesca y caza. La carne y peces obtenidos durante el viaje eran preservados mediante el método de ahumado y luego almacenados en sacos de mastate. Dos o tres días antes de emprender el viaje de regreso a sus palenques, los expedicionarios se dedicaban a capturar tortugas en diferentes sitios de la laguna de Caño Negro. Después de capturar una gran cantidad de tortugas y asegurarlas vivas en grandes sacos de mastate y redes, iniciaban el viaje de regreso a sus hogares.

El viaje de regreso río arriba tomaba varios días debido al diseño inapropiado de las balsas para navegar en contra de la corriente y el pesado cargamento que transportaban. Por lo tanto, la expedición estableció varios sitios de descanso y dormida a lo largo del río. Una vez que los viajeros llegaban a sus respectivos palenques, la carne, pescado y tortugas eran distribuidas entre sus familiares y amigos, quienes preparaban una gran celebración de bienvenida. Algunas de las tortugas eran consumidas en la celebración, mientras que las otras las mantenían vivas en huecos con agua para ser consumidas paulatinamente. De esta forma, los maleku se aseguraban la provisión de esta carne por algunos meses (Castro E. 2000; Morera 2000).

Entre los anfibios, los maleku solamente cazaban una pequeña rana, conocida como *pek-pek*, la cual era capturada en pequeñas lagunas y caños durante los meses de mayo y junio. En las partes altas y medias de los cursos de los ríos y quebradas, se capturaban regularmente cuatro diferentes especies de cangrejos, así como langostinos o camarones de río.

Recolección: La recolección de diversos productos del bosque y de los campos de cultivo fue igualmente importante para la subsistencia y construcción cultural de los maleku. Los ambientes locales proporcionaban variedad y cantidad de productos silvestres que la población nativa recolectaba y aprovechaba para distintos propósitos tales como: alimento, vestimenta, medicina, construcción de viviendas, leña, y para elaborar utensilios del hogar, instrumentos musicales y herramientas agrícolas, de pesca y de caza.

Los diferentes tipos de semillas, así como las nueces, frutas, palmitos, quelites y raíces eran un complemento importante de su dieta por su

alto valor nutritivo (Cuadro 6). Cabe destacar la recolección que se realizaba en los campos de policultivo y en las parcelas en barbecho, donde

se recogían frutas, flores, hojas, raíces, tubérculos, así como plantas medicinales, leña y madera para construcción.

Cuadro 6

## Plantas silvestres recolectadas para usos comestibles

Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico	Partes comestibles	Período de cosecha
Almendo de monte	Timáronh	<i>Dipterix panamensis</i>	Nuez	Setiembre-Octubre
Arbusto	Jocoterracúru	-	Fruta	Agosto-Setiembre
Cacao Silvestre	Cúja cajú	<i>Theobroma</i> sp.	Semilla	Marzo-Abril
Granadilla de monte	Cámona	<i>Pasiflora</i> sp.	Fruta	Marzo-Abril-Mayo
Granadilla de monte	Punkucháquírra	<i>Pasiflora</i> sp.	Fruta	Marzo-Abril
Guaba	Ujúpurúnaf	<i>Inga</i> sp.	Semilla y fruta	Marzo-Abril
Guaba	Nhurucaticúru	<i>Inga</i> sp.	Semilla y fruta	Marzo-Abril
Guaba	Tiúíja inhanhe	<i>Inga</i> sp.	Semilla y fruta	Marzo-Abril
Guatíl	Póli	<i>Genipa americana</i>	Fruta y semilla	Marzo-Abril
Jobo	Lhúru	<i>Spondias mombin</i>	Semilla	Abril
Liana	Nharisin quirra quirra	-	Semilla	Agosto
Liana	Quicúru	-	Fruta	Octubre
Liana	Chiquitárenh	-	Frijol	Octubre
Liana	Chacha cúru	-	Fruta	Octubre
Maquenque	Lherréfa	<i>Socratea durísima</i>	Palmito, flor	Todo el año
Nance	Córa cúru	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Fruta	Setiembre-Octubre
Níspero	-	<i>Manilkara spectabilis</i>	Fruta	Marzo-Abril-Mayo
Name Silvestre	Túcuru	<i>Dioscorea</i> sp.	Tubérculo	Setiembre-Octubre
Ojoche	Cújo	<i>Brosimum</i> sp.	Fruta y semilla	Mayo
Pacaya	Cuctinh	<i>Chamaedora</i> sp.	Flor y palmito	Agosto
Palma	Caronh	-	Fruta y palmito	Todo el año
Palma	Lhúronh	-	Palmito y flor	Agosto
Papaya de monte	Catón	<i>Carica</i> sp.	Fruta, tallo, raíz	Setiembre-Octubre
Papaya de monte	Julúri	<i>Carica</i> sp.	Fruta, tallo, raíz	Agosto-Octubre
Pataste	Erréfa	<i>Theobroma bicolor</i>	Fruta y semilla	Agosto-Setiembre

Cuadro 6 (Cont.)

## Plantas silvestres recolectadas para usos comestibles

Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico	Partes comestibles	Período de cosecha
Pejibaye de monte	Lhíjupuru	Guilielma utilis	Fruta y semilla	Setiembre-Octubre
Tamarindo	Tonh	Dialium guianense	Fruta	Mayo
Santa María	Cuínhon	-	Hojas	Todo el año
Liana	Cuchícuchíquipupa	-	Semillas	Julio
Zapote	Cafáta	Manilkara sapota	Fruta	Setiembre-Octubre
Zapote	Cúritú	Pouteria sapota	Fruta	Setiembre-Octubre
Zapote de mico	Nharitunh	Couroupta nicaraguensis	Fruta	Setiembre-Octubre
Sonzapote	Aluti	Licania platypus	Fruta	Setiembre-Octubre
Yolillo	Lhúrri	Raphia taedijera	Fruta	Marzo-Abril-Mayo
Palma	Juriricúro	-	Palmito y flor	Todo el año
Guayaba	Otérra	Psidium guajava	Fruta	Todo el año
Espavel	Tilhpá	Anarcadium excelsun	Nuez y fruta	Marzo-Abril
Pejibaye silvestre	Lhúma córa	Guilielma sp.	Fruta y palmito	Setiembre-Octubre

Fuentes: Castro L. 2000; Cruz, Elizondo y Cruz 2000; Elizondo L. 2000; Marín, Jaen y Mojica 1996:12-13.

La recolección de numerosas plantas silvestres y hierbas para usos medicinales era también una práctica esencial. Durante sus visitas a las comunidades maleku entre 1882 y 1896, el Obispo de Costa Rica, Bernardo Augusto Thiel reportó que la población local ignoraba las propiedades curativas de muchas plantas encontradas en el área, y por lo tanto, no usaron ninguna de ellas para curar enfermedades (Carmona 1897; Thiel 1896b; 1927). Estas observaciones estaban muy lejos de la verdad. En realidad, el conocimiento de plantas medicinales fue amplio y diverso. Ellos emplearon gran variedad de medicinas elaboradas a partir de raíces, lianas, hierbas, hojas, cáscaras, flores y semillas para tratar diferentes enfermedades como diarrea, gripe, tos, asma, reumatismo, artritis, diabetes, asma,

inflamación, y anemia entre muchas (Cuadro 7). Lamentablemente, este conocimiento se ha ido perdiendo y hoy día son pocos los que conocen del uso y preparación de medicinas.

En el Cuadro 8 se incluye una lista de las más importantes plantas recolectadas por los maleku en el pasado y se especifica en forma detallada las diferentes formas en que fueron aprovechadas por la población indígena. En términos generales se encontró que los materiales extraídos del bosque y de los campos de policultivo fueron aprovechados en 29 diferentes formas, entre las cuales se destacan la construcción de viviendas, para cocinar, para la elaboración de arcos y flechas, hamacas, asientos, bolsos, canastas, vestidos, menaje de casa, así como instrumentos musicales y herramientas para las labores agrícolas, de pesca y cacería.

Cuadro 7

## Algunas plantas silvestres recolectadas para propósitos medicinales

Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico	Usos medicinales
Aceituno or olivo	Quinhitunh	Simarouba glauca	Cáscara: parasitos intestinales, diarreas, fiebre, amebas
Alcotán	Cafánka	Baccharis trivernis	Hojas y raíz: fiebre, dolor de dientes y muelas
Ajillo	Jérren	Petiveria alliacea	Raíz y hojas: fiebre, gripe, reumatismo, sinusitis, asma, tos.
Uña de gato	Culhácajon	Byttneria aculeata	Liana: Cáncer, tumor
Camíbar	Turríman	Copaifera aromatica	Latex o leche: Picazón, sarna, úlceras de la piel y heridas, papalomoyo
Caña agria	Chacáronh	Costus sp.	Raíz y tallo: Dolor de riñón, inflamación de piel y oídos
Caobilla	Ajáran	Carapa guianensis	Cáscara: Hongos de pies
Cedro real	Tali	Cedrella odorata	Cáscara: Dolor de cabeza, mareos, vértigo, enfermedades de la piel, dolor de cintura y espalda, reumatismo, artritis
Maquenque	Jerréfa	Socratea durísima	Skin swelling
Cucaracho	Aróron	Billia colombiana	Bark.
Cucumeca		Smilax sp	Raíz: Anemia, reconstituyente
Culebro	Lhápara	Galipea granulosa	Cáscara: Diabetes
Gavilána	Coquírron	Neurolaena lobata	Hojas: Diarrea, refrescante, amebas, dolor gastro-intestinal, desorden estomacal, malaria, dolor de estomago
Hombre grande	Cáon	Quassia amara	Cáscara: Diabetes, mareos, estimular el apetito, dolor de estomago, purgativo, laxante, picada de escorpión y arañas
Hortiga	Totonh	Cyperus sp.	Hojas: Dolores de cuerpo, fiebre, gripe
Huevos de Caballo	Chóre	Ficus sp.	Latex o leche: úlceras de la piel, lombrices
Hule	Quírri	Castilla elastica.	Latex y semillas: Dolor de cabeza, heridas de los pies y dedos, irritaciones
Indio pelado	Tejéfen	Bursera simaruba	Cáscara: irritaciones de la piel, heridas, y úlceras, úlceras del estomago, indigestión y desordenes estomacales
Lagartillo	Nháfinh	Zanthoxylon procerum	Cáscara: Dolor de dientes
Liana	Mututukutiaquirra		Tratamiento de los ojos

Cuadro 7 (Cont.)

Algunas plantas silvestres recolectadas para propósitos medicinales

Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico	Usos medicinales
Coralito	Pilíchon	<i>Hamelia patens</i>	Ulceras de la piel, rasquiña, sarna, granos
Raicilla		<i>Psychotria ipecacuana</i>	Raíz: Dolor de dientes y estomago
Raíz de India			Raíz: Dolor de muelas y dientes, anestesia local
Rancallo	Nhíjon		Prostata, tos
Saragundí		<i>Cassia reticulata</i>	Hojas y flor: Picazón, sarna, laxativo, artritis, reumatismo, herpes, enfermedades venéreas, soriasis
Zarzaparrilla		<i>Smilax sp.</i>	Raíz: Diabetes, dolor de riñón e inflamación, anemia, reumatismo, diarrea, disentería

Fuentes: Cruz, Elizondo y Cruz 2000; Morera 2000.

**Cuido de animales:** La crianza de animales silvestres para el consumo jugó un papel reducido en la sociedad indígena. Los animales silvestres bebés capturados en los viajes de caza como pericos, lapas, tucanes, loras, pavones, pavas, chachalaca, ardillas, saños, chancho de monte, guatusas, tepezcuintles y monos colorados eran criados y cuidados hasta que fueran adultos para ser comi-

dos. Algunos pericos, ardillas, loras y lapas fueron exentos de ser consumidos al convertirse en mascotas. La única especie domesticada por los maleku fue la abeja conocida como *mariola*, la cual es inofensiva, no pica. La colonia de estas abejas se colocaba en grandes calabazas o jícaras, colgadas de las vigas del techo de los ranchos, con el fin de producir miel (Cruz E. 2000).

Cuadro 8

Plantas silvestres recolectadas por los maleku para diferentes usos en el pasado

Usos	Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico
<b>Techo de viviendas</b>	Suita	Turímonh	<i>Geonoma longesta</i>
	Chonta	-	<i>Astrocaryum stantleyanum</i>
	Maquenque	Jerréfa	<i>Socratea durissima</i>
	Corozo	-	<i>Welfia georgii</i>
	Yolillo	Lhúrrí	<i>Raphia taedijera</i>
	Bijagua	Kinhafúro	<i>Calathea insignis</i>
	Platanilla	Punhí	<i>Heliconia sp.</i>
	Pacaya	Cuctính	<i>Chamaedora sp</i>

Cuadro 8 (Cont.)

Plantas silvestres recolectadas por los maleku para diferentes usos en el pasado

Usos	Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico
<b>Materiales de construcción</b>	Manú Cachá Fruta dorada Tempisque Cedro Laurel María Caobilla Gasparillo Bejuco de hombre Bejuco negro Mangle Plátano Chaperno Guayabón, sura Guayabo de charco Guatíl Gallinazo Madero de montaña Corteza	Cholhílenhin - Jarábonh Cúlu Tali Pú - Ajáran - Cáonh - Ojon Tilhon Jurulenhin Lhála Aóca Póli Táfan Lhijilon Lhajárra	Vitex cooperi Pithecolobium sp. Virola sebifera Syderoxylon capiri Cedrela odorata Cordia alliodora Calophyllum brasiliense Carapa guianensis Allophylus psilospermus Anthurium scanders Mostera sp. Bravaisia integerima Caryocar costaricense Lonchocarpus macrophyllus Terminalia oblonga Terminalia bucidoides Genipa americana Schizolobium parahyba Lemnea viridiflora Tabebuia sp.
Leña	Cucaracho Pechipán Culebro Tempisque Costilla de danto Lagarto Guácimo Guaba Guaba Guaba	Aróron Tilhuji Lhapára Cúlu Nhúac-Nhúac Nháfinh Lharúrnh Purunaf Ujúpurunaf Tiúlha inhanhe	Billia colombiana Bunchosia cornifolia Galipea granulosa Syderoxylon capiri Lecointea amazonica Zanthophyllum procerum Guazuma ulmifolia Inga sp. Inga sp. Inga sp.
Hamacas y camas	Pita Burío Mastate Hule Bijagua Platanilla Plátano	Yújanh Porélenh Chólhi Quírri Kinhafúro Punhí Lhúli	Agave sp. Heliocarpus appendiculatus Brosimum utile Castilla elastica Calathea insignis Heliconia sp. Musa paradisiacal
Asientos	Cedro Laurel	Tali Pú	Cedrela odorata Cordia alliodora
Utensilios para comer y beber	Jícara Calabazo	Pupa Quirrumun	Crescentia cujete Crescentia alata
Canastas	Bejuco de hombre Maóca (hojas)	Cáon Maóca	Anthurium scanders -

Cuadro 8 (Cont.)

Plantas silvestres recolectadas por los maleku para diferentes usos en el pasado

Usos	Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico
Bolsos	Pita Burío	Yújanh Porélenh	Agave sp. Heliocarpus appendiculatus
Maquillaje	Achiote Guatíl rojo (semilla)	Lhó Catálinh	Bixa orellana Simira maxonii
Vestimenta	Mastate (cáscara) Chilamate (cáscara) Hule (cáscara)	Chólhi Conh Quírri	Brosimum utile Ficus sp. Castilla elastica
Adornos	Mastate Pava (plumas) Pavón (plumas)	Chólhi Úru Túfi	Brosimum utile Penelope purpurascens Crax rubra
Arcos y flechas	Pejibaye silvestre Pejibaye Caña brava (veroliz) Caña brava (veroliz)	Lhijupuru Lhúma Túja Áfan	Guilielma sp. Bactris sp. Gynerium sp. Gynerium sp.
Machetes, hachas, espeques	Pejibaye silvestre Pejibaye	Lhijupuru Lhúma	Guilielma sp. Bactris sp.
Lanzas para pescar	Pejibaye silvestre Pejibaye Yolillo	Lhijupuru Lhúma Lhúrri	Guilielma sp. Bactris sp. Raphia taedijera
Redes de pesca, cuerda	Pita (hojas) Burío (cáscara) Bones (anzuelo)	Yújanh Porélenh	Agave sp. Heliocarpus appendiculatus
Carnada para pescar	Pataste Caobilla Guayaba Plátano	Erréfa Ajáran Otérra Lhúli	Theobroma bicolor Carapa guinensis Psidium guajaba Musa sp.
Trampas de pájaros	Pita Burío	Yújanh Porélenh	Agave sp. Heliocarpus appendiculatus
Balsas	Balsa (troncos) Burío Bejucu de hombre	Piúju Porélenh Cáon	Ochroma pyramidale Heliocarpus appendiculatus Anthurium scandens
Instrumentos musicales	Cedro Balsa Carriso Iguana Armadillo	Tali Piúju Arafúfu Erra Lenhífa	Cedrela odorata Ochroma pyramidale Chusquea sp. Iguana iguana Dasypus novemcinctus

Cuadro 8 (Cont.)

Plantas silvestres recolectadas por los maleku para diferentes usos en el pasado

Usos	Nombre común	Nombre maleku	Nombre científico
Envolver comida	Bijagua Platanilla Hoja de cherenga Platanilla	Kínhafúro Punhí Chúchu aru Chom chom	Calathea insignis Heliconia sp. Heliconia sp. Heliconia sp.
Condimento	Achiote Chile Santa María Guatil rojo	Lhó Tuéju Cuínhonh Catálhin	Bixa orellana Capsicum sp. - Simira maxonii
Tóxico para pescar	Liana Liana	Cúri quírra Lhápara quírra	Serjania inebrians Jacquinia aurantiaca
Bebida ceremonial	Cacao Pataste	Cajú Erréfa	Theobroma cacao Theobroma bicolor
Ofrendas	Cacao Pavón (plumas) Cariblanco Pataste	Cajú Túfi Ujúti Erréfa	Theobroma cacao Crax rubra Tayassu pecari Theobroma bicolor
Funerales	Mastate Pavón (plumas) Pava (plumas) Guacamaya (plumas) Carriso Achiote Cola de gallo Culebro Pechipán	Chólhi Túfi Úru Aféla, Óla Arafúfu Lhó - Lhapára Tilhují	Brosimum utile Crax rubra Penelope purpurascens Ara ambigua, macao Chusquea sp. Bixa orellana Bactris pubescens Galipea granulosa Bunchosia cornifolia
Palos para pelear	Jicarito	Tufáronh	-
Protegerse del sol y mosquitos	Cacao Pataste	Cajú Erréfa	Theobroma cacao Theobroma bicolor
Alumbrar	Hule (latex)	Quírri	Castilla elastica

Fuentes: Cruz, Elizondo y Cruz 2000; Castro L. 2000; Castro E. 2000.

## Conclusiones

Las actividades de subsistencia llevadas a cabo por los maleku a principios del siglo XX, cuando aún tenían acceso a la mayor parte de su territorio histórico y a sus recursos terrestres y acuáticos, tenían como principio la habilidad de combinar estrategias de producción, caza, pesca y

recolección. Eran actividades donde se empleaba tecnología propia desarrollada a través de muchos años, y que a su vez respondía a la disponibilidad de recursos bióticos y las condiciones ambientales que día a día enfrentaba esta comunidad. Hecho que demuestra la concomitancia entre la diversidad de ambientes y las estrategias culturales de adaptación, en este caso particular, a la

diversidad de ecosistemas terrestres y acuáticos al norte de Costa Rica.

La base alimenticia de la comunidad maleku provenía mayormente de los campos de cultivo del plátano, cacao y maíz, la cual se complementaba con la proteína animal obtenida de la caza y la pesca. Desde febrero a la mitad de mayo y desde mediados de agosto a mediados de octubre, cuando los recursos alimenticios eran generalmente, por las condiciones favorables del tiempo, de mayor diversidad y disponibilidad, razón por la cual la comunidad dedicaba la mayor parte de su tiempo a las actividades agrícolas, de pesca, caza y recolección. Por el contrario, en la época de mayor precipitación, debido a las fuertes lluvias, al mal tiempo y a la presencia de terrenos inundados y lodosos, el realizar estas labores no solo se tornaba difícil por lo adverso de las condiciones, sino que además, la disponibilidad de alimentos disminuía en cantidad y diversidad. Ríos con cauces sucios hacían la pesca más difícil, así mismo, la caza y recolección se reducían y el abastecimiento de productos agrícolas decaía.

Para contrarrestar los períodos de difícil obtención de alimentos, los maleku recurrían a la conservación de éstos mediante los métodos de preservación y almacenamiento. Dentro de los productos agrícolas importantes en la dieta y que podían ser preservados estaban el pejíbaye, el cacao y el maíz. El pejíbaye, usado principalmente como alimento y para elaborar chicha, era preservado por varias semanas mediante los procesos de ahumado y secado al sol. Las semillas de cacao eran secadas al sol y almacenadas en sacos de mastate por semanas hasta que eran necesitadas. El maíz era también secado al sol y almacenado en tuza.

En cuanto a la carne proveniente de animales silvestres y pescados era preservada mediante el método de ahumado utilizando fuego lento, con lo cual la carne era simultáneamente ahumada, secada y parcialmente cocinada. En el caso de pescado ahumado, éste podía conservarse por al menos tres meses. Asimismo, las tortugas que habían sido capturadas se conservaban vivas por varias semanas en huecos hechos en el suelo (Cruz, Elizondo, 2000).

Otras estrategias igualmente importantes para los maleku y que les ayudaba a garantizar

su subsistencia eran compartir e intercambiar alimentos. El compartir alimentos consistía en ofrecer como regalo carne, pescado, pejíbaye o cacao a los familiares o vecinos con la intención de recibir algo en retorno de valor similar dentro de un tiempo prudencial. El intercambio o trueque de alimentos consistía en intercambiar diferentes cantidades de alimentos como maíz por cacao, pejíbaye por caña de azúcar, yuca por plátano y muchos otros.

El haber sido capaces de desarrollar diversas estrategias para la obtención de sus alimentos en diferentes lugares y diferentes momentos del año, junto con el desarrollo de varios métodos para conservarlos y preservarlos, además de recurrir a los intercambios recíprocos de alimentos y trabajo, permitió a esta sociedad indígena asegurar su supervivencia a través del abastecimiento constante de alimentos durante todo el año y por muchas generaciones.

## Bibliografía

- Carmona, J. 1897. De San José al Guanacaste e Indios Guatusos: Descripción religiosa, política, topográfica é histórica de esos pueblos y lugares. Tipografía de San José. San José.
- Céspedes, A. 1923. Crónicas de la visita oficial diocesana al Guatuso. Imprenta Lehmann. San José.
- Constenla, A. 1998. Gramática de la lengua guatusa. Editorial de la Universidad Nacional. Heredia.
- Jaen, M., N. Mejía y F. Mojica. 1996. Historias malecu II: Vida y costumbres del indio malecu. EFUNA. Heredia.
- Organización de Estudios Tropicales (OET). 1988. Inventario biológico de la Zona Norte de Costa Rica. Centro Agrícola Cantonal de Upala. Upala.
- Thiel, B. A. 1896. Visita a la provincia de Guanacaste y 5ª entrada al territorio de

los Guatusos, febrero-marzo de 1896, p. 51-93. In Instituto Físico-Geográfico Nacional, editor. Viajes a varias partes de la República de Costa Rica por el Dr. Bernardo A. Thiel (obispo de Costa Rica), 1881-1896. Tipografía Nacional. San José.

Thiel, B. A. 1927. Viajes a varias partes de la República de Costa Rica. Imprenta Trejos. San José.

Porras, A. 1959. El idioma guatuso. Tesis de licenciatura. Escuela de Lingüística, Universidad de Costa Rica.

Pizarro, G. 1998. Ethnoornitología guatusa. Tesis de maestría. Escuela de Lingüística. Universidad de Costa Rica.

Sapper, C. 1942. Viajes a varias partes de la República de Costa Rica 1889 y 1924.

Traducido del alemán por Jorge Dávila. Imprenta Universal. San José.

### **Investigadores locales**

Cruz, Bienvenido., Francisco Elizondo y Eligio Cruz. Investigadores locales de las comunidades de Tonjibe y El Sol. Reserva Indígena de los Guatusos, 2000.

### **Entrevistas**

Castro, Luciano. Viento Fresco, Reserva Indígena de Los Guatusos. 2000.

Cruz, Josefa. Palenque El Sol. Reserva Indígena de Los Guatusos. 2000.

Elizondo, Leonidas. Palenque Margarita. Reserva Indígena de los Guatusos. 2000.

Morera, Wilson. Palenque Tonjibe. Reserva Indígena de los Guatusos. 2000.