

Tsuru:

el cacao en Alta Talamanca

RESUMEN

El presente artículo aborda el proceso social e histórico alrededor del cultivo de cacao en las comunidades indígenas en Talamanca, desde el período prehispánico hasta el presente¹. Este se dividió en segmentos denominados modelos socio-históricos, los cuales se ubican en dos hitos históricos los cuales se caracterizan por tener presencia predominante de una serie de prácticas sociales. En total se identificaron cuatro; el primero, es el tradicional-tradicional, el cual abarca del período prehispánico hasta 1908; el segundo, de enclave de 1909-1940; el tercero, de recuperación (1941-1979) y el cuarto, denominado de transición (1980-2006). La construcción de cada uno de estos se hace a partir de cuatro aspectos fundamentales: prácticas productivas, relaciones sociales, organización para el trabajo, relación con el ambiente y lo simbólico.

Palabras clave: Cacao, chocolate, ACOMUITA, APPTA, Talamanca, indígena, bribri, cabécar, producción, simbolismo, comercialización, ambiente, cultura.

ABSTRACT

The following article addresses the social and historical process regarding the culture of cocoa in the indigenous communities in Talamanca, stretching from the pre-Hispanic period to present day. This period is separated into socio-historical models, segmented within two historical milestones distinguished by the prominence of a series of social practices. In total, four periods were identified: the first one is marked by tradition, encompassing the pre-Hispanic period until 1908; the second one, by enclave of 1909-1940; the third one, by recovery (1941-1979) and the fourth one, by transition (1980-2006).

Key words: Cocoa, chocolate, ACOMUITA, APPTA, Talamanca, indigenous, bribri, cabécar, production, symbolism, marketing, environment, culture.

Introducción

El cacao es uno de los elementos más importantes de la cultura indígena talamanqueña. En la lengua bribri se le conoce a esta planta como *Tsuru*. Según la cosmovisión indígena talamanqueña, esta contiene el alma, el espíritu de la mujer que eligió el dios Sibö como su compañera, su esposa. Él la materializó en una planta con el propósito de que alimentara a sus hijos y a sus hijas, con la bebida de su fruto, el chocolate.

El chocolate se considera una bebida sagrada; se utiliza en los principales ritos y el cacao se encuentra tanto en los mitos de creación del mundo como en los ritos de pasaje tradicionales (nacimientos, muertes, iniciaciones, matrimonios), tal y como se indicó. En este sentido, el cacao ha estado presente en la historia de la población

Kathia Acuña Sossa
*Licenciada en sociología (UCR)
con estudios de Maestría en
Desarrollo comunitario sustentable
en la Universidad Nacional.
Experiencia laboral en estudios
rurales especialmente en temas
socioambientales, socioculturales,
metodologías participativas y
sistematización de experiencias.*

indígena talamanqueña desde tiempos inmemoriales, siendo una de las principales constantes en los relatos históricos y mitológicos de Talamanca. Sin embargo, a lo largo del tiempo ha sufrido una serie de transformaciones las cuales han estado ligadas al contexto sociocultural más general de la sociedad en la cual ha estado inmersa. Sin duda, esta perspectiva de análisis empleado permitió evidenciar la dinamicidad de la cultura, la cual se crea y recrea a partir y en respuesta a los cambios o transformaciones que ocurren en su entorno.

El presente artículo aborda el proceso social e histórico alrededor del cultivo de cacao en las comunidades indígenas en Talamanca, desde el período prehispánico hasta el presente. Este, se dividió en segmentos denominados modelos socio-históricos, los cuales se ubican dentro de dos hitos históricos que se caracterizan por tener presencia predominante de una serie de prácticas sociales. En total se identificaron cuatro; el primero, es el tradicional-tradicional, el cual abarca del período prehispánico hasta 1908; el segundo, de enclave de 1909-1940; el tercero, de recuperación (1941-1979) y el cuarto, denominado de transición (1980-2006).

La construcción de cada modelo se hace a partir de cuatro aspectos fundamentales: prácticas productivas, relaciones sociales, organización para el trabajo, relación con el ambiente y lo simbólico.

- a) Dimensión **productiva**: esta aborda las prácticas productivas predominantes en cada modelo en términos generales y, específicamente, del cacao, lo cual se convierte en uno de los rasgos principales de definición de cada uno de los modelos. Comprende las técnicas utilizadas y los principales cultivos, tipos de finca y tenencia de tierra, orientación de la producción (principalmente el cacao), y el contacto externo.
- b) Dimensión **relaciones sociales y formas de organización para el trabajo**: se refiere a los distintos modos de estructuración para realizar la labor agrícola en cada modelo. Las organizaciones familiares se denominaron, para efectos de esta investigación, como unidades productoras familiares indígenas o colectivas (clánicas, comunales), así como las relaciones salariales existentes o no. Asimismo, se consideraron, en esta dimensión, las prácticas organizativas como un aspecto por tomar en cuenta en relación con los procesos de producción y comercialización que se desarrollan.
- c) Dimensión **ambiental** (tipo de relación con el ambiente); se refiere al impacto positivo o negativo que ocasionaron las prácticas productivas, las cuales predominaron en cada modelo y ligadas con el ambiente en general.
- d) Dimensión **económica** (comercialización): se tomó en cuenta cómo se comercializó el cacao durante el tiempo de estudio.

- e) Dimensión **simbólica** (simbolismo del cacao): el cacao es el cultivo alrededor del cual gira la investigación, razón por la cual se incorporó esta dimensión para dar seguimiento no solo a los cambios en la forma de producirlo, orientación de la producción sino, además, a la evolución o cambio en el sentido o en el valor que se le ha dado en cada modelo. Estas dimensiones y modelos dieron origen a una matriz.

Geográficamente, la investigación se desarrolló en comunidades indígenas de los territorios indígenas bribri y cabécar, situados en el distrito de Bratsi, Talamanca, provincia de Limón. Se trabajó en fincas o parcelas de los y las productoras de cacao y banano vinculados a la Asociación de Productores de Talamanca (APPTA.) ya sea como afiliados, productores, o ambos, y denominadas en adelante *unidades familiares indígenas productoras* (UFIP).

Ahora bien, en este segundo apartado, se abordará cada uno de los cuatro modelos socio-productivos, en función de las cinco dimensiones indicadas anteriormente.

Proceso socio-histórico del cacao en comunidades indígenas en Talamanca, del período prehispánico al presente²

“...se habla que el indio que no tenga cacao no es un indio... si el indio no puede tener un terreno y no tiene un mata de cacao no es un indio” (Timoteo Jackson Pita, Conversación personal, 2000).

Inicialmente, antes de presentar esta tipología, es importante para su comprensión acotar que la evolución de la producción y la comercialización del cacao en la Región Atlántica y, específicamente, en Talamanca tiene una serie de hitos importantes: a) la llegada de la United Fruit Company (UFCo), en 1909, y el inicio del cultivo del cacao en 1913. Esta empresa agroindustrial transnacional se instaló en la zona y desarrolló sus cultivos de banano, cacao, entre otros, con un modelo de enclave de tipo extractivo.

Un segundo momento fue la salida de dicha compañía a inicios de la década de los años cuarenta del siglo pasado (aproximadamente en 1942) y, con esta, la recuperación agroecológica del Valle de Talamanca, lo cual se desarrolló hasta finales de la década de los años setenta (1978), cuando apareció la enfermedad del cacao, denominada localmente “monilia” y, con ello, se inició un período de diversificación el cual no fue ni más ni menos que la expresión de la búsqueda de alternativas a la crisis que esta generó en la economía local desde 1946.

Referente a la comercialización del cacao, se pasa primero de relaciones comerciales precapitalistas, desde la época prehispánica, y luego la colonial hasta aproximadamente 1913. Posteriormente, durante la presencia de la UFCO, la comercialización es controlada por dicha empresa con la participación marginal de

comerciantes de Limón. Seguidamente, con su salida, proliferan intermediarios, a finales de los años cuarenta, y los productores y las productoras de cacao se organizan para producir y comercializar. En este período surgen varias organizaciones de productores (cooperativas, asociaciones), sobre las cuales se comentará más adelante.

1 Modelo socio-productivo tradicional-tradicional (Período prehispánico-1908)

El **modelo socio productivo tradicional-tradicional** se caracterizó por una mayor presencia de la cultura original, en la cual la religión era el eje más importante de articulación social y, por ende, influye en las distintas dimensiones de la realidad social.

Con respecto a **las prácticas productivas**, el cacao estaba en la zona de manera silvestre: se le daba un tratamiento de vegecultura y se utilizaba para consumo local. El manejo del cacao estaba limitado por una serie de mandatos que Sibö dejó en relación con la planta, entre los cuales se encuentran los siguientes: no usar para leña sus ramas, ni quemarlas, ni cortarlas, y de no cumplirlas, serán castigados.

Las **relaciones sociales** estaban marcadas por la presencia de la organización clánica definida matrilinealmente y con sistemas tradicionales de autoridad.

Las formas de **organización para el trabajo** se regían por estos sistemas clánicos. Las labores eran colectivas y se realizaban por familias clánicas, las cuales eran retribuidas con incentivos no económicos, tales como el prestigio y la lealtad.

La **relación con el ambiente** era armónica con una explotación integrada que

no permitía la destrucción pero sí la preservación del ambiente; por el contrario, desde el punto de vista cultural, los recursos naturales son considerados un regalo de Sibö.

Referente a la **dimensión simbólica**, el cacao tiene un gran valor cultural. El chocolate es una bebida utilizada en rituales de pasaje (matrimonios, entierros, iniciaciones, entre otras) y cuando se quiere mostrar hospitalidad. Al igual que para otros grupos étnicos indígenas en Mesoamérica, está ligado a los dioses. Para el caso propio de Talamanca, la tradición oral dice que Sibö, el dios bribri y cabécar, materializó en una planta de cacao a la mujer que eligió como su esposa para que estuviera en el mundo para alimentar a sus hijos. El alimento era el cacao, el chocolate. Es, precisamente, este ligamen

de las culturas originarias del cacao con los dioses lo que le da origen al nombre en griego de la planta, *Teobroma cacao*, que traducido al español es “alimento de los dioses”. Al respecto, Juanita Sánchez (2002):



“(Sibö dijo)...el cacao es una planta que va a dar fruto que Ustedes van a usar para hacer ceremonias sin usar el cacao y por lo tanto a la planta se le debe cuidar. Las hojas no deben ser quemadas intencionalmente, digamos que yo ve una mata de cacao y yo prendo basura cerca de esta... tampoco se puede colocar las semillas de cacao cuando hay cosecha cerca del arroz o del maíz (a veces el maíz es viejo y empieza a tener gorgojos, mucho polvo puede matar el cacao)...antes nosotros teníamos un lugar especial donde secábamos el cacao...hay que buscar un lugar solo para el cacao... Dios dejó el cacao como un regalito de cómo los indígenas deben cuidar el cacao...también no se podía como pegar con un machete el árbol...

...los ancianos cuentan que antiguamente los indígenas que hacían todos estos desarreglos algunos morían o se enfermaban... estas leyes están claras... pero somos humanos y siempre estamos cometiendo errores” (Juanita Sánchez).

Este modelo socio-productivo fue afectado fuertemente con la llegada de la United Fruit Company al Valle de Talamanca, en 1909. Esta empresa desplazó a la población indígena de esta zona y la obligó a refugiarse en la montaña y a abandonar sus tierras, cultivos y ranchos. Este hecho, en relación con el manejo y cultivo del cacao, dio origen al modelo socio-productivo de enclave, el cual se mantuvo hasta prácticamente principios de los años cuarenta y el cual se detalla a continuación.

2 Modelo socio-productivo de enclave (1909-1940)

En síntesis, **el modelo socio-productivo de enclave** se ubicó entre 1909-1946. Se caracterizó por la introducción del cultivo del cacao en el Valle de Talamanca con fines comerciales y como una alternativa a la crisis de la producción de banano que se venía desarrollando en otras zonas de la Región Atlántica (Caribe) y Bocas del Toro, en Panamá.

Las actividades desarrolladas por la UFCo en esta Región, tuvieron un alto impacto sociocultural y ecológico, el cual se puede fundamentar, entre otros, por el desplazamiento de población a los altos de la cordillera de Talamanca; cambios del paisaje agroecológico (de un bosque tropical a un bananal), introducción de una serie de nuevas prácticas productivas de corte agroindustrial capitalista, entre otros.

En relación con **las prácticas productivas**, estas eran altamente tecnificadas: uso de maquinaria, utilización de químicos para aumentar rendimientos y combatir plagas; rasgos propios de la explotación agrícola capitalista de principios del siglo XIX.

El trabajo se desarrolló según **formas de organización** asalariadas definidas en el marco de una relación obrero-patrono, en donde la UFCo tenía el control de la producción y comercialización de sus cultivos, en el marco de explotación transnacional de tipo enclave.

En el modelo de enclave, **la relación con el ambiente** era de tipo extractiva irracional, lo cual provoca un gran impacto ambiental. Desde el punto de vista biofísico, se elimina la cobertura boscosa del Valle de Talamanca y, desde el punto de vista social, la población indígena se expulsaba de sus tierras sin ninguna estrategia de reubicación por parte de la empresa ni por parte del Estado.

En cuanto a la **dimensión simbólica**, el cacao seguía teniendo un valor de uso cultural importante; sin embargo, al introducirse la producción comercial por la UFCo, se le da un valor de cambio. El cacao significó para la empresa un sustituto a la crisis en la producción del banano.

Sin embargo, la producción tradicional indígena no desaparece; esta es reproducida en las faldas de la cordillera de Talamanca, hacia donde migra el grueso de la población indígena desplazada del Valle de Talamanca.

3 Modelo socio-productivo de recuperación (1941-1979)

El **modelo socio-productivo de recuperación** está marcado por el repoblamiento del Valle de Talamanca por los indígenas, afrodescendientes y otros colonos no indígenas, después de la salida de la UFCo. Temporalmente, se ubica entre 1941 y 1979 cuando aparece la enfermedad de la *moniliasis*, la cual es una plaga fungosa del cacao, de difícil erradicación y que disminuye sustancialmente la producción del fruto o lo elimina en su totalidad.

Las prácticas productivas, en este período, combinaron algunas técnicas introducidas por la UFCo, con otras tradicionales, por lo que permitió la regeneración natural de algunas especies vegetales y forestales.

En cuanto a **las formas de organización**, la producción del cacao se retornó por productores(as) locales y sus familias, quienes repueblan las tierras dejadas por la UFCo. Este repoblamiento del Valle significó, con el tiempo, la recuperación sociocultural y agroecológica de estas tierras.

En **relación con el ambiente**, se caracterizó por un cierto nivel de recuperación agroecológica, en la medida en que la población indígena y afrodescendientes mantuvo prácticas tradicionales las cuales permitieron la regeneración natural de las especies forestales y vegetales. Al respecto es de interés apuntar que ambas etnias guardan importantes similitudes en el concepto de manejo de finca: diversidad de especies, cultivos dispersos, apropiación del cacao como cultivo, etc.

En términos del **simbolismo del cacao**, **este pasó a tener para los productores locales un importante valor comercial y se convirtió en el pilar de la economía de la zona** hasta la llegada de la plaga de la monilia, la que sume el cultivo en una crisis sin precedentes.

Para el caso de los indígenas, el cacao continuó teniendo su valor de uso tradicional; no obstante, para los que migraron de nuevo al Valle, les significó una opción de sobrevivencia ya que los sistemas tradicionales de producción fueron difíciles de reproducir en las condiciones materiales actuales, en donde se había eliminado el bosque.

Para el caso específico de los indígenas bribris, este período significó la recuperación de una parte de sus antiguas tierras y el paso de economías de subsistencia con una integración marginal al mercado mediante el comercio dinamizado en la zona con la presencia de la UFCo, a una economía familiar productora, cuya base del trabajo es familiar.

4 Modelo socio-productivo en transición (1980-2006)

El modelo socio-productivo en transición hace referencia a las distintas iniciativas productivas y a los cambios socioculturales que se entretrejieron para dar respuesta a esta crisis. Entre estas, sobresale la producción de cacao orgánico con sistemas agroecológicos que permiten conservar los recursos naturales y reforzar elementos de la cultura productiva indígena talamanqueña.

En la actualidad, en relación con **las prácticas productivas**, se identifican alternativas que son influenciadas por corrientes presentes en la nueva ruralidad de Centroamérica, entre las cuales se encuentran: agricultura orgánica, el turismo rural, reforestación, pago por servicios ambientales, así como otras actividades de conservación de la biodiversidad. Se da, entonces, en la Talamanca indígena, una propuesta híbrida en donde se entremezclan prácticas de agricultura convencional (banano, plátano) con la orgánica (banano, cacao), así como la vegeticultura y, en menor medida, la caza, la pesca y la recolección. Sin embargo, es predominante el modelo agroforestal talamanqueño ancestral que se resiste a desaparecer y en donde el cacao es uno de sus pilares.

En relación con el ambiente y la producción, uno de los aspectos importantes de este período es el estímulo a la producción agroecológica y el establecimiento de una serie de iniciativas de conservación de los recursos naturales. Acciones apoyadas por distintos recursos provenientes de la cooperación internacional, del Estado y de otras organizaciones no gubernamentales.

En cuanto a las **formas de organización**, se mantiene la producción de base familiar, aunque persiste el peonaje, principalmente entre los cabécares. Desde el período anterior, se denota una mayor presencia de organizaciones tales como Cooperativa de Productores de Cacao de Limón (COOPROCAL), COOPETALAMANCA, Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA), Empresa Comercializadora de Productos Orgánicos de Talamanca (UCANEUH) y la Asociación Comisión Mujeres Indígenas de Talamanca (ACOMUITA).

Desde el punto de **vista de la comercialización**, de manera distinta y en tiempos distintos, en cada una de estas organizaciones se desarrollaron diferentes estrategias de comercialización. Sumado a esto, también se mantuvo una serie de intermediarios de carácter individual y empresarial, los cuales, también, trabajaban en el mercado del banano, plátano y otras frutas.

De las **formas de organizaciones asociadas a la producción y comercialización** del cacao, que predominaban en la última parte de este período (1990-al presente), dos de las más importantes son, actualmente, APPTA y ACOMUITA. Ambas son locales; la primera surge a finales de los años ochenta y la otra a finales de los noventa.



APPTA y ACOMUITA se caracterizan, entre otros aspectos, por estimular una producción orgánica, la recuperación de prácticas culturales tradicionales y la conservación de la biodiversidad; tres aspectos que son totalmente compatibles. Ambas están articuladas, en distinta medida, al proceso social y organizativo de Talamanca.

APPTA se ha especializado en la comercialización, mientras que ACOMUITA, a la producción artesanal³ de productos derivados del chocolate⁴, lo cual de da mayor valor agregado. Ambas organizaciones tienen componentes importantes de capacitación y tienen un papel de liderazgo comunitario importante en la zona: la primera en la producción y comercialización y, la segunda, representa un resurgimiento de la organización indígena y del papel político de las mujeres indígenas (propias de una cultura matrilineal como la talamanqueña).

APPTA es asociación, cuya base social está conformada por más del 80% de productores y productoras de indígenas. Su papel ha sido importante en la medida que acerca a sus asociados al mercado internacional. Contribuye, de esta forma, a canalizar recursos internacionales y a acceder a mecanismos de comercialización alternativa (orgánico, *Freed Trade* o justo) así como la exploración de mercados nacionales como las cadenas de supermercados. Sin duda, su aporte ha sido importante en Talamanca: abrió camino con su experiencia y apoyó a otras organizaciones de productores y productoras del cantón.

ACOMUITA es una organización distinta, conformada por 70 mujeres indígenas de las étnias bribri y cabécar. Socialmente, en Alta Talamanca, ha venido desempeñando un rol importante en sus comunidades mediante el impulso de distintas acciones productivas y de desarrollo en la zona.

En la actualidad, ACOMUITA se ha convertido en un referente de los territorios indígenas, tanto por su organización de mujeres, como por instancia proveedora de servicios en el nivel de su región. La asociación brinda asistencia técnica y financiera a instituciones, organizaciones y proyectos que se acercan para desarrollar acciones en estas zonas, así como facilitan la ejecución de algunos beneficios sociales del Estado (entrega de pensiones, trámite de denuncias por pensión alimenticia). Este trabajo lo llevan a cabo mediante alianzas con distintos tipos de organizaciones e instituciones de diversa índole, los cuales son realizados alrededor de dos ejes culturales indígenas importantes: el cacao y el rol político de las mujeres, como parte de su cultura matrilineal.

Bien se puede considerar que ambas organizaciones se encontraron frente a un contexto internacional distinto a las primeras (COPROCAL y COOPETALAMACA); el actual se caracteriza, entre otros aspectos, por una mayor demanda de productos orgánicos, de la existencia de mercados alternativos, de mayor preocupación por la conservación de los recursos naturales y, más recientemente, por un desabastecimiento de este producto en el mercado internacional.

En cuanto al contexto internacional, si se quiere favorable, localmente permitió que familias indígenas talamanqueñas productoras de cacao se beneficiaran, como producto indirecto, del periodo de recuperación, el cual admite la protección de los

recursos naturales de la zona que mantiene la producción de cacao. Procesos que se fortalecieron en el actual modelo con una apuesta a la diversificación de los cultivos y por la presencia de una cultura indígena que se resistió a cortar los cacaotales, a diferencia de la talamanca costeña (Cahuita, Puerto Viejo). Aspecto que se explica, en gran parte, por aspectos culturales (sagrado del cultivo, y aunado a esto una serie de restricciones tales como cortar sus ramas, quemarlos, etc.) que tienen sus orígenes en la época prehispánica, tal y como se analizó anteriormente. Paralelo a estos, la misma diversificación permitió reconfigurar las estrategias de vida.

En **referencia al simbolismo del cacao**, este mantiene su valor cultural en los ritos y en las ceremonias, aunque en menor medida. Igualmente, el valor comercial disminuye, ya que la monilia y la aparición de otras opciones económicas, como el plátano y el banano, hacen del cacao un producto marginal. Sin embargo, para algunos sectores preocupados por el ambiente, el cacao es considerado el eje para conservar los recursos naturales. Esto por cuanto muchos de los antiguos cacaotales fueron botados para la siembra de plátano, cultivo que estimula la producción de manera convencional y elimina la sombra a su alrededor, situación que ha tenido un gran impacto en términos de pérdida de cobertura boscosa y ha generado contaminación con químicos que llegan a los ríos (como las bolsas plásticas utilizadas).

Conclusiones

Mediante el análisis de los modelos productivos en Alta Talamanca, se hace perceptible un cambio en la cultura productiva del cacao a lo largo del siglo XX. Este es producto de una recreación y una modificación de prácticas, creencias y costumbres, en respuesta a las transformaciones económicas y políticas del entorno social. Este cambio en la cultura productiva avanza desde la existencia de la "cultura original", caracterizada por la presencia de la religión (Siwá) como el principal eje simbólico articulador. En este período, la satisfacción de las necesidades materiales son compatibles con la manutención del orden del universo y en donde se une lo cotidiano temporal con lo mítico atemporal.

Se encontraron modelos que representan las tonalidades grises de este tránsito, tal es el caso del agroecológico (asociación de banano+cacao+frutales), el cual plantea la satisfacción de necesidades materiales mediante la comercialización y la obtención de dinero, además de otros beneficios: productos de la tierra complementarios a la dieta familiar, la protección del ambiente y la reproducción cultural.

Desde el punto de vista sociológico, el cambio en la cultura, en un tiempo determinado es importante porque tiene su expresión material en la estructura. Estas variaciones, a su vez, se ven reflejadas en el sistema simbólico compuesto por las ideas, los valores y las creencias, tal y como se analiza en la dimensión simbólica del cacao.

Las modificaciones son posibles porque las familias indígenas talamancañas adoptan, rechazan o recrean constantemente sus ideas y sus prácticas en respuesta a las transformaciones que ocurren diariamente en su entorno social. Este aspecto se evidencia en los cambios que se manifiestan en cada una de las dimensiones analizadas.

Sin embargo, ha habido rasgos de esta cultura que se han resistido a desaparecer, como el cultivo de cacao y el concepto de finca, caracterizada por la existencia simultánea de especies animales, forestales, vegetales ubicadas de manera alterna en distintos estratos. Estas parcelas son combinaciones muy similares a un bosque.

El cultivo del cacao se resiste a desaparecer y esto se explica en virtud de la identidad cultural analizada en el modelo socio-productivo tradicional-tradicional, ya que, si bien en la estrategia de vida de estos sectores indígenas cumple una función de asegurar ingresos complementarios a la economía familiar, pesan, sobre todo, aspectos de la cultura productiva ancestral que encuentra en el cacao una expresión particular.

La monetarización de la economía indígena, sin embargo, es un fenómeno en aumento. Aunque no todos los indígenas dependen de un salario, el dinero satisface parte de sus necesidades materiales, las cuales, a su vez, expresan un cambio en las expectativas de vida, principalmente en las comunidades fronterizas con el mundo no indígena, tal y como es el caso de Volio, Watsi, Shiroles, Suretka, Amubre. Lo anterior significa que esta vinculación al mercado tiene un efecto contradictorio: en la medida que se refuerza el proceso de monetarización de la economía indígena, esta tiende, en el largo plazo, a la desintegración del sistema tradicional. Pero son, precisamente, la resistencia cultural y la conservación de los recursos naturales los que permiten a estos sectores conservar sus recursos naturales y calificar para ciertos apoyos de cooperación internacional para la conservación de la biodiversidad y de su cultura.

En otras palabras, a pesar de que Talamanca es uno de los cantones más pobres del país, y Bratsí el distrito en mayor condición de marginalidad, su concepción de mundo les ha permitido sobrevivir y poseer un capital socio-ambiental que, actualmente, es revalorado a partir del interés de armonizar las actividades humanas con el medio natural, y que, en Costa Rica, están amparadas por una serie de leyes, aprobadas a partir de 1995.

Este capital ambiental favorece el acceso al mercado internacional, dada la demanda creciente de productos orgánicos, la existencia de mercados alternativos (orgánicos, justo), la preocupación por conservar los recursos naturales y el desabastecimiento del cacao en el mercado para la industria chocolatera mundial.

Los indígenas de Talamanca han logrado acceder a recursos de la modernidad sin abandonar totalmente su concepción de mundo y, por ende, su sistema de producción tradicional. En sentido estricto, no es que se han “modernizado”, si no que en el marco del desarrollo sostenible se ha posibilitado un proceso de revaloración de rasgos tradicionales de su cultura productiva. Así, por ejemplo, las iniciativas de certificación orgánica y agricultura orgánica no son difíciles de desarrollar por los indígenas, por el contrario, les permite practicar su sistema productivo tradicional.

En esta línea, el capital ambiental de los indígenas en Talamanca coincide mucho con los seis aspectos fundamentales planteados por el desarrollo sostenible: satisfacción de necesidades básicas, solidaridad con las futuras generaciones, participación conjunta de la población, preservación de los recursos naturales, un sistema social que garantice el empleo, la seguridad social y el respeto de otras culturas.

El impacto de este proceso en la cultura productiva de los indígenas es positivo, lo cual se explica por cuanto el mercado internacional termina revalorizando aspectos de la producción

de cacao que, en otro momento, fueron subvalorados. Estos aspectos son, por ejemplo, la existencia de bosque, las prácticas colectivas de producción, el conocimiento local, el valor cultural de las etnias, etc.

El mercado le asigna un valor monetario a los productos orgánicos y termina por reforzar elementos claves de la cultura productiva indígena, tales como la recreación de prácticas tradicionales ancestrales (mano vuelta, juntas de trabajo) y la recuperación del concepto de finca diversificada con fines comerciales y de subsistencia de las UFIP. Así, la cultura indígena ha adoptado criterios de calidad y otros que establece el mercado pero en el marco de la recreación de su propia cultura y de sus formas de organización social para producir.

Notas

- 1 La información que contiene este artículo es la síntesis del capítulo 4 de la investigación denominada "Aspectos socioculturales de la producción y comercialización de cacao en unidades familiares indígenas bribris y cabécares en Alta Talamanca". El estudio fue realizado para optar por el grado de Licenciatura en Sociología en la Universidad de Costa Rica. El trabajo final de graduación fue aprobado con distinción. La reconstrucción de la evolución de la producción y la comercialización de cacao, constituyó uno de los principales esfuerzos de síntesis de la tesis. Este trabajo intenta ser un aporte a la comprensión de la situación actual de la producción y comercialización de este cultivo en Alta Talamanca. El objetivo principal fue analizar las razones que explican cómo las unidades familiares productoras indígenas pobres y pertenecientes a sectores agrícolas tradicionales logran insertarse al mercado internacional mediante la comercialización de un producto tradicional en Talamanca y el impacto de esta en su cultura productiva.
- 2 Es importante aclarar que esta investigación no pretendió ser un trabajo histórico exhaustivo, si no que su aporte principal fue identificar los aspectos socioculturales más importantes relacionados con el cacao, los cuales están contenidos en la cultura indígena talamanqueña, para lo que se recurrió a la investigación histórica como un recurso valioso de análisis.
- 3 Una parte importante de sus productoras son asociadas de APPTA y comercializan por medio de esta su producción. Ambas formas de comercialización no son incompatibles, ni les generan conflicto a las asociadas, por el contrario, forman parte de sus estrategias de vida.
- 4 ACOMUTA tiene su pequeña empresa de chocolate en un local ubicado en Shiroles y en donde brindan algunos servicios básicos para atender a turistas y estudiantes de universidades. Entre estos, se ofrece un tour de chocolate, mediante el cual muestran a los visitantes el proceso de elaboración de este producto, el que incluye una visita a una de las fincas agroecológicas.

Bibliografía

ACUÑA SOSSA, KATHIA

2003 **Aspectos socioculturales de la producción y comercialización de cacao en unidades familiares indígenas bribris y cabécares en Alta Talamanca.** Trabajo Final de Graduación para optar por el grado de licenciatura en Sociología. Universidad de Costa Rica.

AGUILAR, R. L. et al.

2002 **Género y manejo de los recursos naturales.** San José: ORMA-UICN.

- APPTA
2000. *“Sistemas agroecológicos y pequeños productores de Talamanca: El caso de APPTA”*. **Comunidades y gestión de bosques en Mesoamérica**. UNAFOC-CICAFOC-UICN. San José: Editorial Impresión Comercial de *La Nación S. A.*
- BLANCO MAYORGA, MAINOR
2000 *“Suretka principal centro de la Alta Talamanca en el presente siglo”*. **Butso Boletín informativo de Alta Talamanca, Proyecto Namasöl**. Número 26. Diciembre –Abril. Costa Rica.
- BORGE, CARLOS Y ROBERTO CASTILLO
1997 **Cultura y conservación en la Talamanca Indígena**. San José: EUNED.
- BORGE, CARLOS Y MICHEL LAFORGE
1996 *“Estrategia de transferencia de tecnología en Talamanca”*. Proyecto Namasol. **Sociedad de Estudios para el Desarrollo Rural SEDER** (Documento preliminar). Agosto.
- BORGE, CARLOS Y VICTORIA VILLALOBOS
Establecimiento de la Chiriqui Land Company en el Valle de Talamanca: sus implicaciones en la Cultura Indígena. 1909-1938. (Fotocopias).
- BOURGOIS, PHILLIPPE
1994 **Banano, etnia y lucha social en Centroamérica**. San José: Editorial del DEI.
- BOZZOLI DE WILLE, MARÍA EUGENIA
1990 *“La población indígena, la cultura nacional y la cuestión étnica en Costa Rica”*. **Cuadernos de Antropología**. (8):23-40. Departamento de Antropología: Universidad de Costa Rica.
- 1992 *“Visiones del indígena e identidad latinoamericana”*. Revista **Reflexiones**. Universidad de Costa Rica Facultad de Ciencias Sociales. (1):3-17. Agosto. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- BOZZOLI DE WILLE, MARÍA EUGENIA Y CARMEN CUBERO
1992 *“Estrategia cultural para el desarrollo sostenible”*. (Segunda parte: *Políticas*). **Cuadernos de Antropología**. (8):23-40. Departamento de Antropología, Universidad de Costa Rica.
- BOZZOLI DE WILLE, MARÍA EUGENIA
1980 *“Continuidad del simbolismo del cacao del siglo XVI al siglo XX”*. **Memoria del Congreso sobre el Mundo Centroamericano de su Tiempo V Centenario**. Nicoya, Costa Rica. 1978, agosto. Memoria publicada por la Academia de Historia y Geografía de Costa Rica.

BOZZOLI DE WILLE, MARÍA EUGENIA

1979 **El nacimiento y la muerte entre los bribris.** San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.

1995 *“Las relaciones hombre-naturaleza y las ideologías nacionales costarricenses sobre los recursos naturales.”* **Memoria Seminario Taller Prácticas Agrícola Tradicionales. Un medio alternativo para el desarrollo rural Centroamericano. COPROALDE-UCR.** San José, Costa Rica: Oficina de Publicaciones de la Universidad de Costa Rica. Págs. 47-60.

CANCLINI, NÉSTOR

1990 **Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad.** México: Editorial Giraldo.

CASTRO, CECILIANO

1999 *“Urgen programas de largo plazo”* (OPINION). Boletín Busto. Número 24. Agosto, septiembre y octubre. **Boletín informativo de Alta Talamanca.** Proyecto Namasöl. Suretka , Talamanca.

CHUPRINE, ALEKCEY Y MARCOS GUEVARA

“Reflexiones en torno a la participación de las comunidades indígenas en un proyecto de desarrollo integral”. **Revista de Ciencias Sociales.** (45-46): 33-56.

DURSTON, JOHN

1993 **“Los pueblos indígenas y la modernidad”.** Revista CEPAL. (51):81-100. Diciembre.

GABB M., WILLIAM

1981 **Talamanca: el espacio y los hombres.** San José: Editorial de la UNED.

GUEVARA BERGER, MARCOS Y RUBÉN CHACÓN CASTRO

1992 **Territorios indios de Costa Rica: orígenes, situación actual y perspectivas.** San José: García Hermanos S. A.

GREMIER, LOUISE

1999 **Conocimiento indígena: guía para el investigador.** Cartago, Costa Rica: Editorial Tecnológica de Costa Rica. Ottawa: Centro de Investigaciones para el Desarrollo. Premier, Louise, “Conocimiento Indígena: guía para el investigador”.

LAFORGE, MICHEL

1999 **El caso de APPTA.** Programa de Desarrollo Sostenible en Zonas de Frontera Agrícola-Unidad de Seguimiento y Evaluación.

LAFORGE, MICHAEL

1998 *“Ordenamiento territorial en Talamanca: la experiencia de Soki”*. **Congreso científico sobre pueblos indígenas de Costa Rica y sus fronteras. Memoria.** UNICEF, UNED, UCR. Compiladores: María Eugenia Bozzolli, Ramiro Barrantes, Dinorah Obando y Mirna Rojas. San José: UNED.

MOLINA, IVÁN Y STEVEN PALMER

1997 **Historia de Costa Rica: breve, actualizada y con ilustraciones.** 1.^a reimp. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.

PALMER, PAULA

2000 **“Wa’apin man”: la historia de la costa talamanqueña de Costa Rica, según sus protagonistas.** 2.^a ed. 1.^a reimpresión. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.

ROJAS, ANA

1998 *“La mujer talamanqueña: salud, reproducción y cultura”*. **Congreso Científico sobre pueblos indígenas de Costa Rica y sus fronteras. Memoria.** UNICEF, UNED, UCR. Compiladores: María Eugenia Bozzolli, Ramiro Barrantes, Dinorah Obando y Mirna Rojas. 1.ed. San José: EUNED.

SÁNCHEZ, JUANITA

2001 **Mi libro de historias bribris.** San José, Costa Rica: Editorial Lara Segura y Asociados.

SOMARRIBA, EDUARDO

1993 **Allocation of farm area to crops in a unstable Costa Rican agricultural community.** (Doctorado en Biología). Universidad de Michigan.

VALVERDE ROJAS, JAIME

1995 *“Procesos de adaptación y resistencia cultural del campesino costarricense: opciones organizativas”*. **Contribuciones N.º 25.** Instituto de Investigaciones Sociales. Universidad de Costa Rica.

VILLALOBOS, VICTORIA Y CARLOS BORGE

1995 **Talamanca en la Encrucijada.** Primera reimpresión de la 1 Ed. San José: EUNED.

Fuentes orales

Nombre	Tipos de oficio o profesión	Comunidad
Encarnación Pereira	Encargado de la compra de cacao y miembro fundador	Carbón
Juanita Sánchez	Artesana, escritora y recopiladora de historias en su comunidad. Ver penúltima línea de este cuadro pues ahí aparece de nuevo este nombre y con una información más.	Keköldi
Elías Fernández	Productor de cacao, promotor	Sibujú
Gerardina	Productora de cacao. Niña asistió a las actividades comunales desarrolladas por ANAI.	
Jonas Aniel Torres	Productor de cacao, promotor	Shuabb
Guido Morales Diaz	Productor de cacao, promotor	Suiri
Valencio Iglesias Hernández	Productor de cacao, promotor	Suiri
Carlos Zúñiga Zúñiga	Productor de cacao, promotor	San Vicente
Róger Blanco País	Productor de cacao, promotor	Amubre
Longino Selles Mayorga	Productor de cacao, promotor experimentador y miembro de la Junta Directiva de APPTA	Yorkín
Javier Méndez Blanco	Productor de cacao, promotor experimentador y miembro de la Junta Directiva de APPTA	Amubre
Víctor Reyes	Presidente, Junta Directiva ADITICA	Shiroles
Xenovia	Productora de cacao	Shiroles
Wálter Rodríguez	Miembro fundador y Gerente de APPTA	Bribri
Luis Rodríguez	Ex técnico; actualmente trabaja como asesor en la Asamblea Legislativa	Bribri
Levy Sucre	Productor de cacao y dirigente indígena	Volio
Alejandro Swaby	Dirigente indígena	Suretka
Leticia Selles	Productora, intermediaria de cacao	Boca Urén
Eusebio Cubillo	Productor de cacao, promotor, comunicador radial en la emisora Voz de Talamanca	Suiri
Carmen Cubillo	Productora de cacao	Suiri
Renato Fernández	Productor de cacao	San Miguel
Timotheo Jackson	Productor de cacao, dirigente indígena	Watsi
Porfirio Sánchez	Awá	Cachabre
Salomé Sánchez	Productora de cacao y perteneciente a un clan de awá	Cachabre
Lisandro Díaz	Awá	Cachabre
Roberto Mack	Funcionario de ANAI, de los primeros en llegar a la zona	San José
Vílmara Sánchez Pizarro	Técnico de APPTA, ex promotor de ANAI	
Juanita Sánchez	Escritora, artesana, recopiladora de historias bribris. Encargada de finca de iguanas	Keköldi
Jaime Valverde Rojas	Sociólogo, Consultor Internacional, especialista en simbólica campesina	San José