

Entre las cosas *del ayer*

Alicia Alfaro

RESUMEN

El presente artículo es un inventario cultural de temas que son parte de la cultura popular sarchiceña. Con este rescate se pretende valorar aquellas acciones y producciones que fueron parte de la vida de las personas, como figuras individuales y sociales.

En este trabajo es posible encontrar rasgos de la memoria colectiva de un pueblo, Sarchí. También el artículo busca valorar la oralidad como herramienta posible, para recuperar de una manera detallada y prudente, la producción generada por los seres humanos en un tiempo y espacio determinados.

Palabras clave: Cultura, patrimonio, historia, vida cotidiana, herencia.

ABSTRACT

The present article is a cultural inventory of topics that are part of the “sarchiceña” popular culture. With this rescue it is sought to value those actions and productions that were part of the life of people, as individual and social figures.

In this work it is possible to find features of the collective memory of a town, Sarchí. Furthermore, the article pretends to value the orality as a possible tool, to recover in a detailed and wise way, the production generated by the human beings at a determine time and space.

Key Words: culture, patrimony, history, daily life, heretage

Alicia Alfaro

*Licenciada en Historia de la
Universidad de Costa Rica.
Actualmente, labora en el
Departamento de Educación de la
Sede de Occidente.*

Introducción

La historia contada por mis abuelos y mis padres despertó en mí una gran curiosidad, por ello deseo recopilar temas que son parte de la cultura popular (desde lo relativo a la olla de carne, hasta escribir lo relacionado con los canastos, las alforjas, la olla de hierro, entre otros), con el objetivo de legar a futuras generaciones parte de lo que nos identifica.



**La caña de azúcar es otro de los productos importantes de la época. Existían cafetales y al mismo tiempo cañales. Ambas actividades fueron vitales para el sustento de las familias.
Foto de Luis Alfaro Montero.**

Esta investigación pretende valorar acciones que se desarrollaron en el pasado, ya que, el rescate es importante para dejar sistematizado lo que en su momento, fue parte de la cotidianidad de las personas.

Estudiar acerca del pilón, el calabazo, las daguillas, las campanas navideñas elaboradas con alambriña, la olla de hierro, las tajonas, las alforjas, los canastos, las tablas de resbalar, la casita, el baile del pilón, el achiote, el jabón de chanco, los zancos, el chilillo o reventón, entre otras cosas, es imprescindible para contribuir con la construcción de la memoria colectiva de los pueblos.

El pilón de Samuel

Si tuviera que describirles brevemente cómo es el pilón de Samuel, les diría que tiene un tamaño muy grande, especialmente ancho. Está construido de madera de color café y las “arrugas” aparecieron en él hace muchos años.

Cuenta la historia que el pilón de Samuel era de la abuela de éste. Les voy a dar algunos datos para que ustedes se den cuenta qué tan añejo es el pilón. Samuel nació en el año de 1890, o sea, que si estuviera vivo, tendría 116 años en este momento (año 2006), por lo tanto, el pilón tiene esos 116 y más. ¿Cuántos más? Es difícil de precisar. Lo que sí les puedo decir es que tiene más de 130 años, que se ven marcados en cada una de las arrugas que presenta.

¿Quieren saber por qué el pilón de Samuel tiene tantas arrugas?

Les voy a contar la historia.

Hace muchos años, más de 100 años, en un lugar llamado Sarchí Norte, vivía una familia que sembraba maíz, frijoles, café, caña de azúcar, plátano, tiquisque, ñampí, yuca y otros productos.

El maíz, los frijoles, la yuca, el ñampí y el tiquisque los cocinaban con manteca de chanco y sal. Estos eran los productos más frecuentes, alguien diría, de la dieta diaria.

También existían otros productos, entre ellos el café. Este no se podía cocinar como los otros, había que prepararlo para poderlo tomar. Es aquí donde el pilón comienza a tener una historia muy importante, pues el café había que pilarlo y el lugar en donde se hacía esa labor era precisamente en el pilón. En el pilón de Samuel se pilaba hasta media cajuela de café, en un solo turno.

Bueno, pero en realidad, ¿qué era pilar el café? ¿Cómo se hacía?

Pilar el café significaba descascararlo, es decir, quitarle la cáscara. El grano quedaba sin la parte exterior -la cáscara- y sin la cascarilla que es la cubierta más próxima a la semilla.

Una vez que el café se cogía de las matas, ya bien rojo o maduro, se ponía a secar en el suelo o en “manteados”, a veces hasta un mes para que aflojara bien la cáscara. Ya seco, se colocaba en el pilón y con una

“masa” o “mano”, especie de machacador elaborado de madera con los extremos en forma de bolillo, se “descascaraba”.

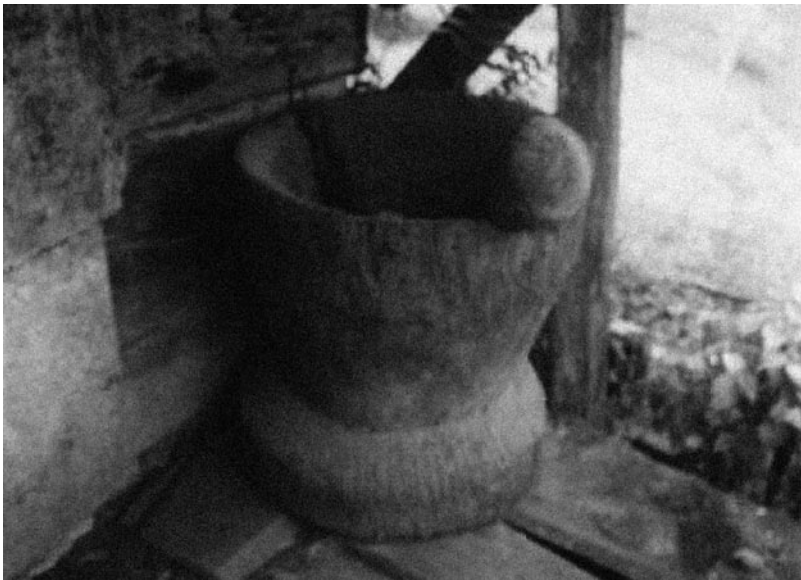
La mano era completamente independiente de la pieza en donde se depositaba el café, para golpear grano por grano. Cabe aclarar que el pilón es la unión de estas dos partes, pues sin la mano era muy difícil machacar hasta quitar la cáscara, de modo que quedara el granito o pergamino pelado. Una vez realizado este proceso, se sacaba del pilón la cáscara más gruesa y el grano con la cascarilla (la más liviana) se venteaba con un sombrero hasta dejar limpio el pergamino, listo para tostarlo. ¿Cómo se tostaba? Este paso también era complejo, pues se tardaba hasta dos horas para lograr que quedara bien tostado.

¿Cómo olvidar a mi abuela tostando café! Lo hacía en una cazuela de hierro, que colocaba sobre un fogón o cocina de hierro para ir tostando, poco a poco, el café, el cual comenzaba a coger un color negro, hasta quedar “negro rechinado”. La abuela sabía darle el punto; podía tardar hasta dos horas dándole vuelta al pergamino con una cuchara de madera. ¡Ah, y aquel olor! Era sencillamente atractivo y sabroso.

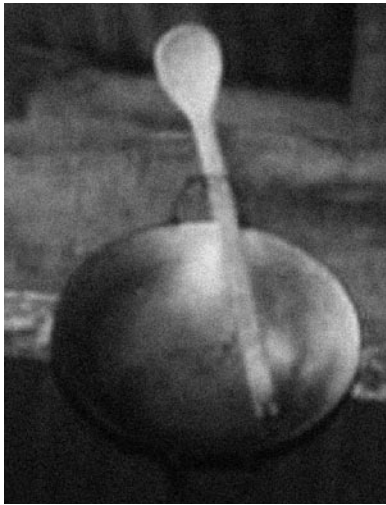
Una vez tostado el café, había que molerlo. Para esto se utilizaba una máquina, la que, en un principio, era confeccionada de una sola pieza de piedra. Con el tiempo, se utilizó el hierro y, más tarde, otros materiales mezclados. La máquina consistía en una tolva, un bolillo con dientes y una manilla para dar vueltas hasta dejar el pergamino hecho polvo. De aquí, el paso que seguía era chorrear en un “pichel” un sabroso café, vaciarlo en un jarro y tomárselo.

Esta historia del pilón y del café conduce a preguntarse:

¿qué existió antes del chorreador de café?, ¿de qué manera la gente preparaba esta bebida?



**Pilón con la “mano” o masa, listo para pilar el café.
Foto de Luis Alfaro Montero.**



**Cazuela de hierro que fue utilizada en las décadas de 1960-1970 del siglo pasado, para tostar café.
Foto de Luis Alfaro Montero.**



**Máquina de moler café.
Foto de Luis Alfaro Montero.**

Para el caso de Sarchí, en las primeras décadas del siglo pasado, las abuelas echaban el café en una olla que contenía agua hirviendo y la colocaban sobre el fogón o cocina de hierro para que “largara” bien y lograr un café “más fuerte”.

Asimismo, agregaban un pedazo de dulce para que la “bosorola” (café ya sin tinta) se asentara en el fondo de la olla con mayor facilidad, de este modo, en cuestión de 5 minutos se podía vaciar en el pichel el café listo para servirlo.

Luego de este sistema de “asiento”, vino la bolsa que se sujetaba de un clavo el cual era pegado en la pared o en un horcón. La bolsa se elaboraba, generalmente, de franela, que era la tela más apropiada, pues filtraba mejor y no se rompía con facilidad. Es en la parte superior, a la entrada de la bolsa, en donde se colocaba un alambre en forma redonda de tal forma que quede una argolla para sujetar la tela y poder guindar la bolsa del clavo. Esta argolla era de un tamaño considerable, pues debía resistir y quedar la bolsa alejada de la pared.

El calabazo

Al igual que el ayote, la planta del calabazo es un bejuco. Generalmente, era cultivado en los potreros, en donde crecen juntas varias plantas. Eran muchos los calabazos que se recogían.

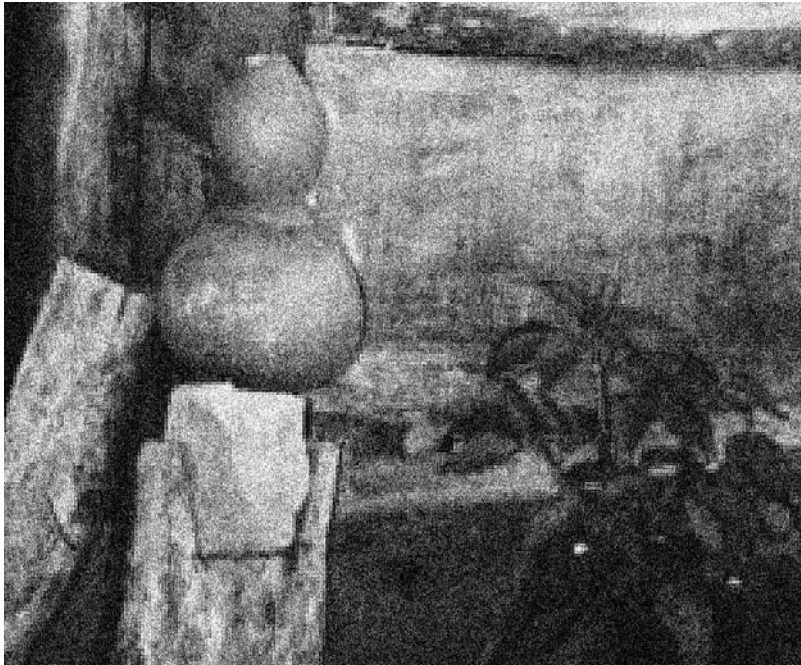
El calabazo es una especie de recipiente sumamente útil para llevar agua. Fue muy utilizado en la segunda mitad del siglo XIX y la primera mitad del siglo pasado, cuando en el verano las caravanas de carretas viajaban de Alajuela a Puntarenas, pues era necesario cargar agua en algún recipiente para ir echándole a las ruedas, debido a que el polvo y el calor encendían la madera.

Para que el calabazo sirviera para trasladar agua de un sitio a otro, había que prepararlo; en primer lugar, se dejaba secando al sol y una vez seco, se le abría un orificio en la parte superior para sacarle las semillas y dejarlo “desaguando” por tres días con el fin de quitarle el sabor.

En el calabazo, también, se llevaba el agua al campo para que los peones pudieran tomarla, principalmente en las horas de mayor calor. Algunos peones se colgaban el calabazo de la cintura y de los hombros con una coyunda.

En las fincas de mayor tamaño, donde había un grupo de peones y un mandador, también existía un “agüero”. Esta persona era la que llevaba el calabazo cargado de agua para dar a los peones cuando estos lo requerían. Era frecuente pasar cerca de una de estas fincas y escuchar: ¡agüero, agüero, agua, agua, aquí, aquí! El calabazo fue reemplazado por botellas de vidrio y los galones de material plástico. Actualmente, es utilizado para adornar ranchos o sitios turísticos. En Sarchí los pintan con diferentes figuras y colores, con lo cual lo convierten en un objeto decorativo.

El calabazo tenía diferentes formas. La que a continuación se presenta es una de las más conocidas en Sarchí Norte.



**Calabazo producido en Sarchí Norte.
Foto de Luis Alfaro Montero.**

Las daguillas

Las daguillas eran consideradas como un “cordón” que servía para amarrar algunos productos. Así, eran necesarias para amarrar los “tamales de chanco”, en la época de la navidad, las “pelotas de achiote” para la venta, y para sujetar la carne.

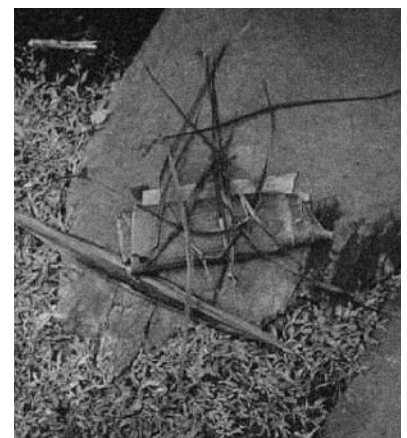
Las daguillas se obtenían de la hoja del itabo (*yucca guatemalensis*). Las hojas se cortaban y se pasaban por el fuego para “suasarlas” o se ponían en una olla con agua caliente para suavizarlas. Posterior a esto, se sacaban tiras, las cuales se unían con un nudo para lograr un largo mayor y así poder sujetar mejor.

Las daguillas han sido sustituidas, principalmente, por el hilo de cáñamo.

Quizá el nombre tenga que ver con un árbol que crece y se desarrolla en Cuba, cuya corteza se utiliza en la cordelería y tejidos.

En el Valle Central Occidental esta planta ha sido utilizada para cercar los potreros y así evitar que el ganado se salga y también para dividir una propiedad de otra.

Año tras año, las flores del itabo son muy codiciadas, pues existe una



**Daguillas listas para amarrar tamales. Al lado, un rollo de hojas de plátano.
Foto de Luis Alfaro Montero.**

variedad de recetas de cocina que se pueden realizar con estas hermosas flores. Se mezclan con papa, huevo, carne y con vinagre, principalmente, en ensaladas.

Las tajonas

“Pequeño látigo/ atado a uno de los extremos de un palo, generalmente pulido y a veces barnizado. Lo usan vaqueros y jinetes” (Arroyo, 1971: 272). Las abuelas también las utilizaban para espantar los gatos que, a veces, se metían a dormir debajo del fogón o de la cocina de hierro negro. En algunos momentos, las tajonas sirvieron para pegarle a los niños o a las jóvenes “mal portadas”.

Las amas de casa las guardaban detrás de la puerta de la cocina colgando de un clavo.

La olla de hierro

Utensilio muy utilizado en el siglo pasado para cocinar los alimentos. Con frecuencia se cocinaban tamales y se hacían los mejores chicharrones; también se “endulzaba” la toronja con miel de tapa y se cocinaba el maíz. Con esto queda “claro” que no todo se podía cocinar en esta olla, pues “ponía negros los alimentos”.

Hoy día se utiliza como adorno y, en algunas casas, la usan para hacer chicharrones, pues la gente dice que “les da un mejor sabor”.

En Sarchí, en el siglo pasado, fue muy utilizada por las familias de mayores recursos económicos, pues no todas las personas o familias tenían una olla de hierro.



Olla de hierro muy utilizada en el siglo pasado. Tiene más de 80 años de existencia.

Foto de Luis Alfaro Montero.

Las alforjas

Especie de bolso que se utilizó principalmente en el siglo pasado en algunas regiones de Costa Rica.

Consta de dos extremos, y en cada uno, una bolsa que servía para llevar víveres. Dichas bolsas estaban unidas por un trenzado en el centro, lo que facilitaba colgarla en el hombro para que quedara una hacia el frente y la otra hacia la espalda y poder así dar equilibrio a la carga. A veces, “se metía en la cabeza” y quedaba de igual forma una para cada lado. Las bolsas se sujetaban en la parte superior con un mecate o cordel hecho de cuero.

En las zonas más alejadas se usó para llevar el almuerzo a los peones: el fresco, el aguadulce, la leche o el café. También se podían llevar herramientas: alambre, clavos y, dependiendo del tamaño, hasta el “diario de la semana”.

Las alforjas, generalmente, se elaboraban con mecate de cabuya. En Sarchí, Naranjo y Grecia se utilizaron las de cabuya y cuero. En otras regiones del país, como en Guanacaste, se hacían de cuero y eran muy propias para que el sabanero pudiera trasladar víveres de un lugar a otro.

Para que las alforjas quedaran más atractivas, la persona que las elaboraba, en algunas ocasiones, teñía el mecate de cabuya y les hacía algunas decoraciones.

En la década de los años setenta del siglo pasado era frecuente entrar a los mercados y encontrar alforjas colgando una sobre la otra.

Hoy, todavía vemos señores adultos (mayores de 60 años) ir al mercado o a la feria con una alforja.

Cuenta don Isidro Alfaro que en San Jerónimo de Naranjo existía un señor no vidente, don Adolfo Rodríguez, quien hacía alforjas de cabuya, hamacas, petates y esteras para la venta. Era “uno de los mejores en este arte”.

Las esteras las hacían del vástago de plátano: cortaban el tallo, lo abrían en ocho o diez partes y lo ponían al sol y al sereno durante cuatro o cinco días, para sacar las tiras que servirían para tejer la estera.

Las alforjas fueron poco a poco desplazadas por las bolsas de cartón y las de cabuya y, posteriormente, por bolsas realizadas con otros materiales.

En el siglo pasado, en Sarchí Norte, don Ramón Monge fabricaba bolsas de “gangoche” para la venta, las cuales eran más utilizadas por las amas de casa, niños (edades de 10 a 13 años) y jóvenes para “ir a hacer los mandados”, esto quería decir que había que “comprar las cosas menudas para la semana”, por ejemplo, algunas verduras y carne de res para hacer la tradicional olla de carne todos los días.

La alforja era generalmente usada por los hombres, pues en el siglo pasado el “diario” (comida para la semana) lo compraban los “dueños de casa” (el papá). Estaban determinadas las funciones de cada persona y los recursos que se emplearían para ello.

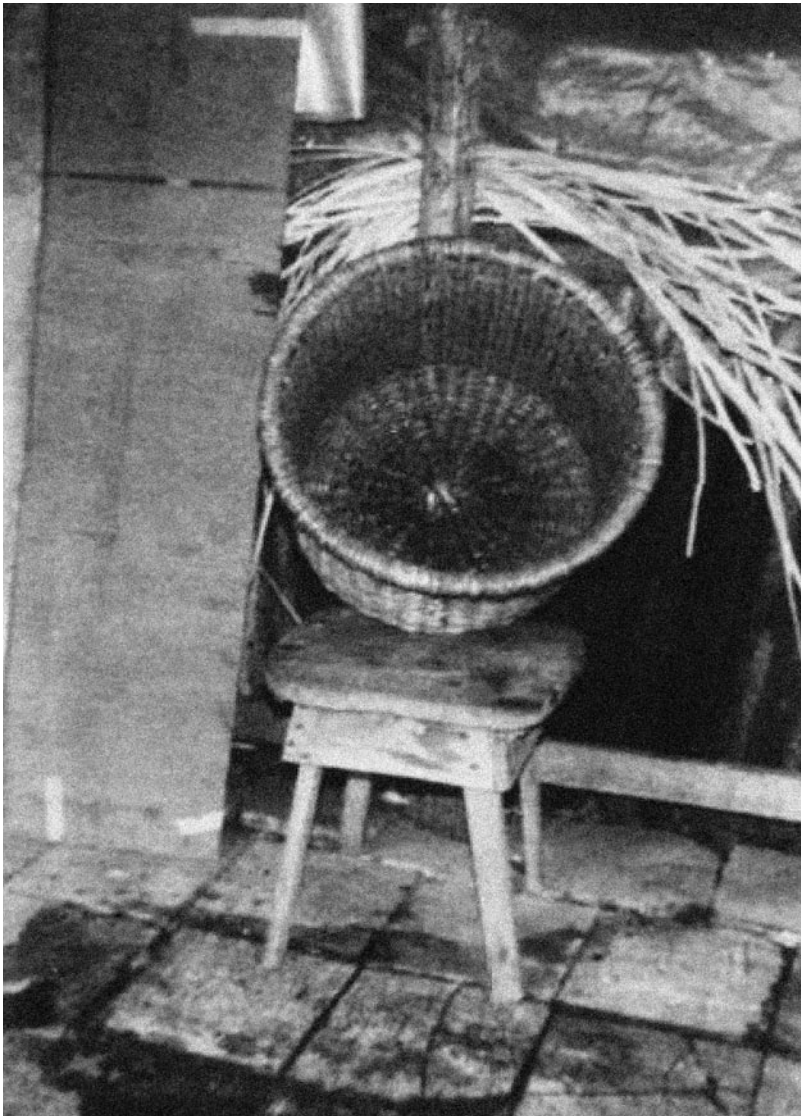
El canasto

Es un cesto de forma cilíndrica con una “boca ancha” en la parte superior, que se utiliza para coger café. Se elabora con bejuco de cucharilla. Existen de diferentes tamaños: de cajuela, tres cuartillos, media cajuela y un cuartillo.

El canasto, además de servir para coger café, también se utiliza para: recoger basuras, cargar productos para trasladarlos de un lugar a otro, colocar huevos, y poner a una gallina para que “saque pollitos”, lavar el maíz, y quitarle la ceniza, lavar la semilla del achiote y sacarle la tinta, etc.

En los últimos años se ha utilizado mucho como objeto decorativo, por lo tanto, se vende como un *souvenir* tanto a turistas como a nacionales.

Para recoger café se requiere de algo más que de un canasto: se necesita una faja y un saco. La faja casi siempre se hace con una tira de cuero del tamaño



**Canasto elaborado en Sarchí, por don Marcial Madrigal.
Foto de Luis Alfaro Montero.**

de la cadera de cada persona que se la va a poner; para unir al cuero se utiliza un mecate de cabuya, el cual se anuda en dos huecos que se le hacen en cada, extremo.

Por otro lado, están los sacos de “gangoche” o de nailon; en ellos se carga el café dependiendo de la capacidad de cada uno. Hasta la década de los años setenta del siglo pasado, en Sarchí los sacos de “gangoche” eran los más utilizados, hoy son los otros.

El café pasa del canasto al saco y de éste a la cajuela para que sea medido. Esta es, en la mayoría de los casos, un cajón de madera, sin embargo, en algunos beneficios de café utilizan una confeccionada de metal.

Olla de carne

Esta comida es conocida tanto por nacionales como por extranjeros como un platillo típico de Costa Rica, el cual ha pasado de generación en generación. De ahí que se hable de la “tradicional olla de carne”.

En Sarchí, todavía en la década de los años ochenta del siglo pasado, la olla de carne era, en muchos hogares, el plato que se comía acompañado de “arroz rojo”, o sea, arroz con achiote. La comida (olla de carne) se servía, generalmente, entre las tres y las cuatro de la tarde.

En el siglo pasado, una buena olla de carne estaba compuesta por un kilo o más de carne, dependía de lo que pudiera comprar la persona (según su condición económica y la época de producción de los productos), “pedazos” de plátano verde, yuca, chayote, ayote, papas, guineos, camote, tacacos, ñampí, tiquisque, elote y otros.

Desde las 9 a.m. se ponía media olla de agua al fuego junto con la carne y los olores (culantro coyote, apio, ajos, chile dulce, cebolla, orégano, entre otros) para que, poco a poco, quedara suave. La carne casi siempre era posta y hueso, sin embargo, a veces se utilizaba jarrete para darle mayor gusto. Las familias de escasos recursos en algunas ocasiones solo podían comprar el jarrete, que era más barato. Una vez que hervía la carne y que estaba un poco suave, se le iban poniendo los otros ingredientes: primero las verduras que requerían de “mayor fuego”, como el plátano, el tacaco y el elote. Estos se dejaban un buen rato para que se cocinaran un poco; por último, se agregaban los ingredientes más suaves como la papa, el ñampí, el ayote, el camote y los guineos.

A la “luz” de la olla de carne se generó gran cantidad de relaciones familiares y sociales, pues unía a los miembros del núcleo familiar. La mamá o hermana mayor sacaba en palanganas las verduras y separaba por platos para que a todos les tocara parecido, sin embargo, el plato del papá tenía que ser el mejor (tenía más verduras) y se le servía de primero; era frecuente escuchar: “primero a su papá”. Al lado del plato de la verdura iba el del arroz rojo y una taza o jarro con el caldo para ponerle al arroz.

El “achiote”

El “achiote” es una sustancia de color rojo, un tanto anaranjado, muy utilizada como pintura facial. En la primera mitad del siglo pasado las mujeres lo utilizaban para dar un tono de color rojo oscuro a las mejillas y algunas lo ponían en los labios. También servía para teñir tela, cuero y, en algunas ocasiones, los pisos de suelo o tierra.

Las hojas y la corteza del árbol de achiote han sido utilizadas para mejorar la salud; podría decirse que tienen grandes propiedades. Los abuelos las recomendaban para hacer gárgaras con miras a mejorar el mal aliento, problemas de la faringe, infecciones de la piel y quemaduras. Las semillas son muy usadas, especialmente, para casos de asma.

El achiote, hasta hoy, es muy utilizado en la cocina como condimento para dar color y una mejor presentación a diversos alimentos.

Algunos procedimientos caseros que se han seguido para “sacar el achiote” se detallan a continuación: en la segunda mitad del siglo XIX y todavía hasta los años ochenta del siglo pasado, en Sarchí, para obtener el achiote se realizaba una actividad manual que requería de ciertos cuidados. El trabajo es arduo y la cantidad del producto que se obtiene es escasa.

Para esta actividad manual -“sacar achiote”- se requiere una cuchara, un recipiente y el achiote en fruta.

Recuerdo con mucha facilidad que mi mamá sacó achiote durante muchos años. Todavía en los años ochenta del siglo pasado ella realiza-

ba esta labor para obtener alguna ganancia. En Sarchí, había otras señoras que también lo hacían como doña Vicenta Zamora y doña Belisa Herrera, quien, actualmente, saca achiote para venderlo.

Esta actividad no resulta fácil, pues el achiote mancha mucho y es difícil quitar la tinta. Es una labor realizada por mujeres, quienes toman la fruta del achiote, la abren y con la ayuda de una cuchara sacan la semilla. En algunas ocasiones, lo hacen directamente con los dedos.

La semilla se coloca en un recipiente con agua y se deja dos días para que suelte la tinta. Luego, en un colador, se separa la semilla limpia de la tinta, la cual se deposita en un recipiente y se cocina hasta que seque y quede la esencia del achiote.

Una vez obtenida la esencia, ésta se mezcla con manteca de res o de la que se utiliza frecuentemente para cocinar, luego se enfría para que endurezca y se envuelve en plástico o en una cáscara de mazorca del maíz.

Recuerdo que de 1969 a 1980, mi mamá vendía en las pulperías, o al menudeo, las pelotas de achiote en 10 ó 15 céntimos. A veces hacía una especie de trenzas que era muy atractiva. Mis hermanos y yo ayudábamos a armar las pelotas y a ir enlazándolas unas con otras hasta formar la trenza. Cada trenza podía tener de 60 a 70 pelotas.

Mi mamá tenía encargos, pues el achiote que producía era de alta calidad. En vasos de vidrio entregaba los encargos especiales. Muchas mujeres esperaban la temporada para comprar el achiote de doña Cuya, como la llamaban.

Jabón de chancho

Una de las actividades más usuales en las primeras décadas del siglo pasado fue la elaboración del jabón de chancho. Mi abuelo Samuel Alfaro Alpízar relataba de qué manera su mamá producía el jabón:

“Si un chancho se moría lo hacían en jabón o compraban tripas de res y cerdos “entresijos”. A esto le agregaban potasa y lejía la cual se obtenía de la ceniza. Todo esto lo ponían a hervir en una olla de hierro hasta que cortara. Luego lo dejaban hasta el otro día, para ponerlo, en la “pancada”, para ello se utilizaba la cáscara de la mazorca de maíz, toman un poco y lo colocan sobre éstas, lo doblan y amarran con daguillas de itabo.

Así lo dejan listo para utilizarlo cada día. Frecuentemente se usaba para lavar ropa, utensilios de cocina, y para uno mismo, en los pies. Don Samuel comentaba que muchas veces la mamá vendía el pan de jabón a 10 céntimos”. (Alfaro, 1980. Entrevista).

El jabón era utilizado para lavar “trastos”, ropa, algunas partes del cuerpo y otro tipo de utensilios.

El rastro

Era el sitio donde se destazaba el ganado para obtener la carne del “gasto”. A este lugar se llevaba al animal y lo amarraban de cada una de las extremidades, boca abajo; de ese modo, le punzaban en dirección con el cuello y lo dejaban para que escurriera la sangre. Los días en que se destazaba, algunos pobladores iban para que les regalaran la sangre para cocinarla y poder comerla, generalmente era gente de escasos recursos.

La venta de churros

Con pantalones cortos, una camisa tallada, muy pegada al cuerpo, unos zapatos de hule y a veces descalzo: Koyo, como lo llaman muchos, era un niño de ocho años, el número siete de trece hermanos, quien vendía churros para ayudar a sus padres y a sus hermanos.

Además de ir a la escuela, él también ayudaba a la mamá a vender los churros que con tanto cuidado y esmero ésta hacía. En una palangana de aluminio de un tamaño bastante grande y cubiertos con una manta, la mamá de Koyo ponía cada churro, a veces 50, a veces 70 y, en algunos momentos más. Cuenta Koyo que “...hubo ocasiones de llevar en la palangana hasta 100 churros” o tener que salir a vender por la mañana y por la tarde. Los churros los vendía a 10 céntimos; ganancia en dinero con la que se sentía satisfecho. Al respecto, comentó:

“En varios momentos llegué a mi casa con 10 colones, había vendido los 100 churros que mamá me había dado. Nunca se me quedó ningún churro, todos los vendía, los últimos eran los que costaba vender, pero al final podía hacerlo” (Alfaro, 20 de mayo 2000).

Los churros que Koyo vendía eran de tamaño grande y de muy buen sabor, de ahí que ya tenía los clientes que le compraban cada día, como los trabajadores del Banco Anglo de Sarchí Norte, quienes eran unos de sus mejores clientes, de igual forma de otros lugares como pulperías, talleres, en el parque y en la plaza.

Para Koyo, no era difícil vender los churros, pues estos adquirieron gran popularidad: los churros de “doña Claudia”, como decían algunos, “eran los mejores”. Así, durante 3 años, Koyo pudo convertirse en el mejor vendedor de churros de la comunidad. Al sonido de “churros, churros, churros...”, la gente respondió fielmente.

Sin duda, Koyo, quien se llenaba de alegría al ver que los había vendido todos y que podía entregar a su mamá el dinero completo, decía:

“ésto yo lo lograba porque muchos clientes compraban de 3 a 5 churros y en algunas oportunidades vendía a tres o cuatro clientes a la vez, a tal punto que hubo ocasiones que salí a vender en la mañana y en la tarde, y sin dar crédito, el día mejor era el viernes, pues era el día de pago, y la época más mala para vender era el invierno, porque había que ir debajo de un plástico ofreciendo los churros” (Alfaro, 20 de mayo 2000).

Koyo les demostró a sus papas y a sus hermanos que querer es poder, pues en cada salida lograba venderlos todos y entregar el dinero a su mamá.

Campanas navideñas de alambriña

Con dos alambriñas de un tamaño mediano, un poco de algodón, una cinta de algún color y, a veces, una “bola navideña” se elaboraban las campanas. Con gran cuidado se abría la alambriña dándole forma de campana y sujetándola por la parte superior. En la parte inferior, se colocaba el algodón para darle constitución más redonda al borde. Así, para concluir con el adorno, se unían las campanas en la parte superior con cintas de colores (verde o rojo), las cuales, al quedar terminadas, se podrían colgar en el marco de las ventanas o de las puertas.

Tablas de resbalar

En Sarchí, uno de los juegos más llamativos de los niños todavía hasta la década de los años ochenta del siglo pasado, fue el subirse en una tabla para resbalar. ¿En qué consistía? Había que tener una tabla de un metro de largo y el ancho dependía de la anatomía de la persona. A la tabla se le pasaba candela junto con boñiga en la parte inferior para que resbalara más.

El juego que se desarrollaba durante los meses de verano se llevaba a cabo en los potreros, y en las laderas más inclinadas para lograr mayor impulso, y hasta a veces se pasaba por debajo de las cercas de alambre de púas.

Para ayudar a que los pies no se salieran y se sostuvieran, se le pegaba a la tabla, en la parte hacia donde iban estos, un sujetador.

No hay duda de que este juego resultaba peligroso, pues al resbalar, a veces, la persona se salía de la tabla y rodaba, con lo que se maltrataba una mano o las caderas. En otras oportunidades aparecían con las nalgas raspadas y enrojecidas; la ropa interior generalmente se rompía.

Zancos

Este juego no requería de comprar ningún juguete o material para desarrollarlo; eran los papás, los abuelos o los hermanos mayores los que los construían y, para ello, utilizaban nudos de madera de café que tuvieran una parte más alta que otra y que permitiera recortar y pulir con el cuchillo. Se hacía una especie de grada para que se pudieran subir los pies a cada lado. Los zancos tenían un “palo” hacia arriba para que la persona se pudiera agarrar y no caerse, de ese modo, se podía caminar grandes “trechos” por los callejones y, hasta de vez en cuando, hacer competencias.

Chilillo o reventón

El reventón, como lo llamaban muchos, consistía en tomarse de las manos, generalmente eran de siete a diez personas, para correr en un lugar con bastante espacio (plaza). La cabeza de la fila tenía que ser alguien que tuviera más fuerza o que fuera de mayor tamaño para que pudiera halar y hacer mover al resto de la cadena. Cuando esto sucedía, los que estaban al final de la fila se caían, así, de este modo, se eliminaba a cada miembro de la cadena.

Este juego provocaba una sensación de susto, pues la caída podía ser peligrosa, por lo que no todos participaban; los más débiles hacían barra.

Hamaca elaborada con un garrote (de madera de café) y un mecate de cabuya

Los árboles de higuerón eran generalmente los más buscados para colocar la hamaca. En este árbol se ubicaba la rama que parecía la más “maciza” y que no tuviera mucho contacto con otras ramas para evitar estorbos, además, debía quedar un tanto alejada del tronco para evitar pegar y golpearse.

La hamaca era muy fácil de elaborar, solo se requería tener buen pulso para enlazar un mecate en la rama, el cual se amarraba a los dos extremos de un “palo”, que casi siempre era de madera de café. Se amarraba a ambos lados para poder tirar con fuerza y que la persona que se sentara pudiera disfrutar de elevarse, por ello, otro debía empujar desde la espalda o tomando los extremos del palo. Había que sujetarse con amona fuerza para evitar caerse. Las hamacas casi siempre eran amarradas por el papá o los hermanos mayores para asegurar que no se corrieran riesgos.

Casita

En los cafetales, al lado de la casa, o en el patio, se instalaban las casitas, las cuales podían ser simples tablas colocadas para poner los trastos, o ranchos bien elaborados con hoja de caña dulce, de plátano o de palmera. Lo que realmente interesaba era tener un sitio para desarrollar actividades muy parecidas a las que llevaba a cabo la mamá, desde lavar ropa hasta “atender las muñecas”. En la casita se conversaba, se cocinaba, se compartía gran cantidad de juegos, bebidas, y comidas, además de la sensación de sentirse dueña de la casa y mamá.

En algunos momentos, los hermanos o vecinos, de edades similares, se convertían en los esposos y los padres de familia. Estos hacían actividades muy parecidas a las que hacía su papá: desde vender en la pulpería, coger café, cortar caña, cuidar el ganado, sembrar diferentes productos agrícolas (culantro, maíz, frijoles, etc.).

La casita siempre estaba limpia y bien barrida; si tenía piso de madera este se limpiaba muy bien, y cuando era solo suelo o tierra, se barría hasta no dejar ninguna basura.

Baile del pilón

Este era un baile que se llevaba a cabo en Sarchí, en el siglo pasado. Se requería para ello una casa que tuviera una sala grande, música, tragos (contrabando), hombres y mujeres.

¿En qué consistía este baile? El dueño de la casa invitaba a los amigos y a otros hombres a quienes les cobraba de 3 a 5 colones por bailar con mujeres que contrataba en los prostíbulos de cantones aledaños, generalmente venían de Alajuela. En algunas ocasiones, venían hasta 12 mujeres; ya en el lugar se podía bailar y llevar a cabo otro tipo de actividades que fueran del agrado de los que llegaban al sitio.

Este baile se llevaba a cabo durante el período de las fiestas patronales (25 de julio de cada año). Los dos fines de semana que duraba la festividad, la esposa del dueño de la casa desaparecía: se iba para donde los papás para no participar de tal acontecimiento, por ello esta actividad no era del agrado de las esposas. Contaba mi abuelo que algunas discutían con los maridos y pasaban enojadas por varios días, pero luego regresaban a la casa.

El baile iniciaba a las 6 de la tarde y todavía en la madrugada se escuchaba la fiesta. Muchos hombres llegaban tarde al baile, después de llevar a los hijos y esposa a otras actividades de la celebración patronal, o de dejar a sus novias en la casa de los papás.

El baile comenzó a desaparecer a finales de los años cuarenta y principios de la década de los años cincuenta del siglo pasado, a raíz de las

frecuentes críticas de las esposas y de los sacerdotes que estaban en contra de la actividad.

Conclusión

Las costumbres del ayer tienen gran significado para las sociedades actuales, pues son sus raíces, son todos aquellos aspectos que, de una u otra forma, nos dan patrones de identificación que son la “cuna” de nuestra cultura popular.

Cada elemento no puede verse por separado, ya que son parte de una época y una realidad que generó relaciones las cuales sirvieron para crear espacios de socialización en niños, jóvenes y adultos.

Muchas de las cosas del ayer han desaparecido; sin embargo, no se ha ido el sentimiento de algunos por rescatar y revitalizar aquello que nos unió y que corresponde con un período de nuestra historia. Son todos aquellos elementos que fueron parte de la cotidianidad de un pueblo que generó modos de vida las cuales son la base de lo actual y la posibilidad para entender el presente.

No cabe duda de que la historia del ayer marca, para cada generación, el camino que conduce a crear y a recrear formas y modos diferentes de enfrentar las necesidades que van apareciendo día con día.

Es necesario entender que los elementos que se presentan en este trabajo son parte de un “modo organizado de vida” en donde se han compartido “esas cosas del ayer” y, solo sistematizándolo, podemos hacer que generaciones futuras conozcan su pasado.

GLOSARIO

Agüero: aquellos muchachos que en el siglo pasado le daban agua a los trabajadores que realizaban alguna labor en el campo (“palea, machetea”, derrama, abonada, deshierba, etc.). Los agüeros eran pagados por la misma compañía que contrataba a los peones. El agua se llevaba en un galón de plástico del cual se amarraba un mecate de cabuya que servía para colgarlo al hombro.

Añejar: cuando ciertas cosas sufren modificaciones a lo largo del tiempo.

Añejo: viejo. Que ha sufrido transformaciones.

Asiento: descenso; ir hacia el fondo.

Bejuco: Cualquier planta enredadera (Quesada, 1991:45).

Según Gagini(1975): “Entre los diversos bejucos que pueblan nuestros bosques podemos citar:

“El bejuco de canasta (*Chusquea Liebrnannii*), este se encuentra sobre todo en Talamanca”.

“El bejuco de culebra(*Bauhinia sp*) de Nicoya”.

“El bejuco de sapo (*Marsdenia nicoyana*), de Turrialba”.

“El bejuco espinoso (*Serjania mexicana*), de Turrialba”.

“El bejuco juriso (*Serjania rufisepala* y *S. sórdida*), del cual se hacen los canastos para la recolección de café”.

“El bejuco real (*Anthurium scandens*), de inestimable valor para los naturales, pues con él amarran los maderos de las casas, las cañas del bajareque, las barreras de las plazas de toros, las barbacoas, etc.” (Gagini, 1975:64).

Bozorola: broza que deja el café después de colado (Arroyo, 1971: 162).

Cabuya: planta muy útil para la fabricación de cuerdas y la confección de tejidos.

Cajuela: “medida de capacidad equivalente a dieciséis litros y sesenta y seis centilitros” (Arroyo, 1971:195)

Caldo: líquido que se obtiene al cocinar en agua las verduras y condimentos que se le “ponen” a la olla de carne o sopa.

Cascarilla: cáscara muy delgada que cubre el pergamino del café. Cubierta exterior del pergamino.

Coyunda: correa ancha con que se uncen los bueyes al yugo (Gagini, 1975:89).

Cazuela: trasto ancho no tan hondo, muy utilizado por las abuelas para hacer los guisos.

Chorreador: “Bolsa destinada para colar el café” (Quesada, 1991:78).

Chorrear: “Pasar el agua hirviendo por una bolsa de tela donde está el café en polvo, para prepararlo como bebida” (Quesada, 1991: 78-79).

Daguilla: hoja del itabo, llamada así por su forma. Dividida longitudinalmente en tiras delgadas sirve de bramante o cordel, especialmente en las carnicerías (Gagini, 1975:106).

Desaguar: extraer, sacar, quitar. Ejemplo: cuando se deja desaguando la toronja para luego ponerle el dulce. Esto significa que se coloca la toronja en un recipiente con agua para quitarle el amargo. El agua se cambia en repetidas ocasiones.

Diario: equivale a los productos que se compran por semana para el consumo en familia. Incluye, principalmente, arroz, maíz, frijoles, sal, azúcar, manteca, harina, levadura, papas etc. y otros víveres como: jabón, betún, papel higiénico.

Estera: tejido grueso muy utilizado para colocarlo sobre un camión o en el suelo para dormir. Estas se elaboraban de vástago de plátano, de juncos y de palma. Estas, en algunas oportunidades, se cosían.

Estusar: “Destusar, quitar las tusas -la envoltura a las mazorcas de maíz-” (Arroyo, 1971:221).

Fanega: “Medida de capacidad que equivale a 399,84 litros” (Arroyo, 1971:222). Es igual a la medida de 20 cajuelas.

Fogón: “Lugar donde se hace lumbre”, pasó entre nosotros a significar la lumbre, una hoguera, fogata o fuego (Gagini, 1975:125).

Gangoche: “Saco para embalajes, hecho de una tela burda de yute. Hoy día es poco usado debido a que estos sacos han desaparecido del mercado y se han sustituido por los fabricados con plásticos” (Quesada, 1991:118).

Harpillera: tela basta de fibra dura. “Apunta a guangoche y guangocho; en otros países se usa gangoche” (Arroyo, 1971: 224).

Guindar: subir un objeto para colocarlo (“colgarlo”) en alto.

Horcón: pieza de madera vertical que sirve para dar sostén a las vigas.

Jarro: trasto con solo un asa. Son confeccionados en aluminio o loza.

Largar: soltar.

Mandados: significa dar una orden o encomendar algo. Era frecuente escuchar a la mamá decir a los niños (con edades entre los 6 y 12 años): “*Hoy le toca ir a traer los mandados*”. Cuando se tenía varios hijos se turnaban, un día uno, al otro día el otro y así hasta que le volviera a corresponder al primero que fue.

Hacer los mandados era una actividad en donde la mamá o un hermano(a) mayor le anotaba en un papel, al niño, los nombres de los productos que debía comprar, los cuales podían ser desde carne hasta almidón o pan. Esto se hacía diariamente para consumir los productos en buen estado y, sobre todo, bien frescos.

Esta práctica se hacía en muchos hogares, especialmente en los que se encontraban alejados (1 o más kilómetros) del centro de la ciudad y de las pulperías

A los niños de mayor edad, 12 ó 13 años), les disgustaba tener que mirar el papel, por ello decidían aprenderse de memoria lo que debían comprar, así, utilizaron los dedos para recordar que la mamá les había encargado tanta cantidad de productos. En diferentes ocasiones, a los niños se les olvidaba algún producto, por lo que recibían una regañada.

Manteca de chanco: grasa, producto obtenido de los cerdos.

Ñampí: “Planta semejante al ñame, de raíz tuberculosa” (Arroyo, 1971:247).

Palangana: trasto que generalmente es ancho, de tamaño grande y con forma de plato. La palangana es muy utilizada para revolver pan, picadillo, levadura, entre otras cosas.

Palote: tallo del plátano muy utilizado para alimentar el ganado y una vez seco (vástago) era muy útil para la confección de esteras.

Pelotas de achiote: listo el achiote para que pueda ser utilizado en la cocina para dar color y sabor a la comida. Algunas personas vendían achiote cuando tenían excedente. Para venderlo se envolvía en forma de pelota en un plástico o una tusa que se amarraba en la parte superior con un mecate delgado (cáñamo) o con una tira de vástago de “palote”.

Pergamino: café sin la cáscara exterior, al cual se le debe desprender la cascarilla.

Pichel: trasto en forma de vaso que generalmente tiene la boca más reducida que el fondo. Muy utilizado para servir café, agua, aguadulce, chocolate, etc. Son elaborados de plástico, aluminio, estaño, vidrio, loza, entre otros.

Pilar: machacar, golpear en el pilón con la “mano” de madera para desprender la cascarilla del pergamino.

Pulpería: sitio donde se venden diferentes productos (comida, medicamentos, utensilios de cocina, hilos, agujas, cuadernos, instrumentos de trabajo como: cuchillos, machetes, palas u otros). La pulpería, generalmente, es atendida por el pulpero y su familia.

Rastro: sitio donde se matan reses y cerdos al menos tres veces a la semana. En este lugar, en algunas ocasiones, se vendía la carne al “por mayor”. Generalmente, estos sitios eran administrados por los carniceros del pueblo.

Rechinado: Café colado que se dejó por mucho tiempo cerca del calor. Este café al tomarlo sabe amargo.

Suasar: acción que se realiza cuando al colocar una hoja de plátano al fuego: en un fogón, una plantilla o sobre el disco de la cocina, se medio asa la hoja y queda preparada para envolver tamales, tortillas, tamal asado, etc.

Tacaco: Planta trepadora (bejuco), cuyo fruto puede ser parte de la olla de carne, pues está considerado como una verdura.

Tajona: látigo de mango corto, usado para arriar los caballos y castigar a los niños (Quesada, 1991:204). También se usaban para espantar los gatos que se metían debajo de la cocina de hierro negro.

Tamal de cerdo: comida que se elabora con masa de maíz, para hacer una especie de “pelota” que se amasa para rellenarla con diferentes condimentos, carne de cerdo, arroz, zanahoria, entre otras cosas.

Tiquisque: (*Xanthosoma sagittifolium*). Planta de hojas enormes y rizomas comestibles. En el país se cultivan dos variedades de tiquisque: el blanco y el morado (Gagini. 1975:204).

Tolva: parte de la máquina de moler café o maíz de forma cónica, y abierta abajo, en donde se deposita el producto para molerlo.

Tostar: proceso mediante el cual se ponía el café sin la cascarilla al fuego en una cazuela para revolverlo durante 40 minutos ó 1 hora con una cuchara de madera hasta que quedara bien negro y de un aroma muy agradable.

Ventear: hacer aire con fuerza, soplar. Dejar una cosa al aire libre para que se seque.

Bibliografía

AGÜERO, ARTURO

1996 **Diccionario de costarriqueñismos.** Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. San José, Costa Rica

ARROYO, VÍCTOR MANUEL

1971 **El habla popular en la literatura costarricense.** Ciudad Universitaria Rodrigo Facio Brenes. San José, Costa Rica.

GAGINI, CARLOS

1975 **Diccionario de costarriqueñismos.** San José, Costa Rica: Editorial Costa Rica.

QUESADA, MIGUEL

1991 **Diccionario de costarriqueñismos.** Editorial Tecnológica de Costa Rica: Cartago, Costa Rica

Entrevistas

Alfaro Alpízar, Samuel. Entrevista directa. (Mayo/1980).

Alfaro, Isidro. Entrevista directa. (Marzo/2001).

Alfaro, Luis Carlos. Entrevista directa. (Mayo/2000).

Madrigal, Marcial. Entrevista directa. (Marzo/2001).