

*ALIMENTOS E IDENTIDADES  
(TRABAJADORES DE LAS BANANERAS COSTARRICENSES 1934)*

Patricia Vega Jiménez

RESUMEN

Este artículo es una primera aproximación al consumo diferenciado de alimentos entre los trabajadores que participan en la construcción de la vía férrea y en la producción bananera en la zona atlántica costarricense, antes de la huelga de 1934, a fin de conocer si tal consumo contribuye en la construcción identitaria de los diversos grupos humanos que participan.

ABSTRACT

This article is a first approach to the differentiated consumption of foods among the workers that participate in the construction of the railroad and the banana production in the Costa Rican Atlantic area, before the strike of 1934 in order to know if such a consumption contributes in the construction "identitaria" of the diverse human groups that participate.

Entre el 4 de agosto y el 10 de setiembre de 1934<sup>1</sup>, se lleva a cabo la huelga bananera más importante de la historia de Costa Rica hasta ese momento, un conflicto cuyas raíces alcanzan más de cinco decenas de años. Las causas son múltiples pero un papel de singular importancia y escasamente estudiado por la historiografía nacional, es el que juegan las identidades colectivas que se forjan al calor primero de la construcción de la vía férrea que comunica San José con la zona Atlántica y luego en las plantaciones de banano que emergen como consecuencia de la apertura ferrocarrilera.

A los procesos de composición de identidades en esa zona, se les debe sumar la incorporación de la dimensión étnica producto de las diversas oleadas migratorias procedentes del Caribe, Asia, Europa y Estados Unidos en el momento de la construcción del ferrocarril al Atlántico. Estos grupos reciben un trato diferenciado en varias dimensiones: alimentación, vestido, asignación de tareas, remuneración, comodidades, vivienda, etc.

Estas distinciones más las imposibilidades reales de adquisición de productos —la falta de dinero, los limitados bienes que se encuentran en los comisariatos— conducen a un consumo restringido de alimentos por parte de esta población pero es en estas prácticas donde los sujetos hacen suyas las normas y valores, "no tanto por un proceso pasivo de asimilación

---

1 Aguilar, Marielos. *Carlos Luis Fallas. Su época y sus luchas*. San José: Editorial Porvenir, 1983, pp. 76-96.

como por dinámicas cotidianas, a menudo inconscientes, constituidas a partir de rutinas que tanto se repitan y poco se reflexionan; es en las rutinas en donde se van configurando órdenes y jerarquías simbólicas”<sup>2</sup>.

En resumen, “las identidades colectivas son referentes de sentido que identifican y, a su vez, diferencian a los grupos que participan en la vida social, por lo que constituyen un contenido fundamental en la interacción que se genera entre estos, en la medida en que les permite dirigir su acción colectiva en una determinada dirección”<sup>3</sup>.

El consumo, más que la apropiación de bienes y la satisfacción de necesidades, es una práctica de diferenciación social y de distinción simbólica y es a la vez, un sistema de significados, comprensible tanto para los incluidos como para los excluidos. Los miembros de la sociedad comparten los sentidos asignados a los bienes, por ello, su posesión sirve para distinguirlos, y “es tan fundamental en el consumo la posesión de los objetos y la satisfacción de necesidades, como la definición y reconfirmación de significados y valores comunes”<sup>4</sup>. De tal manera que la lógica del consumo son las diferentes formas de utilización de los bienes para crear signos de identidad y de distinción. Particularmente, el consumo de alimentos —productos efímeros que perduran por las relaciones sociales que se crean por ellos— en un contexto de camaradería como el que se efectúa en los momentos de ingesta de comida en los diferentes sectores que participan en la construcción del ferrocarril y en las actividades de las fincas bananeras, se caracte-

teriza por la transformación que produce en las identidades sociales de los participantes más que en el proceso metabólico simultáneo relacionado con los artículos alimenticios. Ya Appadurai ha advertido que “el consumo es la etapa durante la cual los bienes se vinculan a referentes personales, cuando dejan de ser “bienes” neutrales (los cuales pueden ser poseídos por quienquiera e identificados con cualquiera), para convertirse en atributos de seres individuales, en insignias de identidades, y en signos de relaciones y obligaciones interpersonales específicas”<sup>5</sup>.

De hecho, el consumo de alimentos está condicionado por significados, según advierte Mintz<sup>6</sup>, y significados que simbolizan algo y son a su vez comunicados simbólicamente.

2 Sandoval, Carlos. “Identidades profesionales en la industria de la publicidad”. En: *Comunicación y construcción de lo cotidiano*. San José: DEI, 1999, p. 263.

3 Sobre la construcción de identidades entre los primeros trabajadores de la línea del ferrocarril al Atlántico, véase: Murillo Chaverri, Carmen. *Identidades de hierro y humo. La construcción del ferrocarril al Atlántico 1870-1890*. San José: Editorial Porvenir, 1995.

4 Canclini, Néstor. *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*. México: Editorial Grijalbo, 1995, p. 43.

5 Appadurai, Arjun, ed. *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. México: Grijalbo, 1991, p. 146.

6 Mintz, Sidney. *Sweetness and Power*. New York: Viking Penguin Ind., 1985. Sobre la construcción de identidades a través del consumo existe una variedad importante de posiciones teóricas. Se destacan: Barrows, Susanna and Room, Robin. *Drinking. Behavior and Belief in Modern History*. USA: University of California Press, 1991. Barthes, Ronald. “Toward a Psychosociology of Contemporary. Food Consumption. En: Counihan, Carole y Van Esterik, Penny. *Food and culture. A reader*. Great Britain, 1997. Bauer, Arnold. “La cultura material”. En: *Para una historia de América. Las estructuras*. México, Fondo de Cultura Económica, 1992. Bourdieu, Pierre. *La distinción*. Madrid: Taurus, 1979. Braudel, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo. siglos XV-XVIII. I. Las estructuras de lo cotidiano*. Madrid: Alianza Editorial, 1984. Brewer, J., MacKendrick, N., Pumb, J.H. *The birth of a consumer society the commercialization of eighteenth century England*. England: 1982. Brewer, John y Porter, Roy. Ed. *Consumption and the World of Goods*. Ed. John Brear & Roy Porter. London: Routledge, 1994. Burke, Peter. “Res et verba: conspicuous consumption in the early modern world”. In: *Consumption and the World of Goods*. John Brear & Roy Porter, ed. USA: Routledge, 1994. Burnet, John. “Coffee in the British diet, 1650-1900”. En: *Coffee in the Context of European Drinking Habits*. Zürich: Johann Jacobs Museum, 1991. Brewer, John. “Studying contemporary consumption: What can we learn from the early modern era”. Ponencia. Florencia. Sf. Flandrin, Jean-Louis. “Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas”. En: *Revista D’Historia*

Mintz distingue entre significados interiores, lo que la gente indica que es lo que significan las cosas y “exteriores” —para darle un término que no usa el antropólogo al que nos referimos— que puede significar el consumo y sus múltiples significados para los participantes, para la sociedad y para los que gobiernan. Los significados interiores a su vez se adquieren y convencionalizan mediante dos procesos: intensificación y extensificación. En el primero el consumo es una réplica de lo practicado por otros generalmente de un estrato social más alto, se imita y se emula. En el segundo se dan nuevos usos y significados a los alimentos que se consumen. En ambos, los nuevos usuarios se apropian del comportamiento de los significados que perciben como suyos.

En esta entrega interesa determinar el consumo diferenciado de alimentos de los distintos grupos identitarios y/o étnicos que participan en la construcción ferroviaria y en la producción bananera que se lleva a cabo en la zona Atlántica del país antes de 1934. Interesa responder la pregunta ¿Qué alimentos se consumen? ¿Favorece el consumo de alimentos la construcción y reconstrucción de identidades colectivas?

Las fuentes para responder a los cuestionamientos expuestos son las obras literarias que

se han editado y que tienen relación con la producción bananera en esa región y los textos, producto de investigaciones, que han sido publicadas y que tienen afinidad directa o indirecta con el tema que nos ocupa. Los documentos de la *serie Fomento del Archivo Nacional* también son útiles. En particular, se analizan las fuentes y se sistematiza la información obtenida, de acuerdo con los distintos grupos étnicos, destacando los usos y apropiaciones de los alimentos y la forma como se articulan con la construcción de sentidos de pertenencia compartido.

Es necesario aclarar que se trata de una primera aproximación y que el asunto requiere de un análisis minucioso de fuentes desperdigadas y muchas de ellas sin recibir un tratamiento sistemático para que sean usadas por los investigadores<sup>7</sup>.

#### LOS AFROCARIBEÑOS

En 1884 el Contrato Soto-Keith especifica claramente, que el empresario estadounidense Minor Keith, tenía derecho a traer tantos trabajadores como fuera necesario para la obra de construcción del ferrocarril que vincularía la zona atlántica con la meseta central. Afortunadamente para él, existía en Jamaica un gran acopio de trabajadores debido a las serias crisis económicas producto del agotamiento de las plantaciones de caña de azúcar en la isla y casi no tenían empleo los ex-esclavos que fueron liberados en 1833. Así, los jamaicanos, en busca de trabajo, pasan a Panamá para ayudar en la construcción del canal dirigido por el ingeniero francés, Fernando de Lesseps, otros se dirigen a Costa Rica. Entre 1881 y 1891 “ingresaron 43 000 jamaquinos en Costa Rica”<sup>8</sup>. Terminadas las obras fueron incorporados a la producción, corte, transportación y embarque de banano.

---

*Moderna manus Crits*. Universidad Autónoma de Barcelona, Núm. 6, Deseembre, 1987. Fenton, Alexander and Kisbán, Eszter. Ed. *Food in Change Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. USA: John Donald Publishers in association with The National Museums of Scotland, 1986. Manderson, Leonore. *Shared Wealth and Symbol Food, Culture, and Society in Oceania and Southeast Asia*. London: Cambridge University Press, 1986. McClintock, Anne; Mufti, Aamir; y Shohat, Ella, eds., *Dangerous Liaisons. Gender, Nation, & Postcolonial Perspectives*. USA: University of Minnesota Press, 1998. Mennel, Stephen. *All Manners of Food*. USA: Illini Books, 1996. Miller, Daniel. *Material Culture and Mass Consumption*. Great Britain: TJ Press (Padstow) Ltd., 1987. Orlove, Benjamín and Bauer, Arnold, ed. *The allure of the foreing: imported goods in post colonial Latin America*. The University of Michigan Press, 1997. Pendergrast, Mark. *Uncommon Grounds. The History of Coffee and How It Transformed Our World*. USA: Basic Book, 1999. Roche, Daniel. *Histoire del choses banales. Nisance de la consommation XVII-XIX siècle*. París: Fayard, 1994.

---

7 Nos referimos básicamente a los archivos que se encuentran en la Northern.

8 Muraga Frassinetti, Antonio. “Economía primario exportadora y formación del proletariado: el caso centroamericano”. En: *Estudios Sociales Centroamericanos*. San José (Costa Rica). Núm. 32. Mayo-agosto, 1982, p. 61.

La población negra que labora en la United Fruit Company ejecuta trabajos distintos a los que realizan los costarricenses, nicaragüenses y algunos hondureños que laboran para la transnacional. A ellos se les permite tener crías de cerdos y otros animales además de siembras de tubérculos que les servían para completar su alimentación. De hecho, se asientan a lo largo de la vía férrea, en parte debido a la disposición emitida en 1874 que cedía un pequeño terreno a los trabajadores que decidieran mantenerse en Costa Rica con el objetivo de continuar la construcción del ferrocarril en un momento de seria crisis financiera. La disposición del Ejecutivo que fue publicada en *La Gaceta Oficial*, señala:

Con el deseo de evitar la salida de los trabajadores que no se pueden ocupar actualmente por la Empresa, y en conformidad con las instrucciones del señor Presidente Segundo Designado, he facultado al señor Superintendente para dar a cada trabajador que desee fincarse al lado de la línea entre Limón y el Campamento Núm. 2, un terreno de 50 x 50 varas; prometiendo obtener del Supremo Gobierno los respectivos títulos de propiedad cuando llegue el caso<sup>9</sup>.

Se desconoce si tales títulos fueron entregados pero su identificación con la empresa los condujo a laborar sin recibir salario durante varios meses<sup>10</sup>. La explicación de esta particular situación, se encuentra en que distinto de los costarricenses, nicaragüenses u hondureños, hablan inglés, o creole, y por ello son capaces de leer manuales, comprender instrucciones, entre otras cosas, lo que les permite ocupar incluso puestos de categoría intermedia entre los trabajadores centroamericanos y los funcionarios de más alto rango de las empresas<sup>11</sup>.

Por lo general, los negros elaboran sus alimentos en casa, condición distinta al resto de los obreros pues en cada campamento existía un centro que se denominaba comedor, a donde debían acudir tres veces al día, los trabajadores agrícolas para ingerir el desayuno, el almuerzo y la comida.

Carlos Luis Fallas, en la novela “Mamita Yunai”, describe con elogiada pluma el conjunto de alimentos que conforman el almuerzo de una negra en el vagón del ferrocarril:

... una de las negritas de mi carro sacó, de debajo de unos coches, una palangana tapada con hojas de banano en la que guardaba el sotín: arroz con bacalao, esponjados pedazos de yuca y grandes pedazos de ñame<sup>12</sup>.

Esto, sin embargo, constituye un manjar comparándolo con lo que ingerían los negros en el campo de trabajo. Aunque siembran y preparan sus provisiones, las condiciones no les permitían proporcionarse una amplia gama de productos alimenticios; de acuerdo con los observadores, generalmente compañeros de labores, los negros acostumbran llevar “... al trabajo su miserable comida en un tarro: [que consistía en] ñame, yuca, ñampí y bananos, todo arreglado con aceite de coco; algunas veces arroz y “calalú”, una planta moradita que se cría en el monte y que sólo ellos saben cocinar y comer”<sup>13</sup>.

No hay duda de que la base de la dieta de los antillanos son los tubérculos y tés de yerbas. A estos últimos se le atribuyen cualidades preventivas y curativas: contra dolores de estómago, calenturas, barros, verrugas, picazones, gases, náuseas, otros males.

Los tubérculos se preparan de variadas maneras; por lo general se desayuna una especie de tortilla gruesa hecha con yuca o tajadas

9 *Gaceta Oficial*, San José, 21-3-1874, p. 1.

10 Meléndez, Carlos y Duncan, Quince. *El negro en Costa Rica*. San José: Editorial Costa Rica, 1976, p. 77.

11 Posas, Mario. “La plantación bananera en Centroamérica (1870-1929)”. En: Víctor Hugo Acuña, *Historia general de Centroamérica. Las repúblicas*

*agroexportadoras*. Comp. Madrid: FLACSO, Comunidades Europeas, 1993, p.143.

12 Fallas, Carlos Luis. *Mamita Yunai*. San José: Editorial Costa Rica, 1998, p. 20.

13 *Ibid.*, p. 126.

de fruta de pan, “asado sobre las brasas la noche anterior y frito por la mañana con aceite de coco”<sup>14</sup>. El arroz y los frijoles se considera un platillo especial y se reserva para los domingos y días especiales.

La forma como degustan e ingieren sus comidas, también es diferente y llama la atención a los centroamericanos, según lo advierte Fallas:

Comían a puños, limpiando el fondo del tarro con sus rudos dedazos, y después bajaban la comida con un cabo de caña, al que le arrancaban la cáscara con sus dientes vigorosos, sin hacer uso del machete...<sup>15</sup>.

Para completar su alimento, los negros que a diferencia de los blancos viven con sus compañeras y sus familias en los campamentos diseñados para ellos, cazan tepescuintle y recogen frutos del campo, entre ellos pejibayes. Las negras también preparan sus comidas y además, venden parte, a los trabajadores mestizos y blancos. El pan bon, una repostería consumida con entusiasmo por los negros, es la preferida de los compradores.

El aposento de la cocina en casa de los negros, se ubica aparte de la estructura hogareña y se comunica con esta con un puentecillo. En ella “se guardan y se curan todo tipo de alimentos y combustible. Durante la época de cosecha, recogían ñame, yampí, dashin y otros tubérculos y se acumulan debidamente para que duraran”<sup>16</sup>. También se acostumbra tener la carne producto de la caza, colgada en una de las paredes de la cocina para que el humo la “curara”.

La forma de alimentarse conduce a establecer y a manifestar diferencias entre los trabajadores, el reconocimiento del otro y su aceptación como distinto. En ese contexto se estructuraron identidades y se crearon lazos de

solidaridad que a la postre se pusieron a prueba en la huelga de 1934. En el siguiente pasaje, es manifiesta la forma como lo ajeno se evidencia como distante y se reconoce al otro:

La negra nos servía la comida en platos de loza floreada muy limpios también, con la mesa, los bancos y todo lo que había en la casa. Pero lo que nos servía era comida para pájaros y no para hombres hambrientos. Pedacitos casi indivisibles de carne; un poquito de arroz sin sal y dos docenas de frijoles; una torta pequeña y dorada de harina y una infusión de hojas, que los negros llaman té y que sólo ellos se pueden tragar”<sup>17</sup>.

Para 1927, habitan en el país 19 136 negros jamaicanos (4,1% de la población total) y en Limón residen 18 003 habitantes<sup>18</sup> en total y el 37,6% de la población de esa provincia son mestizos y blancos. La simbiosis cultural se da sin restricciones y en la alimentación es evidente la forma como se mezclan con el tiempo, productos propios de los negros con los ingeridos por los blancos y finalmente el uno y el otro asumen como propios los que consumen.

Un banquete también se prepara con productos de fácil consecución que no implica un gasto extremo. Cuando Federico, el protagonista de la novela “Murámonos Federico” de Joaquín Gutiérrez, piensa en agradar a Mister Brooks, considera “sopa de tortuga y asado de tepescuintle”<sup>19</sup>. La carne y los huevos de tortuga son productos que entonces, se encuentran sin dificultad y son degustados con acierto tanto por la población negra como por otros grupos.

Debido a que los negros siembran la mayoría de los alimentos que consumen, adquieren en el mercado, como complemento, “productos de alta calidad —bacalao noruego, queso danés, vino Oporto, etc.”<sup>20</sup>. Estos bienes se encuentran en el mercado de Limón pues

14 Meléndez y Duncan, p. 111.

15 Fallas, *op.cit.*, p. 127.

16 Meléndez y Duncan, *op. cit.*, p. 108.

17 *Ibid.*, p. 166.

18 Dirección General de Estadística y Censos, Costa Rica, 1960, p. 91.

19 Gutiérrez, Joaquín. *Murámonos Federico*. San José: Editorial Costa Rica, 1973, p. 122.

20 Meléndez y Duncan, p. 112.

ingresan al puerto vía Europa y Estados Unidos, no obstante el precio resulta elevado para los salarios recibidos y difícilmente se trata de compras constantes. El ron —de calidad cuestionada— entre tanto, aportado por la Compañía, si es una bebida común entre los negros como lo es el arroz y el plátano para los centroamericanos.

## LOS PEONES

Debido a la atracción de los salarios más altos pagados por las empresas fruteras, un creciente y cada vez mayor número de población campesina y semi urbana procedente de diferentes puntos del país, engrosa las filas del proletariado agrícola de las plantaciones bananeras.

Desde la construcción de la vía férrea, la empresa toma especial cuidado en diferenciar a los distintos grupos étnicos, no solo en los trabajos que asigna sino también en las condiciones en que los hacina y en la alimentación.

De esta manera, existe una cuota que el empresario está dispuesto a pagar según el grupo étnico que se trate. Durante la construcción de la vía férrea, a los peones nacionales se les confieren 35 centavos diarios, en consecuencia su dieta se basa en el consumo de arroz, manteca, carne fresca o salada, frijoles, galletas o pan duro, sal, azúcar, café y dulce. Para los italianos la cuota es de 50 centavos, por tanto tienen opción de espagueti y carnes en conserva además de que en sus cocinas tienen la alternativa de tostar y moler café para su consumo. “En los campamentos con alta presencia de trabajadores chinos, había un caldero grande o paila para hervir el arroz destinado a su consumo”<sup>21</sup>. A estos se les proporcionan 20 centavos como costo de alimentación y su ración de arroz se complementa con carne fresca de cerdo o res, galletas y pan duro y té.

Los chinos se introducen al país en 1873 y son contratados por las haciendas cafetaleras para las labores de recolección y como empleados domésticos y otro tanto por el ferrocarril. El precio de introducción pagado por cada uno

fue de 400 pesos. Se les garantiza una paga mensual de cuatro pesos más la alimentación y el vestido. Cada contrato es firmado por un período de ocho años. Estos trabajadores más los jamaquinos y negros suman para 1872 más de 1500 personas.

Ya en 1878, con el objetivo de acelerar las labores de construcción de la vía férrea, el Gobierno de Costa Rica decide organizar a los trabajadores en grupos de cien. Cada grupo se subdivide en cuadrillas de 25 hombres bajo la supervisión de un capitán.

A las cinco de la mañana los trabajadores eran levantados por el llamado de una campana; se pasaba lista y luego se servía un desayuno rápido compuesto de café caliente y una tajada de pan. A las seis de la mañana se comenzaba a trabajar. A las nueve de la mañana los trabajadores recibían un almuerzo compuesto de arroz, frijoles, pan y café. El trabajo se reanudaba hasta las tres de la tarde cuando se servía la cena, compuesta de sopa, un poco de carne, frijoles o arroz y camote. A las seis de la tarde recibían un poco de sopa de verduras, café caliente, galletas o pan<sup>22</sup>.

Desde que se inició la apertura de la trucha hacia el Atlántico, en la década de 1830, los trabajadores, reciben provisiones que el gobierno les envía una vez a la semana, tras el pedido del encargado de la obra a los proveedores. Para la década de 1860, por ejemplo, las solicitudes contemplan básicamente bizcocho, dulce —que se usa para ingerirlo como agua dulce o para endulzar el café— arroz, frijoles y papas, además de grandes dosis de aguardiente y de café<sup>23</sup>. En resumen, la alimentación básica de estos hombres, consiste en maíz, frijoles, sal y dulce, y en ocasiones algo de carne. Las papas y

22 Quesada Monge, Rodrigo. “Ferrocarriles y crecimiento económico: El caso de Costa Rica Railway Company, 1871-1905”. En: *Anuario de Estudios Centroamericanos*. San José (Costa Rica), Vol. 9, 1993, p. 98.

23 Archivo Nacional de Costa Rica. *Serie Fomento*. 3783, 1864, f. 50.

21 Murillo, *op.cit.*, p. 96.

el tocino que se pide con frecuencia, es para los rangos medios y altos, como también se les enviaba esporádicamente vino.

A partir de ese año, especialmente en la zona atlántica del país, se empieza a ofrecer a los peones aguardiente en cantidades considerables, además del café y del dulce. En Angostura, por ejemplo, en 1864, se ingiere un promedio de tres tazas de café al día pero paralelamente, cada peón consume poco más de un cuarto de barril de aguardiente y media botella de licor. Al año siguiente el número de tazas de café diarias se triplica y disminuye en un 50% la ingesta de aguardiente. La situación en la zona no era sencilla, los accidentes eran constantes, las enfermedades frecuentes, el calor agotador y la lluvia no cesaba haciendo más difícil la estadía; y el alcohol permitía mantener a los hombres distantes de la realidad que les tocaba vivir entre tanto el café, bajaba los efectos de la embriaguez y les permitía entonces estar alertas para efectuar las tareas. La necesidad del alcohol es cada vez mayor, tanto que en diciembre de 1864, el responsable de la solicitud de víveres, remite una nota a los encargados en San José, donde advierte la urgencia de recibir el líquido pues señala con toda claridad que “el aguardiente es indispensable para la gente”<sup>24</sup> que trabaja en la región. La apreciación era compartida por los jefes residentes en San José pues para junio de 1866 envían a Angostura 70 botellas semanales de aguardiente para ser consumidas entre 53 peones<sup>25</sup>, o sea, cada uno tenía a su haber poco menos de un cuarto de botella por día. En los meses siguientes el remeso de este estimulante aumenta a más de media botella diaria, suficiente para turbarlos durante un tiempo prolongado.

Los jefes de cuadrilla en Angostura, tenían una dieta distinta, ellos comían tocino, sardinas, se deleitaban con cacao, que ya llegaba molido, y vino de burdeos, entre otros manjares<sup>26</sup>. Los peones, entre tanto, reciben tres estimulantes básicos: café, aguardiente y tabaco. En junio de 1865 nuevamente Jesús Bonilla envía una nota a San José solicitando “tabaco de

breha [porque] hace mucha falta en la montaña” pues las existencias estaban a punto de acabarse y la “abstinencia” podría provocar malestar entre los hombres. La ingesta de licor y el consumo de tabaco eran las únicas “diversiones” a las que podían aspirar los trabajadores de Angostura, mientras conversaban, practicaban juegos de mesa o discutían hasta los golpes, favorecidos por los efectos del alcohol. El café servía entonces para disminuir las consecuencias del licor.

Ante este panorama, es comprensible que la falta de cualquiera de los tres estimulantes conduzca a manifestaciones de inconformidad, pero el dulce, que no funciona como bebida embriagante ni como excitante, también provoca altercados en la década de 1860<sup>27</sup>; en ese momento se gasta un atado por cada 20 hombres promedio<sup>28</sup>. La poca cuantía se debe a que ya la tapa de dulce no se usa para hacer agua dulce sino para endulzar el café que, como se ha mencionado, se toma en cantidades importantes. Raimundo Bogantes, escribe una carta a los proveedores el 24 de enero de 1866 exponiendo que “no hay dulce y [los obreros igual que los jefes de cuadrilla y del campamento] tienen que conformarse con tomar café sin dulce”<sup>29</sup>.

El dulce, no obstante, se gasta con profusión, “cuatro atados de dulce y cuatro libras de carne alcanzan para cuatro días”<sup>30</sup> debido al número de operarios por una parte y por otra a que las condiciones climáticas de la montañosa región de Angostura, provoca la descomposición de los alimentos, por eso Raimundo Bogantes le solicita al comprador de víveres en San José en mayo de 1866 lo siguiente:

Sírvase U. de no comprar por dos semanas dulce por haber suficiente aquí y con el tiempo húmedo se pierde mucho<sup>31</sup>.

24 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3730, 1864, f. 12.

25 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3924, 1866, f. 1.

26 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3730, 1864, f. 72.

27 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3716, 1864, f. 20.

28 *Ibid.*, f. 25.

29 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3733, 1866, f.10.

30 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3633, 1866, f.4.

31 ANCR. *Serie Fomento*. Núm. 3633, 1866, f.104.

Los trabajadores reciben sus alimentos en platos de lata, en el mejor de los casos, y en hojas de plátano cuando estos escasean.

Cierto es que existe una contrastante diferencia en la alimentación, ligada al nivel jerárquico. Los encargados de las obras en las décadas de 1860, 70 y 80, tienen una comida más variada, pues en las listas de bienes que se piden “por encargo de los señores de la Comisión”, se solicitan: sardinas, papas, encurtidos, vino de burdeos, vinagre de castilla, galletas inglesas, cacao molido, puros de chircagres legítimos, y se aderezan con sal, cebollas y ajos<sup>32</sup>, además de azúcar blanco, vino anisado de oporto y jerez, fideos finos.

Igual en el siglo XX, los ingenieros y jefes principales, reciben pan suave, galletas enlatadas, carne seca, ahumada y salada, jamones, tocino, salchichas, latas de sardinas, ostras, langostas, macarelas, leche y mermelada, así como enlatados de tomates, maíz, guisantes, frijoles, papas, macarrones, queso, mantequilla, encurtido de pepino, aceite de oliva, vinagre, pimienta negra, mostaza, canela, harina, cebada, almidón, azúcar, café, té, ron fino, blandí, vino tinto y gotas amargas. Sus alimentos son servidos en escudillas de vidrio y picheles y se distribuían en vajilla de loza, con cubiertos de mesa, vasos y tazas<sup>33</sup>.

Privilegio similar tienen los delegados gubernamentales afincados en Talamanca. En un desayuno, narra Carlos Luis Fallas, recibe en casa de don Samuel, representante del Presidente en esa zona, leche condensada, galletas de soda en lata, “una palanganada de plátano sancochado, jamón del diablo y el famoso queso banco esponjándose en el plato” además de café<sup>34</sup>. Para el almuerzo, el negro encargado de la cocina, prepara una gran olla de sancocho que sirvió en palanganas de estaño y fue acompañado de aguacates y media botella de ron<sup>35</sup>.

De postre reciben jalea de guayaba un “café acabadito de chorrear”<sup>36</sup>.

Ya en las bananeras, los funcionarios de más alto nivel vivían en los pueblos de las compañías, se trata del capataz y los controladores de tiempo. Ellos habitan en residencias de madera y cuentan además con un comisariato y un club social. Entre tanto, los obreros de las plantaciones viven en los campos de la empresa, “en barracones de madera contruidos por las propias compañías bananeras. El tipo usual de barracón... era una larga galería de madera colocada sobre polines también de madera en el cual vivía una docena de familias”<sup>37</sup>. Tienen también un comisariato, una escuela y un campo de fútbol.

Las condiciones de vida no son, ni en asomo, satisfactorias. La descripción de Amaya Amador de la situación en los banales de Honduras, es elocuente y por la información referida es posible suponer que el estado es similar en el resto de Centroamérica. Amador señala:

Había en la estancia estrecha dos catres de tijera y tres hamacas; un par de cajas de madera, de las utilizadas para embalar coñac, servían ahora de asientos; arrimadas a las paredes y puestas sobre otras, estaban varias valijas de latón, algunos machetes y varias palas gastadas por el uso; pendientes de clavos, había ropa de hombres y mujeres, manchadas de savia de banano, de gris o de “veneno”... Como todos los demás cuartos, este era estrechísimo, con capacidad para una o dos personas, pero allí moraban siete ¿Cómo? Según decían ellos, imitaban a las sardinas en lata; pero así vivían o, mejor dicho, dormían, porque solo en las noches se juntaban en el cuartucho, después de retornar de las fincas donde trabajaban de sol a sol. Así, todo el día, el agotador laboreo de los campeños era suspendido hasta el anochecer, cuando con las

32 *Ibid.*, f. 72.

33 Murillo, *op.cit.*, p. 97.

34 Fallas, *op.cit.*, p. 47.

35 *Ibid.*, p. 59.

36 *Ibid.*, p. 88.

37 Posas, *op.cit.*, p. 139.



piernas temblorosas de cansancio, salían de la prisión de los banales...<sup>38</sup>

La división del trabajo entre los obreros agrícolas es clara: los ferroviarios y los trabajadores de los muelles son los menos numerosos mientras la mayoría los constituyen los obreros de las plantaciones. Estos últimos tienen asignadas tareas definidas por cuadrillas —grupos de trabajadores que realizan un mismo trabajo— corteros —cortan los racimos de banano—, junteros —recogen los racimos y los conducen sobre sus espaldas—, muleros —arrear las mulas que llevan los racimos que los junteros les entregan—, y los estibadores —colocan los bananos que reciben de los muleros dentro de los vagones—. La tercera categoría la constituyen los obreros agrícolas, los hay encargados de la chapia y el deshije de las plantas; los que ejecutan construcciones y cuidados de los zanjos y quineles —para irrigación o drenaje—; y los que se dedican a apuntar plantas y a aplicar soluciones medicinales para control de plagas y enfermedades<sup>39</sup>.

En contraste con la alimentación de los altos funcionarios, y los linieros, los trabajadores de la compañía tienen que conformarse con lo que se les ofrece, “arroz hediondo, frijoles picaos [sic] y bananos sin sal”<sup>40</sup>.

En el campamento, la sala comedor se alumbraba con una lámpara de tubo y los obreros se sientan frente a una larga mesa. El desayuno consiste de la llamada burra, esto es “un plato de avena que era la extra que acostumbraba el cabo, el montón de arroz y de frijoles revueltos y tostados que llamábamos “gallo pinto” y los bananos sancochados. Luego un jarro de café negro y sin dulce”<sup>41</sup>. El almuerzo no varía en mucho, consiste de “un poquito de sopa, frijoles, arroz y banano. Las otras peonadas se conformaban con banano, frijoles y con arroz, fri-

joles y banano”<sup>42</sup>. En ocasiones el banano es sustituido por la yuca. Héctor Rojas, uno de los personajes principales de la novela “Puerto Limón” de Joaquín Gutiérrez, en un discurso frente a varios de sus compañeros, incitándoles a la huelga, advierte con ahínco: “no queremos comer sólo arroz, frijoles y yuca...”<sup>43</sup>.

Si la sed acosa durante la jornada, el jefe de la cuadrilla, envía por agua para todos...

Llegaba el balde con el agua del suampo, tibia y espesa como linaza, turbia por el lodo y los residuos de palos podridos. Uno por uno nos íbamos pegando al tarro. Calero siempre se quedaba de último para poder meter la cabeza dentro del tarro y beber a grandes sorbos imitando a las mulas<sup>44</sup>.

Cuando el trabajo aprieta en el campo y deben recibir lo que se les envía de almuerzo, la ración se reduce a “una pelota di’arroz y frijoles, cuatro bananos y un tuquillo e’dulce negro y revenío”<sup>45</sup>.

Los obreros de la compañía tienen dos opciones, o ingieren los alimentos que se preparan en el campamento o se adquieren en el comisariato productos para ser elaborados. En tal caso, tienen a su haber una gama amplia de bienes importados y nacionales pero el costo de las provisiones es hasta un 50% mayor que en el resto del país y su cobro es en dólares. Aun así, Fallas rememora cuando él y dos de sus compañeros deciden darse un festín y compran arroz, frijoles, azúcar, bacalao, café y leche condensada suficiente para una semana y el negro encargado del establecimiento les cobra 20 dólares, el equivalente entonces a 80 pesos; según los cálculos de los demandantes, pagan 30 pesos más que en otros establecimientos por la misma cantidad de provisiones<sup>46</sup>.

38 Amador, R. Amaya. *La prisión verde*. Tegucigalpa: Imprenta Calderón, 1974, pp. 50-56, 97.

39 Posas, *op.cit.*, p. 143.

40 Fallas, *op.cit.*, p. 97.

41 *Ibid.*, p. 111.

42 *Ibid.*, p. 114.

43 Gutiérrez, 1985, *op.cit.*, p. 36.

44 Fallas, *op.cit.*, p. 113.

45 *Ibid.*, p. 142.

46 *Ibid.*, p. 148.

Esta situación no es extraña. Por lo general los trabajadores de la compañía reciben un pago mensual, no es sino hasta después de 1954 cuando el salario se obtiene por quincena. Cuando requieren de un adelanto en el ingreso, la United Fruit Company entrega cupones que sirven para la compra en los comisariatos.

Si el trabajador prefería adquirir las mercaderías en otros negocios, o si se carecía de ellas en los comisariatos tenía que aceptar un descuento del 25% sobre el valor nominal del cupón, para que se los recibieran los otros comerciantes<sup>47</sup>.

La otra posibilidad para los trabajadores es acercarse a las fondas donde venden alimentos preparados. En tal caso, encuentran una variedad importante de productos alimenticios. El escritor Joaquín Gutiérrez, describe la visita de Paragüitas a un local de venta de alimentos en puerto Limón. En el sitio, la mesera les ofrece “sánguches... de lomito, de queso, de tepescuintle y de chorizo” y agrega, “también hay tamales”. Finalmente, el protagonista se decide por un emparedado de chorizo, otro de tepescuintle y café con leche. Su compañero, Trino, pide quesadillas y un emparedado de queso también acompañado de café con leche<sup>48</sup>. Lo cierto es que tal banquete no es la costumbre entre los empleados de la United Fruit Company, ya en 1877 con asombro el alemán Polakowsky que visita la zona de Limón advierte que “es deplorable que aquí los trabajadores viven casi exclusivamente de frijoles negros y maíz. La carne se come poco”<sup>49</sup>.

Es cierto que esta es la base de la alimentación en todo el país pero en Limón y en los campamentos, el banano y la yuca, son parte de la dieta como ya se señaló, más que la tor-

tilla pues el maíz no es frecuente en la región. De manera que tanto la yuca como el banano, se preparan de diversas maneras, el angú de plátano que cocinan los negros pronto se extiende al Valle Central y al resto del país. Es un puré de banano verde mezclado con tomate que se sirve con frecuencia en las mesas de las familias negras<sup>50</sup>.

#### CONDICIONES INSALUBRES

Unido a una alimentación poco atractiva y de ninguna manera suficiente, los trabajadores bananeros sufren la inexistencia de ayuda social. Héctor Rojas, personaje de la novela “Puerto Limón”, señala: “vivimos a canilla pelada, desafiando la muerte... Pedimos cápsulas de quinina y lo que nos dan son cápsulas de plomo”<sup>51</sup>. Estaban a merced de las mordeduras de serpiente, frecuentes en la región, por ello el reclamo de Rojas y sus compañeros es comprensible. “Queremos suero antiofídico para salvar la vida de nuestros hermanos y dicen que somos unos pedigüños. Queremos ahorrarle al país centenas de vidas y dicen que somos unos asesinos”<sup>52</sup>.

De tanto en tanto, llega al campamento un “médico”, que según lo describe Fallas, “era un gringo bruto como un cerdo; gordo y bajito, velludo como un mono, lleno de horribles tatuajes en los brazos y el pecho... de medicina sabía tanto como nosotros de astronomía”<sup>53</sup>.

Escabiasis, paludismo, enterocolitis, enfermedades venéreas, son los padecimientos más frecuentes en la década de 1930 entre los trabajadores bananeros. Las recetas para estos y otros males siempre fue la misma: quinina o mercurio de plomo.

El uso de la quinina es frecuente ya desde el siglo XIX. En 1874, el doctor alemán, Helmuth Polakowsky advierte el constante padecimiento

47 Posas, *op.cit.*, p. 144.

48 Gutiérrez, Joaquín. *Puerto Limón*. San José: Editorial Costa Rica, 1985, p. 154.

49 Polakowsky, Helmuth. “El ferrocarril de Costa Rica”. En: *Viajes por la República de Costa Rica*. Selección de Elías Zeledón Cartín. San José: Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1997, p. 268.

50 Gutiérrez, Joaquín, *op.cit.*, 1973.

51 Gutiérrez, 1985, p. 37.

52 *Loc. cit.*

53 Fallas, *op.cit.*, p. 133.

altas fiebres en los trabajadores en el Atlántico costarricense que eran tratadas con quinina, pero señala que “aunque bajo correcto tratamiento y grandes dosis de quinina, [estas fiebres] sean suprimidas en intervalos regulares de 3, 8 o aún 14 días, repiten a menudo aunque varios días antes de la enfermedad se hayan tomado mayores dosis de quinina”<sup>54</sup>.

En todo caso, en el siglo XX, para sobrevivir, los obreros se las agencian y se equipan de un botiquín, con medicinas que alivia sus males o por lo menos les proveen de la sensación de hacerlo, pagando por ellos un 75% más de su valor en el comisariato. Badilla, uno de los compañeros de Fallas, adquirió “linimento de Sloan, para el dolor de cintura; Vapo-rub y Mentholatum, para los catarros; y reconstituyentes, alcohol, mostaza y azufre”<sup>55</sup>.

Por lo general, los obreros se proveen de “ron y quinina para los fríos y las calenturas; canfín para las cortadas; y azufre para la rasquiña, esa enfermedad horrible y desesperante que tanto abunda en los sucios campamentos de las bananeras”<sup>56</sup>.

Ante la ausencia de ayuda, los obreros de la United buscan fórmulas de solución que en la práctica cotidiana se traslada de uno a otro, es aprendido y llevado a cabo. Así, para la rasquiña, usan hacer lo siguiente:

Con azufre y manteca formábamos una pomada pegajosa, hedionda y repulsiva; nos dábamos una buena rascada hasta hacernos sangre, y después nos restregábamos con la tal pomada de los pies a la cabeza. No debía quedar ni un milímetro de pellejo sin su costra de azufre. Luego nos tirábamos al piso, desnudos, para no acabar de infestar los gangoches malo-

lientes, y dormíamos aspirando el hedor nauseabundo. Otro día había que llevar sol en el trabajo con ella encima para que curara todo<sup>57</sup>.

La muerte, constituye en su vida, el mejor remedio para sus males y es vista como el fin último para su liberación.

## EPÍLOGO

Es evidente que las diferencias dietéticas que mantiene la empresa entre los trabajadores, conducen a delimitar a cada grupo étnico y pueden considerarse concesiones que buscan mayores niveles de conformidad entre los obreros. Para estos últimos, entre tanto, constituye una forma de sentirse identificados con sus referentes culturales, de afianzar su pertenencia al grupo y de diferenciarse con obreros de otras procedencias étnico-nacionales.

Lo cierto es que el consumo diferenciado de alimentos impide la configuración de identidades colectivas entre los obreros de la compañía bananera, al separar y contrastar a las diferentes categorías ocupacionales.

Los objetos de consumo son siempre culturalmente significativos y han sido usados en todos los tiempos para reproducir identidades sociales. Los recursos material y simbólico mediante los cuales se producen y se sustentan las identidades, toman la forma de bienes de consumo y de actividades con las que se construyen apariencias y se organiza el tiempo de ocio y los encuentros sociales. En el caso de los trabajadores de la transnacional, sus lazos de identidad se configuran en la dinámica laboral, en los momentos de ocio y en las dificultades para la sobrevivencia. Son, por ello, relaciones estrechas que influirán en el desarrollo de la huelga posterior de manera decisiva; se trata de grupos humanos con una experiencia común en cuyo proceso crean y recrean identidades colectivas.

54 Polakowsky, Helmuth. “La República de Costa Rica”. En: Zeledón, Elías *Viajes por la República de Costa Rica*. Tomo II. Elías Zeledón, comp. San José: Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes, 1997, p. 255.

55 *Ibid*, p. 134.

56 *Loc. cit.*

57 *Ibid*, p. 135.

Por lo demás, los estilos de vida<sup>58</sup> son distintos para los diferentes grupos étnicos, como expresiones simbólicas y distintivas de pertenencia social y el contexto cultural en que se despliegan y evolucionan tienen aquí un papel significativo. Estos sectores poblacionales se encuentran en sitios alejados de su hogar, en condiciones de difícil sobrevivencia donde los vínculos con otros son indispensables para subsistir.

En todo caso, el modo de vida constituye un símbolo de identidad y de pertenencia que posibilita la demarcación de fronteras frente a otras formas y condiciones de vida pero también es un medio y una estrategia para afianzar relaciones sociales y para establecer la distancia entre otras formas de vida:

los obreros costarricenses se diferencian de los negros y ambos de los chinos y los tres de los italianos y viceversa.

De esta manera el arroz, los frijoles y los bananos sin sal son códigos de significación para los trabajadores bananeros centroamericanos, el ñame, la yuca y el ron, lo son para los negros, los espagueti para los italianos y los artículos importados para los jefes de la compañía. En este caso más que guardar tradiciones, se alimentan con los productos que tienen a la mano y que para todos, excepto para los trabajadores principales, suelen ser más baratos que los importados. El valor simbólico de consumir está sometido a una racionalidad económica.

Patricia Vega Jiménez  
pvega@fcs.ucr.ac.cr

---

58 Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 1979, p. 173. Los estilos de vida son un sistema de características distintivas que son expresión de determinadas condiciones de existencia y por ello los estilos de vida son símbolos de pertenencia de clase. Son instancias de cohesión y de socialización.