“Este reconocimiento es definitivamente un impulso muy grande de autoestima”, Marjorie Ross, Premio Magón 2023

8 de Marzo 2024 | Costa Rica | Consecutivo 051

Este 2024, la multipremiada periodista, Marjorie Ross, la cual es además es poeta, escritora, crítica gastronómica y especialista en historia de la alimentación, así como doctora en educación y abogada con especialidad en derechos humanos, subirá al escenario del Teatro Nacional de Costa Rica, para recibir el máximo galardón que otorga el Estado costarricense a la trayectoria cultural de toda una vida: el Premio Nacional de Cultura Magón 2023.

- **Día Internacional de la Mujer | Entrevista a la autora Marjorie Ross González, Premio Nacional de Cultura Magón 2023**
- **Ross recibirá el Magón 2023 por 50 años de incansable producción literaria multidisciplinaria**
- **“Cuando se retrocede en materia de derechos humanos, se retrocede en todo lo que es la convivencia nacional”, afirmó la autora**

San José, 08 de marzo de 2024. En sus más de 50 años dedicados a la creación literaria, la polifacética costarricense Marjorie Ross ha tenido la oportunidad de subir al escenario del Teatro Nacional de Costa Rica en múltiples ocasiones, para recibir Premios Nacionales de Cultura; en 2001 y 2009, el Premio Nacional *Aquileo J. Echeverría* de Literatura, y en 2008, el Premio Nacional *Pío Víquez* de Periodismo, por sus más de 40 años dedicados a esa profesión, tras su paso por medios de comunicación como el Diario de Costa Rica, La Prensa Libre, La Nación, Al Día, entre otros.

A esos galardones, se suma el Premio *Ángela Acuña Braun* 1997, que se otorga a trabajos periodísticos de investigación científico social con enfoque de género, que fomenten la igualdad y la equidad de género; por lo cual, Ross recibió tal reconocimiento por una serie de reportajes

elaborados en el diario La Nación.

Este 2024, esta multipremiada periodista, que además es poeta, escritora, crítica gastronómica y especialista en historia de la alimentación, así como doctora en educación y abogada con especialidad en derechos humanos, subirá nuevamente al escenario del Teatro Nacional, pero esta ocasión será para recibir el máximo galardón que otorga el Estado costarricense a la trayectoria cultural de toda una vida: el Premio Nacional de Cultura *Magón* 2023.

Según indicó el jurado de dicho galardón, el legado de Ross la identifica “como una maestra, humanista integral, abogada luchadora por los derechos humanos, la equidad y la justicia social. Incluye una reconocida trayectoria literaria como poeta y novelista, ensayista y columnista en diversas publicaciones periodísticas, sellos editoriales y revistas especializadas que respaldan su vocación para comunicar de forma lúcida, certera y lúdica, accesible a diferentes públicos, tanto nacionales como internacionales”.

Asimismo, el jurado indicó que la trayectoria de Ross como gestora cultural ha impactado de manera visionaria y sólida a la comunidad nacional culinaria, especializándose en las tradiciones regionales, como la limonense o la guanacasteca, la del valle central y la de pueblos costeros del Pacífico, entre otros.

Apasionada por la palabra. Marjorie Ross es amante de las letras desde muy temprana edad, debido a que tuvo la oportunidad de estar en contacto con personas que le enseñaron a leer desde antes de los 5 años. En sus propias palabras, fue desde aquel momento que descubrió que la “palabra escrita y hablada era poderosa”.

Desde muy pequeña tuvo una evidente inclinación hacia la poesía, es por ello que comenzó a escribir pequeños poemas circunstanciales: cada vez que alguien cumplía años en su casa, en el Día de la Madre o el Día del Padre. “Estuve enamorada de los libros desde esa temprana edad; seguí adelante hasta el punto de que me he llegado a definir como una amante de la palabra”, afirmó la hoy Magón 2023.

Ross asegura que hubo libros que leyó de niña que marcaron su futuro en las letras, especialmente desde el punto de vista gastronómico, como por ejemplo “Heidi”, de la escritora suiza Johanna Spyri. “Quedé con la imagen fija del abuelo, comiendo rebanadas de delicioso pan recién horneado, con tajadas de queso suizo… para mí esas eran las partes más interesantes del libro y de hecho las releía”, afirmó. Además, entre sus lecturas destaca también el libro costarricense “Cuentos de mi tía Panchita”, de Carmen Lyra, en el que, según afirmó la autora, “ahí tal vez, y en otros autores nacionales, se hizo ese enlace entre la gastronomía y lo nuestro, que sí persistió después para toda la vida”.

Precisamente, su interés por la cocina costarricense se potenció por la fuerte influencia de poderosas mujeres de su familia. Desde el lado materno, por las campesinas de la zona de Atenas, donde el menú incluía “tortillas recién palmeadas, con la piel que se levantaba como un sapito, en el rescoldo de la cocina de leña, así como los huevos ‘meneados’ -revueltos- de gallinas caseras”, expresó Ross. Asimismo, desde el lado paterno, la cocina más citadina y capitalina, por las tías abuelas de su padre; “eran maravillosas cocineras, que lo que hacían era replicar las recetas que venían desde los tiempos de la Colonia y la República”. En aquellas mesas josefinas se servían tamales navideños con pipián, aceitunas, alcaparras, pasas y ciruelas; así como el infaltable arroz con pollo, de nuevo con alcaparras y aceitunas, entre otras delicias.

Más allá de su pasión por la investigación culinaria, manifestada en múltiples publicaciones, Marjorie Ross ha demostrado además su talento en la poesía. Llegó a formar parte del Círculo de Poetas en 1965 y publicó su primer poemario, bajo el nombre de “Aguafuertes”, en 1969, en el que contó con aporte en edición de sus colegas Julieta Dobles, Laureano Albán (q.d.D.g.), Quince Duncan, Ronald Bonilla, entre otros autores.

En ocasión de su nuevo galardón, el Premio *Magón* 2023, que Ross recibirá el 11 de marzo de 2024, en la ceremonia de gala, en el Teatro Nacional de Costa Rica, la Unidad de Comunicación del Ministerio de Cultura y Juventud conversó con la autora, para conocer más sobre su multifacética carrera, sus motivaciones, así como proyectos que se encuentran en gestación. En adelante, un extracto de la entrevista:

¿Cómo se describe Marjorie Ross? ¿Qué identifica o caracteriza a esta profesional multifacética?

Soy una persona interesada en la transdisciplinariedad; pocas cosas no me interesan, y en ese sentido, como eso incluye las artes, las letras, el periodismo, la gastronomía, es difícil que la gente piense que esas cosas conjugan, sobre todo porque hay una tendencia a esquematizar, entonces, si uno asume muchas labores o muchos géneros, eso significa, para el público, que

no es bueno para nada; hay ese estereotipo. Pero yo diría que soy básicamente, multidisciplinaria.

Periodista, escritora, columnista, ensayista, poeta, entre otras expresiones escritas ¿Cuál de todos los géneros de la producción literaria es el que más apasiona a Marjorie Ross?

Pensando en cuál de todos los géneros que he trabajado, poesía, novela, ensayo, biografía, y periodismo… si tuviera que escoger en alguno de esos, no escogería ninguno, porque realmente yo soy todas esas cosas. Lo que iguala todo eso es como ser una obrera o trabajadora de la palabra.

Su trayectoria en investigación de cocina tradicional ha marcado su carrera; sin embargo, también ha desarrollado una amplia producción literaria en otras áreas, como poesía, novela, incluso como periodista en medios de comunicación ¿Considera usted que tiene más peso alguno de sus trabajos con respecto a otros?

La investigación gastronómica y el estudio de la gastronomía costarricense, o bien de la gastronomía en general, como manifestación de uno de nuestros criterios de humanidad más claros y que nos igualan a todos, es para mí sumamente importante. Eso no lo separo de mi obra poética, por ejemplo, tengo un libro que se llama "Menú", que es una relación directa entre la cocina y los alimentos, con la poesía; de la misma manera, en mis novelas hay muchos pasajes en donde se pueden ver productos, platillos, restaurantes; asimismo, si hago una biografía, también me interesa saber qué comía y cuándo comía el biografiado.

Pienso que lo que es la síntesis de la gastronomía, no está para nada divorciada de las letras en general, todo lo contrario, porque siendo una de las características que nos mantiene con vida, sin lo cual no podríamos llegar al día siguiente, cómo no va a estar presente en la obra literaria que siempre habla de personas, de gentes y de países.

Precisamente, en relación con su trayectoria en la creación poética ¿Cómo se dio su paso por el Círculo de Poetas?

Bueno, lo del Círculo de Poetas fue cuando ingresé a la Universidad de Costa Rica, cuando tenía 17 años. Ya estaba muy interesada en la literatura, porque en la secundaria había tenido maravillosas profesoras de literatura y de letras españolas y tenía un grupo de amigos que habían empezado a ejercer la poesía desde el colegio, como Rodrigo Quirós y Alfonso Chase. Era más que natural que, en el momento en que estuve en contacto con el Círculo de Poetas, lo asumiera e ingresara con mucho entusiasmo.

Pensando en las figuras de aquella época, en el Círculo de Poetas, tengo muy presente también a Jorge Debravo, quien era una persona sumamente amable y afable, y siempre creativo. Me caía muy bien, fue un excelente amigo, una persona llana, siempre con la palabra justa; era divertido, cosa que pocas veces se dice de él, pero era dicharachero y divertido, y por supuesto que su partida fue muy dolorosa para toda la generación.

¿Cómo ha hecho para enlazar ambas áreas en sus escritos: literatura y gastronomía?

No es difícil, balancear, equilibrar y conjugar la literatura y la gastronomía. Hay muchos casos, a lo largo de la literatura universal; es más, lo que es difícil es encontrar un libro de literatura donde no se mencionen productos o platillos, por la misma razón de que es un hábito, una necesidad de debemos hacer con precisión, día tras día. Así como lo hacemos en la vida diaria, pues igual se puede hacer desde la conjunción de la literatura.

gusta a Marjorie Ross y cuál es el

He pensado mucho cuál es mi platillo predilecto de la cocina tica; hay muchos, es difícil escoger, porque, aunque muchas personas no la aprecian, nuestra cocina es, no solamente muy variada, sino además gustosa; sin embargo, respondo que es la olla de carne, cuando me lo pregunto, porque ese platillo es una síntesis de lo que ya estaba aquí antes de la llegada de los conquistadores europeos y también de lo que ellos aportaron.

De la misma manera, la forma en que nosotros la realizamos, aunque existen platos muy similares en otros países de América Latina, es especial en muchos sentidos, pero hay ollas de carne, como familias hay en el país, y como gustos, porque aún en las mismas familias, hay personas que prefieren que le quiten el tacaco o que le quiten el ayote que le da un gusto dulce; incluso, me he enterado que hay familias en que la olla de carne es en realidad olla de pollo; lleva todos los mismos ingredientes de verduras, pero no lleva carne de res, sino pollo; sería una sopa de pollo, siguiendo el esquema de la olla de carne.

La olla de carne casi que nos permite hacer una especie de biografía de lo que ha sido la cocina costarricense.

En más de cincuenta años de investigación sobre la cocina tradicional ¿Cuáles son sus valoraciones en torno a la conservación de la herencia gastronómica costarricense en la actualidad?

Cuando comencé a interesarme en el estudio de la cocina costarricense, el tema era no solo tabú, sino que incluso, desconocido o tildado de inexistente. La gente decía “no hay cocina costarricense”, y yo estaba empeñada en demostrar que sí la había.

Comencé a hacer una recopilación de recetarios de mujeres del siglo XIX y principios del siglo XX, y a buscar similitudes entre las recetas que aparecían en todos ellos, y a intentar probar, también con publicaciones impresas, periódicos, revistas, entre otros, que sí existía una cocina nuestra, que iba más allá del arroz y los frijoles, que era lo que la gente me decía: “Pero ¿cómo va a investigar eso? Nada más diga que se usa arroz y frijoles en distintas proporciones”, pero claro que no era así.

Nuestra cocina es riquísima, y no solo eso, en los inicios de mi trabajo, me centré mucho en la cocina de la meseta central, y después, a lo largo de la vida, me di cuenta que era muy rica también la cocina de la costa atlántica, que Guanacaste era maravillosa, que Puntarenas tiene su comida, igual los pueblos vecinos al puerto, y así, se fue configurando ese mapa de una cocina múltiple, variada y con personalidades diferentes, que era impensable, porque si ni siquiera creíamos que había una cocina costarricense, mucho menos cocinas regionales.

al? ¿Qué tanto hemos perdido?

Creo que conocer, conservar, mantener no es lo mismo que petrificar. La cocina es tan cambiante, como es cambiante el ser humano. No soy alérgica a las influencias extranjeras en materia de cocina; sí me molesta el abandono por moda o por desconocimiento, de una cocina saludable, como es la cocina nuestra, pero no estoy con una condena en mis manos a todo aquel que come comida de otros lugares. Todo lo contrario, me parece que el estar abierto a otras cocinas, lo hace a uno estar abierto a otras identidades nacionales, a otras formas de ser, a otras formas de pensar.

Considero que se han quedado en el camino tal vez algunas recetas antiguas que ya no se replican, que ya no se conocen y siempre estoy con esa obsesión de tratar de revitalizarlas, pero también pienso que ha permanecido el núcleo principal de nuestra cocina y que a eso se ha venido a sumar la presencia de otras cocinas variadísimas, que no hacen daño para nada, que, al contrario, aumentan la cultura de la gente, y ahora, también es muy importante que se ha puesto en el candelero la existencia de las cocinas de los pueblos originarios; yo traté el tema con respecto a los de la zona de Limón, en mi libro sobre la cocina limonense, y a la generalidad de los pueblos originarios en el libro "Al calor del fogón", pero en este momento hay incluso restaurantes que se basan en la cocina de esas comunidades y está siendo un producto vendible, desde el punto de vista del turismo, al mismo tiempo que se protege la identidad de los pueblos.

Pasando a otro tema, del que usted también es amplia conocedora ¿Qué tan bien estamos como país en materia de derechos humanos?

Cuando se trata el tema de los derechos humanos, es muy fácil hacer generalizaciones. Hay momentos en que nos hemos desarrollado mucho y hemos podido avanzar, incluso por la aprobación de legislación que apoya la protección de los derechos humanos. Ha habido otros momentos en que más bien todo lo contrario, vemos que se está poniendo en tela de duda, incluso derechos que eran más que incorporados a nuestra vida. Creo que es un tema que amerita atención permanente, y que lo deseable es que haya una ampliación continua y jamás un retroceso.

Cuando se retrocede en materia de derechos humanos, se retrocede en todo lo que es la convivencia nacional.

A nivel regional ¿Cómo valora a Costa Rica en avance de derechos humanos?

Hemos destacado en el pasado y ahí se juntan varias cosas, que son parte de nuestra idiosincrasia; así lo hemos visto por años, incluso el hecho de que durante décadas no hemos tenido ejército, y que cuando lo hubo, era un ejército que no era jamás similar a los ejércitos originarios de los otros países de América Central o América del Sur, pero, los derechos humanos van muy imbricados en lo que es la condición económica de la población; no podemos hablar de derechos humanos cuando hay tanta miseria, cuando día a día aumentan poblaciones enteras que ya no pueden comer lo que se necesita para pasar el día, ya están por debajo de la ingesta proteínica del día. Ahí me entra una gran duda, porque eso también es una desprotección de derechos humanos; los derechos sociales, los derechos económicos, no son diferentes de tener la potestad de dar nuestras opiniones y poder hablar libremente.

¿Hacia dónde considera usted que deben dirigirse los esfuerzos país en materia de derechos humanos?

Creo que los esfuerzos país, en general, se deben dirigir a buscar mayor equidad, mucho menos inequidad, a poder seguirnos preciando de que las diferencias sociales no son abismales, como han sido siempre en otros países de la región. Sueño todavía con la Costa Rica de mi infancia y mi adolescencia, en donde las diferencias eran mucho menos marcadas

que en la actualidad, donde la clase media era amplísima, donde los ricos eran los médicos, y los abogados con bufetes importantes o los gamonales y terratenientes, pero, no había esa diferencia tan monstruosa entre los diferentes sectores sociales.

Para cerrar, y debido a su más reciente reconocimiento ¿De qué manera el Premio Magón viene a marcar su amplia y prolífica carrera? ¿Cómo recibe este reconocimiento?

Recibo el Premio Magón con una gran alegría; no voy a negar que me tiene muy feliz, que me lo hayan otorgado. Pienso que no es haber llegado, como alguna gente lo interpreta, que se llega como a un punto alto del desarrollo de la trayectoria, y entonces ya me puedo sentar a tejer o a hacer manualidades. Pienso que es un acicate para tratar de lograr que, en lo que me resta de vida, puedan salir los libros que tengo ya pensados y puestos en agenda. Este reconocimiento es definitivamente un impulso muy grande de autoestima y esa autoestima me hace pensar que sí lo puedo lograr.

Finalmente, Marjorie Ross expresó que actualmente trabaja en dos proyectos literarios, el primero es una novela bastante compleja, “compleja de escribir, pero no compleja de leer”, afirmó; esta historia comienza en la Edad Media, donde transcurre gran parte de la novela y luego pasa a la actualidad. Asimismo, ya está a punto de salir su nuevo libro relacionado con la gastronomía costarricense “Mujeres del caldero”, una especie de biografía culinaria con la historia de todas las mujeres, cuyos recetarios ha utilizado en sus múltiples investigaciones.

Fotografías: Unidad de Comunicación | Ministerio de Cultura y Juventud

Producción – Unidad de Comunicación - MCJ / Consecutivo 051 / FEM / 08-03-2024

Fuente: https://www.mcj.go.cr/sala-de-prensa/noticias/este-reconocimiento-es-definitivamente-un-impulso-muy-grande-de-autoestima