



*Alimentos, consumo
y calidad
en la construcción de la
identidad mesoamericana*

Patricia Vega Jiménez
Compiladora



EDITORIAL
UCR

*Alimentos, consumo
y calidad
en la construcción de la
identidad mesoamericana*

*Patricia Vega Jiménez
Compiladora*


EDITORIAL
UCR
2012

394.109.728

A411a

Alimentos, consumo y calidad en la construcción de la identidad mesoamericana / [compiladora y autora Patricia Vega... et ál.]– [San José, C.R. : Edit. UCR, 2012]

xxii, 194 p. : il. col.

Mención de responsabilidad tomada de las últimas páginas

ISBN 978-9968-46-331-7

1. CONSUMO DE ALIMENTOS – MESOAMÉRICA. 2. COCINA MESOAMERICANA. 3. HÁBITOS ALIMENTICIOS. 4. IDENTIDAD CULTURAL. 5. SOCIALIZACIÓN. 6. CULTURA. 7. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS. 8. CAFÉ – COMERCIO. I. Vega Jiménez, Grace Patricia, 1958- , comp.

CIP/2382

CC/SIBDLUCR

Edición aprobada por la Comisión Editorial de la Universidad de Costa Rica

Primera edición: 2012

Corrección filológica y revisión de pruebas: *Gabriela Fonseca*. • Diagramación: *Ruth Cordero*.

Control de calidad: *Alejandra Ruiz B.* • Ilustración y diseño de portada: *Alonso García*.

© Editorial Universidad de Costa Rica, Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. Costa Rica.

Apdo. 11501-2060 • Tel.: 2511 5310 • Fax: 2511 5257 • administracion.siedin@ucr.ac.cr • www.editorial.ucr.ac.cr

Prohibida la reproducción total o parcial. Todos los derechos reservados. Hecho el depósito de ley.



CONTENIDO

Presentación	xi
Introducción	xix

CAPÍTULO I

Tamales en Costa Rica (1900-1930)	1
Introducción	1
La génesis del tamal	3
Los tamales en el espacio público	6
La cocina tradicional	10
Importación de maíz	14
Las trabajosas cocinas	20
Los tamales de diciembre	23
La Navidad y el consumo	28
La significación de los tamales de Navidad	32
Conclusión	34

CAPÍTULO II

De la plaza a la lata La industrialización de los tamales por Gebhardt Chili Powder Co. Texas 1898-1924	37
Introducción	37
Azteca Mills y B. Martínez and Sons' Co..	46
Modernidad, industrialización y distinción	54

CAPÍTULO III

“Cómo cobrar mil dólares por un tamal” Los orígenes transnacionales de la nueva cocina mexicana.	65
Introducción	65
Tres cocinas mexicanas.	72
La “nueva cocina” en México	77
La “Nueva <i>Southwestern</i> ” en los Estados Unidos	85
Competencia transnacional para la alta cocina.	91

CAPÍTULO IV

Una aproximación a la construcción histórica de la calidad del café de Costa Rica (1890-1950).	95
Introducción	95
Condiciones locales de tipo agroecológico	97
Prácticas culturales.	106
Conclusiones.	122

CAPÍTULO V

Café: la bebida codiciada (Historia del consumo del café en Costa Rica y México) (1840-1930)	127
Introducción	127
La génesis del consumo del café en Costa Rica . .	132
La torrefacción del café.	136
La exportación de café tostado y molido	146
El consumo doméstico del café.	151
El consumo en el espacio público	158
Café e identidades	163
Conclusión	169
Referencias bibliográficas	171
Índice de fotos	187
Índice de Gráficos	189
Acerca de los autores	191

CAPÍTULO



TAMALES EN COSTA RICA (1900-1930)

Patricia Vega Jiménez³

Introducción

Los hábitos alimenticios de un grupo social dependen estrechamente del medio ambiente (lo que permite producir), de la distribución, de la tecnología disponible y necesaria para la elaboración, de los factores culturales, en tanto sean simbólicos; y de la explotación de los recursos existentes. En otros términos, las culturas culinarias derivan tanto de la naturaleza de los ingredientes como de las creencias y las prácticas⁴.

El significado de los alimentos difiere según el grupo socioeconómico, la edad e incluso el género. Los hábitos alimenticios ayudan a definir una identidad étnica o una adhesión religiosa. Las religiones, en particular, intervienen en las costumbres

3 La autora agradece la colaboración de las asistentes Gloriana Rodríguez y Sofia Guerrero.

4 Pilcher, Jeffrey. *Food in World History*. USA: Routledge, 2006, p. 2.

alimenticias y regulan el consumo por ascetismo y convivialidad. Las comidas, además de su valor nutritivo, poseen un valor cultural e indican lo que piensan de ellas quienes las consumen, pues cada sociedad le asigna y comparte un código⁵. Este incluye no solo el horario de las comidas sino también lo consumido en cada una de ellas, la forma de prepararlas, los rituales en la mesa y la compañía de comensales.

En cada sociedad o región, los platillos cambian o evolucionan con regularidad, pues se adquieren nuevos productos o se combinan los sabores y los colores con los mismos bienes, se incorporan recetas regionales para generar un gusto adaptable a los paladares del lugar. Además, las formas de preparar los alimentos también varían, así como la selección de las materias primas, la incorporación de los condimentos o la presentación de los platos. Paralelamente, las pérdidas y desapariciones también conducen a la variabilidad, lo mismo que los ritmos de vida, las imposiciones restrictivas, los conceptos médicos, estéticos o de eficiencia. “El hecho es que la alimentación no solo depende de la necesidad de comer y de la disponibilidad de alimentos, sino también de las ideologías que imponen criterios de cuánto, qué y cuándo es razonable comer”⁶. La alimentación un ritual, un identificador grupal y, también, un constructor social de la memoria⁷.

Algunos alimentos adquieren un valor simbólico reservado para determinadas ocasiones. En Costa Rica, por ejemplo, La Navidad obliga la preparación de los tamales; lo cual significaba un trabajo exhaustivo en el que, dirigido por el género femenino, se involucraba a la familia y a otros miembros de la comunidad. La

5 Gonzalbo Aizpuru, Pilar. *Introducción a la historia de la Vida Cotidiana*. México: El Colegio de México, 2006, p. 217-218.

6 *Ibid.*, p. 219.

7 Annu. Rev. Anthropol. 2002.31:99-119. *The Anthropology of Food and Eating*. Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois.

competencia por darle un sabor particular al platillo, condujo a la especialización y la fama de algunas señoras sobre otras. La Navidad así como el Día de Gracias en los Estados Unidos o las celebraciones de los santos patronos son ocasiones simbólicas y como tales, tienen comidas específicas que las representan.

Los tamales se preparan con carne de cerdo, algunos vegetales y verduras, se envuelven en hojas de plátano previamente “soasadas”⁸, y eran comunes en la década de 1910, pero ¿cuándo se inicia la costumbre de preparar los tamales? ¿Cuáles factores conducen a la elaboración de este plato que se ha mantenido prácticamente inalterado durante más de una centuria? ¿Cuál es el valor simbólico del tamal? ¿Este valor ha variado en los últimos 100 años?

Este ensayo pretende dar respuesta a las preguntas planteadas, así como rastrear la génesis de la presencia del tamal en las mesas de la población costarricense durante las fiestas navideñas, con el fin de determinar el valor simbólico que ha tenido en el último siglo.

Las fuentes básicas para indagar las respuestas están formadas por son los anuarios estadísticos, los censos de producción, importación y exportación de maíz, ingrediente principal; los relatos de viajeros y las guías comerciales, así como alguna literatura costumbrista que proporcione datos sobre estos factores.

La génesis del tamal

El nombre “tamal” se origina del lenguaje náhuatl, y significa “envuelto”. No se trata de un solo platillo, pues en varios países latinoamericanos donde el maíz es al menos uno de los cereales

8 Significa que las hojas de la planta, cuyo fruto es el plátano, se acercan al fuego para suavizarlas y luego se limpian para utilizarlas como envoltura de la masa y demás ingredientes.

más utilizados para la alimentación de las comunidades, se combina con ingredientes diversos. El tamal se prepara con masa de maíz que se rellena con uno o varios de los siguientes productos: carne, vegetales, frutas, salsas, entre otros. —porque puede ser dulce o salado—, y se envuelve en las hojas de la mazorca del maíz, de plátano, bijao, maguey, aguacate o, recientemente, en papel aluminio o plástico.

La autoría del tamal no se le atribuye a ningún país en particular, pues en cada región, incluso dentro del mismo país, la preparación varía. En México, por ejemplo, durante los años previos a la conquista, los señores acaudalados acostumbraban celebrar su buena fortuna y presumir con el resto de la comunidad, al ofrecer una fiesta en la que se servían al menos seis tipos distintos de tortillas, guajalotes guisados con pepitas de calabaza, diferentes aves silvestres cuidadosamente preparadas, jitomates, chile, pescado y tamales diversos⁹.

Esta heterogeneidad de tamales también fue común en la Costa Rica de principios del siglo XX. Al respecto, Gonzalo Chacón Trejos, al recordar las tradiciones costarricenses, anota que existen tamales “desde los de pura masa hasta los rellenos con pechuga paloma morada y semillas de chiverre, pues lo hay para todos los gustos, para las diferentes horas de comida, en succulenta y adorable variedad”¹⁰.

Esa pluralidad en los tamales explica la abundancia propuesta por Juana Ramírez de Aragón, en el primer libro de cocina que se publicó en Costa Rica en 1903. Ella expone siete diferentes platillos denominados “tamal”, dos de ellos son “tamales de arroz”, ambos requieren triturar el grano hasta hacerlo polvo, humedecerlo, amasarlo y luego rellenarlo, uno con carne y otro

9 Bauer, Arnold. *Somos lo que compramos*. México: Taurus, 2002, p. 63.

10 Chacón Trejos, Gonzalo. *Tradiciones costarricenses*. San José: Editorial Costa Rica, 2006, p. 71.

con dulce; los cinco restantes están hechos con harina de maíz, a la cual se le adicionan derivados lácteos y azúcar en diferentes presentaciones. Lo cierto es que el tamal, es decir, la harina de maíz con carne y otras verduras o vegetales dentro, y envuelto en hojas de plátano, no se encuentra en un amplio listado de recetas recopiladas por la señora Aragón en su libro.

No obstante, cada celebración tenía un tipo de plato, denominado tamal, que la caracterizaba. En diciembre, como se explica luego, el tamal de cerdo era el platillo indispensable, preparado también en Semana Santa.

Era costumbre, en los primeros días del mes de enero, reunirse en torno al portal, una reproducción en miniatura del sitio donde nació Jesús en Belén. En esta oportunidad las familias recibían a los vecinos en casa con el objetivo de rezar el Rosario y compartir. Era la actividad anual más costosa para los anfitriones, pues incluía el “oficiador” o rezador, orquesta, coristas, juegos de pólvora y obsequios de comidas tradicionales como: tamal asado, bizcocho, pan casero, picadillo de papaya, chayote, entre otros. Todo esto humedecido con café negro, agua dulce o chicha de maíz con jengibre, hasta guaro y rompope¹¹.

Los denominados tamales también constituían una merienda útil en los viajes, pues en los traslados que requerían de varios días para llegar a su destino era costumbre llevar consigo alimentos que no se descompusieran con premura. En estos desplazamientos se transportaba el tamal asado¹² y el tamal de elote¹³, dos platillos que además de satisfacer, se acompañaban con café o agua dulce reparados en el lugar.

11 Zeledón Cartín, Elías. *La navidad costarricense*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 1999, p. 123.

12 Mario González Feo. Cuando no había ferrocarril [sic] a Limón. *La Nación*. (Gentes y Paisajes) 16-5-1974, p. 27c.

13 Manuel Echeverría Aguilar. “La vida patriarcal hace sesenta años en esta capital y en Cartago”. En: *Álbum de Granados*, Tomo 5, pp. 23-24.

Los tamales en el espacio público

A finales del siglo XIX, los tamales, de todo tipo, se ofrecían en las plazas del mercado que se efectuaban cada semana; especialmente, se vendían durante las celebraciones religiosas. El 15 de enero de cada año se oficiaba en Alajuelita, una población cercana al casco capitalino, la fiesta del Cristo de Esquipulas. En esos días, “había en la plaza... ventas improvisadas de comidas y bebidas; abundaban allí la chicha brava, el espumoso chinchibí (ginger beer), los tamales y los gallos...”¹⁴

En 1875, cuando el berlinés Helmuth Polakouski visitó y dejó registro de sus observaciones de la vida cotidiana de la capital, en la plaza del mercado de San José también se instalaban “restaurantes improvisados” donde las mujeres cocinaban, a la vista del público, “diversos platos nacionales en grandes cacerolas de hierro... El plato principal son los frijoles negros, plátano frito y una mezcla de arroz, pimentón y escalope, cuya masa se colorea de rojo fuerte con achiote. Por supuesto, tampoco faltan las tortillas y otro pastel de maíz que tiene la forma de un panecillo y está relleno en su interior de carne molida...”¹⁵. Este último puede ser la denominada “empanada”, también elaborada a base de harina de maíz, o los conocidos “tamales de carne”. Los consumidores de estos platillos eran otros vendedores, soldados y “visitantes pobres”, según el calificativo del viajero alemán.

La apreciación del berlinés tiene sentido, pues los sectores con mayores recursos económicos tenían la opción de visitar diversos “restaurantes” reservados para sus gustos exigentes. En 1908, por ejemplo, podían ir a “La Magnolia, es decir, el Rendez-Vous de la High Life josefina”. Allí, podían disfrutar

14 Chacón, *óp. cit.*, p. 141.

15 Quesada, *óp. cit.*, p. 253.

de “conservas alimenticias, dulces, pasteles, refrescos, helados, pasas, aceitunas entre otras delicias extranjeras”¹⁶. En ese mismo año, los habitantes de Cartago, si el paladar solicitaba comida francesa, americana o española, podían visitar el Hotel y Restaurante Siglo XX donde eran atendidos con esmero¹⁷. Entre tanto, Francisco Laporte ofrecía en su “cantina bien surtida, buenos vinos. [Y] surtido variado y permanente de tosteles finos. [Además, para los clientes que preferían privacidad, tenían un] salón reservado [que era atendido por un] buen cantinero”¹⁸. En 1912, Carlos Ventura anunciaba su hotel *La Europa*, donde invitaba a un “restaurant de primer orden, servicio esmerado, cocina francesa, excelente y variado menú”. Las cenas, servidas hasta las 11 p.m., estaban dispuestas “á [sic] gusto del cliente más exigentes”¹⁹.

En 1917, el estadounidense Hamilton Mercer Wright visitó el país y fue alagado con café en la zona atlántica. A diferencia de la comida que se sirve en San José, resultó agasajado con “un delicioso pavo de monte como plato principal, y también algunos trozos apetitosos de un chanco de monte matado a la víspera. Naranjas, mandarinas, bananos, berenjenas, aguacates, papas y repollos de las tierras altas y lechuga. Entre tanto, los vendedores ambulantes ubicados en las estaciones del ferrocarril que se dirigía a Puntarenas, ofrecían además de naranjas, bananos y el fruto de los cactus espinosos, emparedados de queso, “tortillas arrolladas cilíndricamente y rellenas de carne molida, queso molido y chiles... ancianas, cargando papas humeantes y tacitas (de café)”²⁰.

16 *La Luz*. 1-10-1903, p. 4.

17 *La Lucha*. 21-12-1908, p. 4.

18 *La Lucha*, *loc. cit.*

19 *La Información*. 7-07-1912, p. 4.

20 Quesada, *óp. cit.*, p. 665.

Estas descripciones evidencian la ausencia de los tamales al menos en las regiones costeras del país. Además, la disponibilidad de los productos condiciona los platillos, de este modo las frutas, por ejemplo, al ser abundantes en esas zonas, son muy ofrecidas, así como el pavo de monte en sustitución de la carne de vaca o el porcino de monte en lugar de la carne de cerdo criado en cautiverio.

La importancia de los tamales se evidencia también en los momentos cuando son servidos, pues constituían el platillo principal en las actividades oficiales del siglo XIX, por ejemplo, en 1833, cuando se celebró la aprobación de la Ley de Imprenta, en la sala del Congreso, donde se darían los actos oficiales, la mesa contigua estaba cargada de platillos especiales para deleitarse por la ocasión:

“Allí garrafas con mistela de leche y vasijas con limonada; quesadillas, chiqueadores y suspiros, tanelas, manjar y tamal de olla; zopilotillos, rosquetes y encanelados; nada de cuanto la industria criolla podía dar faltaba allí...”²¹.

Los tamales se vendían en las pulperías, fondas y cafeterías josefinas. En 1913, Raquel Arias ofrecía tamales los jueves y sábados en su casa de huéspedes como parte de los alimentos especiales servidos en el local (véase Foto N.º 1). Los dueños de estos negocios encargaban los tamales a mujeres que hacían de esa preparación su sustento y el de su familia. La escritora costarricense, Luisa González, rememora el arduo trabajo que significaba para su madre, sus tías y los chicos de la familia, cumplir con la demanda del producto en 1915. Los viernes y sábados eran los días de mayor trajín, pues Luisa y su padre visitaban temprano el mercado para satisfacer la demanda de al menos 200 tamales, de ese modo se organizaba una división del trabajo intrafamiliar: “a los más pequeños les tocaba limpiar

21 Jiménez, Manuel de Jesús. *Selecciones*. San José: Editorial Costa Rica, 1964, p. 87.

las hojas de plátano y partir las amarras, que desde la noche anterior, se dejaban en agua para que amanecieran suaves; a los mayorcitos nos tocaba pelar montones de papas y chiles dulces y llevar los encargos a las pulperías y cafeterías. A la gente grande le tocaba cocinar, lavar y moler el maíz, picar la carne de chanco, guisar el arroz y hacer los tamales”²².

Casa de Huéspedes

Aviso al público en general, que he abierto una Casa de Huéspedes y pensionistas en la que ofrezco servicio con esmero y consideración, en donde comerán al gusto y con poco dinero.

Almuerzo y comida á todas horas, camas higiénicas.

Jueves y Sábados tamales y platos especiales.

Frente á la Panadería Lamicq.

348.—22 Ene. RAQUEL ARIAS.

Foto N.º 1.

Casa de Huéspedes.

Fuente: *La Información*. 20-04-1913, p. 1.

Una vez preparados los ingredientes y molido el maíz con una máquina manual, las señoras de la casa se daban a la “tarea de rellenar cientos de tamales que iban cayendo uno a uno, en las ollas de agua hirviendo que ocupaban todo el fogón de la cocina de mi abuela”²³.

22 González, Luisa. *A ras del suelo*. San José: Editorial Costa Rica, 1994, p. 66.

23 *Ibíd.*, p. 67.

La cocina tradicional

La alimentación del pueblo costarricense, en su espacio privado, durante los primeros 30 años del siglo XX, cuando las condiciones lo permitían, estuvo formada por granos, carne, alguna verdura y frutas o dulces de postre. Este patrón alimenticio se reprodujo en algunos grupos laborales que consumían su comida en los sitios de trabajo. Por ejemplo, en julio de 1912, los militares almorzaban a las 9:30 a.m. y se les servía “un plato de arroz y otro de frijoles, carne con patatas, una naranja para postre y una taza de café con un bollo de pan...”. La comida variaba, pues “hoy nos dan este “bisteque” y mañana “mondongo”. El “bisteque” [aclara el periodista que hace la descripción] de la Cocina Militar no tiene nada que ver con el “beafsteck á la Bismarck” ni con el “Talleyrand” ni con el “ruso” ni con ninguno de los de la escuela tradicional y de la modernista del buen comer”. Este platillo “es un pedazo de carne hecha al estilo del “lomo” clásico de la cocina tica. Un poco de adobo, olores, la propia salsa y se sirve con papas cocidas y reventando de achiote”²⁴. Todo era dispensado en plato de hierro enlozado y cuchara de aluminio. De esta forma, dar de comer a 250 militares significaba cargar semanalmente “10 carretadas de leña” para hacer hervir las ollas con los alimentos.

Las normas de hospitalidad del pueblo costarricense obligaban a los anfitriones a ser profusos con quienes invitaban a la mesa, así como lo eran con los miembros de su familia. Esta costumbre se repetía en las casas de huéspedes, la mayoría de las cuales eran atendidas por mujeres. Al menos en 1914, cuando el ya mencionado viajero Dana Garner regresaba todas las mañanas “a eso de las 11:00... para un almuerzo sustentoso [sic] en la pensión

24 *La Información*. 13-07-1912, p. 2.

[donde se hospedaba, compuesto por] avena, dos huevos fritos, un plato de carne con verduras, frijoles negros y arroz, naranjas y bananos de postre, y café”²⁵.

Según José Basileo Acuña, procedente de una familia de los sectores medios, a principios del siglo XX, se desayunaba pan con mantequilla y café, en el almuerzo “no podían faltar el bistec, las verduras, el arroz, el picadillo, las tortas, las empanadas, los frijoles, las tortillas o el pan. La comida no se le quedaba a la zaga: sopa, olla, arroz y todos los demás etcéteras del almuerzo. Los postres más comunes eran: zopilotillo, arroz con leche, dulce de leche, torrejas con miel, chiverre, ayote con dulce, chiricaya, el plátano maduro, las granadillas en almíbar, el dulce de toronja, el dulce de coco, los merengues, las claras batidas, el dulce de mora, el rompopo, la leche dormida, una gran variedad de queques y galletas. [La cuarta y última comida del día, consistía de] chocolate, frijoles, tortillas de queso y bocadillos”²⁶. Posiblemente, tanta abundancia fue común en algunos grupos sociales; sin embargo, los sectores más desposeídos se conformaron con menos.

En las casas campesinas, en ese momento, se acostumbraba comer frijoles con mucha manteca, cuajada y tortillas con sal que envolvían diferentes alimentos, por lo general un buen pedazo de chorizo. Se servían rabos de mico de vez en cuando, un troncho de carne asada o un bobo del Reventazón, y por las noches, una empanada de queso. El relato del novelista costarricense, Carlos Luis Fallas, en su obra *Marcos Ramírez* afirma que en casa de sus abuelos paternos se recibía a los invitados y a las invitadas con un profuso almuerzo, el cual incluía “café con frijoles y tortillas” e incluso era la vianda que

25 Quesada, *óp. cit.*, p. 633.

26 Acuña, José Basileo. “Mi vecindario”. En: Ramos, Lillia. *Júbilo y pena del recuerdo*. San José: Editorial Costa Rica, 1965, p. 273.

acostumbran llevar los trabajadores que debían comer fuera de casa²⁷. La comida típica eran los frijoles con tortillas²⁸, a este Juana de Aragón le denomina el plato nacional. Quizá en el imaginario colectivo este era el platillo identificador; sin embargo, solamente lo fue de un sector social con escasos recursos, “la comida común y sencilla de los costarricenses”²⁹. Los “notables” tenían a su disposición opciones múltiples que podían adquirir en los principales almacenes de la capital y cuyas combinaciones ofrecían la posibilidad de crear platos distintos a los tradicionales, alimentos “modernos” con materias primas que llegaban del exterior y no de las prácticas indígenas o derivadas de ellas, como es el caso de los frijoles. En 1903, los dueños de *La Gran Vía*, uno de los establecimientos más renombrados de la capital, tenían para la venta “vinos, cervezas, pasas, corintas [sic], sultanas, ciruelas, flam pudding [sic], nueces, almendras, avellanas, Mincemeat [sic], Cramberry [sic], confites, chocolates, turrone”³⁰, de modo que daba la oportunidad de preparar pasteles similares a los españoles.

En el local *Al Siglo Nuevo* en 1912, los clientes encontraban “jaleas en frascos, sopas en lata y conservas inglesas, vino de mesa para familias, aceitunas en frascos, conserva de Heinz [sic], Cream of Weat [sic], grappe nats [sic]...”³¹ entre otras delicadezas al paladar. Un año después, avisa a su clientela la disposición de “jamones de York, sopas Know, Garbanzos, Paté

27 Fallas, Carlos Luis. *Marcos Ramírez*. San José: Editorial Costa Rica, 1995, p. 25.

28 Helmuth Polakowski. Quesada Pacheco, Miguel Ángel. *Entre silladas y rejoyas. Viajeros por Costa Rica de 1850 a 1950*. San José: Instituto Tecnológico de Costa Rica, 2001, p. 220.

29 *Loc. cit.*

30 *El Derecho*. 28-12-1903, p. 3.

31 *La Información*. 09-07-1912, p. 4.

de Liebre, chorizos españoles, dátiles rellenos, frutas secas, Mortadela Bologna, Quesos en frascos Camembert, Chantilly, Roquefort y crema de Brie”³².

Para los compradores de *Al Siglo Nuevo* o de *La Gran Vía*, los tamales y otros alimentos, cuya base fuese el maíz y no la harina de trigo, no eran prioridad aunque esta costaba más del doble que el maíz; por ejemplo, en 1918, un quintal de harina valía 80 colones mientras una fanega de maíz ascendía a 60 colones³³; generalmente buscaban consumir alimentos “civilizados”, como los vinos, los quesos, el aceite de oliva y el pan de trigo típicos de la alimentación mediterránea.

En 1918, cuando la crisis económica que derivada en parte de la primera conflagración bélica a escala mundial produjo un aumento desmesurado en el costo de la harina de trigo, comprada a los cultivadores europeos fundamentalmente, los sectores populares crearon nuevos platillos a base de maíz. Según el semanario *La Acción Social*, la situación obligó “...a que del maíz se hagan otras cosas tales como bizcochos, torras, empanadas, tamales, rosquetes, alfajores, tamal asado y el maizal, que han tenido buena acogida entre las clases pobres”³⁴. Algunos panaderos fueron ingeniosos, como lo expone Carlos Luis Fallas en su novela *Marcos Ramírez*. Advierte que un empresario en particular, ante la escasez de harina “y el precio del pan andaba por las nubes, ganó mucho dinero... elaborando, con harina gruesa de maíz, sus famosos maizolez, un aborto de aquellos días de miseria, un agrio e indigesto engrudo que llegó a ser por mucho

32 *La Información*. 14-07-1913, p. 4.

33 *La Información*. 20-04-1918, p. 3.

34 “Las buenas utilidades del maíz”. *La Acción Social*, 16-02-1918, p. 2. Mencionado en Barrantes, *et ál*, p. 214.

tiempo el pan cotidiano de los pobres”³⁵. Los grupos con mayor capacidad económica conseguían en el almacén *La India*, harina “Gold Medal, águila y otras marcas”, de modo que con un desembolso mayor, podían mantener su estilo de vida³⁶.

Importación de maíz

La base de la alimentación del costarricense, desde los tiempos previos a la conquista, era la tortilla y otros platillos confeccionados con base en ese cereal. Según Polakouski, para 1875, en las plazas del mercado el maíz era un producto abundante. Se colocaban los granos sobre cueros de res y se vendía en cantidades importantes³⁷. Es la misma apreciación que tuvo John Hale en 1825, cuando observó la abundancia de maíz y frijoles tanto en las plazas del mercado de San José como en las de Cartago³⁸. Veintiocho años más tarde, los alemanes Wagner y Scherzer, al visitar el país, se sorprendieron por los cuantiosos sembradíos de maíz en la mayoría de los patios interiores de las casas³⁹. Todavía en 1914, cuando el estadounidense Dana Gardner arribó al país, observó que en buena parte de las pequeñas parcelas pululaban el café y el maíz, ambos para el consumo de la familia⁴⁰, razón por la cual las estadísticas de producción son difíciles de contabilizar con certeza. Además, “cada familia campesina tenía un pequeño huerto con caña de azúcar, verduras y flores...

35 Fallas, *óp. cit.*, p. 129.

36 *La Información*. 05-04-1918, p. 4.

37 Quesada, *óp. cit.*, p. 253.

38 Fernández Guardia, *óp. cit.*, p. 41, 202.

39 Wagner, Moritz y Sherzer, Carl. *La República de Costa Rica en Centro América*. San José: Biblioteca Yurusti, 1944, p. 93.

40 Quesada, *óp. cit.*, p. 633.

normalmente una vaca, un par de cerdos, cinco o seis pollos y algunos perros”, lo cual indica que contaban con lo indispensable para la elaboración del platillo denominado tamal, particularmente el navideño, que contenía carne de cerdo, pollo y algunos vegetales.

A pesar de la afirmación de Gardner, el cultivo del maíz disminuyó considerablemente con la introducción del café. Para 1880, en la Meseta Central, el café sustituyó los frijolares y las milpas; en consecuencia, el abastecimiento se redujo, lo cual obligó al gobierno a solucionar la situación o al menos garantizar el grano básico a la población. Entre las medidas, se legisló para prohibir su exportación y suprimir los derechos de importación, tanto del maíz como de los frijoles y el arroz. La extensión del cultivo hacia nuevas zonas, fuera de la Meseta Central, no solucionó el problema, pues las vías de comunicación, a excepción de las principales rutas entre las zonas cafetaleras y los puertos, eran tan deficientes que hacían muy difícil el transporte de alimentos a los mayores centros de consumo de las ciudades y zonas de café. En 1902, el gobierno, para estimular la siembra, estableció un impuesto a la importación. El efecto fue mínimo, por tanto tuvo que fijar de nuevo los precios básicos, especialmente durante la Primera Guerra Mundial⁴¹.

Entre 1915 y 1917, la administración del Estado puso en funcionamiento las Juntas de Crédito Agrícola, con lo cual se logró un tímido aumento del 8.3% en el cultivo⁴².

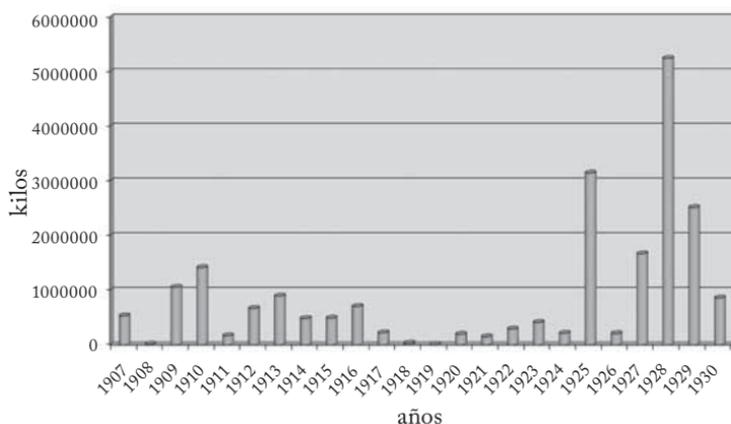
La necesidad de suplir de grano al país condujo a una importación cuantiosa y sistemática, como se refleja en el Gráfico N.º 1.

41 Hall, Carolyn. *El café y el desarrollo histórico-geográfico de Costa Rica*. San José: Editorial Costa Rica, 1976, pp. 76-83.

42 Barrantes, Emmanuel, Bonilla, Hilda y Ramírez, Olga. *Las subsistencias en una coyuntura de crisis, Costa Rica 1914-1920*. Memorial del Seminario de Graduación para optar al grado de Licenciatura en Historia, UCR, 2002, p. 378.

Gráfico N.º 1

Distribución de la importación de maíz por kilos y por año 1907-1930



Fuente: DGEC. Anuarios Estadísticos, 1907-1930.

En las primeras dos décadas del siglo XX, la compra al exterior fue relativamente pequeña comparándola con los dos decenios siguientes. Sin embargo, en 1911, se exportaron 1263 kilos de maíz y cuatro años después, 9783 kilos, pero a su vez, se importaron 164643 kilos en 1911 y 486958 kilos en 1915. En 1918, cuando la importación disminuyó considerablemente, el precio para el consumidor nacional alcanzó su punto más alto: 60 colones la fanega, como se mencionó. Un año después, el monto descendió, por la misma cantidad de grano, a 45 colones. En los años de 1921 y 1922 hubo una minúscula venta al exterior de 200 y 92 kilos, respectivamente, mientras se compraron 145587 y 285199 en esos años. A partir de 1925, la importación ascendió de forma considerable. No era la ausencia de grano la razón de la adquisición masiva, sino la imposibilidad de trasladar el producto de las zonas de cultivo a las regiones de consumo. Ante esto, la Directora de la Dirección General de Estadística y Censos, Anita Pinto, manifestó claramente su preocupación. En 1926, se lamentaba del cuantioso

volumen de importación de ese grano, el cual "...hace salir del país cantidades de dinero no despreciables que podrían engrosar nuestro medio circulante en beneficio de los agricultores si las vías de comunicación permitiesen traerlo de las apartadas regiones en donde se produce con exuberancia, a nuestros mercados interiores"⁴³.

La alta demanda y la escasa presencia del producto en las regiones consumidoras condujeron irremediamente a un aumento en el costo del grano. A pesar de los esfuerzos gubernamentales, el precio de la fanega se incrementó de 34 pesos en 1914 a 73 pesos en 1920. Mientras que un cuartillo creció de 0,40 a 0,70 centavos. El precio fue oscilante. En 1915 se conseguía en el mercado una fanega de maíz en 25 colones, dos años más tarde ascendió a 60 colones y al año siguiente alcanzó un costo de 73 colones. En promedio, el precio de una fanega entre 1914 y 1920 fue de 51 colones⁴⁴.

En 1918, el semanario *La Acción Social* expuso su preocupación por el alto costo del grano, considerado indispensable en la dieta de los costarricenses:

"En esta época de crisis aguda, en que la harina de trigo casi ha desaparecido de nuestro mercado el maíz ha venido a colocarse en un puesto principal en el consumo diario... Pero lo malo de todo esto es que en estos días, el cereal ha subido tanto de precio que para muchas gentes se le hace imposible comprarlo.

Su cultivo ha aumentado en gran escala y su cosecha no deja que desear y sin embargo el precio es muy alto teniendo en cuenta, además, que no se exporta. Para conseguir su abaratamiento el Gobierno puede tomarse medidas muy sencillas.

43 DGEC. *Anuario Estadístico* 1926. San José: Imprenta Nacional, p. 7.

44 *Ibíd.*, p. 213.

La Secretaría de fomento puede dar un empuje más a la agricultura en este punto ya que el maíz será el llamado a reemplazar la harina de trigo⁴⁵.

El apoyo gubernamental no logró concretarse. Por lo tanto, la disparidad de precios se debió, por una parte, a la especulación de los comerciantes y, por otra, al interés del gobierno por fijar una suma para el consumidor.

El maíz era considerado, por gobernantes, comerciantes y la comunidad en general, “la base de la alimentación de nuestro pueblo, y el que en verdad regula el grado de prosperidad de nuestros agricultores campesinos”. “Se cotizó ayer a ¢34 y ¢35 la fanega (doble hectolitro más bien,) y a ¢1.60 la cajuela (doble decalitro). Nuestro informante prevee [sic] que de aquí a marzo próximo se venderá a ¢40 pues ya se nota escasez y pronto habrá de importarse del extranjero como se ha hecho siempre que alcanza ese precio, habiendo sido grande la importación que de eses artículo se hizo el año pasado⁴⁶.”

Antes de marzo de 1914, el 21 de febrero, una nota periodística advertía del alza esperada:

“mala noticia para los numerosísimos consumidores del rey de los cereales, [iniciaba la información]. El maíz, que hace apenas una semana se vendía a ¢31-00 y ¢32-00 la fanega, (doble hectolitro), se cotiza actualmente a ¢33-00 y ¢34-00. Se realizan, pues, las predicciones de nuestro informante de la primera revista que dimos: esto es que preveía un alza de consideración para marzo, lo más tarde, en ese artículo. Sin embargo, se detalla todavía a ¢0,35 el doble decalitro, pero como es natural, una vez que se les agote la existencia a los

45 “Las buenas utilidades del maíz”. *La Acción Social*, 16-02-1918, p. 2. Mencionado en Barrantes et ál, *óp. cit.*

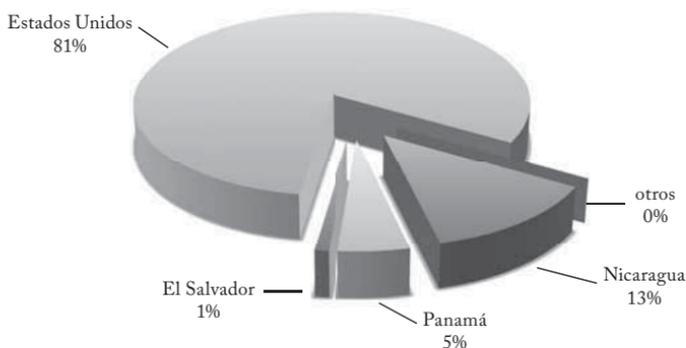
46 *La Prensa Libre*. 24-01-1914, p. 1.

revendedores tendrán forzosamente que subir también, por su parte, es precio⁴⁷.

El 80% del maíz que ingresaba al país procedía de Estados Unidos, Nicaragua y Panamá, como se refleja en el Gráfico N.º 2. Algún monto esporádico era adquirido en Guatemala, Reino Unido, Alemania y Perú, pero los países centroamericanos junto con Estados Unidos eran los principales vendedores.

Gráfico N.º 2

Distribución del porcentaje de importación de maíz (1907-1930)



Fuente: DGEC. Anuarios Estadísticos, 1907-1930.

El precio del maíz dependía también de la procedencia del grano, pues los costos del transporte y los precios fijados en los países de origen influyeron en las alzas del grano, en particular durante las épocas de crisis bélicas y políticas que afectan la economía de un país.

Al ser el maíz la materia prima de los tamales, posiblemente obligó a disminuir la cantidad en la preparación del platillo, pero a pesar de los precios no se detuvo su confección.

47 *La Prensa Libre*. 21-02-1914, p. 7.

Las trabajosas cocinas

Preparar los alimentos suponía una faena considerable y una tarea fundamentalmente femenina. Para iniciar, era preciso contar con la leña (combustible) para encender el fogón. Una vez logrado, se requería sacar los granos de maíz de las mazorcas, cocerlos, machacarlos en el pilón, confeccionar la masa agregándole agua y sal (y queso molido en algunas ocasiones) y elaborar las tortillas que iban al comal. Si de tamales se trataba, era necesario contar con las carnes, las cuales, a falta de refrigeración, debían ser saladas y secadas al sol. Las papas, el arroz y demás verduras, que de igual manera requerían de una minuciosa preparación, eran aderezados siempre con cantidades importantes de manteca de cerdo y achiote.

La disposición del maíz, base fundamental de la dieta, era una tarea meticulosa, pues, primero se incorporaban los granos a “unas piedras grandes, planas y cuadradas, casi siempre de granito, sobre las cuales se muelen los granos de maíz cocido con la ayuda de un rodillo de piedra. Dicha piedra no falta en ninguna casa. La preparación de este pan de maíz (tortilla) [según observó el alemán Helmuth Polakowski cuando visita el país en 1875] les quita mucho tiempo a las mujeres de cualquier hogar; se podría economizar esa enorme pérdida de tiempo y de trabajo con la instalación de tortillerías, peor estas todavía no existen”⁴⁸.

La posibilidad de contar con un molino manual no era difícil, de hecho, estas máquinas llegaron al país desde finales del siglo XVIII, pero los artefactos europeos para moler los pequeños cereales secos se adaptaban a los granos de maíz húmedos, “esencial para la preparación de las tortillas y los tamales. Aparentemente los granos húmedos atascaban los conductos y no producían harina suficientemente fina para formar las tortillas”⁴⁹.

48 Quesada, *óp. cit.*, p. 247.

49 Bauer, *óp. cit.*, p. 251.

Todavía, en 1915, no se disponía de molinos eléctricos, de esta forma la molienda dependía de los brazos fuertes de una mujer que hacía girar la maquinilla manual por horas, como era costumbre en la casa de la escritora costarricense, Luisa González, cuya tía quebraba los granos “en una máquina de moler, roja, marca Moctezuma [de la cual salía una] masa blanca y cliente... jaspeada con pedacitos de chile picante y terroncitos de chicharrón molido”⁵⁰, utilizada para aderezar la masa.

El proceso era aun más engorroso en 1825, pues según la descripción del inglés John Hale, se preparaba de la siguiente manera:

“ponen el maíz en una vasija con agua y cubierto de ceniza de madera para quitar el hollejo al grano. Después del remojo de algunas horas, lo muelen entre dos piedras ásperas y toscas. La que está debajo mide unos dos pies de largo por doce pulgadas de ancho, y la otra es más o menos del tamaño de una hataca común, que la operaria sostiene por las extremidades, y muy paciente y sistemáticamente muele el grano hasta convertirlo en una pasta fina, que luego divide y reduce con las palmas de las manos a tortas de tamaño prescrito o conforme a su justo. Las ponen luego en una cazuela de barro poco profunda, las cocinan y las sirven por lo general calientes”⁵¹.

En 1853, la situación no había cambiado en lo absoluto, al decir del alemán Carl Scherzer. En ese momento, según sus cálculos, por cada 10 habitantes del territorio costarricense, “se necesita una mujer que muela, entre dos piedras, diariamente, veinticinco libras de maíz, que forma luego en tortillas planes...”⁵².

No fue sino hasta en la segunda mitad del siglo XX cuando las tortillerías se convirtieron en una solución para las mujeres que durante cientos de años “habían desgranado el maíz con

50 González, *óp. cit.*, p. 66.

51 Fernández Guardia, Ricardo. *Costa Rica en el siglo XIX*. San José: EDUCA, 1982, p. 22.

52 Wagner, *óp. cit.*, p. 198.

la mano, lo habían lavado en una olla de barro perforado, lo habían humedecido en una solución de cal en una proporción aproximada de uno por ciento y luego las habían calentado sin que llegaran a hervir, durante veinte o cuarenta minutos”⁵³, hasta lograr granos humedecidos y ablandados que serían molidos laboriosamente en el pilón o en el metate.

Estos quehaceres se repetían tres veces al día, pues el desayuno se servía al despuntar el sol y la tortilla era indispensable junto con el café; el almuerzo a media mañana, acompañado con tortilla, y en la cena, a eso de las 6 p.m., también la tortilla era parte fundamental. En el intervalo entre el almuerzo y la cena se preparaba café acompañado, también, con tortilla o pan blanco (de trigo) cuando las condiciones económicas lo permitían.

Luego de cada tiempo de comida, las mujeres de la casa iniciaban las labores de limpieza. A los campesinos “les gusta ver las cocinas relucientes, las ollas impecables, las cucharas y los platos bien lavados... [Aunque] se bañan poco... duermen con las ropas del día, é [sic] ignoran cuanto se refiere á [sic] la higiene de la boca”. Los utensilios eran lavados “con ceniza y restregados con arena en la orilla de los yurros. [Los muebles de las cocinas eran, por lo general de madera aserrada sin más tratamiento; se les denominada molenderos y las mujeres] tardan dos horas... raspándolos con “el chingo” de la cocina hasta dejarlos como nuevos, esas tinajas con sus redondas panzas embetunadas de curial, esas ollas azules por fuera y blancas por dentro...”⁵⁴.

La estancia donde se ubica la cocina era el centro de la casa “...pues hacía las veces de sala, comedor y de [cocina]... por lo general medía 6 varas de ancho por unos ocho de largo. Contení el horno medio esférico, los moladeros de tablones de cedro, las alacenas incrustadas en las paredes, una máquina de moler

53 Bauer, *óp. cit.*, p. 250.

54 Bauer, *Loc., cit.*

maíz, de pura piedra de Cartago y media docena de largos bancos que serían para que hijos y nietos rezaran la doctrina cristiana mientras que la mamá o la abuela, quebraban el maíz en cantidad de un cuartillo por día...”⁵⁵.

Los tamales de diciembre

Cuando los viajeros que visitaron el país durante la primera mitad del siglo XIX describieron los alimentos consumidos durante las fiestas navideñas, no hicieron alusión ninguna a los tamales. En 1825, en la descripción de John Hale, sobre la celebración de la navidad en Heredia, llama la atención el simulacro “que hacen los indios de la conquista de su país por los españoles [los unos representados por un cacique y los otros por un sacerdote, al final de cuya representación, los indios resultan sometidos] luego viene la corrida de toros... las diversiones nocturnas concluyen con bailes, fuegos artificiales, etc.; y como en esa ocasión todas las gentes de la provincia que pueden hacerlo se reúnen en la villa, hay mucha hospitalidad, mucha jovialidad y muchos regocijos que duran varios días”⁵⁶.

Refiriéndose a las costumbres de las cuatro poblaciones principales: San José, Alajuela, Cartago y Heredia, Hale resume la Navidad de la siguiente manera:

“La Navidad es un tiempo de general regocijo en que se entregan a representaciones teatrales, fundadas en algún argumento doméstico y adecuado a la capacidad de los actores que son indios y negros. El escenario lo forma generalmente la galería externa de una casa, la platea y los palcos la calle, y el cielo raso el firmamento estrellado. Los vecinos contribuyen prestando sus bancos y taburetes para el

55 Vargas Castro, Macabeo. *¡Oh tiempos aquellos!* San José: Imprenta Borrásé, 1952, p. 4.

56 Fernández, Ricardo, *óp. cit.*, p. 26.

acomodo de la audiencia. No se paga nada por ver la función y en los entreactos, en vez de música, se queman cohetes, etc”⁵⁷.

El relato evidencia un periodo durante el cual las comunidades se reúnen en torno a una celebración; sin embargo, el inglés no detalla la comida que se ingiere como parte de la festividad.

En la época navideña de principios del siglo XX, la masa rellena de carne de cerdo y aliñada con manteca era ya una tradición en la cocina costarricense que formaba parte de las festividades. En las primeras décadas de la centuria anterior, Francisco María Núñez rememora cómo la dueña de casa daba órdenes a sus hijas en los estrépitos líos previos al 24 en la noche, cuando se celebra el nacimiento de Jesús: “muchacha, te acordaste de encargar la carne de chanco, la manteca y los chicharrones para los tamales y el bizcocho? Debes aligerarte, porque pueden terminarse. Siempre hay encargos anticipados. ¿Ah, te acordaste de la támara del “tueste” para limpiar el horno?”⁵⁸. La preparación de los tamales era un trabajo en equipo donde participan los miembros femeninos de la familia con ayuda extra familiar.

Para proveerse de la carne y la manteca necesarias para los tamales, era preciso matar y destazar un cerdo en casa o adquirirlo en las carnicerías, o, bien, encargarlo en los mataderos con antelación, como se explica en la referencia de Núñez: se preparaban los chicharrones, se adobaba y cocía la carne de “chancho” con especias, mientras el trabajo de suavizar las hojas de plátano al fuego significaba una labor adicional, la cual implicaba hacer un fogón en el solar y cuidar de que adquiriesen el punto exacto para ser utilizadas como envoltorio de la masa. Algunas cocineras sustituían el cerdo por carne de gallina con lo cual adicionaban un cambio sutil al platillo⁵⁹. De esta forma, los recursos disponibles

57 *Ibíd.* p. 30.

58 Núñez, Francisco María. “El portal olía a huerto en flor”. En: *La navidad costarricense*. comp. Editorial de la Universidad de Costa Rica, 1999, p. 26.

59 Sánchez, José J. “Los portales de navidad”. En: *La navidad costarricense*, *óp. cit.*, p. 41.

determinaban las variantes en las comidas, además era más barato criar gallinas que cerdos en el jardín de las viviendas. Incluso, cuando el dinero no era suficiente, la masa se rellenaba con “sencillos frijoles”⁶⁰, pero no faltaban los tamales en la cena navideña.

La preparación de ese platillo especial obligaba a que “el horno y el fogón hogareños [ardieran] noche y día. Los tamales eran indispensables, pero debían ser caseros. En todas las casas los preparaban en cantidad tal, que fuese posible mandar una piña (dos tamales juntos amarrados con cáscara de banano flexible) a los vecinos. Los intercambiaban...”⁶¹, esto indica que el platillo se convirtió en un identificador de la o las cocineras implicadas en la preparación, pues cada una tenía un sabor que la caracterizaba y por medio del cual evidenciaba su destreza culinaria. Era también un código de significación, en tanto el sabor logrado dependía el prestigio de cada señora como ama de casa.

El intercambio es una forma de socialización con códigos de significado compartidos por los miembros de la comunidad; ese, además de exponer la generosidad de los miembros, indica un signo de camaradería y aceptación comunitaria. Así mismo, el intercambio es la fuente de la valoración de las cosas que implica canje, lo cual supone una relación previamente establecida. A diferencia de la circulación mercantil, en el intercambio de obsequios, en el caso de los tamales, media una espíritu de reciprocidad, sociabilidad y espontaneidad. Sin embargo, el obsequio, a diferencia de la transacción mercantil, contiene cierta sensibilidad con respecto a la oferta y la demanda, una alta codificación en términos de etiqueta e idoneidad y una tendencia a seguir las rutas socialmente establecidas⁶².

60 Fernández, Mauro. “Noche buena de antaño”. En: *La navidad costarricense*, óp. cit., p. 73.

61 Núñez, Francisco María. “La navidad del siglo pasado”. En: *La navidad costarricense*, óp. cit., p. 32.

62 Appadurai, Arjun, ed. *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. México: Grijalbo, 1991, p. 42.

A principios del siglo XX, previo a la cena de Navidad, recuerda Joaquín Vargas Coto, era costumbre visitar las casas vecinas para alagar el portal y a cambio recibir, como adelanto, un tamal con un aromático café. Una vez concluido el recorrido, volvían a casa para prepararse para la cena navideña⁶³. De hecho, el tamal se acompañaba con café, agua dulce, chicha o mistela, formando un patrón alimenticio que se ha mantenido inalterado durante varias décadas. Estas visitas anuales permitieron suponer que el concepto de privacidad iba más allá del espacio impenetrable y desconocido de la intimidad, el cual se manifestó avanzado el siglo XX. Debe entonces considerarse que en ese momento, la vida familiar trascendía el ámbito doméstico y tenía manifestaciones en la esfera pública. De este modo, las puertas abiertas constituían una especie de frontera flexible entre lo público y lo privado. Por su parte, el fisgoneo, la mirada sobre la calle y la casa vecina, jugaba un papel importante en el control social. Esta observación de la vida de los demás, alimentaba el chisme y las habladurías colocando en situación de riesgo a quien se atreviera a desviarse de las conductas convencionales. Posiblemente, en Costa Rica la idea de “lo privado” se consolidó hasta el siglo XX, acompañada de los procesos de urbanización, industrialización y fortalecimiento de una sociedad burguesa y capitalista.

Los espacios de sociabilidad diferían según el grupo social. Al menos los josefinos con capacidad económica tenían la opción, en 1910, de pasar parte de la Noche Buena en el Teatro Nacional, disfrutando de veladas que se reservaban para la época. El 24 de diciembre de ese año, se presentó la obra *La Divorciada*, de reputación mundial y de los mismos autores de la *Viuda Alegre*⁶⁴. Al salir del Teatro, los espectadores podían deleitarse

63 Vargas Coto, Joaquín. “El tamal de nochebuena”. En: Zeledón Cartín, Elías. *La navidad costarricense*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 1999, p. 119.

64 *La Prensa Libre*. 23-12-1910, p. 2.

con una cena navideña con tamales como platillo principal en el Hotel Imperial, donde, según asegura el anuncio, “el cocinero de ese establecimiento tiene preparados unos ¡de rechupete!”⁶⁵ dispuestos especialmente para la ocasión. Evidentemente, para 1910, los tamales se convirtieron en el platillo que caracterizó la celebración de Navidad en el espacio privado y en algunos espacios públicos, pero cuatro años después, el *Gran Hotel Français* invitó a la clientela josefina a asistir el 24 de diciembre, cuando se servirían “cenas a la Carta” y el 1 de enero, para celebrar el inicio del nuevo año, se disfrutaría de una “excepcional comida concierto por DOS COLONES... [todo acompañado con] BUENOS LICORES – BUENOS VINOS”⁶⁶, pero no mencionan los tamales, lo cual no significa que no formaran parte del menú, aunque es poco probable, pues se trata de un restaurante cuyo atractivo es su francesa procedencia gastronómica.

No solo en diciembre se comía tamales, según Marjorie Ross “la Semana Santa se iniciaba con una gran fiesta: la Vela del Señor del Triunfo, la víspera del Domingo de Ramos en la antigua Capilla del Cementerio. En las orillas de los muros del Cementerio se ponían a cocinar inmensas ollas de tamales de cerdo, que se repartían a los asistentes”⁶⁷. Curiosamente, uno de los preceptos de la Iglesia Católica durante esos días era la prohibición de comer carne roja, particularmente la de cerdo; por lo cual se preparaban tamales rellenos de frijoles, conservas de chiverre, pasteles de piña o mora, “...porque las carnes quedaban sin demanda hasta después del Domingo de Resurrección”⁶⁸.

65 *La Prensa Libre*. 24-12-1910, p. 3.

66 *La Información*. 24-12-1914, p. 2.

67 Ross de Cerdas, Marjorie. *Al calor del fogón*. San José: Editorial Cultur Art, 1986, p. 40.

68 Zavaleta, José Antonio. “Semana Santa cartaginesa”. En: *Imágenes costarricenses*. Elías Zeledón, comp. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 1994, p. 221.

La Navidad y el consumo

No toda la población costarricense, en las dos primeras décadas del siglo XX, se conformaba con intercambiar tamales como parte del ritual de convivencia. En 1914, el diario *La Información* reseñó varias de las actividades programadas para los días 24 y 25 de diciembre, de acuerdo con la tradición del siglo XIX de vincular la Navidad con la beneficencia⁶⁹, el periodista encabeza la nota con la referencia a la función de “Matinée a beneficio de los Pobres que socorre la Sociedad de Señoras de San Vicente de Paúl”. En el mismo sentido, en San Pedro del Mojón se distribuirían objetos para niños pobres. Además, se anunciaba la celebración de bailes privados, ya fuese en casas de particulares, con previa invitación, o en clubes de obreros, o abiertos a todo público como los que se realizarían en Cartago y en Limón; en este último, la fiesta se llevaría a cabo a bordo de uno de los vapores anclados en el puerto⁷⁰.

Igual que se diversificaron las actividades, la posibilidad de obsequios, comunes ya desde la década de 1870⁷¹, se amplió copiosamente. Un ejemplo evidente de esta diversificación es el anuncio que el almacén *La Fama* publicó en el semanario *El Derecho* en 1901, donde se ofrecían “JUGUETES para Noche Buena...todo lo más barato, lo más chic, lo más acabado... desde la tela humilde para el pueblo, hasta el exquisito tejido para el elegante rico y de buen gusto [pero aclara] sigue siendo la sedería el artículo de nuestra particular atención”⁷² (véase Foto N.º 2).

69 Fumero, Patricia. “¡Viene Noell!. La Navidad Moderna en San José (1850-1914)”. En: *La Sonora Libertad del Viento*. México: Instituto Panamericano de Geografía e historia. Comisión de Historia, 1997, p. 72.

70 *La Información*. 24-12-1914, p. 3.

71 Fumero, *óp. cit.*, p. 82.

72 *El Derecho*. 22-12-1901, p. 4.

HERRERO HERMANOS
SOSTIENEN CON ORGULLO

LA FAMA

Todo lo más barato, lo más chic, lo más acabado, se encuentra a precios rigurosamente equitativos. Desde la tela humilde para el pueblo, hasta el exquisito tejido para el elegante rico y de buen gusto. Sigue siendo la SEDERIA el artículo de nuestra particular atención.

Calle Central

JUGUETES
para Noche Buena

JUGUETES
para Noche Buena

Foto N.º 2.

La Fama.

Fuente: *El Derecho*, 22-12-1901, p. 3.

Desde la década de 1870, la Noche Buena se promocionaba como un espacio para obsequiar juguetes a los niños y hacer del 24 de diciembre un tiempo para los infantes; a partir de 1910 los regalos que promocionaba el comercio eran cada vez más creativos, novedosos y dirigidos a públicos diversos y pertenecientes a distintos grupos etéreos. Por ejemplo, sugerían el regalo de bombones, “que constituyen la más alta novedad... llegados exclusivamente para las fiestas de Navidad y Año Nuevo”⁷³, joyas “para que sus obsequios sean debidamente apreciados” pero debían que ser comprados en la joyería Ortiz⁷⁴, vestidos para hombres y mujeres, “postales con leyendas para Noche Buena y Año Nuevo selecto surtido en cajitas de tarjetas, papel y sobres de fantasía o infinidad de artículos para regalos”⁷⁵ en la Librería *Alsina*, productos alimenticios, flores y licores importados. Chalines de seda japonesa, corbatas europeas y americanas, calcetines, medias, perfumes, todo en exposición permanente durante la navidad de 1918 en el almacén de Luis Aronne & Co⁷⁶.

73 *La Información*, 24-12-1914, p. 4.

74 *La Información*, 22-12-1916, p. 4.

75 *La Información*, 24-12-1914, p. 5.

76 *La Información*, 15-12-1918, p. 3.

En 1916 la *Jardinería Española* promueve la venta de un artículo poco común que podría ser en un creativo, diferente y exótico obsequio: “canastas adornadas en combinación con flores y frutas”⁷⁷. Mientras el almacén *La Despensa*, en una clara competencia con la *Jardinería Española*, agrega a las canastas “una botella de Champagne Italiano Regina, una botella vino generoso viejo (a gusto: Moscatel, Jerez, Oporto, Angélica). Una libra de confites extranjeros, surtidos. Una caja de Chocolates finos... peras frescas... una Canasta de Higos Secos”, todo por un monto de 10 colones. Para promover la venta, mostraban, adjunto al anuncio, un dibujo que reproduce algunos de los productos de la canasta (véase Foto N.º 3).

El mejor Regalo para Noche-Buena

Una canasta con los artículos anotados al pie del cliché, cuyo valor es de ₡ 15.00

TODO POR ₡ 10.00

Se remite a domicilio. Se envía a cualquier parte de la República sólo con flete extra.

Dé hoy mismo su orden

LA DESPENSA

Avenida Central.
Apartado No. 694.
Teléfono No. 72

210



Una Botella Champagne Italiano Regina. Una Botella Vino Generoso Viejo (a gusto: Moscatel, Jerez, Oporto, Angélica). Una libra Confites extranjeros, surtido. Una caja Chocolates finos. Una libra Uvas o peras frescas. Una libra Manzanas, Una libra Frutas Secas o Castañas. Una Canasta Higos Secos.

Foto N.º 3.

Las Despensa.

Fuente: *La Información*. 22-12-1916, p. 4.

77 *La Información*. 23-12-1916, p. 4.

Las ofertas de los alimentos importados (manzanas, peras, uvas, frutas secas, entre otros) proliferan particularmente después de 1914. En 1916, *La India*, uno de los almacenes de más trayectoria en el casco josefino, vendía “manzanas, uvas, nueces, almendras, avellanas, cocos del Brasil, higos, pasas, dátiles, ciruelas, frutas secas, gallegas, confites finos, turrones, Jamones York, salchichón italiano, arenques, macarelas, quesos de varias clases y un inmenso surtido de conservas y vinos tintos, blancos, dulces, etc. Todo especial para los días de Navidad”⁷⁸. El ingreso cada vez más frecuente de estos artículos favoreció los cambios en los patrones de consumo al insertar nuevos productos a la dieta y a la celebración de la Navidad. Estas mercancías, a la postre, asumirán la significación de la Noche Buena y competirán por ese espacio con los tamales.

Los anuncios parecen ser efectivos, pues en 1914, las tiendas josefinas se colmaron de compradores. Pero debido a la ausencia de productos procedentes de Europa, dado el conflicto bélico en el cual estaba enfrascado el antiguo continente, explica el hecho de que las vitrinas muestren “mucha pobreza en novedades de modas: en juguetes, los sobrantes del año anterior... las tiendas venden y venden mucho y todo casi al contado: los créditos han sido suspendidos casi en su totalidad”. [Según la opinión de un comerciante que reproduce el periódico *La Información*, las ventas, a pesar de que eran constantes, constituían] “...una bicoca comparada con la que he tenido otros años por esta época”⁷⁹. Esto indica que antes de 1914, la Navidad era época de compras, necesarias para efectuar el intercambio de regalos.

78 *La Información*. 22-12-1916, p. 3.

79 *La Información*. 23-12-1914, p. 3.

La significación de los tamales de Navidad

La comida tiene un código que expresa las formas como se llevan a cabo las relaciones sociales⁸⁰, paralelo al comensalismo y a la comunión como aspectos adicionales y básicos de sociabilidad vinculados con la comida.

En general, las actividades del mes de diciembre favorecían la posibilidad de establecer espacios de convivencia próxima y duradera de determinado número de individuos en constante interacción y mutua comprensión. Allí, alrededor de la mesa, o del portal, según lo acordara la familia, compartiendo los alimentos, se construye un mundo circundante, común y comunicativo en tanto los y las participantes conocen los códigos de significación; por ello los interpretan, los intercambian, crean y recrean símbolos y significados, evidentemente vinculados a una herencia y a un sistema de creencias común. En estos procesos de socialización las personas reciben y otorgan los sentimientos, las imágenes de la “mismidad” y de la “otredad”, el lenguaje y las actitudes⁸¹.

Según Douglas e Isherwood, los individuos realizan una construcción cognoscitiva con las mercancías que consumen. Este proceso se lleva a cabo de la siguiente manera: un universo social necesita de una dimensión temporal perfectamente demarcada. El calendario tiene que registrar periodicidades anuales, trimestrales, mensuales, semanales, diarias y, aún, otras más cortas. El paso del tiempo puede encargarse del significado. El calendario ofrece un principio de alternancia en las obligaciones de establecimiento de precedencias, de revisión y renovación. Los tamales, ofrecidos el 24 de diciembre en la actividad familiar

80 Gonzalbo Aizpuru, Pilar. *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. México: Colegio de México, 2006, p. 212.

81 Appadurai, *óp. cit.*, pp. 41-42.

o comunitaria, representan el fin de un año laboral y vital, así como el comienzo de otro, es decir, diferencian un año calendario del ciclo vital. El pueblo costarricense celebraba anualmente con una comida uniformada que se efectuaba los días festivos y las navidades. En estas ocasiones, “los alimentos son un medio para la discriminación de valores, y cuanto más abundantes sean los rangos de discriminación, serán necesarias más variedades de alimentos”⁸², lo cual explica la diversidad y cantidad de platillos que se comparten, además de los tamales.

Las repeticiones anuales de las comidas, como los tamales navideños, son básicas para la construcción de la memoria. La comunidad recuerda y mantiene viva la identificación grupal, su sentido de pertenencia a través del ritual que se inicia con la preparación y acaba con la ingesta en compañía. Además, la comida no solo simboliza los límites y las divisiones sociales, sino también su creación y recreación.

Al considerarlos un ritual, los tamales que se preparan y se ingieren para la navidad son actos formalizados, expresivos y portadores de una dimensión simbólica. Pues, por una parte, recuerdan el nacimiento de Jesús; por otra, indican el fin de un ciclo anual y, además, son motivo de reunión familiar y comunal dentro de un ritual evidente. “La esencia del ritual es la de mezclar los tiempos individuales y los tiempos colectivos, y, en ese sentido, el rito como un conjunto de conductas individuales o colectivas relativamente codificadas, causa un soporte corporal (verbal, gesticular, de postura), con un carácter repetitivo, con una fuerte carga simbólica para los actores y los testigos”⁸³.

82 Douglas, Mary y Isherwood, Baron. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo, 1979, p. 81.

83 Díaz Arias, David. *La fiesta de la independencia en Costa Rica, 1821-1921*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2007, p. xxviii.

Conclusión

Los alimentos tienen códigos particulares que favorecen la construcción de sentidos de pertenencia compartidos entre los integrantes de una comunidad en particular. Por ejemplo, en Costa Rica, los tamales de diciembre, que posiblemente se inician como tradición al finalizar el siglo XIX, pues se carece de referencias antes de ese momento, favorecen las relaciones recíprocas e intercomunitarias. Además, la mesa compartida se convirtió en el espacio festivo por excelencia, donde se combinan los placeres de comer y beber con los de la compañía y la sociabilidad que se desarrolla.

Los alimentos y manjares se ordenan en cada región, aún dentro de un mismo país, de acuerdo con un detallado código de valores, reglas y símbolos en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un periodo determinado. En el proceso, la disponibilidad de ingredientes resulta fundamental, pues remite a los suministros, a lo accesible como precio, a lo asimilable mediante la digestión, a lo autorizado por la cultura y a lo valorado por la organización social.

Esto supone que comer sirve no solo para conservar la maquinaria biológica del cuerpo, sino también para concretar una de las maneras de la relación entre la persona y el mundo, al perfilar así una de las marcas fundamentales en el ámbito espacio-temporal.

Los tamales de diciembre, aquellos que incluyen una serie de carnes y verduras, además de granos de arroz, y se cocinan cubiertos en hojas de plátano, tienen al menos tres códigos de significación claramente establecidos: el primero se refiere a la comida de la fiesta de fin de año, cuando acaba el ciclo vital e inicia otro; el segundo, simboliza el nacimiento de Dios hecho hombre, momento de algarabía para el mundo cristiano. En tercer lugar, los tamales se regalan o se intercambian cada diciembre, lo cual los convierte en el objeto fundamental

para ejecutar una norma de cortesía obligatoria para la que el receptor debe estar igualmente preparado, pues da también sus tamales al visitante. No hacerlo significaría un desacuerdo en el seno de la comunidad.

El objetivo del obsequio es el establecimiento de vínculos entre la persona que obsequia y quien recibe, dichos lazos debían ser reafirmados mediante el ofrecimiento de un contrarregalo. De este modo, las relaciones cordiales eran creadas y confirmadas mediante el intercambio de tamales.

Por otra parte, los tamales eran, junto con la chicha y la mistela, la esencia de la hospitalidad en la época navideña, es decir, el común denominador de las relaciones rituales y ceremoniales. Los ritos de la navidad transcurrían tanto fuera de la casa, en la vivienda del vecino, donde se construían identificaciones comunitarias locales, como dentro del hogar, en la celebración de la cena navideña. En ambos casos, la generosidad del anfitrión mide su caudal.

En la cocina francesa, el ritual de servir los alimentos se realiza en orden secuencial, mientras que en el comedor familiar costarricense todos los platos se ponían al mismo tiempo, los cuales eran muy diversos y abundantes. Esto era parte del código de hospitalidad.

A pesar de las ausencias y el costo del maíz, los sectores populares mantienen su ligamen con este producto como grano esencial de su dieta básica. Llama la atención que pese al cambio en los gustos por la influencia de múltiples factores (tal platillo estimado en tal época, en tal medio, más tarde será apartado por considerársele “demasiado vulgar”, “grosero” o “pesado”, pues los alimentos como la ropa, también son tributarios de la moda), no se detuvo la presencia de los tamales y más bien se fortaleció su presencia como parte de la dieta obligada, cien años después, en la mesas navideñas de los y las costarricenses.



ACERCA DE LOS AUTORES

Patricia Vega Jiménez (Dra.)

Doctora en Historia, Licenciada en Comunicación, Docente de la Escuela de Ciencias de la Comunicación Colectiva (ECCC) de la Universidad de Costa Rica, Investigadora del Centro de Investigaciones en Identidad Cultural Latinoamericana y de la ECCC. Vicedecana de la Facultad de Ciencias Sociales. Autora de varios libros y artículos sobre la historia de la comunicación social y del consumo. Correo electrónico: patriciavega@racsa.co.cr

Vanesa Fonseca (Ph.D.)

Ph.D. *The University of Texas at Austin*, M.A. en Publicidad, M.Lit. en Literatura Latinoamericana, consultora, investigadora y profesora catedrática en la Escuela de Ciencias de la Comunicación Colectiva. Centro de Identidad y Cultura Latinoamericana. Instituto de Investigación en Educación. Temas de interés: publicidad, comportamiento del consumidor, posmodernidad, estudios culturales, edutainment y e-learning. Correo electrónico: vafons@gmail.com

Jeffrey Pilcher (Ph.D.)

Profesor asociado de historia en la Universidad de Minnesota, Estados Unidos. Autor del libro “¡Que vivan los tamales!: food and the Mekin of Mexican Identity (1998), también ha publicado ensayos en *American Historical Review*, *The America and Food, Culture and Society*. Correo electrónico: pilcherj@umn.edu

Andrea Montero Mora (Bach)

Bachiller en Historia y egresada de la Maestría en Historia Aplicada de la Universidad Nacional de Costa Rica. Actualmente coordina en conjunto con el Doctor Ronny Viales Hurtado el proyecto de investigación del CIHAC: “La construcción histórica de la calidad del café y el banano en Costa Rica 1890-1950”. Correo electrónico: histmont@gmail.com

Esta es una
muestra del libro
en la que se despliega
un número limitado de páginas.

Adquiera el libro completo en la
Librería UCR Virtual.

LIBRERÍA
UCR

VIRTUAL



En el IX Congreso Centroamericano de Historia celebrado en Costa Rica, se continuó con el tema del consumo que había sido analizado en el Congreso anterior pero en esta ocasión se delimitó a los alimentos. Las reflexiones de los participantes giraban en torno a dos productos básicos, el café y el maíz. De acuerdo con los objetivos propuestos, los trabajos fueron tratados desde distintas perspectivas académicas: la comunicación, la historia cultural, la historia económica y la antropología.

En este libro se recogen los trabajos expuestos pero con algunas variantes, producto de la reflexión que generó la actividad. El texto de la Dra. Patricia Vega,

analiza el impacto del tamal en las construcciones de sentidos de pertenencia compartidos entre los costarricenses. La Dra. Vanesa Fonseca estudia la industrialización de los tamales en Texas en el periodo comprendido entre 1898-1924; el Dr. Jeffrey Pilcher que estudia, la expansión de la comida mexicana, como alta cocina, en los Estados Unidos en la segunda mitad del siglo XX.

En la segunda parte se aborda el café, una bebida básica en la mesa de los costarricenses y que forma parte del patrón de consumo de tamales en el país. El artículo de la historiadora Andrea Montero examina la construcción histórica de la calidad del café en Costa Rica y finalmente, el artículo de la Dra. Vega se enfoca en el impacto del consumo de café en la sociedad costarricense y las construcciones identitarias que se generan en los espacios de sociabilidad donde el café en un elemento de mediación.

ISBN 978-9968-46-331-7



9 789968 463317