



Diccionario-Recetario Pictográfico de la
ALIMENTACIÓN TRADICIONAL BRIBRI

UCR



SE' MÁ

Diccionario-Recetario Pictográfico de la
ALIMENTACIÓN TRADICIONAL BRIBRI

UCR

Introducción

El presente diccionario-recetario pictográfico de la alimentación tradicional bribri forma parte de la serie de diccionarios pensados especialmente para los miembros de la comunidad bribri. A continuación se explica cuáles son sus características y cómo se elaboró:

1- La selección del vocabulario es temática, de modo que no se trata de un diccionario general de la lengua, sino de un diccionario específico para un ámbito de palabras relacionadas.

2- La presentación del significado de las palabras es pictográfica, por lo que este se muestra mediante dibujos y no mediante la traducción a otro idioma. En este sentido, se trata de un diccionario monolingüe en bribri.

3- Se trata también de un recetario de la alimentación tradicional, por lo que se ha procurado incluir la mayor cantidad posible de productos y platillos considerados por miembros del pueblo bribri como propios de su tradición culinaria y unos pocos que se incorporaron a su dieta hace mucho tiempo (como, por ejemplo, el arroz y el azúcar) si estos cuentan con una palabra o forma de expresión propia en la lengua bribri. No se incluyen los alimentos que, aunque sean muy comunes en la actualidad, no cuentan con una denominación propia en este idioma. Tampoco se incluyen las recetas de platillos que no son considerados propios de su tradición.

4- Se trata de un diccionario-recetario etnográfico de lo considerado tradicional y propio del pueblo bribri. Por este motivo, se tuvo particular cuidado de consultar con personas muy conocedoras dentro de la comunidad todo lo relativo al conocimiento cultural acerca de la tradición culinaria; por ejemplo, los pasos para elaborar los platillos, cuáles platillos forman parte de esta tradición aunque sean poco comunes en la actualidad, cuáles animales se consumían aunque en el presente sean difíciles de conseguir, las formas particulares de realizar una acción (cómo desgranar el maíz, cómo servir los alimentos ya preparados, etc.). Se ilustran también los utensilios considerados tradicionales (las ollas de barro, los coladores y recipientes de guacal, los removedores de palo, etc.), con la única excepción del cuchillo. En la actualidad, en muchos hogares, lo más común es que se empleen

cocinas de leña o fogones, recipientes y cubiertos de plástico o de metal, ollas de metal, etc. Asimismo, en el presente puede ser que varíe la forma de preparar los alimentos. Este material intenta retratar con fidelidad los procedimientos de preparación tradicionales o antiguos, independientemente de su vitalidad actual, con el fin de que sirva de recurso para que las nuevas generaciones puedan acercarse a la historia de su pueblo.

5- La categorización de los alimentos, en la primera parte, responde a los parámetros propios de la cultura bribri y no a los del español. Así, parecen existir al menos dos grupos: *kàlwö*, que incluye lo que en el mundo hispanohablante clasificamos como frutas, tubérculos, vegetales, etc, y *ár*, que incluye quelites, hojas, hongos, etc. Se requieren estudios específicos sobre este tema, pero al menos de modo preliminar el presente material intenta respetar y destacar esta etnotaxonomía.

6- La documentación lingüística se llevó a cabo pensando en la elaboración del diccionario-recetario con propósitos didácticos, especialmente como material de consulta del vocabulario y de la forma de dar cuenta de la preparación tradicional de los platillos. Además, se realizó una documentación fotográfica y videográfica que sirvió como base para las ilustraciones.

7- La ortografía empleada es la diseñada en el Departamento de Lingüística de la Universidad de Costa Rica, pero con las modificaciones introducidas por la profesora Carla Jara Murillo y el señor Alí García Segura en cuanto a la marcación de la nasalidad en las vocales con virgulilla y no con subrayado (ver *Se' ë yawö bribri wa. Aprendemos la lengua bribri* de Carla Jara y Alí García).

8- El diccionario recoge la pronunciación de las grandes variedades de la lengua registradas: la variedad hablada en regiones como Coroma, Bajo Coén, Sepecue y Suretka; la variedad hablada en regiones como Amubre, Kachabli y Alto Kachabli, y la variedad de Salitre y Cabagra, cuando esta se registra en las fuentes consultadas. Las diferentes formas de las palabras se separan por medio de una barra /. Aunque se trató de documentar todas las palabras, sabemos que posiblemente falten algunas. Por este motivo, es importante que la persona que consulte este diccionario entienda que no es un material necesariamente completo. Se trata de la primera

versión publicada, que podrá completarse y mejorarse en el futuro. En lo que respecta a las recetas, estas están redactadas en variedad de bribri de Coroma.

9- Para la fase de documentación fotográfica y videográfica se organizaron dos sesiones de cocina, una en Bajo Coén y otra en Kachabli. Los miembros del pueblo bribri que participaron en la preparación de los platillos son los siguientes: Trinidad Segura Segura, Sandra Segura Morales, Vicenta Segura García, Lilliam Segura García, Anastasia Segura García, Sebastiana Segura García, Fausto Morales López, Leomicia Rojas Morales y Seidy Sánchez Morales. Las personas del equipo de la Universidad de Costa Rica que realizaron esta documentación fueron Nathalia Valerín Vargas, Fabiola Cordero Cantillo y José Fabián Bolaños Villegas, en coordinación con Carlos Sánchez Avendaño, quien realizó la documentación de audio. Asimismo, se contó con la ayuda del biólogo Isaac Solano Rodríguez para el reconocimiento de algunas frutas y vegetales.

10- En cuanto a la documentación lingüística, las palabras se extrajeron primero de fuentes publicadas por lingüistas: el *Diccionario fraseológico bribri-español/español-bribri* de Enrique Margery Peña (Editorial de la Universidad de Costa Rica), el *Curso básico de bribri* de Adolfo Constenla, Feliciano Elizondo y Francisco Pereira (Editorial de la Universidad de Costa Rica) y de *Se' ë yawö bribri wa. Aprendemos la lengua bribri* de Carla Jara y Alí García (Editorama). Esta labor fue realizada por Carlos Sánchez Avendaño y Raquel Acuña Mata. La selección fue revisada con Alí Segura García, con quien además se agregaron términos no documentados. Las recetas fueron redactadas por Alí García Segura, como hablante y gran conocedor de la gastronomía bribri. También se contó con la valiosa colaboración de Carla Jara Murillo, lingüista que revisó la escritura de todo el texto y ayudó a completar datos que faltaban.

11- Las ilustraciones fueron realizadas por Fabiola Cordero Cantillo, Nathalia Valerín Vargas, José Fabián Bolaños Villegas y Francini Gómez Calderón. Estas fueron revisadas y validadas con Alí García Segura. El montaje del diccionario-recetario estuvo a cargo de Fabiola Cordero Cantillo.

12- La versión digital con sonido de este diccionario puede consultarse en la página web **www.dipalicori.ucr.ac.cr**.

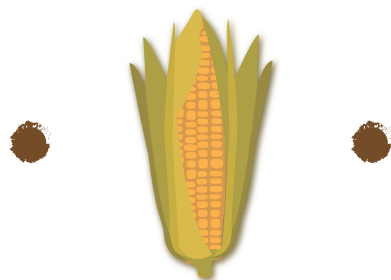
Sobre el proyecto “Diversidad lingüística de Costa Rica”

El 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, colabora con diversas comunidades etnolingüísticas de Costa Rica con el objetivo de fortalecer la presencia de sus lenguas autóctonas mediante iniciativas de retención, promoción, documentación, visibilización, revalorización, enseñanza y revitalización ideadas, elaboradas e implementadas en consulta con miembros de los respectivos pueblos y con la participación activa de adultos, jóvenes y niños de las comunidades con las que trabajamos.

Uno de los propósitos más importantes del proyecto consiste en la creación de materiales didácticos adecuados para la población y elaborados con criterios técnicos de diseño gráfico y lingüística aplicada (didáctica de la lengua y revitalización lingüística). El presente diccionario es una muestra de esta forma de proceder.

Esperamos que este material sea de utilidad para los miembros del pueblo bribri y para todas las personas interesadas en la lengua y la cultura de este grupo.

Carlos Sánchez Avendaño
Coordinador del proyecto
Universidad de Costa Rica
Contacto: dipalicori.efll@ucr.ac.cr





Kàlwö



kalóm



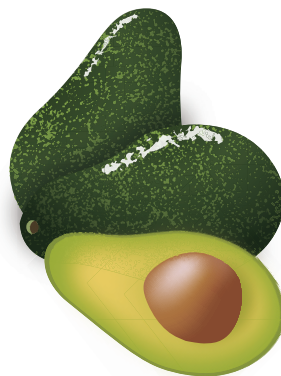
alabà



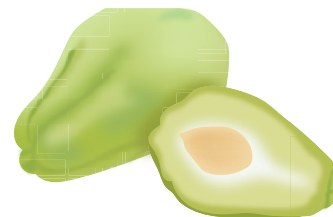
apì / pì



tu' / salířöm / salířö



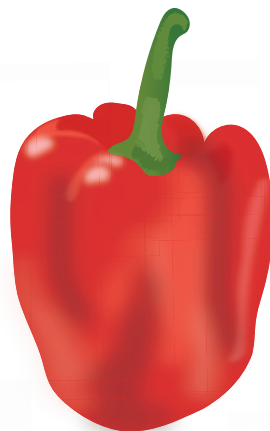
amo' / jamo'



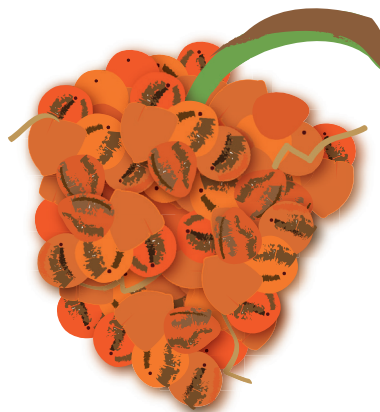
sawák



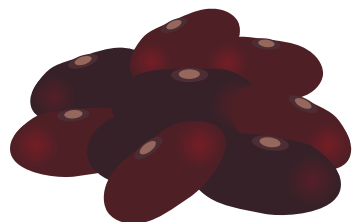
ali' / li'



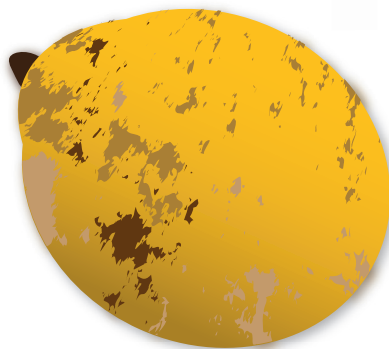
dipa' / sha'



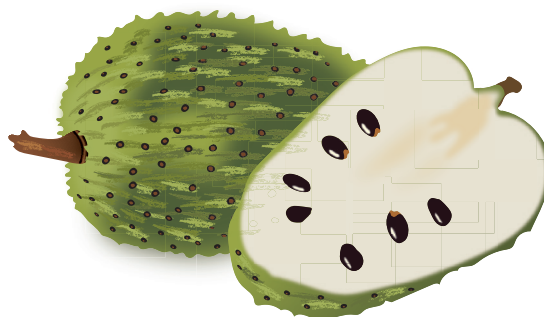
dikó / dakó



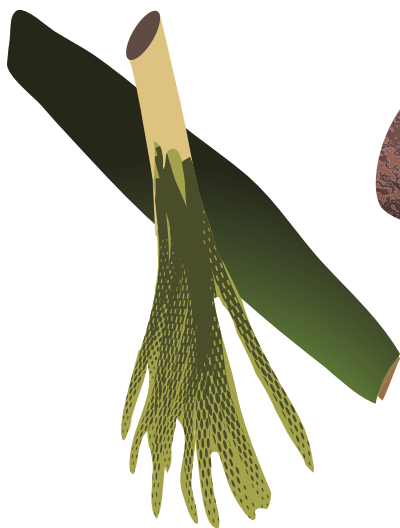
átu



bakòm



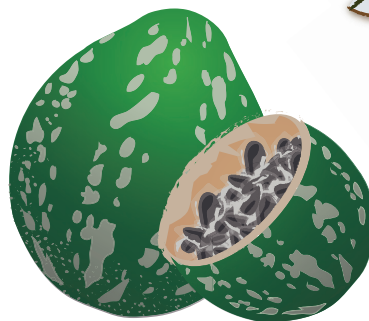
tsăwö / tsöwö



iám / iá



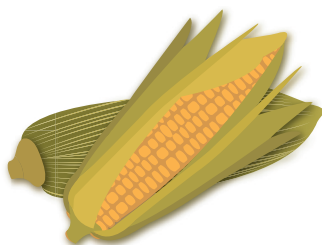
kalóm



òlmème



tòmò / tāmă



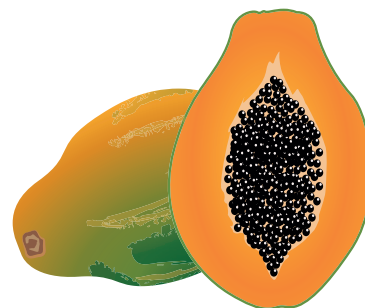
ikuò / kuò



shulèwö



bala' / bla'



kichö'



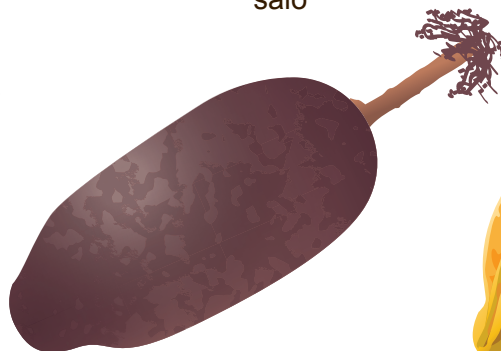
tsiru' / tsuru'



salo'



skuàlòm / skuálo

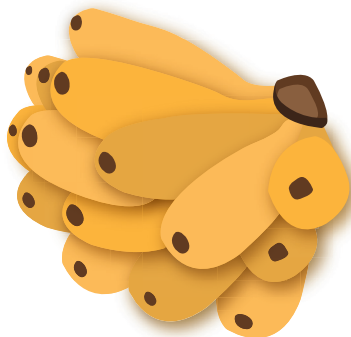


wèròm



wèshwö

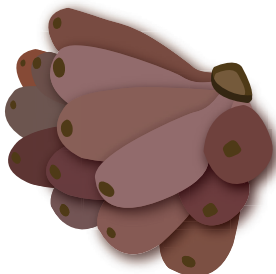
CHĀMŨ (Kàlwö añies)



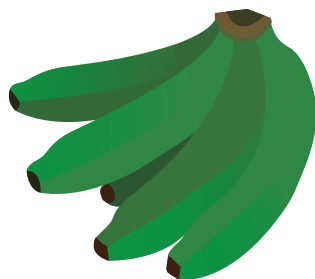
màsawö



chamùli



mánawö



chamù pǎlǐ / chamù ákie

Ár



chi'



bròkò



ski'kuö



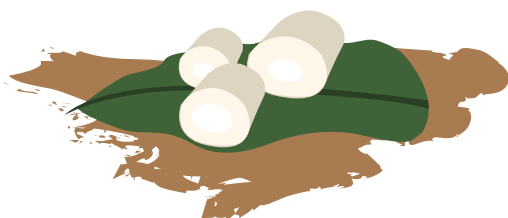
köpòwöshki



pórpö

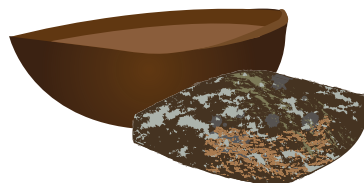


sí / dapò

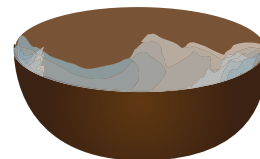


síröpö

Yè



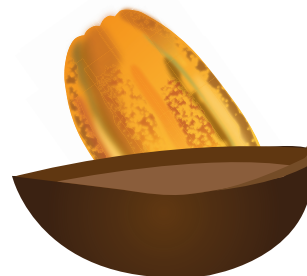
balo' / blo'



dì'



yulár

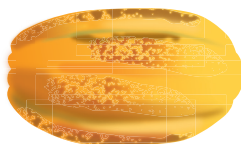


tsirûdiò / tsirûdiö

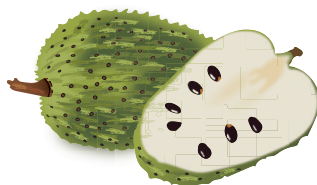
CHĪ'WÖ



bala' / bla'



tsiru' / tsuru'



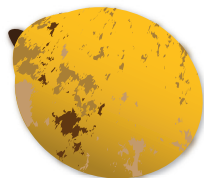
tsăwö / tsöwö



tomò / tamà



páköl / pàsh



baköm



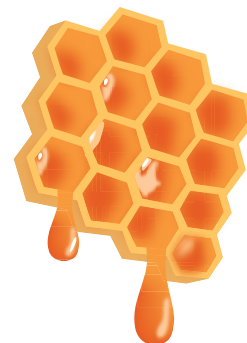
wèröm



salo'



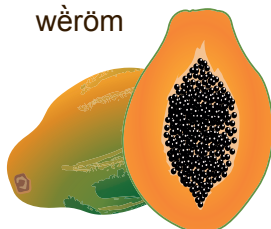
skuàlöm / skuálo



bùlali



Kalóm

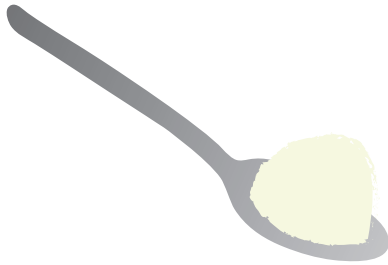


kichö'

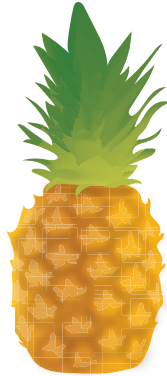


wèshwö

Síkua chké



páköl mülē / bròbròchka



amuwō/aiabawō



àrros



kápi

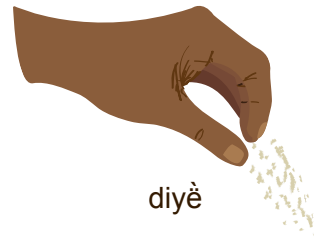
àsh (Síkua chké añies)



áshali / àshali

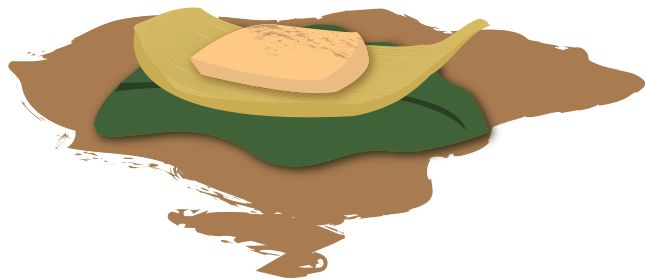


ǎlèmus / ǎlèmuswō



diyě

ñànok



katànok



TKĀ' / TCHŌ'



ũ



tabè



dichàkuö / kulë'



ajkó/kó



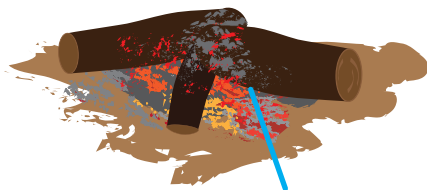
akō'/akā'/kō'



dükö



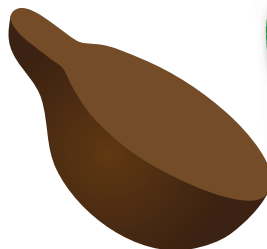
bó



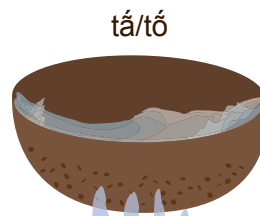
bôwôaka / bóka



kakö'



datsù



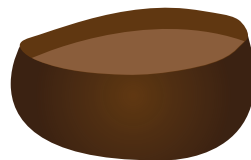
tá/tó



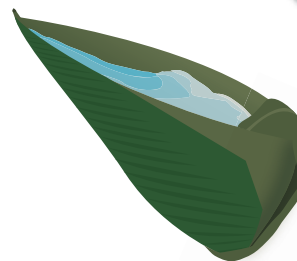
kàlsik



sík



tkä'/tchö'

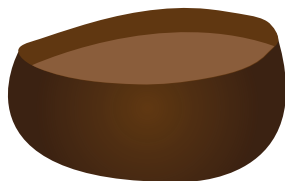


síkkö

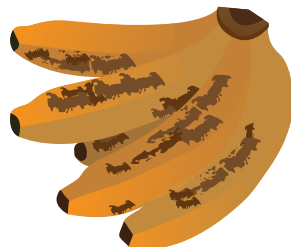
MĀLĒTSI



shakóshakö / shkóshkö



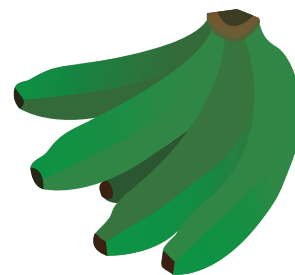
bachâbacha /
bachàbacha



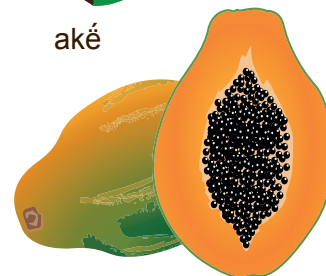
balôbalo / blòblo



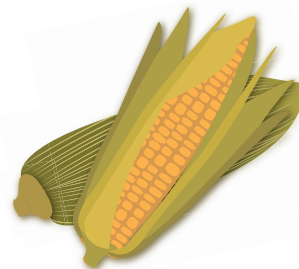
alôlô



aké



alí



nêne / néne



sí

WĚS I ALÈKE

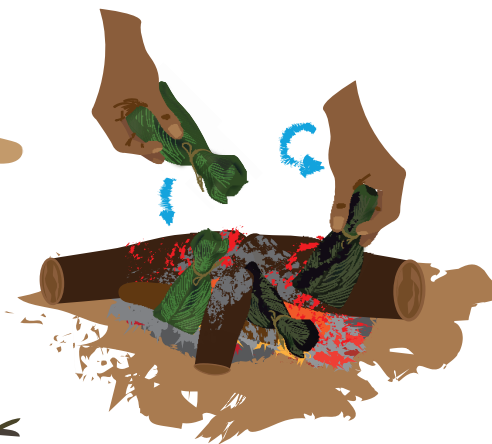
jkuòk kiò ã



alók / lòk



ijkuòk bó ã



síuk



kuókwã



Íyiwak



awà



kalòk



kachúk / kuchú



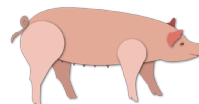
kàl sũlĩ



tè sũlĩ



tsawì/tsuwì/tsui



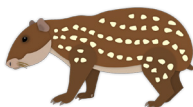
kòchi



sú



sàl



kano'



shulè



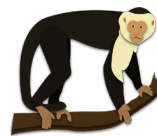
sawé/suwé/sué



wim



stsí/tsí



òk



kàsir



sanò m'atk /
sanò màt



sini'



sinà



dì' skuè / dìskuè



buà



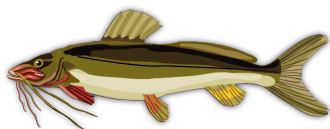
ajkóbitē / kóbatē



skábitē / skóbatē



bitē



kālēm



kuàtchàki



ák nime / ák name



chamùkicha / chamùkacha



dakòl/dakòr



dakúr arròs/dukúr rròs



dikiba'/dakaba'



nimà ichók/namà ichók



sò



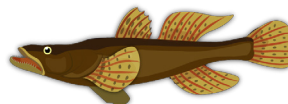
só



sichik /stchik



pó kuë / òlë kuë



shawa'/shuwa'



tsaí nime / tsaí name /
sinì nime / sinì name



wàtak



yawi'



tòsh



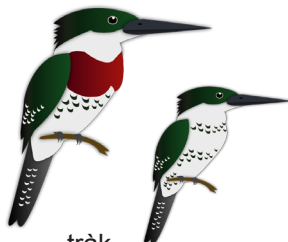
talók kuë



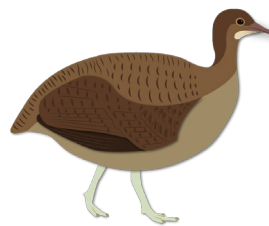
tèbrush / yèbōwō



sũlĩ tchabě /
sũlĩ tkabě



tràk



tkù / tchù



tali dakur /
tali dukur



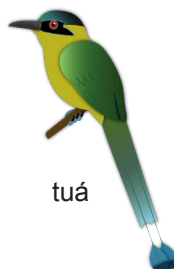
di' bulu



wék



tóköl



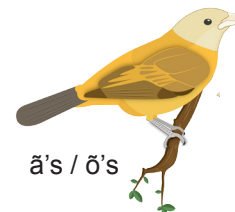
tuá



mulùkayö /
kūkū wò tsurùrù /
kūkūlé wò sarùrù



dó



ã's / ò's



sũlĩ nùböl



urrèk



tsanè



sawíyök dakur /
sawíyök dukur



kaě



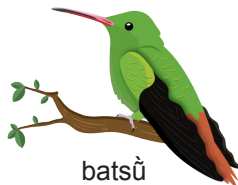
blàdu



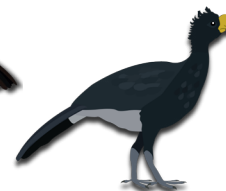
pĩã'/pĩõ'



tsiò



batsũ



duwé

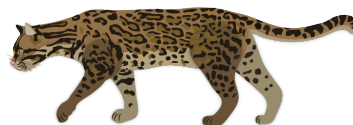


batsĩk

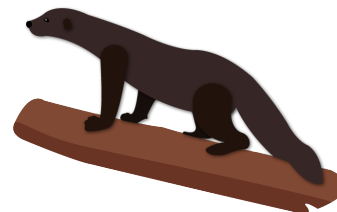
Íyiwak íse katèke bitsé tã



apà / pà



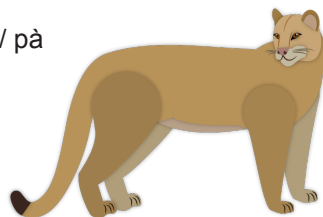
stsa' name/ajkó name/
ñalà name/dakarò name



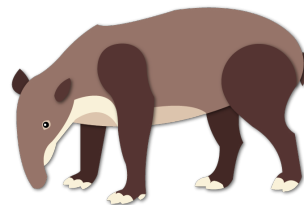
alòbuk/alòbök



kũkõ'



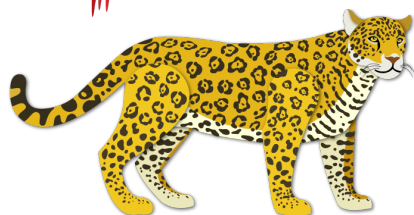
dakòlum



naï'



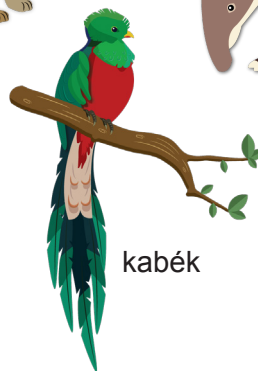
òk pũ / sàl pũ /
kaè pũ / ák pũ



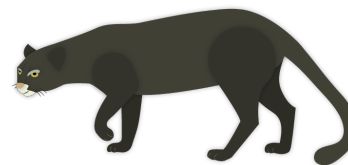
dulékalöm



wàkö

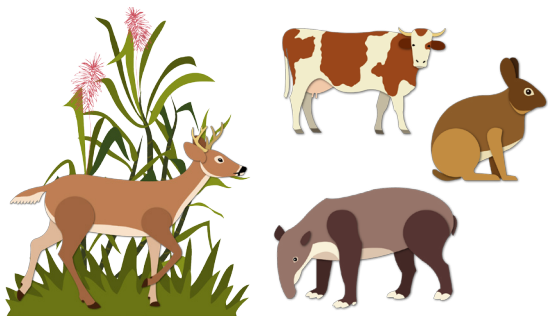


kabék



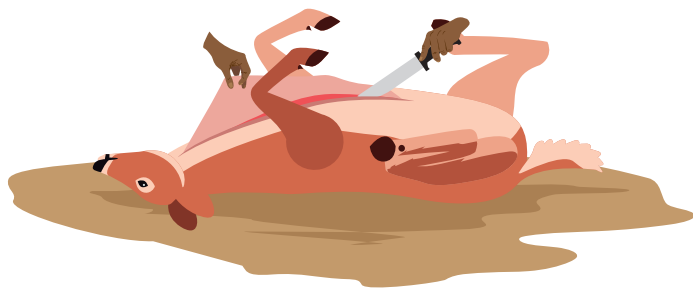
namù dalòlò





Íyiwak íse jkuò tchèkelor:
bàka, naĩ', sũlĩ, suwé

2. I wò ttèkelor bitsĩtsĩ dicháë.



1. Jkuò tchèke, ikuli' ska i wòñèeke, ña' bièketsã ena i
ulà wòñèkelor, ès aĩiès i ulà ena ikalò ajkuò tchéeke.



3. Ès i síwèke.

4. Kíka sík mèkã.



5. Dikĩ ã bó ièke.



7. Kó ttóìekewã sík wa e' ã
chkè e' ièkèkã.



6. I kònèke eriàrma kè i ñòrwã,
chkè tánewã mát e'tã i síne.



8. Ès i kichàìòka bó tsá.

Íyiwak íse kè ajkuò tchètālor: kòchi,
kásir,sini', kano', sú, sàl, wim, òk, sinà.



1. I ñówěkekā bó kī.



2. Kuókī i pà iklèketsā
manènè tabèla wa.



3. I wòttèkelor bitsĩtsĩ dicháë.



4. Ès i síwěke.

5. Kíka sík mèkă.



6. Dikĩ ã bó ièke.



7. I kònèke eriàrma kè i ñòrwă,
chkè tánewă mât e'tă i sîne.



8. Kó ttóìekewă sík wa e' ã
chkè e' ièkèkă.

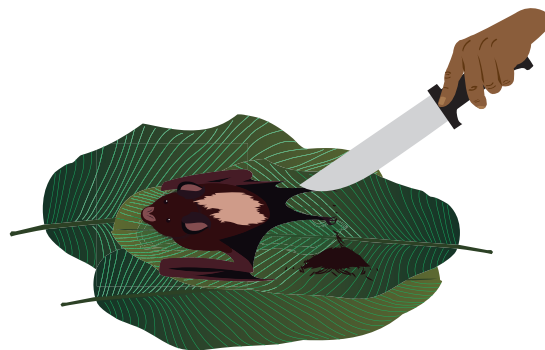


9. Ès i kichàìòka bó tsă.

Íyiwak íse kě ajkuò tchètālor:
skula', dukúr, shulě.



1. I ñówěkekā bó kí.



2. Kuókĩ i pá iklèketsā manènè tabèla wa.



3. I ulà ena i klò ttélör mèkekā ès bó tsā.

4. Kíka sík mèkã.



5. Dikĩ ã bó ièke.



7. Kó ttóìèkewã sík wa e' ã
chkè e' ièkèkã.



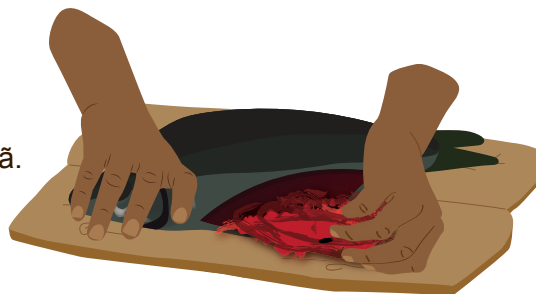
6. I kònèke eriärma kè i ñòrwã,
chkè tánewã mât e'tã i síne.



8. Ès i kichaiòka bó tsá.

Namà: blùblù ena tsítsila

2. Be' i ñá biétsā, ñá yétsā.



1. Be' namà klòwěwā i ñábita kër, ulà èt wa i so'kuò klèke i wókir kër tabèla wa, kè i pík tèkūlor.



3. Be' i alèkekā diò ie, e' wòtèkelor; síwě e' mèkekā, wáñe, ena i kuèke sík ā bó ā e' bikèkewā wáñe añies.

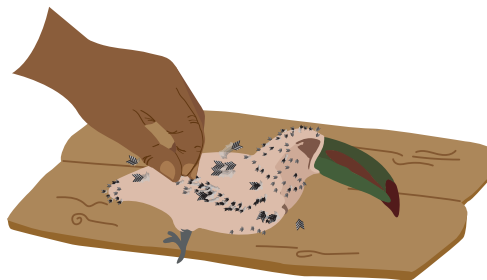
Dù Dù blùblù



1. Pík ena ñábita yèkelor èrpa
i duwó e'tā .



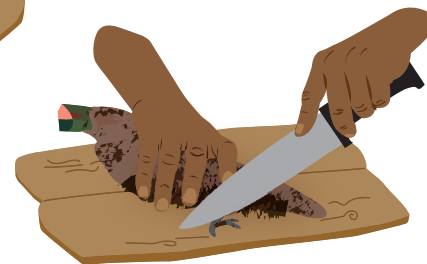
2. Kuókĩ be' i nièwa di'ba ã.



3. Ulà wa be' i kò yèè.



4. I kòyökla tsídalala e'
ñáwèkekā bó kĩ



5. I klátskuö tèlor bua'.



6. I kàbita tèlor¹

¹Mikā i dri tā e'tā e' ttéeke



7. Be' i ñá biétsã, e' mulé e'
kukèkekã kiò wa.



8. I malè wòtèkelor i dichéé.



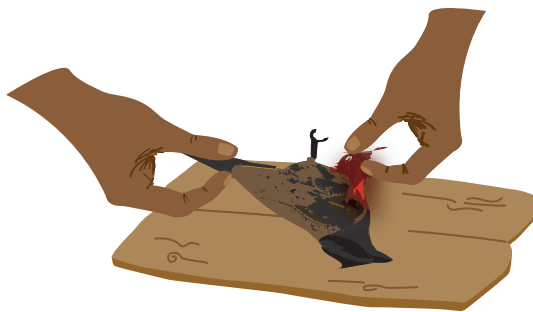
9. E' alekèkã chumù ã o dikó
rpò ã.

Dù tsítsila

1. Be' i apà ñówèkã bó kĩ.



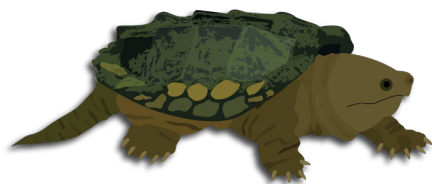
2. Apà ikalèene manènè.



3. Ñá biétsã, i ñá yétsã.



KUÈ



tlók kuè

1. Be' i yuwa' tchèlor, i wókir
ena i krè kè katànok



2. Apà ñówèkã

3. Apà iklène manènè.

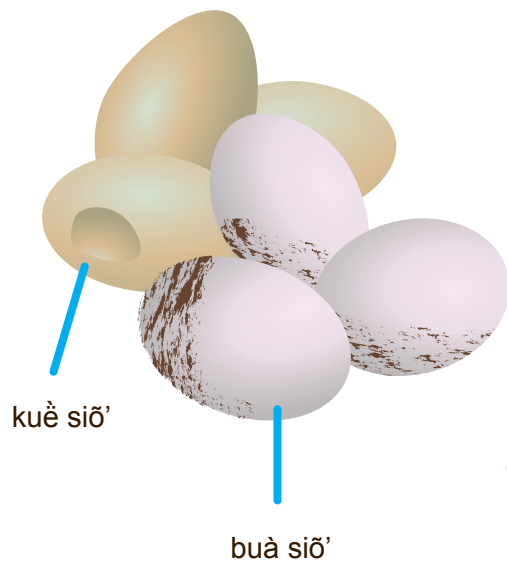


4. I chkà wòtèlor.

5. Mèkã di' tã; ã mánawö
ièkã; ès i alèke.



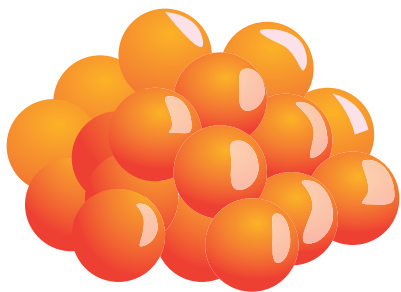
SIÕ' KUÈ ENA BUÀ SIÕ'



2. Kuókĩ be' i èwa, e' kè diò yàne, ena kè i ñàne katúule.

1. Be' i mèkã wòbichòwě di' ba ã.

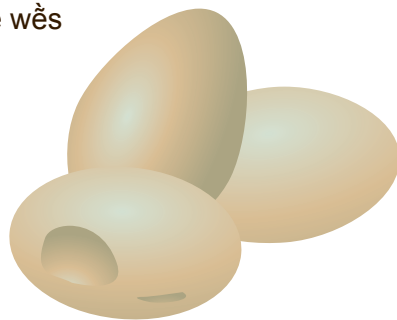
NAMÀ SIÕ'



E' kukuèke sík ã.

DÙ SIÕ'

E' ñàne katúule kiò kĩ, aliule wèss
krò siõ' ès.



Û DIÒ



bàka, kòchi, sũlĩ, sini', kàsir,
dù ena namà blùblù

1. Û ā di' tèkekā táĩ.



3. Chkè wòtèlor molòlò.



4. Tchée be' ù ñe' ã.

5. ã dayè tchée.



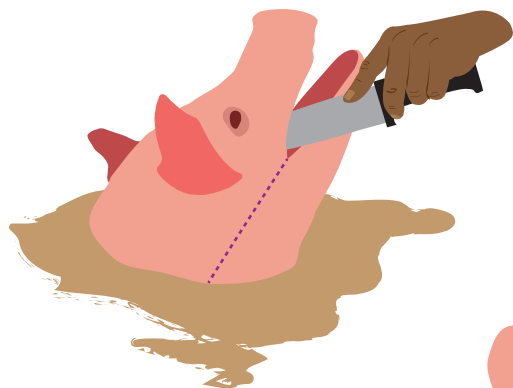
7. Namà i di ema e' alèke i wák è.



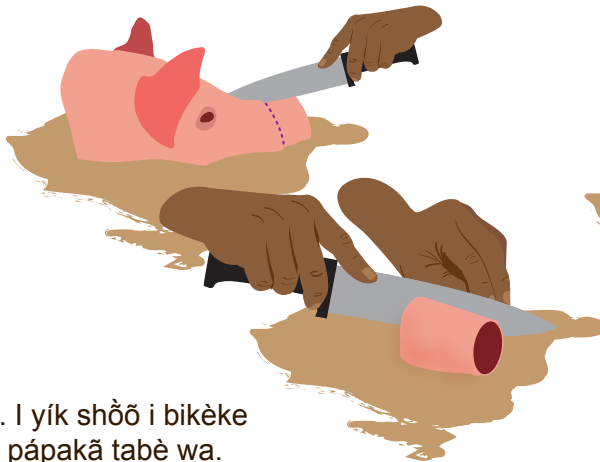
6. E' ã tu' jkuò tchée e' ièkã o
chumù jkuò tchée e' ièkã.

8. Kàsir ena tsawì e' alèke
mánawõ ã.

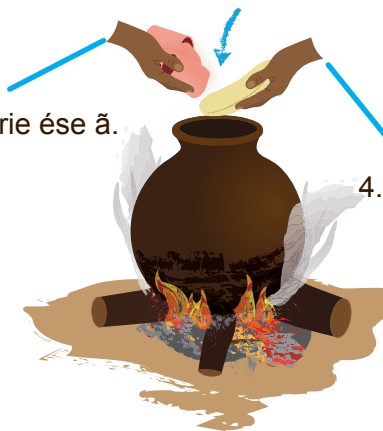
DO'



1. Kòchi wókir páiklèe bua'è,
tchéé shūshò.



2. I yík shòò i bikèke
pápakā tabè wa.



3. Ièkekā ũ bérie ése ā.

4. Ā kalóm jkuò tchèkelor ákie
e' ièkekā



5. Ès i mèkā bó kī nañéé; ā
bóìèke ena di' tèke.



6. Dö mīkā ká ñìnèbitūtche e'tā bō yèe i
dikĩ ā, ès i mèāt dö bulāmi.



8. Se' wák i kèkekā, e'tā chkè albánètsā ena
klóm mía māt, ès tā bua' i aline



7. Bulāmi ũ éwa bō tchēsē ís kí.

I katèke katúule: Namà tsítsila ena só

E' trèkèwã sík wa, ã dayè tchèkã, tchèwã bó ã.





KÀLWÖ ENA ÁR

làwö làwö katúie

I katèke wòchka ena irwà tã.



1. E' yulèke kañik ã e'ẽ se'
i alák tchéeke



2. E' tchèkewã bó ã.
3. E' trèke.

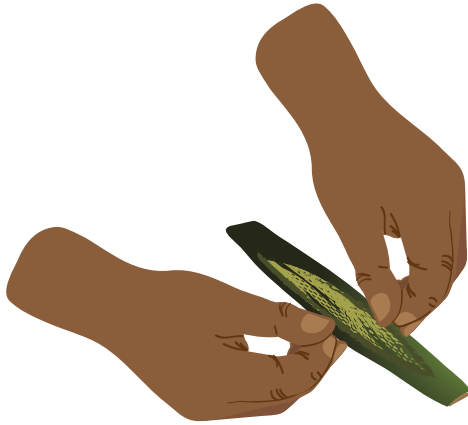


4. Mikã i katùne e'tã
i jkuòlit yétsã.



5. E'tã irpóla katùne e' katèke.

làwö alíule



1. I wò alólö e' yèketsä ijkuò ä.



2. E' ièkekä ù ä i ruwà tã.

Màsa

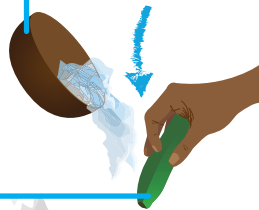
Alìule ena ákie

Íyi ruwà ie



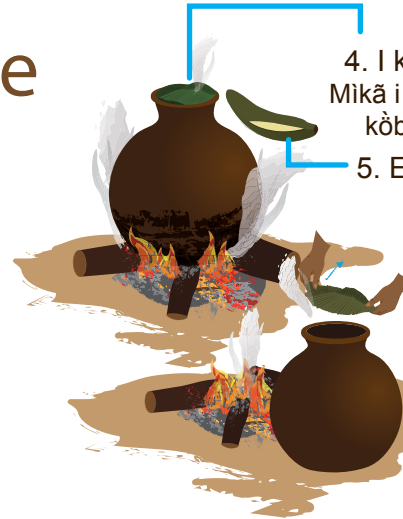
1. Ákie: mìkã i akènè tã i téeke.

2. E' alèkekã ù ã i jkuòë.
3. Di' tèkeekã i ã.



4. I kòbikèkewã sík wa.
Mìkã i wòbichókã e'tã i jkuò
kòbunàne e' tã i aline.

5. E'tã be' ù éwa ískĩ.



6. E'tã be' ù éwa íski.

7. Kòppékã.



7. E's be' i kékã, mékã tchõ' kí,
i jkuòlit yèrketsã érwã.



E' rö tsuru'
duwàie.



1. I alí tã i yuwa'
wòbitsélör.

2. E' tulèkewã bö ä ètöm ètöm.



3. Mikã i jkuòlit katùnewã
e'tã i yétsã bö.



4. Ajkuò tchée.



5. Mékã bö sík kí.

Bròkò

I kitàrmi wòchka ena i alè duwàie.

Bròkò, e' tsikirke tè ã.

1. E' kò alólò shtèke.



2. E' pàléeke kéwek.

3. Kuòkĩ tã e' kò pàiklèke i kicha yóktsã.



4. Kuòkĩ tã i wòtèkelor molòlò.

5. Mékāne ù kĩ.
6. ã di' tékã ena diyè tchékã.



7. I katàrmi e's è ena i wòtèrmikã krò sřò' tã.

KÖPÖWÖSHKI KÖPÖWÖSHKI ALÍULE



1. E' yulèke kañík ã,
i bitséeke i alólö shö.



2. Apàskuwèke tó ã.



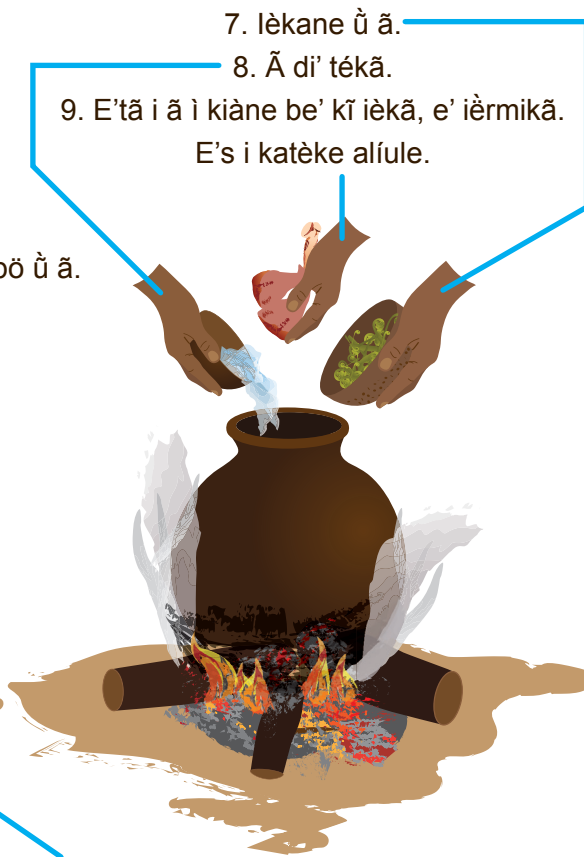
4. Apàlèkã di' bá wa.

3. Kuòkĩ tã i ékã bö ù ã.



5. Kuòkĩ bö ù éwa ïs kĩ.

6. Wàchékã bö tó ã, e'tã ár mìa tsipátsipa, bö i mémikã sík kĩ.



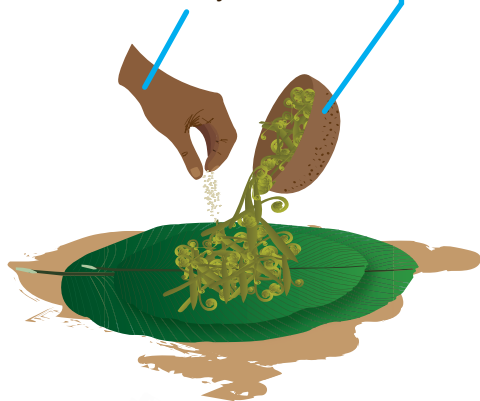
7. lèkane ù ã.

8. ã di' tékã.

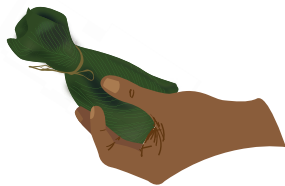
9. E'tã i ã i kiàne be' kĩ ièkã, e' ièrmikã.
E's i katèke alíule.

KÖPÖWÖSHKI KATÚ

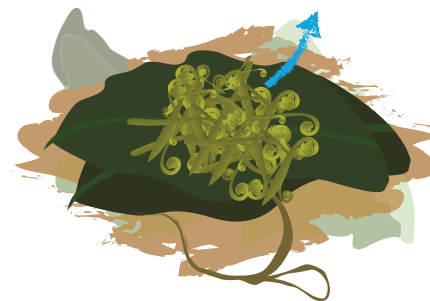
- I apàskúule.
1. Bitrèkewā sík wa.
2. Ā diyè tchékā.



3. Terréwā bua'è albó.



4. Tchéwā bó ā.
5. E' trèke eriärma kè i ñòrwā.



7. E'tā i kòppéেকে.
I katàrmi e's è ena i alè
ruwàie.

6. Sík kutùnewā e'tā i kutùne,
e's i yèketsā.

Dikó

DIKÓ ALÍVLE Û KĪ



1. Be' i skée kua' chki wa.

2. I wò ièkã bö ù ã
3. ã di' tékã tchíi.



4. I aline tă bö i èwa.
5. Kòkèkã.



6. I wò jkuò tchélor.

DABA' DIKÓ SÍULE BŎ KĪ



1. Dikó alíule ièkekā kó ā.



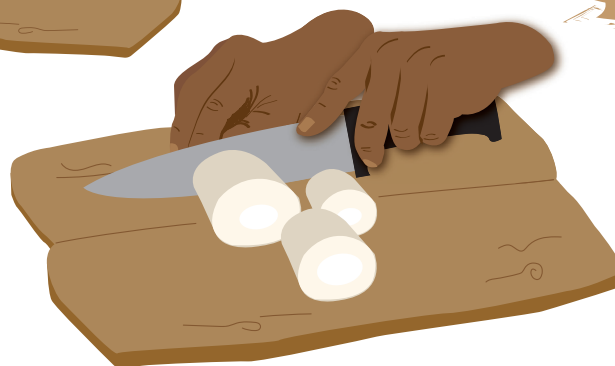
2. E's i kichà ièkekā bŏ tsā
díwŏ èt.



3. Mikā sŏ i ñèketché, e'tā i
jkuò tchéeke è.

Dikórpö Dikórpö alíule

1. Be' i téé, kò télor tás tás tás
tás dòmi i dulù tóttò ã.



2. Wòtélor molòlò e' alèkã.



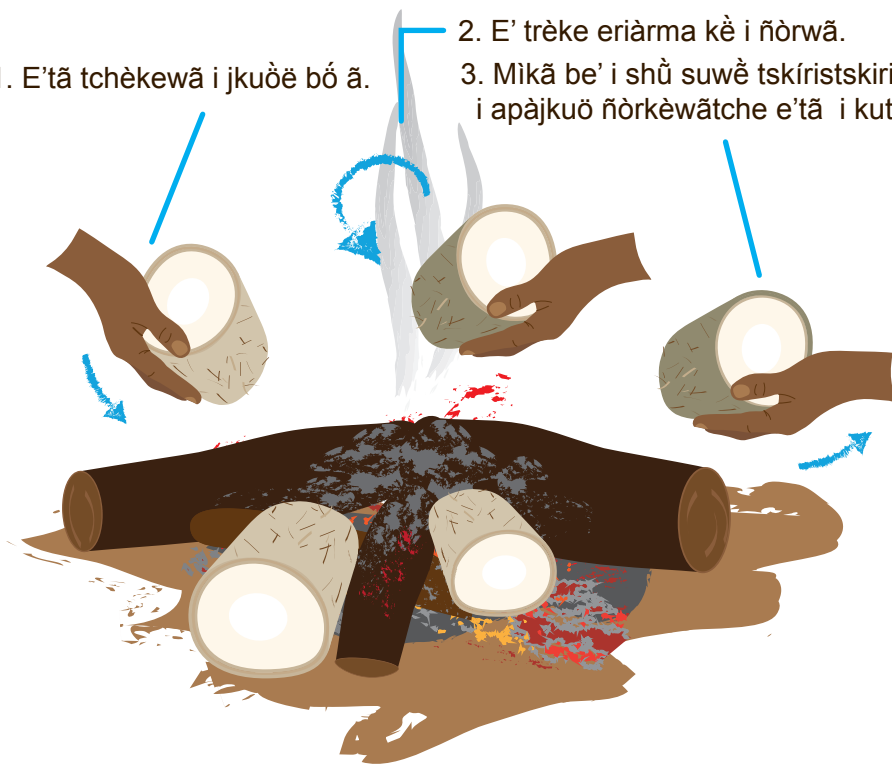
3. Û mékã bö ã, di' tékã e' ã,
ièkekã alínók.

Dikórpö katú

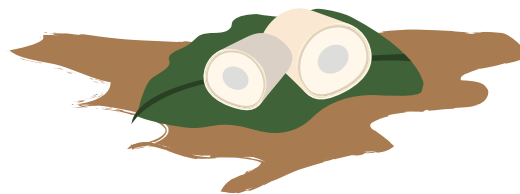
1. E'tã tchèkewã i jkuõë bó ã.

2. E' trêke eriärma kè i ñòrwã.

3. Mikã be' i shũ suwẽ tskíristskiris ena i apàjkuõ ñòrkèwãtche e'tã i kutùne.



4. Be' i jkuõ tchée ulà wa, blà yétsã.



5. E's i katàr.

IKUWŌ IKUWŌ KUTÚ



1. Iò alólò e'tā be' mīā i tsūk.



2. Tabèla wa ikuwò wì shò be' i wòńée



3. Ajkuò tchée sérāā.

4. Tchewā bó ā
5. Trèke eriārma kè i ñòrwā.



6. Mikā i wò tánewā
dolóshdolosh e'tā i yèketsā.

ÑA'



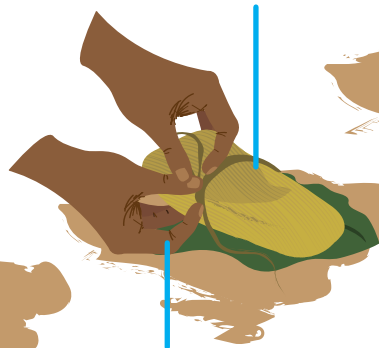
4. Wò siěě tabèla wa.



5. Wée ák kí.



6. Ikuwò wò ijuò kíkķē
e' ā i chkā trèkewā.



7. Trèkewā bua'ě.

8. I muèkewā wíkĩ iòkĩ.



9. I èkā ũ ā.
10. Ā dī' tékā alínók



11. E' ñèke i ajkuò ā.

SKI'KUÖ

SKI'KUÖ ALÍULE



1. I alólöla shtëke.

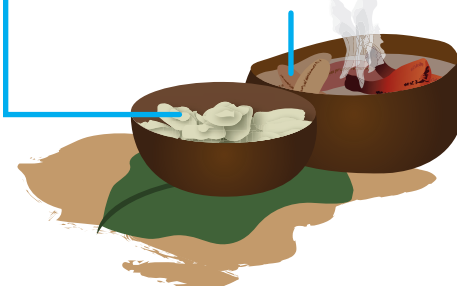


2. Di' ba mékã
wòbichö wè.



3. E' ã iókã

4. Apàsíwé; e'tã iã surùrù, erë
i tònàne e'tã i aline.
5. Be' i mékã ì alè duwàie.



6. I kùrmi sík ã, mìk be' i pàléetche e'tã.

7. Sík kí be' i mékã kíka dayè tchékã.



8. Bikéwã



9. Tchéwã bó ã.



10. I katàrmi wòchka
ena ì alè ruwàie.

KACHÖ'



1. I wò alólöla alèkekā.

2. Mikā di' wòbichókā e'tā be' i
yélur ièkā tchō' ā.
Ì kiàne be' ièkā i ā, e' ièrmikā i
ā, e' rō fyi ruwà.

ALI' ALI' ALÍÚLE



1. Be' i biétsǎ.



2. Tabèla wa be' i jkuò tchée.



3. Ulà wa be' i jkuò yétsǎ.



4. Wòtélór molòlò.



5. Mékǎ be' ù kí di' ǎ; mikǎ i wòbichókǎ tǎ i aline.

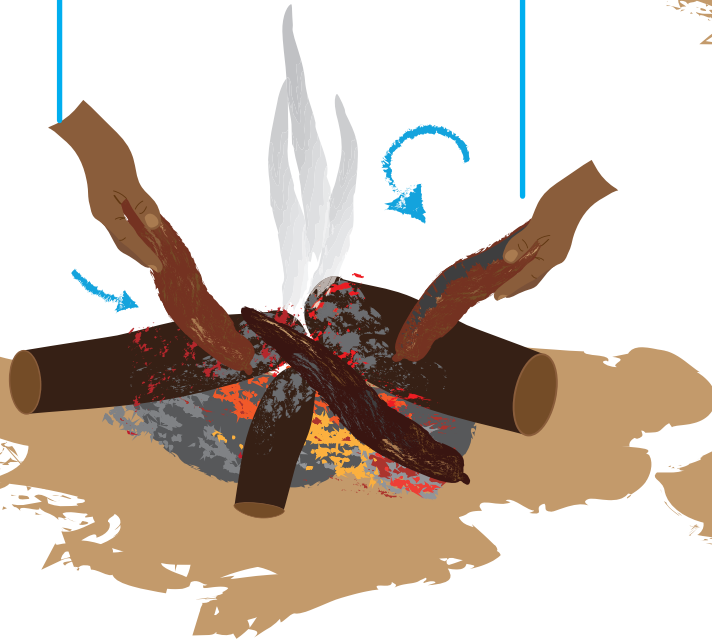


6. E' rō ilè ruwàie.

ALI' KATÚ

1. E' tchèkewā bó ā i jkuòë.

2. I trèke às kè i ñòrwā.



3. Mikā i kutúne tã be' i tchée
shùshò tabèla wa.



4. Kòppée ulà wa.



5. E' rò ilè ruwàie.





Yulár



1. Tabèla wa ikuwò wì shò be' i wòńée.



2. Ajkuò tchée sérǎǎ.



3. Wò siéě tabèla wa.



4. Wée ák kī.



6. E' shǔ i klèke kúshki wa.

5. E' chkà alèkekā ù ǎ dì' tā.

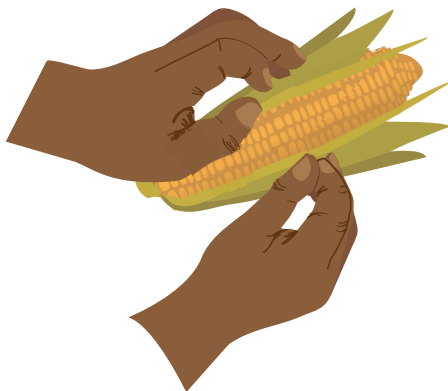


7. E' yèke tchǎ' ǎ.

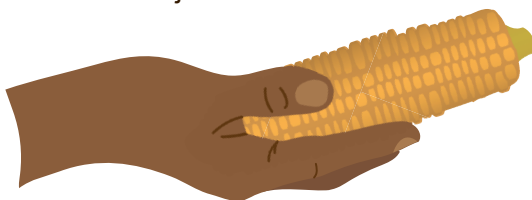
ÓKÖ YUWÈ



1. Ikuwò sí shtèke.



2. Ijkuò tchéé.



3. Ikuwò è yétsä.



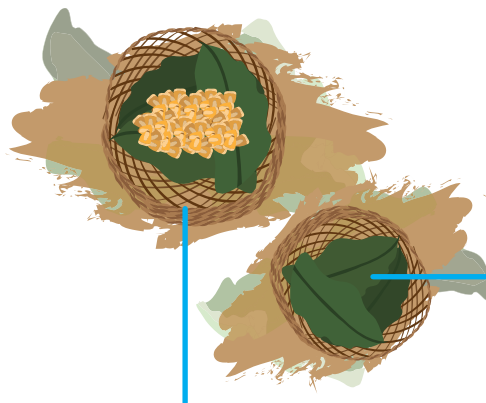
4. Wòtsée be' ù ä.



5. Ä di' tékã mèät e's.



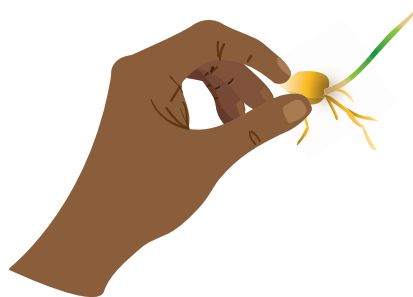
6. Buléñajkě tã be' i dí tétšã.



7. Tchékãne kó ttòiéulewã
sík wa e' ã.
8. Kòbikéwã sík wa mèät e's.



10. E'tã be' i wée.



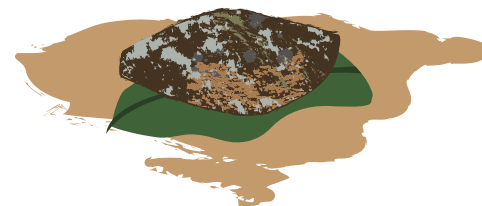
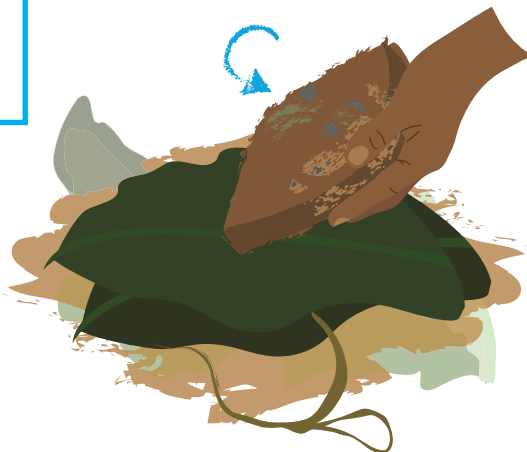
9. Dò páiki tã ikuwò shölòne.



11. E' chkà bikéwã be' kál sík
wa, e's i alékã.

12. I aline tã be' i tchékã ù ã.

13. I pà sêne tã be' i
yèlor ù ã.



17. Dòkã tchék tã be' i sík yèlor.

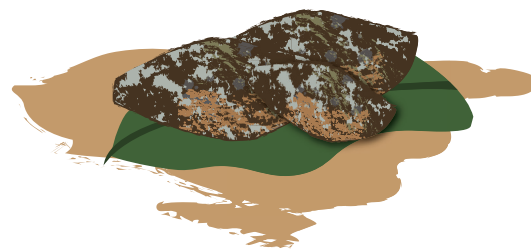


14. Tulésẽ e's.

15. Páiki be' sík yétsã i trée.



16. I bikèkewã i sík e' è wa
erẽ sík tsíwa.



18. I dapàwẽkã wòchka si' èt.
E'tã i síne

BLO' DIKÓ CHKA



1. Be' òkò nièwa ífè.



2. Bulé be' dikó alé wòtskélór



3. lèkã be' kó ttòiéule sík wa e' ã.



4. Tsémi be' ák kî.
5. Wèe.



6. Dikó chka ièkãne be' kó
ttóíulewã sík wa e' ã



7. Tchékã be' ù ã, tòkĩ be' i ã
òkò tchékã wòtřèkã.



8. I wòtřèke ulà wa.

9. Méãt e's kó bikèwã sík wa.

Sinà chka



1. Be' òkò niěwa íñe.



2. Ikuwò sí wòtsée be'.



3. Niěwā dì' ă íñe.



4. Bulé be' i tsémi ák kī, wée.



5. E' chkà bikèwā sík wa ña' ie



6. E' alékā be' ũ kī.



9. Wòtiěě be' rō kúshki wa.

7. I allne tā be' iéwa.



8. Sík yélor.



10. Tchékane be' rō ũ ā òkō tā,
shùtiěkā.



11. Kòbikéwā sík wa.

ALI' CHKA



1. Be' òkò nièwa fñe.



2. Be' ali' jkuò tchée.

3. Wòtélór ù ã.

4. Ì di' tékã.



5. Kòbikéwã mèkã alinók

6. I aline tã be' ù éwa



7. Nátchée e's i ù ã kúshki
bèrie e'se wa.



8. Mìkã i sénéwa tã be' i
tchéka ù ã òkò tã.



9. Kòbikéwã sík wa.

Bójkě tǎ i bichàne,
akékěpa i yè tchǒ' ǎ.



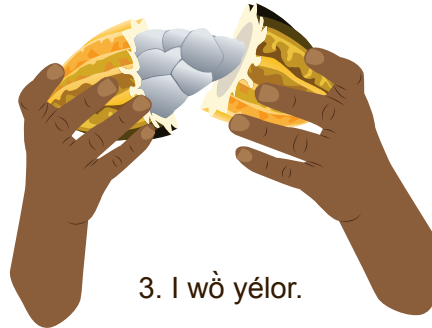
Bulé tǎ e'rǒ yè alàr tsítsi
ǎ tchǒ'la ǎ

TSURU', WÈRÖM, SKUÀLÖM, SALO'

5. E's i tuwèke ulà wa.



3. I wò yélor.



1. I alí tã i tèkelor.



2. Tskélor.



4. lèkã tchõ' ã di' tã.



6. E' shyué yèke.



TSURU' YÈ

1. I wò katúule ajkuò klétsǎ wée.



2. Di' ba mékǎ wòbichòwěě
3. E' ǎ be' tsuru' chka iékǎ.



4. Shǔtuèke kúshki wa.



5. E' yèke chamù katú ruwà ie.

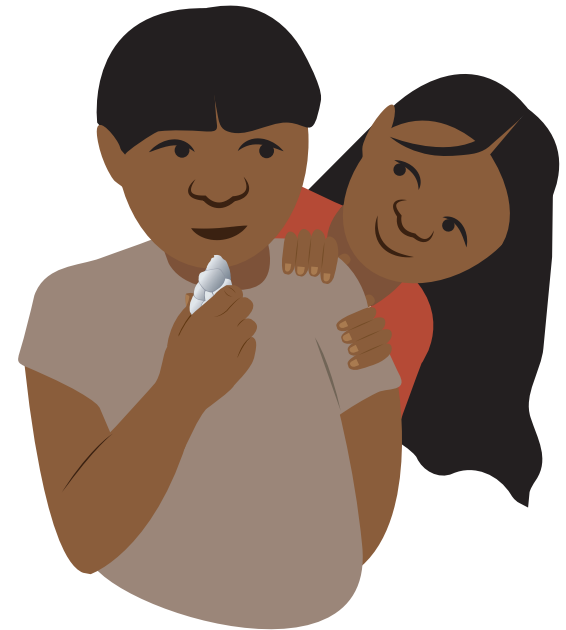


TSURU', WÈRÖM, SKUÀLÖM, SALO', TOMÒ, ALÓWA



1. Mikā i alirke, e'tā
be' i bitsélor

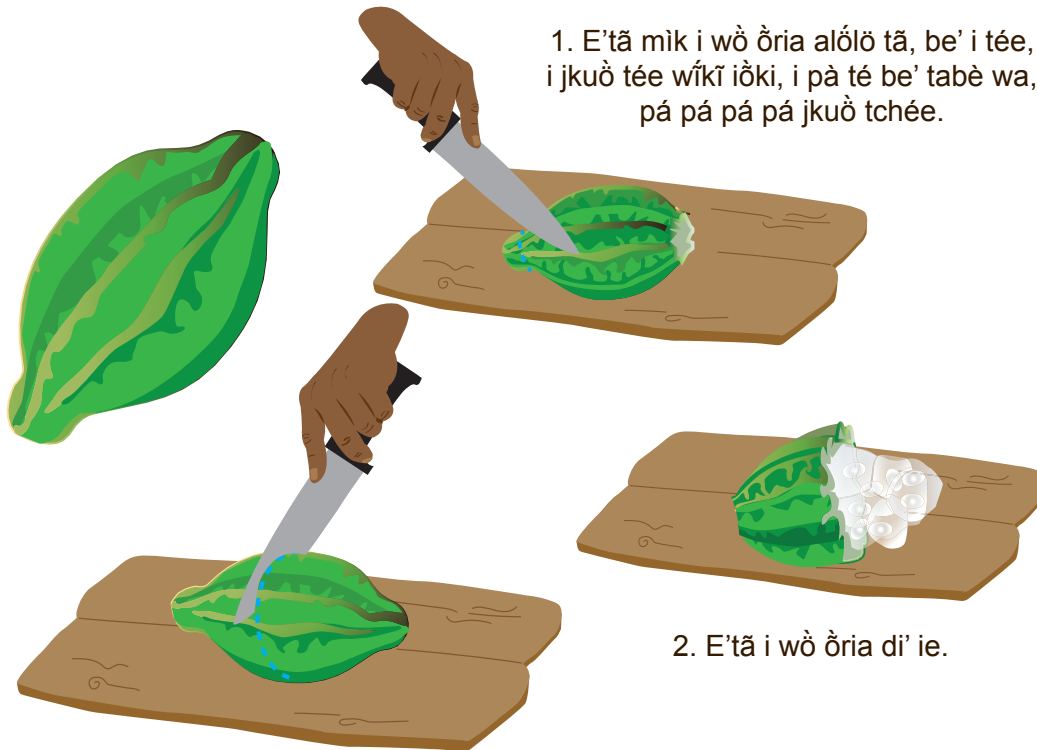
2. I wò tskélor o i jkuò tchéé



3. I wò tso' i shù ã, e' kúyèke

TSURU' CHI' IË

1. E'tã mĩk i wò òria alólö tã, be' i téé,
i jkuò téé wíkwĩ iòki, i pà té be' tabè wa,
pá pá pá pá jkuò tchéé.



2. E'tã i wò òria di' ie.

3. E' katèke sérrää.

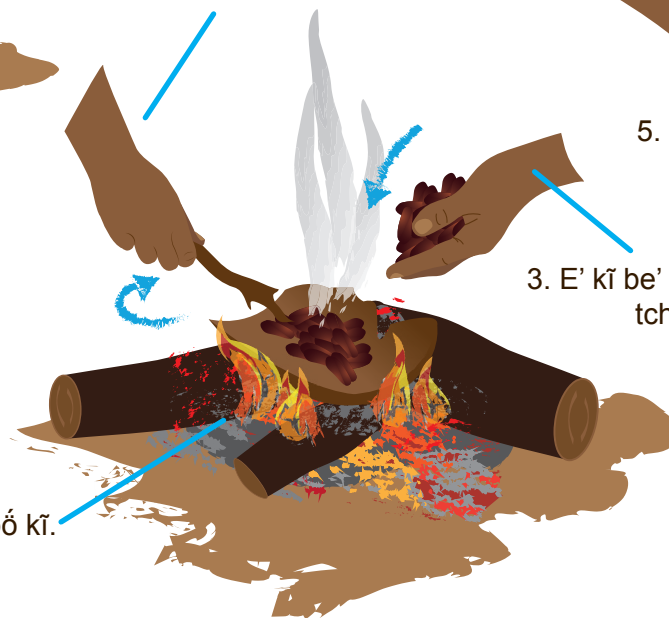


TSURU', WÈRÖM, SKUÀLÖM, SALO'



1. Sík kī i wò síwèke dibàã.

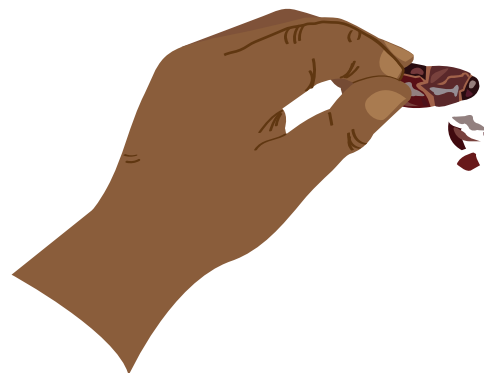
4. I shǔ iklèke kàl ták wa.

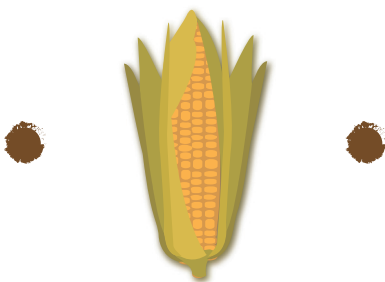


2. Ǫ ták mèkã be' bó kī.

3. E' kī be' kàlwö sìne e' tchèkã.

5. Mikã i kutúne e'tã be' i jkuò tchée, e'tã i katàne.







UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
VICERRECTORÍA DE ACCIÓN SOCIAL
SECCIÓN DE EXTENSIÓN CULTURAL
ESCUELA DE FILOLOGÍA, LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
EC-408 “DIVERSIDAD LINGÜÍSTICA DE COSTA RICA”

“Se’ má” Diccionario-recetario de la alimentación tradicional bribri

Fuentes de las que proviene el vocabulario: *Diccionario fraseológico bribri-español/español-bribri* de Enrique Margery Peña (Editorial de la Universidad de Costa Rica), *Curso básico de bribri* de Adolfo Constenla, Feliciano Elizondo y Francisco Pereira (Editorial de la Universidad de Costa Rica), *Se’ é yawó bribri wa*. Aprendemos la lengua bribri de Carla Jara y Alí García (Editorama)

Revisión y ampliación del vocabulario no documentado: Alí García Segura

Selección y digitación del vocabulario: Carlos Sánchez Avendaño y Raquel Acuña Mata

Redacción de las recetas: Alí García Segura

Revisión y corrección de la escritura y de las recetas: Carla Jara Murillo

Participantes en las sesiones de preparación de los alimentos: Trinidad Segura Segura, Sandra Segura Morales, Vicenta Segura García, Lilliam Segura García, Anastasia Segura García, Sebastiana Segura García, Fausto Morales López, Leomicia Rojas Morales y Seidy Sánchez Morales

Documentación fotográfica y videográfica: Nathalia Valerín Vargas, Fabiola Cordero Cantillo y José Fabián Bolaños Villegas, con la colaboración de Alí García Segura

Asesoría técnica en biología: Isaac Solano Rodríguez

Ilustraciones: Fabiola Cordero Cantillo, Nathalia Valerín Vargas, Fabián Bolaños Villegas y Francini Gómez Calderón

Revisión y validación de las ilustraciones: Alí García Segura

Diagramación y artes finales: Fabiola Cordero Cantillo

Coordinación general del proyecto: Carlos Sánchez Avendaño

Contacto: dipalicori.efll@ucr.ac.cr

Material de distribución gratuita

La creación y publicación de este material fue posible gracias al financiamiento de la Vicerrectoría de Acción Social de la
Universidad de Costa Rica