

ASPECTOS SOCIO CULTURALES Y ALIMENTARIOS VINCULADOS CON EL TRAPICHE Y LA TAPA DE DULCE EN COSTA RICA

Socio cultural and food aspects associated to the trapiche and the tapa de dulce in Costa Rica

Patricia Sedó Masís

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

patricia.sedo@ucr.ac.cr

Milena Cerdas Núñez

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

milena.cerdas@ucr.ac.cr

Recibido: 26-06-2018

Aprobado: 28-09-2018

Patricia Sedó Masís es docente e investigadora de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica. Posee Maestría en Gerontología y Licenciatura en Nutrición. Coordinadora desde el 2003 del proyecto TCU-486, el Programa EC-436 sobre Cocina Patrimonial de Costa Rica, y en diversas actividades de investigación y acción social en temas de alimentación y cultura.

Milena Cerdas Núñez es docente e investigadora de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica. Egresada de la Maestría en Ciencia de los Alimentos, Licenciatura en Nutrición. Coordinadora de la Sección de Alimentos y Administración de Servicios de Alimentación. Colabora en el del proyecto TCU-486, el Programa EC-436 sobre Cocina Patrimonial de Costa Rica, y en diversas actividades de investigación y acción social en temas de alimentos, administración de servicios de alimentación, y cultura alimentaria.

RESUMEN

El trapiche es una de las agroindustrias más antiguas registradas en Costa Rica. La producción de la caña de azúcar y la tapa de dulce están relacionadas con los aspectos agrícolas y culinarios que las familias dedicadas al ingenio azucarero han pasado de generación en generación. Destaca la relación del trapiche artesanal con la tradición del boyeo y la carreta, y el interés actual de esta agroindustria y sus consumidores por la adquisición de tapa de dulce, dado su valor como producto artesanal, comercio local, y el uso de este producto para la elaboración de comidas y bebidas tradicionales, que forman parte del patrimonio culinario cultural del país. El estudio es de un enfoque cualitativo. Describe elementos socioculturales asociados con la producción artesanal de caña de azúcar y alimentos tradicionales en Costa Rica. Durante 2016-2017, se realizó una revisión bibliográfica sobre los aspectos sociohistóricos vinculados al ingenio azucarero en varias regiones de Costa Rica. Entrevistas semiestructuradas se llevaron a cabo con 12 personas a cargo del trapiche de San José, Cartago y Alajuela y 50 personas que asisten a trapiches para comprar productos o participar en festividades comunitarias.

Palabras clave: cocina tradicional; cocina costarricense; trapiche; miel de caña

ABSTRACT

The trapiche is one of the oldest agroindustries registered in Costa Rica. The production of sugar cane and the tapa de dulce are linked to agro productive and culinary aspects that families dedicated to the sugar mill have passed from generation to generation. It highlights the relationship of the artisanal trapiche with the tradition

of the boyeo and the carreta, and the current interest of this agroindustry and its consumers for the acquisition of tapa de dulce, given its value as artisanal product, local commerce, and the use of this product for the elaboration of traditional foods and drinks, which are part of the cultural culinary heritage of the country. The study is of a qualitative approach. It describes socio-cultural elements associated with the artisanal production of sugar cane and traditional foods in Costa Rica. During 2016-2017, a bibliographic review was carried out on the socio-historical aspects linked to the sugar mill in several regions of Costa Rica. Semi-structured interviews were carried out with 12 people in charge of the trapiche from San José, Cartago and Alajuela and 50 people who attend trapiches to purchase products or participate in community festivities.

Keywords: traditional cuisine; Costa Rican cuisine; trapiche (sugar mill); sugar cane

Introducción

El cultivo de la caña de azúcar, y su procesamiento para la obtención de la miel de manera artesanal en trapiches, tiene una larga historia en la producción agroindustrial y el comercio alrededor del mundo (León y Arroyo, 2012).

El término trapiche, según el Diccionario de la Real Academia Española, proviene de mozár *trapíč*, y del lat. *trapētus*, que significa “molino de aceite”. Es un tipo de molino que fue creado para la extracción de jugo o aceite de oliva, caña de azúcar y otros frutos (RAE, 2018).

Los primeros trapiches se construyeron con piezas de madera, las cuales eran movidas por fuerza humana o animal (caballos o bueyes); posteriormente se utilizaron la piedra y/o hierro y acero. La generación de motores con el uso de agua, electricidad o combustibles fósiles mejoró la producción, y representó una innovación tecnológica de impacto en el desarrollo de la industria del dulce y el azúcar (León y Arroyo, 2012).

El trapiche fue traído a Costa Rica de España, a finales del siglo XVI. En el contexto nacional, se llamó “trapiche” al lugar o galerón donde se ubica el molino y se procesa la caña de azúcar para la producción de tapa de dulce, conocida también en otros países latinoamericanos como panela, rapadura, atado dulce, papelón, empanizao, chancaca o piloncillo.

Después la Independencia, en 1821, el cultivo de la caña se vio como una gran oportunidad de desarrollo agro comercial en Costa Rica; sin embargo, la situación económica local, la pobre infraestructura vial y las prácticas de consumo, provocaron que inicialmente el cultivo se presentara en pequeñas parcelas, en la modalidad de trapiches artesanales, cuya producción era

destinada exclusivamente para consumo familiar y/o local, y animal (León y Arroyo, 2012; Marchena, 2015).

En Costa Rica se identifican cinco regiones productoras de caña, a saber: la zona del Pacífico seco (Guanacaste y Puntarenas), el Valle Central Occidental (Alajuela y Heredia), el Valle Central Oriental (Turrialba), San Carlos, y la zona sur (Valle del General) (MAG, 1991).

La producción de caña se incrementó para la destilación de bebidas, y la producción de azúcar granulado, no así para la elaboración de dulce. El azúcar comenzó utilizarse en mayor medida como endulzante en el ámbito urbano, y por familias de mayores ingresos económicos; mientras que el consumo de tapa de dulce se empezó a asociar más a la vida en el campo, y a personas de menores recursos económicos (León y Arroyo, 2012).

La visión anterior se identifica en las personas entrevistadas, quienes afirman que el dulce es un *"alimento de los pobres"*, o *"dulce de los campesinos"*, *"azúcar negro"* cuando se refiere al uso de la tapa de dulce como endulzante.

A inicios del siglo XX, sucede un cambio en los patrones de consumo del costarricense con una disminución drástica en el uso de tapa de dulce como endulzante y para la elaboración de bebida (aguadulce), sustituida por el azúcar granulado de mesa y el café.

El trapiche, como acervo cultural, es un espacio que conserva una rica historia en el ámbito costarricense, donde las familias y las colectividades han construido un mundo de significados que giran alrededor de actividades que trascienden el espacio y el tiempo (Sedó y Cerdas, 2017; Castro, 2015; Ascoita, 2010).

El objetivo del presente estudio es analizar los principales aspectos socioculturales y alimentarios vinculados con el trapiche y las tradiciones alimentarias en Costa Rica, y forma parte del proyecto EC-414 sobre dulcería tradicional en Costa Rica, inscrito en la Vicerrectoría de Acción Social por la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Método de trabajo

El estudio es de enfoque cualitativo. Se realizó una revisión documental sobre los principales aspectos socio históricos asociados con el trapiche en Costa Rica. Durante el período 2016-2017 se realizaron 12 entrevistas semiestructuradas a varones trapicheros de los cantones de San Ramón de Alajuela, Mora, Puriscal y Turrialba. El rango de edad de las personas fue de 43 a 92 años.

También se asistió en el período comprendido entre el 2016-2017 al Festival de La Caña que se celebra en el pueblo La Legüita de Puriscal, y a las denominadas “trapichadas” o fiestas familiares o comunitarias en Tres Equis de Turrialba, La Paz en San Ramón de Alajuela, Jaris de Mora, Corralillo de Cartago y Santiago de Puriscal, en las cuales se entrevistaron a 50 personas adultas (37 mujeres y 13 varones) en edades comprendidas entre los 27 y 53 años de edad.

La caña de azúcar en la historia de la alimentación humana

La caña de azúcar pertenece a la familia botánica de las gramíneas, del género *Saccharum*. Se han identificado seis especies: *S. spontaneun*, *S. robustum*, *S. barberi*, *S. sinensi*, *S. edule* y *S. officinarum*.

El origen de esta planta se localiza en Nueva Guinea, y algunos registros históricos refieren que su domesticación sucedió en China en el año 475 a.C. (Mesén y Durán, 2011).

La conservación de frutas y semillas con miel, y el conocimiento acumulado de los árabes para su producción, hizo que se convirtiera en uno de los métodos de conservación más usados en Oriente, y una fuente de alimentos concentrados en energía.

La siembra de la caña y su procesamiento forman parte de los grandes avances mostrados de la agro industria alimentaria, y en la historia de la alimentación mundial (León y Arroyo, 2012).

Las tradiciones alimentarias vinculadas con la tapa de dulce, y el procesamiento de la dulcería en Latinoamérica, repuntan a finales del siglo XVI, momento en que los españoles traen consigo el producto, y sus conocimientos sobre el uso de los derivados de la caña, heredados de Oriente (Ascoita, 2010).

Las prácticas culinarias españolas se adaptaron a las nuevas condiciones, y a la disponibilidad de alimentos en el Nuevo Continente, convirtiéndose en una expresión alimentaria intercultural. Los claustros y monasterios se convirtieron en centros de experimentación y difusión de los conocimientos sobre la conservación dulce de alimentos, su uso en momentos festivos, como las fiestas patronales.

En poco tiempo el cultivo de la caña se extendió rápidamente por el continente americano, liderando el mercado internacional de este producto. Lo anterior debido a las condiciones agroclimatológicas favorables para el desarrollo de la planta, y la producción de caña de alta calidad en grandes áreas de terreno.

La esclavitud de africanos, la explotación de las poblaciones indígenas, y las serias alteraciones de los ecosistemas por el monocultivo de la caña en tierras americanas, evidenciado en la historia del cultivo de la caña, son situaciones de preocupación desde la óptica socioeconómica y de desarrollo humano. Muchos territorios del continente americano, incluyendo República Dominicana y Cuba, se convirtieron en importantes centros de provisión de dulce y azúcar para Europa.

Aspectos socioculturales asociados con el trapiche en Costa Rica

El trapiche consiste de un molino cuyas mazas o bloques de madera, piedra o hierro son giradas en un mismo eje. El trapiche artesanal generalmente es movido por una yunta de bueyes (o por fuerza humana (Marchena, 2015)

La caña escurrida se pone a secar y se transforma en el bagazo, utilizado como combustible para la hornilla. El caldo se deposita en las pailas para su cocción, y se clarifica con un producto mucilaginoso extraído del mozote o burío. Las impurezas se conocen popularmente como cachaza, y se eliminan antes de que hierva el caldo.

La cocción es lenta hasta obtener la miel. Es conveniente agitar el caldo con la ayuda de pascones, con el fin de airear el producto y, por observación o con pruebas con agua fría, determinar "el punto" de la miel.

Algunos trapicheros utilizan manteca para una mejor textura y apariencia del dulce. Antiguamente algunos productores agregaban hidrosulfito de sodio para obtener un producto de color más blanco; sin embargo, se demostró que el uso de esta sal es perjudicial para la salud humana, razón por la cual el Ministerio de Salud prohibió su uso.

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2007: 21), entre las acciones para el mejoramiento de la actividad trapichera están el fomento de nuevas tecnologías para la preparación de suelos y cultivo de caña, control de plagas, combustibles, higiene en los establecimientos, uso de agua potable, sistemas de molienda, empaçado y etiquetado.

Una vez lograda la concentración de la miel, se procede a pasarla de la paila a la batea, donde se bate con la finalidad de enfriarla, y obtener una mejor consistencia. La miel batida se chorrea en los moldes de madera previamente humedecidos.

En Costa Rica, existe la tradición es el uso de moldes de forma cónica achatada, conocidos como "tapas".

Ross (2007) señala que en la ciudad colonial de Cartago se producía el denominado "pan de azúcar" o "panela", el cual se fabricaba vertiendo la miel de caña en moldes cónicos de cuero. Posteriormente, durante el siglo XIX, se crearon unos nuevos moldes de madera, tallados de forma manual en una sola pieza de madera sólida, donde era posible chorrear hasta diez piezas de dulce. Su forma era característica: cónica y chata en el borde angosto, al que se le comenzó a llamar "tapa".

El registro del nombre "tapa" de dulce" aparece por primera vez en 1804, en un informe del gobernador Tomás de Acosta (León y Arroyo, 2012).

La envoltura antiguamente se hacía con hoja de caña seca, pero por prohibición sanitaria hace varias décadas, se comenzó a utilizar el plástico. La comercialización del dulce se hace mediante la venta directa, con la oferta de las tapas individuales, en pares (atado) o en cuatro (tamugas) (Sedó y Cerdas, 2017).

El desarrollo tecnológico agroindustrial, y la disminución en el consumo cotidiano de dulce, ha provocado que los trapiches artesanales se vayan poco a poco extinguiendo en el país, y los pocos que quedan en el Valle Central han

sobrevivido por el compromiso de las familias en mantenerlos activos, y así no perder el legado. Lo anterior se une a la tendencia de un menor consumo de azúcar y/o alimentos dulces por parte de la población, principalmente de las personas que presentan exceso de peso o *Diabetes Mellitus*.

A pesar de lo anterior, según los trapicheros entrevistados, en la actualidad se muestra un incremento en la demanda del dulce, ante el mayor interés de los consumidores que valoran la alimentación más natural, la producción artesanal, el comercio local, y el interés por mantener la tradición en el uso de la tapa de dulce para la elaboración de comidas y bebidas tradicionales, las cuales forman parte del patrimonio cultural del país.

De esta forma, el conocimiento sobre la siembra de la caña y el procesamiento de la tapa de dulce por parte de los maestros trapicheros en Costa Rica representa una rica herencia cultural que data desde hace más de doscientos años. Figura como una de las primeras y exitosas agroindustrias, en un contexto socio económico donde las familias campesinas disponían de pequeñas fincas sostenibles, y se dedicaban a policultivos alternando la siembra de maíz, frijol, ayote, chayote, caña de azúcar y café, entre otros productos.

La unidad familiar productora combinaba la siembra de café con la de caña, y en un contexto rural y de poco desarrollo industrial, la tapa de dulce representaba un alimento de consumo básico en Costa Rica (MAG, 1991).

En el caso de la dulcería artesanal, el conocimiento y la práctica se fueron heredando de generación en generación, asociándose con la elaboración de conservas con una época especial en el calendario litúrgico católico: la Semana Santa, Navidad y el santoral. Durante estos períodos, en Costa Rica, al igual que en España y otros países en la región, se elabora una rica variedad de productos dulces, donde existen diferenciaciones según tipo de ingredientes y formas de presentación (Azofeifa et al., 2017).

El trapiche y su valor sociocultural

Respecto a los significados del trapiche para las personas dedicadas a la producción de dulce o para quienes frecuentan el trapiche, se encontró el vínculo con el apego familiar y las tradiciones locales.

Al referirse sobre el trapiche, las personas dedicadas a la producción de dulce manifiestan: *“es una tradición en mi familia”, “representa la historia de mi familia”, “tengo el compromiso de continuar con el legado que me dejó papá”, “esto no puede morir, mientras esté vivo, el trapiche se mantiene en pie”.*

Lo anterior pone de manifiesto el compromiso de las personas dedicadas al trapiche por mantener viva la tradición, aún cuando la actividad no les genere grandes ganancias económicas, tal como lo indicó un entrevistado:

“realmente esto lleva mucho trabajo, y la paga no compensa el trabajo que lleva (...) aunque lo hacemos para mantener viva la tradición, y por petición de vecinos, clientes, que tenemos desde hace muchos años, desde que papá estaba vivo y molía todas las semanas”.

Quienes asisten a un trapiche y participan en una “trapichada”, “tarea”, “molida” o “molienda”, muchos consideran que es una actividad que contribuye con la unión y la tradición familiar, manifestándolo de la siguiente forma: *“me recuerda a mis abuelos”, “nos mantiene unidos”, “me transporto a mi infancia”, “me recuerda que somos del campo, y quiero que mis hijos no pierdan esa herencia que nos dejó mis abuelos”.*

Existe también una relación directa de la actividad trapichera con la vida de campo, y la herencia campesina, que supone la siembra de la caña y el procesamiento de la misma para su conversión en dulce. Al respecto mencionaban: *“esto me acerca a mis raíces”,* o bien *“somos de herencia campesina”.* También hay un reconocimiento de que la labor del trapiche requiere un cúmulo de saberes: *“para trabajar en esto se requiere saber lo que es el campo y el trabajo con la tierra”.*

Los trapiches, como una de las primeras agroindustrias que florecieron en Costa Rica, han enfrentado fuertes embates asociados con cambios tecnológicos, productivos, y patrones de consumo de la población. También se evidencia un esfuerzo institucional en la regulación de esta actividad, con el fin de asegurar mayor calidad e inocuidad (MAG, 2007).

No obstante, para los entrevistados, las regulaciones sanitarias y la falta de apoyo estatal para su labor es una de las principales razones del desestímulo en la producción trapichera.

Tal como ocurre con otros oficios tradicionales, se presenta una pérdida del conocimiento ancestral respecto al mantenimiento del cañal para consumo en pequeña escala en las fincas, y el procesamiento artesanal para la obtención de miel, tapa de dulce y las golosinas tradicionales derivadas del procesamiento de la caña.

Los trapiches que se mantienen activos, representan un esfuerzo importante por parte de sus dueños, quienes se resisten a ceder a las presiones comerciales, las nuevas regulaciones que demandan mayor inversión e inaccessión a nuevas tecnologías, y los cambios en las preferencias alimentarias producto del crecimiento industrial de alimentos, y el cambio en el valor del azúcar y lo dulce, y su relación con la salud.

La tapa de dulce como ingrediente básico en la cocina tradicional

Al analizar las prácticas culinarias tradicionales, sin lugar a dudas la tapa de dulce es uno de los productos esenciales para la elaboración de diversos tipos de bebidas y platillos dulces.

Es un ingrediente insustituible tomando en cuenta sus características en sabor, color y la consistencia obtenida en el almíbar y las texturas requeridas en ciertos tipos de postres.

A pesar de existir en el mercado el dulce molido o en polvo y la miel embotellada, las personas prefieren el uso de tapa para la elaboración de cajetas, conservas y frutas confitadas.

Asociada al uso de la tapa de la dulce en la cocina, se citan utensilios básicos, entre ellos el hacha para partir las tapas, comúnmente presente en la cocina de antaño; de igual forma resalta la olla melera, dedicada de forma exclusiva para el almacenamiento de la miel (Sedó y Cerdas, 2017).

De tapas y golosinas

En el siguiente cuadro se presenta una descripción de los principales productos:

Cuadro 1. Descripción general de la tapa y golosinas obtenidas en el trapiche artesanal.

Tipo de productos	Descripción
Subproductos básicos	<p><i>Cabitos</i>: pequeños trozos de caña listos para consumo.</p> <p><i>Caldo</i>: jugo de caña.</p> <p><i>Dulce, Tapa</i>: sinónimo de tapa.</p> <p><i>Dulce molido o raspado</i>: dulce en polvo que facilita la elaboración de aguadulce y postres.</p> <p><i>Marqueta</i>: bloque de tapas de dulce que se elaboran con capas de de 10 tapas de dulce con las que se forman bloques para su venta a la Fábrica Nacional de Licores.</p> <p><i>Miel tierna</i>: consistencia casi a punto, lo cual impide que solidifique. Se envasa en botellas, lista para consumo.</p> <p><i>Tapa</i>: bloque de dulce compacto en forma cónica achatada.</p>
Golosinas	<p><i>Alfeñique</i>: excedente de miel que queda adherida en la pared de la paila cuando se pasa la miel a la canoa, la cual se mezcla con una paleta o cuchillo de madera. La textura es compacta, de textura boronosa y con apariencia de un panal.</p> <p><i>Chicharrón, perico, punto</i>: miel densa y caliente que se sumerge en agua fría, y adquiere una consistencia chiclosa. También es conocido como perico o punto.</p> <p><i>Elotes cocidos en la paila</i>: elotes tiernos se agregan a la paila para que se cocinen en la miel. No es una práctica común, puesto que afecta la calidad del dulce. En algunas partes del país también se cocinan otro tipo de verduras, como ayote sazón o chiverre.</p> <p><i>Espumas</i>: se obtienen al agitar el jugo de caña caliente y condensado, con lo cual se forma una espuma consistente de intenso sabor dulce.</p> <p><i>Melcocha</i>: se obtiene amasando la miel a punto hasta que cambie a un color dorado y adquiera una consistencia chiclosa. Es común el agregado de productos tales como maní, coco rallado o leche en polvo. Se puede presentar en forma de cilindros o colochitos que se sirven en hoja de limón o envueltas en papel.</p> <p><i>Sobado o sobao</i> (miel que se bate hasta que adquiere una textura suave. Se puede mezclar con queso molido, leche en polvo, maní, guaro o cualquier otro producto o esencia.</p> <p><i>Subido</i>: miel caliente mezclada con bicarbonato de sodio, la cual adquiere una consistencia espumosa.</p> <p><i>Tapas de conserva de chiverre</i>: elaboración de conserva de chiverre en el trapiche, siguiendo el mismo proceso de batido y la miel y chorreado en los moldes para las tapas de dulce. Tradición más presente en la zona de Los Santos.</p>
Bebidas	<p><i>Atolillo</i>: Se obtiene después de escachazar el caldo (antes de que hierva), cuando se agrega el mozote. Se recoge la suciedad, y se espera a que el caldo clarificado hierva. Con ayuda de un pascón se recoge el caldo concentrado de la superficie, el cual tiene una ligera espuma blanca. El atolillo tiene una consistencia semilíquida, ligeramente dulce.</p> <p><i>Bebida/aguadulce/agüidulce</i>: bebida elaborada con miel de caña con agua fría o caliente. Puede agregársele otros productos como canela en astilla o jugo de limón como variantes de la bebida.</p>

Lenguaje y actividad trapichera

El lenguaje construido alrededor de las actividades del trapiche es de conocimiento generalizado por las personas que tienen un vínculo estrecho con la actividad productiva. Se encontró alta coincidencia respecto a los términos utilizados y su significado señalados por las personas entrevistadas en comparación con los estudios de Alfaro (1981) y Castro (2015).

En el siguiente cuadro se describen los principales términos identificados:

Cuadro 2. Descripción general de terminología asociada con la actividad trapichera en Costa Rica.

Actividad	Terminología asociada
Sobre el cultivo	Existen varios términos propios del cultivo y la corta de caña, para la cual se dispone de herramientas específicas, como la "chinga". Cada vez que se decida "moler", se hace la "corta" (de la caña) para la "tarea" (procesamiento del dulce).
Sobre el trapiche como espacio productivo	Trapiche es un término que se hace extensivo al molino, y al lugar (galerón) donde se procesa el dulce.
Sobre el procesamiento	"moler", "molienda", "molida" y "sacar la tarea" se refiere al trabajo que representa procesar el jugo de la caña y elaboración del dulce. La "trapichada" es el término comúnmente utilizado para referirse a la reunión familiar o comunitaria en torno a la tarea de procesar la caña, y la elaboración de dulce y golosinas del trapiche. Mientras las personas esperan que se cocine el caldo, es común que se compartan comidas y bebidas, hay tertulia y música. Existen tareas con términos específicos, tales como: "escachazar" o "escachazada" (eliminar la cachaza con el agregado de mozote, guarumo o burío); "atizada" (mantener la hornilla encendida y eliminando los residuos de ceniza para mantener vivo el fuego); "arriada de bueyes" (cuidar de los animales para que giren y movilicen las mazas para exprimir las cañas y obtener el caldo); "sacar espumas" (agitar el caldo caliente para que se formen las espumas); "dar el punto" (cocinar la miel hasta que obtenga la consistencia óptima para su batida y chorrea en los moldes); "batida" o "paletizada" del dulce (agregado de la miel caliente a la batea y su posterior batido enérgico para su enfriamiento y chorrea de las tapas); "chorrea" (agregado de la miel a los moldes), "envoltura" (empacado de las tapas de forma individual, de dos (atado) o cuatro (tamuga), ya sea envueltas en hoja de caña seca o bolsas plásticas).

cont. Cuadro 2.

Actividad	Terminología asociada
Metáforas relacionadas con el trapiche	Tamuga/tapa: persona de contextura gruesa y baja estatura. Como melcocha: persona de carácter dulce o amorosa. Como una melcocha: pareja de enamorados. Subirse como las espumas: enojarse de forma rápida. Cachazuda: persona que trabaja a paso lento, o que es necesario presionarla para que cumpla con sus obligaciones. Patas de buey trapichero: pies sucios, descalzos y descuidados. Cabito de caña amarilla: persona de buenos sentimientos, dulce, de buen corazón. Más envuelto que tamuga de dulce con caña: persona con mucha ropa. Dar atolillo con el dedo: engañar a una persona.

El oficio en el trapiche

Respecto a la valoración del oficio del trapichero, durante el siglo XIX y principios del XX, la dedicación a este oficio representaba bonanza y progreso, lo cual se evidencia no solo por las manifestaciones dadas por los entrevistados, sino también al revisar los documentos históricos, e inclusive textos literarios costumbristas.

Para un campesino, “una vida noble y buena, prosperidad y sustento económico familiar” significaba hace más de un siglo tener un pequeño terreno, mismo dedicado a la siembra de caña, y en donde era posible la instalación de un trapiche para la producción de tapa de dulce y marqueta, la cual era posible venderla a la Fábrica Nacional de Licores.

Ello se refleja en una de las melodías típicas conocida como “Caña dulce pa’moler”, cuya letra fue escrita en el año 1926 por José Salas Pérez, y la música por Daniel Zúñiga.

La adquisición de un trapiche de hierro representaba un gasto oneroso para las familias de escasos recursos; además de la compra del molino o trapiche, se debía invertir en la yunta de bueyes, y en la adquisición de todos los implementos para la operación de la agroindustria familiar.

A pesar de que el oficio es mayoritariamente desempeñado por varones, se muestra una participación activa de la mujer, extendida a la familia, con una distribución de tareas según conocimiento y fuerza física.

La trapichada, trabajo y encuentro familiar y comunitario

Las personas que viven en Costa Rica, según las personas entrevistadas, saben de qué se trata un trapiche, aún sin haber tenido la oportunidad de estar o trabajar en uno de ellos. Aseguran que una gran mayoría conocen de la existencia de la tapa de dulce, y de los usos básicos que se da a este dulce alimento, y ello representa un saber acumulado que da identidad al ser costarricense.

La denominada “trapichada” es un término asociado con reunión familiar y comunitaria en torno al trapiche. Significa poner a funcionar el mismo para el procesamiento del dulce, y más que una actividad productiva o económica, representa un espacio para festejo y regocijo colectivo.

La “trapichada” convoca a las personas para disfrutar de todo el proceso de elaboración del dulce, con lo cual pueden permanecer en el lugar hasta por más de ocho horas. Durante ese período, es común que la música, el baile y la elaboración de comidas tradicionales complementen un ambiente de comensalidad y disfrute del mundo rural campesino, y de las tradiciones locales.

En el contexto de desarrollo turístico comunitario, el trapiche es valorado como relevante, por lo que es común la visita a los trapiches para revivir la práctica de elaboración del dulce, donde el maestro trapichero destaca en su rol de informante primario y experto en un oficio tradicional.

Las “trapichadas” también son espacios comunitarios para la recolección de fondos para inversión en obras sociales, que a su vez favorecen la solidaridad y el compromiso con la herencia comunitaria.

Este tipo de eventos comunitarios son comunes en zonas donde todavía existe la infraestructura básica de los trapiches artesanales, operados con bueyes o motor, y en donde los maestros trapicheros han vencido la timidez, para poder compartir sus saberes con foráneos.

Al respecto, un entrevistado mencionó: *“eso de recibir gente acá (en el trapiche) y explicarles lo del proceso del dulce, me hizo sentir bien (...), siento que con esto se puede contribuir a que el trapiche de papá siga vivo (...). Al principio me daba pena hablarle a la gente, pero luego vi que como yo sabía lo que estaba diciendo, y ellos (los visitantes) esperan oír de uno historias, las palabras son más fluidas, y la gente (allegados y familiares) me apoya en la faena”*.

En la trapichada, se requiere la organización familiar, puesto que la atención de numerosos grupos de personas demanda una apropiada distribución de tareas, y participación activa no solo de los que tienen conocimiento del trapiche, sino también de las mujeres y jóvenes dedicados a las labores del trapiche, y preparación de comidas para consumo de los visitantes.

La trapichada genera un espacio intergeneracional, puesto que el maestro trapichero, que generalmente es de avanzada edad, interactúa con otros de menor edad, enseñándoles el oficio, con lo cual es un escenario que favorece la práctica y el conocimiento sobre el proceso de elaboración del dulce, y el aprendizaje es rápido.

Consideraciones finales

En el trapiche y el procesamiento de la caña de azúcar, se encuentran valiosos aspectos socioculturales y alimentarios que muestran la riqueza de la alimentación como parte del patrimonio cultural intangible de los pueblos de Costa Rica.

Existe una historia de desarrollo agro económico que impulsó desde la colonia el apego al cultivo de la caña y la proliferación de trapiches, como medio de subsistencia material de las familias campesinas, pero que con el tiempo irrumpió en el imaginario colectivo del costarricense, como un escenario donde convergen aspectos asociados al cultivo de la tierra, la vida familiar, el lenguaje, la tradición del boyeo y la carreta, la dulcería artesanal, y el espacio festivo comunitario.

BIBLIOGRAFÍA

Alfaro, J. (1981). "El vocabulario del trapiche costarricense". *Rev. Letras*. 1(8-9): 217-257.

Ascoita, C. (2010). *Historia de la alimentación en los barcos durante los viajes a América en el siglo XVI*. Recuperado de: <http://www.historiacocina.com/especiales/articulos/abastobarcos.htm>
Consultado: 15 de noviembre del 2017.

Azofeifa, P; Castro, S; Garita, S. & Hidalgo, R. (2017). *Caracterización de aspectos gastronómicos y socioculturales de la dulcería artesanal tradicional costarricense en cuatro comunidades de Alajuela y Cartago*. San José: Seminario de Graduación para optar por la Licenciatura en Nutrición, Universidad de Costa Rica.

Castro, S. (2015). *Trapiches en San Ramón. Entre la nostalgia y la sobrevivencia*. Alajuela: Fundación El Ramonense.

Cervantes, A. (s.a.). *Alimentación, patrimonio y preservación cultural*. México: Biblioteca Jurídica Virtual, Instituto de Investigaciones Jurídicas UNAM. Recuperado de: <http://biblio.juridicas.unam.mx/libros/6/2504/9.pdf>. Consultado: 15 de diciembre del 2015.

León, J. & Arroyo, N. (2012). *Desarrollo histórico del sector agroindustrial de la caña de azúcar en el siglo XX*. San José: Instituto de Investigaciones en Ciencias Económicas, Universidad de Costa Rica.

MAG. (2007). *Agrocadena de la caña de azúcar para la producción del dulce*. San José: Comisión Técnica Regional de Puriscal, Dirección Regional Central Sur, Ministerio de Agricultura y Ganadería.

MAG. (1991). *Aspectos técnicos sobre 45 cultivos agrícolas de Costa Rica*. San José: Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Costa Rica.

Marchena, J. (2015). El nacimiento de las corporaciones azucareras en Guanacaste, 1890-1970. *Diálogos Revista Electrónica*, 16(2), 83-119.

doi:<http://dx.doi.org/10.15517/dre.v16i2.18106>. Consultado: 3 de abril del 2018.

Mesén, M. & Durán, R. (2011). *La caña de azúcar (Saccharum officinarum) y su uso en la ganadería*. San José: INTA/LAICA/MAG.

Real Academia Española (2016). Diccionario de la Real Academia Española. En línea: www.dle.rae.es. Consulta: 13 de marzo 2018.

Risch, S. (2009). Food Packaging History and Innovations. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57 (18), 8089-8092.

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

Sedó, P. & Cerdas, M. (2017). *El trapiche. Un espacio dedicado a dulces tradiciones en Costa Rica*. San José: Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica.