

LA ALIMENTACIÓN DE LA POBLACIÓN COSTARRICENSE EN LOS SIGLOS XIX Y XX: LA CLASE SOCIAL Y LOS PROLETARIOS

The food of the Costa Rican population in the XIX and XX centuries:
the social class and the proletaries

Mayra Cartín Brenes
Universidad de Costa Rica, Costa Rica
mayra.cartin@ucr.ac.cr

María Nielssen Rojas Muñoz
Universidad de Costa Rica, Costa Rica
marianielssen.rojas@ucr.ac.cr

Guillermo Aguilar Mata
Universidad Nacional, Costa Rica
guillermoeduardoag@gmail.com

Recibido: 01-02-2017

Aprobado: 04-05-2017

RESUMEN

Mayra Cartín Brenes es antropóloga, máster en Demografía y Epidemiología. Profesora catedrática pensionada de la Escuela de Historia de la Universidad Nacional y de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Costa Rica.

María Nielssen Rojas Muñoz es educadora, máster en Psicopedagogía y máster en Salud Pública con énfasis en Gerencia de la Salud. Labora en la Universidad de Costa Rica en la Escuela de Salud Pública.

Guillermo Aguilar Mata es Sociólogo, profesor investigador de la Universidad Nacional. Es máster en Gerencia de Proyectos de Desarrollo. Labora en la Escuela de Sociología de la Universidad Nacional.

Este artículo pretende indagar cómo en Costa Rica la comida se convirtió en la expresión de la diferenciación social - indicativo de clase y rango- en el momento remoto en que algunas personas empezaron a disponer de más recursos alimenticios que otros. De esta forma, la cocina de un grupo humano puede concebirse como el cuerpo de prácticas, de representación, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones, cuya función esencial es precisamente dar resolución a esta paradoja. El período en estudio inicia en 1850 hasta 1930. Para este primer período Costa Rica ya tiene una detectable importación de productos elaborados, situación que se incrementa en el transcurso de la segunda mitad del siglo XIX con el aumento de las exportaciones de café a Inglaterra. Estos habitantes, muchos de ellos ligados a la producción y comercio del café se europeizan en sus hábitos de consumo y de esta manera la ciudad de San José se consolidó como "el centro" de la política, la cultura, el comercio, los servicios y la producción agroexportadora lo que conllevó a "la diferencia" entre dos mundos: uno rural, oral, basado en lealtades locales, y otro urbano cada vez más cosmopolita y letrado.

Palabras claves: alimentación; población; clase social; Costa Rica

ABSTRACT

This article aims to investigate how in Costa Rica food became the expression of social differentiation - indicative of class and rank - in the remote moment when some people began to have more food resources than others. In this way, the kitchen of a human group can be conceived as the body of practices, representation, rules and norms that rest on classifications, whose essential function is precisely to resolve this paradox. The period studied began in 1850, when Costa Rica already has a detectable importation of processed products, a situation that increased in the second half of the nineteenth century with the increase of coffee exports to England. These inhabitants, many of them linked to the production and trade of coffee, are Europeanized in their habits of consumption and in this way the city of San José has consolidated itself as the "center" of politics, culture, commerce, services and agro-export production which led to "the difference between two worlds: one rural, oral, based on local loyalties, and another urban increasingly cosmopolitan and literate

Keywords: feeding; population; social class; Costa Rica

Introducción

La historia y la sociología, la antropología en particular y las otras ciencias sociales en general, han ido incorporando una significación social al estudio del comportamiento alimentario en las sociedades, y han orientado el análisis hacia la comprensión de este comportamiento humano, hacia ámbitos que trascienden lo nutricional y lo económico. En este sentido, los alimentos se expresan como sistemas simbólicos, la preparación de las comidas como formas de socialización e intercambio y los artefactos que se emplean en su preparación se visualizan como el producto de intercambios e invenciones, las cuales impuestas o creadas producto de la necesidad, constituyen un arsenal de evidencia material que plasma los cambios de los pueblos. La comprensión conjunta e interrelacionada de los alimentos, la comida y la cocina desde el análisis micro de un hogar hasta el vaivén de la producción, el intercambio y los precios, puede permitir analizar los procesos socio-culturales y económicos que propiciaron los cambios en la mesa costarricense en el período de 1850 a 1950 y su relación con la construcción de la identidad del costarricense.

Los estudios sobre la comida, el mundo de la cocina y la alimentación se ubican teóricamente en el marco de los estudios del consumo, debido a que ellos son parte de esa trama mayor, la cual es una de las prácticas fundamentales del proceso de reproducción social. Esto se hace, además, rompiendo con la hipótesis del consumidor como sujeto pasivo, como fruto de un proceso de alienación, asimismo se da también en este acto un proceso de apropiación, en el cual se desarrollan estrategias que nos

pueden llevar tan solo a sobrevivir o a establecer diferencias que nos llevan a distinguirnos de los y las otras; estrategias que nos refieren entre otras cosas a los procesos de estructuración y al lugar que ocupamos en la estructura social (Callejo, 1995).

Así pues, la cocina de un grupo humano puede concebirse, como el cuerpo de prácticas, de representación, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones, cuya función esencial es precisamente dar resolución a esta paradoja. Asimismo, la cultura, entendida como el modo de vida de un grupo humano que incluye su repertorio de creencias, prácticas, valores y símbolos, está en la base de este aprendizaje social. Existen muchos indicios que muestran que las personas eligen buena parte de sus alimentos en función de lo que puede llamarse la cocina, entendiendo por ésta, en un sentido estricto, el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas para la preparación de la comida en cada sociedad.

El período estudiado inicia en 1850, momento que en Costa Rica ya tiene una detectable importación de productos elaborados, situación que se incrementa en el transcurso de la segunda mitad del siglo XIX con el aumento de las exportaciones de café a Inglaterra.

“Con la producción y venta de café, después de 1850, los pobladores del Valle Central, especialmente los josefinos, vieron aumentar sus ingresos de manera decidida. Esto les permitió elevar el consumo de artículos importados, en especial de Europa” (Vega, 1992).

Cabe agregar, que la invasión española a la sociedad indígena y la casi simultánea presencia de africanos con sus respectivas culturas, moldearon el mundo americano. Por lo tanto, cualquier discusión sobre cultura material debe encontrar su camino a través de la revisión de identidades en un laberinto de valores en conflicto, en que el consumo de pan de trigo o tortillas, vino o pulque, seda o cáñamo estaba determinado no sólo por la oferta y la demanda sino por el significado simbólico de esas mercancías en la sociedad y la política colonial (Bauer, 2002).

La comida en el período de 1850-1890 en Costa Rica

La cocina, la comida y el alimento son momentos de las relaciones sociales entre agentes sociales, algunas veces éstas relaciones se dan en el marco de relaciones de poder, otras veces se dan entre dominados y dominadores. Por su parte, la cocina es expresión o concreción de identidades culturales que también están mediadas por relaciones de

poder y de dominación. De esta manera, este sistema de relaciones se ha construido histórica y socialmente en el que la cocina y la comida sufren el impacto del alimento como una mercancía más inserta en el ciclo de valorización del capital.

Las elecciones, así como el comportamiento alimentario en general, vienen definidos por cuatro factores básicos que dan lugar a tradiciones muy variables reconocidas, entre ellas están:

“en primer lugar, el limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (facilidad de acceso, cantidades que se pueden recoger según energía empleada, tecnología). En segundo lugar, el modo característico de preparar estos alimentos (asados, fritos, hervidos, crudos, aliados). En tercer lugar, los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad y, por último, la adopción de un conjunto de normas relativas al contexto del consumo: número de comidas diarias, lugares, calendarios” (Farb y George, 1980).

La tradición conservadora alimenticia de los españoles fue una variable para cimentar diferencias: la mayoría de las personas fueron conservadoras en su alimentación, y los españoles del siglo XVI no fueron la excepción.

Entre la conquista y 1850 debió de haber ocurrido un sincretismo culinario que trajo a la intimidad de los hogares las diferencias culturales como la lengua, la religión o el vestido. Así, en todo el territorio de las Indias deben haber tenido lugar negociaciones sobre regímenes alimentarios en los hogares que otros españoles formaron con mujeres nativas y, en los pocos casos, en las uniones conformadas entre españolas y nativas.

Se presentan entonces, los cambios desde la conquista, especialmente en la alimentación que fue sin duda una de las más afectadas, además de la incorporación de ciertos alimentos en las dietas, que se producen por apropiación de consumos, prácticas y valores de clases sociales a través del alimento. Se pueden identificar comportamientos imitativos de las élites que, además de modificar los comportamientos de quienes los imitan, modifica los de los estratos que son imitados, en un proceso de diferenciación progresivo. De esta forma, los problemas del cambio alimentario requieren analizar los cambios en el proceso civilizatorio, ya que la experiencia histórica aclara el significado de ciertas normas, tanto de exigencias como prohibiciones, tanto de hábitos de mesa como de la selección de productos (Díaz y Gómez, 2005).

Paralelamente al proceso de fraguado social, se siguió con la formación de un régimen alimentario cuyos elementos constitutivos incluían desde el maíz, la carne vacuna, el azúcar, la yuca y los frijoles -alimentos básicos- hasta el cacao, y el café, como alimentos complementarios. El régimen indígena se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con alguna proteína animal producto de la caza y de la pesca, y con el edulcorante natural de la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají. Al depender la mayoría de las tribus de la caza, la pesca y la recolección, no existía entre ellas un horario fijo de comidas, ni se hacían preparaciones culinarias sofisticadas. Por el contrario, el patrón de consumo europeo tenía como base la carne (vacuna, porcina y ovina), el trigo, el vino y las grasas vegetales (aceite de oliva) o animales (manteca de res o de cerdo) y empleaba el azúcar de caña, la sal y las especias de uso tradicional en el viejo continente.

En Costa Rica a mediados del siglo XIX las investigadoras de la historia gastronómica nacional reconocen la conformación de un régimen alimenticio denominado la "cocina criolla", caracterizado por la permanencia del maíz y los frijoles como aporte de orígenes indígenas y alimentos básicos. Estos alimentos mezclados con los productos vacunos venidos de Europa, ponían en algunas mesas carne, leche y quesos, asimismo los vegetales y las frutas se servían con las de ultramar, muchas de ellas aclimatadas y otras en proceso de aclimatación, estas últimas, ya eran consumidas indistintamente por los campesinos y ciudadanos, así como el café, el agua dulce y el chocolate y los dulces, algunos muy elaborados como "polvorones, tártaras, enlustrados, pan de rosas y cajetas" (Ross De Cerdas, 1986).

Esta cocina criolla estuvo vigente por todo el siglo XIX y hasta mediados del siglo XX. Si bien permaneció inmutable en sus elementos básicos, tuvo algunas incorporaciones que vinieron a enriquecerla, como la afluencia desde fines del siglo XIX de inmigración europea con la cocina italiana, la francesa y la española, la cocina africana y la oriental. Pero estos nuevos elementos se percibían fundamentalmente en los medios urbanos, pues en el campo persistió casi invariable el régimen colonial. No obstante, que dicho régimen fue típico de nuestra sociedad, es necesario establecer algunas variaciones según los estratos que la formaban, pues situándonos en la urbe, la alimentación de la gente de sociedad no era igual a la de los habitantes de los barrios del sur, y menos aún a la de los peones de las zonas bananeras.

Quizás el cambio más importante en la alimentación en el siglo XIX, cerca de 1850, lo ocasionó el intercambio comercial con Inglaterra. La exportación de café a ese país, no solo ligó a Costa Rica al mercado internacional, sino que permitió que un grupo de costarricenses que habían visto incrementar sus ingresos pudieran adquirir una serie de productos industrializados que venían de las fábricas que Inglaterra, en pleno apogeo de la revolución industrial, necesitaba colocar a sus clientes. La relación de los habitantes del país con Europa y la posibilidad en términos de disponibilidad y capacidad de compra, propiciaron una identidad con lo foráneo que los hacía renunciar a su origen campesino. La urbe que empezaba a crecer ofrecía todo tipo de comercios, a la usanza del viejo continente.

Aparecieron además de las aceitunas, las frutas en conserva, el bacalao, el arroz y el té, los vinos, los quesos, y los encurtidos. En las mesas josefinas el arroz pronto se convierte en un platillo indispensable, mientras las tortillas, aunque no desaparecen, comparten el espacio con el pan hecho con harina de trigo.

"Los alimentos que se ingieren, la forma como se consumen, los utensilios en que se sirven- la vajilla de porcelana difieren de la de loza- la compañía y el lugar de la ingesta, constituyen importantes y definitivos símbolos de diferenciación social." (Vega, 2007).

La penetración de las mercancías traídas por los españoles en un ambiente de imposición y conquista, se imponen en la sociedad, como uso y costumbre para unos pocos que rápidamente se expanden como un símbolo de distinción y que el resto de la sociedad deseaba imitar.

Al mismo tiempo, la expansión del café, posibilita una base económica para inducir a una europeización de los patrones de consumo de la burguesía y el desarrollo de una cultura urbana que requirió el crecimiento de una infraestructura, todo lo cual se tradujo, a finales del siglo XIX, en la conformación de una esfera pública. (Fumero, 2002).

La cultura del consumo denota un ordenamiento en el cual la relación entre vida cultural y recursos sociales, entre las formas significativas de vida y los recursos simbólicos y materiales sobre los cuales se sustentan, está mediado por el mercado a través del cual la pluralidad de la vida moderna es directamente traducida en elecciones de consumo (Slater, 1997).

Los bienes de consumo en los cuales el consumidor invierte tiempo, atención y dinero se cargan con significados culturales. El consumidor usa este significado con propósitos enteramente culturales: para expresar categorías y principios culturales, cultivar ideales, crear y mantener las formas de vida, nociones para la construcción del sí mismo, y crear (y sobrevivir) al cambio social. El consumo tiene un carácter profundamente cultural (McCracken, 1990); para ese entonces se pueden identificar grupos de población que por emular la versión de la modernidad europea se apropian de bienes y prácticas procedentes de París, Londres o Madrid. Las mercancías originarias del antiguo continente se convierten en signos de distinción, de aparejamiento a la civilización, en contraste con el barbarismo de los países americanos.

Dada esta coyuntura, la década de 1850, convulsa de por sí, se convierte en un espacio temporal atractivo para conocer los patrones de consumo y la forma como se adaptan, cambian y se mantienen. Al finalizar el decenio, Costa Rica ingresa en una nueva dinámica que afecta las prácticas de consumo, entre ellos los alimentos: el tipo, la frecuencia y los rituales que los acompañan no se excluyen de los cambios que acontecían. Múltiples factores, entre ellos, los hechos bélicos de 1856, tras los cuales, el país sufre una crisis acrecentada por la epidemia del cólera, la escasez de crédito y la caída de la exportación del café (1857-1858).

Las comidas, y las maneras de mesa se alteran y con ellas la identidad se cuestiona. La identidad es una categoría que se establece sólo en la medida que un grupo tiene características diferentes a las de otro con el que mantiene contacto; es una forma de distinguirse socio-culturalmente. Los factores diferenciadores son seleccionados por un grupo ya que los considera como propios y le dan identidad. Así pues, no todos los rasgos culturales dan identidad; además, pueden cambiar con el tiempo según cambia el grupo y la percepción que de ellos tienen los otros con quienes mantienen contacto. Por ejemplo, la presencia de nuevos alimentos como el trigo, hicieron que el maíz adquiriera un significado de identidad entre los grupos campesinos e indígenas, lo que no era necesario antes del contacto.

“La identidad nacional, que se configuró a partir de la década de 1880, se caracterizaba por su extroversión cultural (dada su orientación europeizante), su desprecio por lo centroamericano, y su énfasis en la excepcionalidad de Costa Rica, la cual tenía, según los políticos e intelectuales liberales, una decisiva base étnica” (Molina, 2003).

Mientras la urbe capitalina se modernizaba, el resto de país era visitado por viajeros, aventureros y científicos quienes describen las peripecias en sus recorridos, incluyendo lo difícil que era, ya sea conseguir alimentos, hacer rendir sus provisiones, acostumbrarse a comer los productos que se conseguían o lo placenteramente inesperado que era saborear una buena comida. En su paso también estos visitantes, con ojos ajenos y desacostumbrados a lo criollo, logran describir con suma precisión la producción nacional y de los alimentos que veían ingerir a los costarricenses.

Este contraste de las maneras de comer en la naciente ciudad con tintes de burguesía y el resto del país nos evidencian la alimentación como una de las tantas prácticas sociales, en donde cada época y cada cultura, por medio de estas prácticas instituye saberes, valores y bienes. Tomando los patrones alimentarios, estos definen qué es lo comestible, su forma de obtención, preparaciones, maneras de servir y de comer. Determinan cómo se come habitualmente, las horas del día y de la noche en que se come, qué tipos de comidas se consume cotidianamente, en qué ocasiones y con quién. Además, comunican información acerca de nuestra identidad social y cultural y pertenencia a un grupo social.

“Las pautas culturales van desde los procesos psíquicos de apetito y saciedad, hasta las representaciones de la alimentación que definen qué es comestible, cómo se obtiene el alimento, cómo se prepara, cómo se sirve, cómo y cuándo se come. Las personas estructuran patrones dietarios, ciclos diarios de comida, horarios, así como ciclos de festividades y ayunos.”
(Bochatay, s.f).

En lugares como en San Ramón por ejemplo y prácticamente en todas las familias (para el período 1830-1940), se realizaban de cuatro o cinco comidas diarias distribuidas a lo largo del día, ello debido al desgaste físico que producían las labores agrícolas, sin olvidar también la hora en que empezaban normalmente las jornadas de trabajo diarias. (Sancho y Morales, 1998).

Alimentos esenciales

Los tiempos de comida y la distribución de los alimentos es una característica propia y da identidad a cada población, así como lo es la construcción de los alimentos, los cuales son esenciales no solamente por la presencia asidua en la mesa, sino también por las formas o ceremonia de preparación y sobre todo por la permanencia en los menús a través de los años.

Se han identificado como alimentos o comidas esenciales, la tortilla, la manteca, los frijoles y el dulce en el primer período del estudio (1850-1890), luego el menú se complementa incluyendo el pan, la "olla de carne" y el "arroz", esto dado que la carne, la harina y el arroz había que comprarlos, y por último, "el gallo pinto". Estas comidas se consideran esenciales, debido a que eran las comidas consumidas con más frecuencia en los hogares como "la comida de a diario".

Sin embargo, en las familias más acomodadas se podía disponer de más cantidad y variedad de productos, por ejemplo, una olla de carne con más variedad de verduras como chayote, banano verde, ayote, tiquizque, guineo, plátano, ñampí, a lo que se agregaba el culantro, los ajos y el orégano (Sancho y Morales, s.f).

El consumo de verduras no fue objeto de descripción entre los viajeros, científicos o exploradores que cruzaban nuestro país a mediados del siglo XIX. Algunos mencionaban e incluso hacían alusión a que consumían, por ejemplo, "la yuca", plato favorito de los costarricenses; el carnosos ñame, el camote o papa dulce, estaban frecuentemente entre los frutos que se vendían para el uso de la cocina" (Moritz y Scherzer, 1974), pero no se pudo determinar cómo las preparaban. Además, de las verduras antes citadas se menciona con frecuencia el plátano y más adelante, ya iniciado el siglo XX, se empieza a mencionar el chayote y las sopas; asociado a la sopa sí se describen las verduras.

Por su parte, el maíz era la planta comestible que representa la identidad y el origen del pueblo indígena, en forma de pozol, mazamorra, bizcochos, chorreadas, panes o tortillas, el maíz sigue siendo consumido hasta nuestros días.

"En el principio, los dioses fabricaron de madera a los hombres, y sus figuras, semejantes a estacas, no los satisficieron, y los dioses los destruyeron. Solo cuando los dioses fabricaron de masa de maíz a la gente fue que los verdaderos hombres fueron creados. Esta imagen del papel central que desempeña el maíz en la civilización del Nuevo Mundo nos lo ofrece la Biblia maya: el Popul Vuh. Pero los aztecas y los incas también estarían de acuerdo en que el maíz era la sangre de la vida de las civilizaciones del Nuevo Mundo. Incluso los recién llegados europeos identificaron de inmediato el maíz con el trigo y lo clasificaron como pan, con todas las connotaciones religiosas y sociales que esa palabra implicaba" (Coe, 2004).

El maíz constituyó la base de la alimentación en gran parte de la América Precolombina, sin embargo, no fue suficiente domesticarlo. Fue otro descubrimiento el que lo convirtió verdaderamente en un alimento

superior, y ese descubrimiento fue el proceso de la nixtamalización, un proceso complejo que se inicia empapando los granos maduros de maíz e hirviéndolos posteriormente con cal o con cenizas de madera.

Por su parte, la importancia del pan blanco favoreció múltiples intentos de producir trigo, la decisión de cultivar el trigo o el maíz estuvo determinado más por factores culturales que agronómicos: los cereales europeos se introdujeron de manera vacilante en las Indias en el siglo XVI; fueron recibidos escépticamente por los pueblos nativos y consecuentemente solo se produjeron en pequeñas cantidades cerca de los asentamientos europeos. Al avanzar los siglos siguientes, sin embargo, la descendencia híbrida de europeos, indios y africanos terminó por preferir el pan de trigo al de maíz, lo que no se debió precisamente al precio -el trigo era de dos a diez veces más caro que el maíz-, sino a razones de gusto y status. Por lo general, se dispone del pan en forma especial, como corresponde a "un objeto sagrado". Si es posible se le vuelve a utilizar, ya sea en forma de migajas o de budín o como las migas españolas.

La panadería costarricense nació en la segunda mitad del siglo XIX como una actividad eminentemente artesanal. Numerosos y pequeños talleres artesanales de panadería aparecen progresivamente en el paisaje urbano costarricense, principalmente en las cabeceras de provincia de San José, Alajuela, Cartago y Heredia. Hacia fines de ese siglo esta producción deberá competir con un nuevo actor: la producción manufacturera y fabril, implantada con la llegada al país de numerosos inmigrantes, principalmente cubanos, italianos, franceses y españoles. Desde fines del siglo XIX, se desata una guerra abierta entre ambos tipos de producción -denominada por sus actores como competencia- por el control del mercado del pan.

Uno de los principales cambios que se producen en la elaboración de pan durante la segunda mitad del siglo XIX, es el desplazamiento del pan casero por el pan fabricado en pequeñas unidades productivas artesanales y fabriles. Esta particular evolución está vinculada al crecimiento demográfico, a cierta expansión del mercado interno y al crecimiento de las ciudades que se produce en nuestro país en las últimas décadas del siglo XIX. Es probable que el arribo al país de cientos de inmigrantes europeos durante estos años haya contribuido también a la formación de un pequeño mercado para el pan.

La comida en el período de 1890-1930

En San José, a lo largo del siglo XX, la élite tuvo la tendencia a residir en el sector noreste de la ciudad de San José. Como parte de ese proceso de traslado y especialmente a partir de la década de 1890, en los alrededores del Parque Morazán, se asentó parte de la nueva burguesía conformada por la élite política, por inmigrantes extranjeros y por costarricenses que se habían enriquecido con los proyectos ferrocarrileros, con la producción agro-comercial como la caña, el café, el banano y con las compañías eléctricas.

“Una de las mayores innovaciones en este período fue que, por vez primera, se abrieron establecimientos o cursos técnicos para mujeres. En el decenio de 1900, el Colegio Superior de Señoritas empezó a ofrecer opciones de preparación en las áreas de contabilidad, telegrafía y taquigrafía. Hacia 1906, y tras el esfuerzo pionero de Alfredo Greñas en 1903 por contratar mujeres como tipógrafas, se abrió la Escuela de Tipografía de Mujeres. En la década de 1910, se abrió en San José la Escuela de Cocina, y en 1915 el Curso Libre de Costura” (Molina, 2007).

Detallando a San José nos referimos a cómo se vivía: en el barrio Amón como en otras zonas de la ciudad, llegaban a ofrecer muchos servicios y productos alimenticios como: *verduras, frutas, gallinas, huevos, hielo, leña, leche*, entre otros. Estos vendedores constituyeron también parte de la vida cotidiana de Amón y a su vez reflejaron cuán rural seguía siendo San José durante buena parte del siglo XX.

La profesión de cocinero era desde tiempos muy remotos una ocupación muy digna e importante (Plasencia, 2005); es interesante anotar si se observa la descripción de los sirvientes por ocupación, el porcentaje más alto es el de cocineras con un 40,6%, seguido de las de oficios domésticos con un 38,3%, lo que demuestra lo importante que fue la preparación de los alimentos, como se puede ver en el cuadro a continuación (ver cuadro N° 1).

Cuadro N° 1

Sirvientes por ocupación. Barrio Amón, 1927				
	Mujeres	Hombres	Total	%
Cocinera	106	0	106	40,6
Oficios domésticos	96	4	100	38,3
Niñera(o)	23	1	24	9,2
Limpiapisos	0	17	17	6,5
Lavanderas	8	0	8	3,1
Ama de llaves	1	0	1	0,4
Caballerizo	0	1	1	0,4
No ubicables	2	2	4	1,5
Total	236	25	261	100,0

Fuente: Quesada Avendaño, Florencia. *En el Barrio Amón: arquitectura, familia y sociabilidad del primer residencial de la élite urbana de San José, 1900-1935*. San José: EUCR, 2001, p119.

Para el final del siglo XIX en términos culinarios llega a identificarse en algunos grupos muy "exclusivos de élite" de la población urbana josefina una cocina criolla con marcada influencia de la gastronomía europea, facilitada por el acceso a productos ingleses y franceses, *"hombres y mujeres veían a las burguesías de Londres y París como el grupo de referencia adecuado para vestir, del mismo modo que los hacían en lo tocante al diseño urbano, el mobiliario y la comida."* (Bauer, 2002). La construcción del ferrocarril facilitó el transporte y por ende el acceso de los productos que venían en los barcos en un tiempo reducido y las vías férreas yacían tras la aparición de las más modernas industrias nacionales del textil y de la molienda de harina, así como plantas procesadoras de alimentos, entre las que se incluía la manufactura de varios tipos de pasta.

Progresos en la fabricación del pan

El acceso al pan de una forma masiva, solo fue posible por la evolución tecnológica, principalmente en talleres con una concentración relativa de trabajadores y un alto nivel de producción de pan, ocurrida durante la primera mitad del siglo XX (Rosabal, 1998).

A fines de 1920 e inicios de la década de 1930, varias panaderías josefinas importan maquinaria que permite hacer mecánicamente las operaciones de división, pesado y modelado de la masa. Mientras esto sucedía en algunos sectores, el crecimiento de la ciudad era inminente. En el campo se empiezan a *"abandonar los sembrados de trigo, maíz, caña de azúcar, arroz, frijoles, garbanzos, frutas y verduras. En esos años se empezó a hablar de una crisis de subsistencia, al resultar más lucrativo el dedicarse al café."* (Ferrero, 1986). Por otra parte, este abandono del campo, por esta lógica de rentabilidad y el monocultivo agroexportador del banano, aceleraron el surgimiento de dos grupos sociales poco favorecidos: el obrero urbano y el peón de las plantaciones, ambos grupos con la crisis agroexportadora van a ver sumamente deteriorada su calidad de vida y por ende su alimentación. Por un lado, vivir en la capital implicaba no solo pagar alquiler y transporte en algunos casos sino comprar prácticamente todo lo que consumía: era la masa consumidora. En un mercado de monocultivo agroexportador, la economía interna estaba al vaivén de los precios internacionales y las condiciones de la economía de los países importadores del producto. La primera guerra mundial, y más aún la

depresión de los años 30, redujo sensiblemente el ingreso y por ende las condiciones de vida.

La guerra deterioró seriamente nuestra vinculación con el mercado internacional, sobre todo con el europeo, en aquel momento unos de nuestros principales socios comerciales, lo cual hizo que las condiciones de vida de la población se resintieran.

La crisis de 1914 a 1921 afectó negativamente a los obreros urbanos y como consecuencia, muchos trabajadores se vieron afectados al disminuirse la capacidad empleadora y remunerativa del Estado; lo mismo al reducir estas sus inversiones: se produjeron rebajas salariales y despidos entre los empleados públicos medida que se volverá a aplicar en la crisis de 1930. De manera paralela la moneda se devaluó, aumentándose aún más por esta otra vía, el costo de la vida (por ejemplo, uno de los precios que más aumentó fue el de la vivienda, que se convirtió en problema social y político). En general, es palpable, y hay consenso en ello, de que hubo un importante deterioro en las condiciones de vida de los trabajadores urbanos (Cerdas, 1994).

Las diferencias entre los ciudadanos como los habitantes del Barrio Amón, con los obreros y artesanos de los barrios del Sur se dieron no solo en los lugares residenciales, sino también en los horarios de comida, pero sobre todo en el tipo y cantidad y calidad de alimentos consumidos.

“La economía basada en el monocultivo del café propició abruptos procesos de expulsión de campesinos los que iniciaron un proceso de pauperización que se siguió agudizando hasta terminar el siglo XIX. En el siglo XX continúa dando grandes desigualdades, las cuales fueron agudizadas por la dependencia del comercio exterior, el que sufrió fuertes embates en la primera mitad del siglo XX. La primera Guerra Mundial interrumpió el comercio del café con Londres y redujo los ingresos aduaneros del Fisco. Crecieron las necesidades y disminuyeron los recursos. La situación económica crítica que atravesaba nuestra patria, se agravó con el ascenso al poder de los hermanos Tinoco, el 27 de febrero de 1917. La publicación de la Ley de Abastos en 1917 que multaba a los monopolizadores de artículos de primera necesidad, pero facultaba a la autoridad para incautarse de éstos y venderlos al público, condujo a terribles abusos, repercutiendo en que los campesinos dejaran de llevar sus cosechas a los centros de población, y la crisis de subsistencias se hizo más dura. La crisis se prolongó por un tiempo, más allá de la caída de los Tinoco en agosto 1919. Pasado el duro período de la estrechez, se volvió a degustar el criollísimo arroz con choncho, los frijoles rebozados en natilla y manteca fina. En la mesa campesina ocupaban lugar preponderante los guisos de hojas de mostaza, los caldos de gallina con olor a orégano, y los deliciosos tamales.” (Ross, 2006).

Probablemente la autora hace referencia a las clases acomodadas, porque mientras algunos pobladores recuperaban “la buena mesa”, las evidencias señalan que otros grupos sin lugar a dudas sufrieron el empobrecimiento de sus condiciones de vida y por ende de su alimentación. La clase obrera urbana del Valle Central -en particular la capitalina-, que parece haberse ido conformando desde finales del siglo XIX y que luego pasó por distintas fases en su proceso, asistió a su cenit en las décadas de 1930 y 1940 (Cerdas, 1994).

Lo que es indiscutible en este recorrido por la gastronomía y la sobrevivencia de los habitantes es que no existía una Costa Rica homogénea, por el contrario, era étnica y culturalmente diferenciada.

“Ya ha finales el siglo XIX fueron indiscutibles los cambios sociales y políticos, la concentración de tierra en las áreas de asentamiento más antiguo supuso la aparición de un contingente de trabajadores asalariados, amén de un creciente proceso de proletarización. Paralelamente la burguesía agroexportadora, y un grupo de intelectuales se consolidaron en el poder político y económico. De esta forma, a partir de 1850 encontramos tensiones y contradicciones de un proceso en el cuál una vida urbana y letrada convivía con un mundo rural, básicamente oral. A esto se sumaban contradicciones entre las élites urbanas y los sectores populares urbanos y rurales.” (Fumero, 2002).

La crisis de los años treinta atentó contra la exigua capacidad adquisitiva de la masa consumidora, la cual se redujo notablemente pese a la suficiente oferta disponible de abastos: los ingresos no cubrían las necesidades mínimas.

El deterioro en los niveles de consumo de los sectores populares durante los años críticos de los 30 y 40, en particular de la clase trabajadora manufacturera, se observó tanto en alimentación, como en vestido, vivienda y otros gastos básicos. A inicios de la primera de esas dos décadas sufrieron desocupación, rebajas del salario real y nominal. La causa directa de que buena parte de esto ocurriera, fue que la producción global e industrial se mostró estancada o dubitante en su evolución hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, manifiesta expresión de la crisis del modelo agroexportador. Como producto de la depresión económica, así como de la contracción comercial, la producción de artículos manufacturados se vio mermada. El universo urbano conoció las protestas de los artesanos y obreros, y en el campo, los pequeños y medianos caficultores se movilizaron contra los beneficiadores en defensa del precio del café (Molina, 2003).

Los italianos contratados para la construcción del ferrocarril, los bananeros, los zapateros, los panaderos y los bananeros protagonizaron desde 1887 hasta 1948 diversas luchas donde los sectores populares adquirieron una mayor presencia en la vida nacional.

Consideraciones finales

El inicio del período en estudio 1850, se ubica en el pleno apogeo de la relación comercial de Costa Rica con Inglaterra y otros nuevos clientes de nuestro café. A los cafetaleros, los comerciantes y gente relacionada a ellos, les fue permitido importar a su mesa productos exóticos, un estilo de vida de identificación con lo europeo.

La identidad con lo europeo, aunado al dinero generado con la venta del café, impulsó la construcción de edificios, el desarrollo de comercios y la fisonomía de las urbes se modernizó. Los restaurantes y cafeterías empezaron a proliferar, no como una necesidad del transeúnte o el trabajador que se encuentra lejos de su hogar, sino como un signo de distinción.

El sembrar café resultaba mucho más rentable que los productos de consumo básico: los granos; la dieta básica de los obreros y trabajadores empieza a ser importada y como toda importación, los precios son fijados al criterio de algunos pocos. La falta de producción nacional aunada al desarrollo económico de la época, monocultivos y desarrollo de infraestructura, fue alejando a los trabajadores de la tierra. Cada vez más grupos de hombres se empleaban en la construcción del ferrocarril, el trabajo en haciendas y producciones de monocultivos. Esto hizo que cada vez hubiera menos campesinos y se produjera menos alimentos. Las ciudades empezaron a poblarse de campesinos desplazados que lentamente se fueron confinando a lugares geográficamente bien delimitados.

Por su parte, la crisis de 1914 a 1921 tuvo secuelas y afectó a los obreros urbanos principalmente por la importación, lo cual redundó en escasez, al reducirse el Estado sufrió crisis fiscal pues el erario público se nutría principalmente de los aranceles aduanales. Como consecuencia, muchos trabajadores se vieron afectados al disminuirse la capacidad empleadora y remunerativa del Estado; lo mismo al reducir estas sus inversiones: se produjeron rebajas salariales y despidos entre los empleados públicos.

Así pues, el nuevo siglo va a enfrentar más conflictos los cuales, unidos a las dos guerras mundiales y la depresión de los años treinta. En general todos los obreros veían como sus condiciones de vida se deterioraban y su salario no era el suficiente para la comida que cada vez se hacía más escasa. No en vano, la gran cantidad de enfermedades que diezaban la población tenían sus orígenes en la desnutrición.

BIBLIOGRAFÍA

- Bauer, A. (2002). *Somos lo que compramos*. Editorial Taurus: México D.F.
- Bochatay, L. (s.f). *De los homínidos a las sociedades post-industriales La Alimentación Como Practica Social*. En: <http://www.fac.org.ar/fec/foros/cardtran/gral/alimentacion.htm>.
- Callejo, J. (1995). *Elementos para una teoría sociológica del consumo*. Revista Papers, No 47. Madrid, España.
- Cerdas, J. (1994). *Condiciones de vida de los trabajadores manufactureros de San José 1930-1960*. --Publicación San José, C.R. Trabajo Final de Graduación.
- Coe, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. Fondo de Cultura Económica. México.
- Díaz, C. y Gómez, C. (2005). *Sociología y alimentación*. En: Revista Internacional de Sociología: Número monográfico sobre "Consumo, seguridad alimentaria y salud" #40.
- Farb, P. y George, A. (1980). *El consumo de Pasiones: La Antropología de Comer*. Boston: HoughtonMifflin.
- Ferrero, L. (1986). *Sociedad y arte en la Costa Rica del siglo XIX*. Editorial Universidad Estatal a Distancia.
- Fumero, P. (2002). *Vida cotidiana en el Valle Central de Costa Rica: 1850-1914 Los cambios asociados con la expansión del café*. En: Botey Sobrado, Ana María. *Costa Rica desde la Sociedades Autóctonas hasta 1914*. San José, C.R. Editorial U.C.R.
- McCraken. (1990). *Grant Culture and Consumption: New approaches to the symbolic Character of Consumer Goods and Activities*. Bloomington, Indiana University press, p1. Citado por Vega, Patricia en: *Consumo y diversiones públicas en Costa Rica (1850-59) En: Industriosa y sobria. Costa Rica en los días de la campaña nacional (1856-57)* South Woodstock, Vermont, Estados Unidos: Plumsock Mesoamerican Studies, 2007.
- Molina, I. (2007). *Educación y sociedad en Costa Rica: de 1821 al presente (una historia no autorizada)*. Diálogos Revista Electrónica de Historia Vol. 8. No. 2. Informe especial.

Molina, I. (2003). *Costarricense por dicha: identidad nacional y cambio cultural en Costa Rica durante los siglos XIX y XX* 1. ed. San José, C.R.: Editorial de la Universidad de Costa Rica.

Moritz, W. y Scherzer, C. (1974). *La República de Costa Rica en Centro América* Traducción Jorge A. Lines Ministerio de Cultura Juventud y Deportes Departamento de Publicaciones San José Costa Rica. Tomo I.

Plasencia, P. (2005). *A la mesa con Don Quijote y Sancho*. Editorial Punto de Lectura. España.

Rosabal, G. (1998). *El mundo del trabajo y la dinámica social en la producción de pan en Costa Rica 1900-1950* Trabajo Final de Graduación San José, C.R. Tesis (magister scientiae). Universidad de Costa Rica. Sistema de Estudios de Posgrado. Programa de Estudios de Posgrado en Historia.

Ross De Cerdas, M. (1986). *Al calor del fogón: 500 años de cocina costarricense*. 1. ed. San José, C.R.: Promotora de Cultura y Arte Costarricense.

Ross, M. (2006). *Entre el comal y la olla. Fundamentos de la gastronomía costarricense*. San José, C.R.: EUNED.

Sancho, O. y Morales, G. (1998). *Una aproximación al desarrollo sociocultural de San Ramón a la luz de la cocina: 1830-1995*. Trabajo final de graduación de la Universidad de Costa Rica.

Slater, D. (1997). *Consumer Culture & Modernity*, Bambridge, Polity Press, p83. Citado por Vega, Patricia en: *Consumo y diversiones públicas en Costa Rica (1850-59) En: Industriosa y sobria. Costa Rica en los días de la campaña nacional (1856-57)* South Woodstock, Vermont, Estados Unidos: Plumsock Mesoamerican Studies, 2007.

Vega, P. (2007). *Consumo y diversiones públicas en Costa Rica 1850-1859. En: Molina Jiménez, Iván. Industriosa y sobria. Costa Rica en los días de la campaña nacional (1856-57)* South Woodstock, Vermont, Estados Unidos: Plumsock Mesoamerican Studies.

Vega, .P (1992). *De la banca al sofá. La diversificación de los patrones de consumo en San José (1857-1861)*. En: Héroes al gusto y libros de moda. Iván Molina y Steven Palmer ed. San José. Editorial Porvenir y Plumsock Mesoamerican Studies.