



# **El Trapiche:**

**Un espacio dedicado  
a dulces tradiciones  
en Costa Rica**

## Contenido

En el Trapiche.....	5
Presentación.....	7
La caña de azúcar y su historia.....	11
El trapiche y su historia .....	17
El trapiche y sus componentes.....	31
Un trabajo colaborativo para sacar la tarea.....	35
Un poco de historia sobre la tapa de dulce .....	39
Aguadulce con bizcocho.....	45
Dulces golosinas del trapiche.....	50
Tradiciones alrededor de las melcochas .....	52
Otras prácticas comunes en el trapiche .....	54
El trapiche un lugar de dulces aromas y comensalidad .....	57
El trapiche artesanal se resiste a morir .....	63
La propuesta de un monumento al trapiche y al trapichero ....	71
Reflexiones finales .....	73
Glosario .....	75
Referencias bibliográficas .....	82
Fuentes orales:.....	83

## Créditos

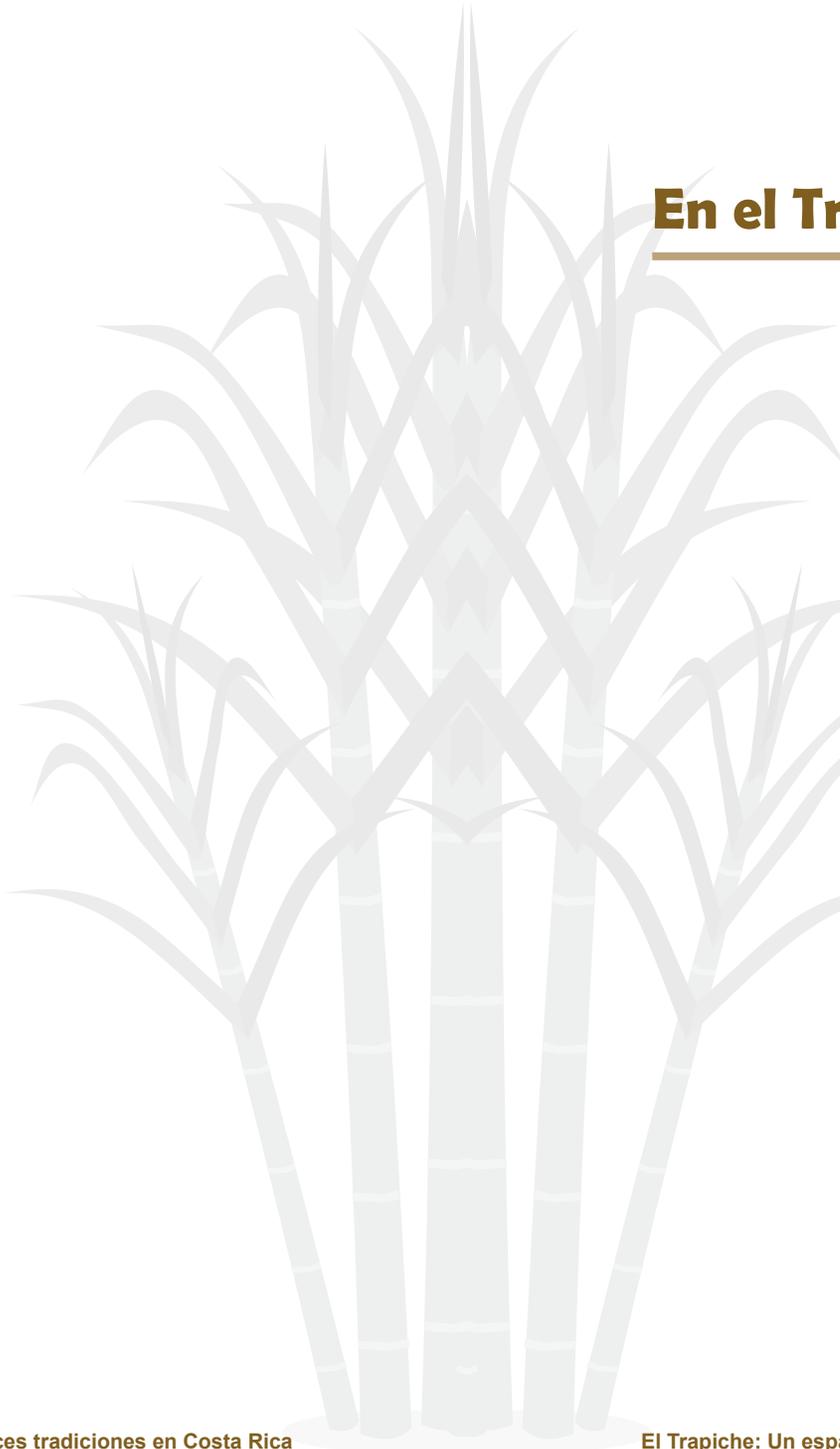
**Autoras:** Patricia Sedó Masís y Milena Cerdas Núñez, docentes e investigadoras de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Documento elaborado como parte del proyecto EC-414 “Elaboración artesanal de mieles, conservas y otros productos dulces en Costa Rica”, de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, el cual a su vez pertenece al programa EC-436 “Tradiciones alimentarias y cocina patrimonial de Costa Rica: acciones para contribuir a su salvaguardia” inscrito en la Sección de Extensión Cultural de la Vicerrectoría de Acción Social.

**Ilustraciones:** Francisco (Franco) Céspedes, Geannina Sánchez Chacón.

**Diseño y artes:** Impresiones Amerrique S.A.

Noviembre 2016, Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica



## En el Trapiche

---

Hay regocijos en la cabaña;  
tiende la tarde rojos cendales  
y dos carretas llenas de caña  
vienen vibrando de los cañales.

Crujen las masas dando sus vueltas  
y los gañanes el horno atizan  
y dos chicuelos, de mangas sueltas,  
con sus cuchillos la caña alisan.

Los bueyes giran por un camino  
que en el bagazo finge una boa,  
y baja el jugo, color de vino,  
haciendo espumas en la canoa.

Cantan los mozos, y un chico baila  
oyendo a aquéllos cantar en coro,  
y sobre el fuego hierve la paila  
echando al aire burbujas de oro.

Lisímaco Chavarría Palma  
*Escritor y poeta ramonense*  
1878-1913



## Presentación

**E**ste documento reúne información general acerca de la tradición trapichera, la cual forma parte del patrimonio cultural alimentario de las comunidades costarricenses, principalmente de aquellas dedicadas a la siembra de caña y la producción de tapa de dulce.

La información corresponde a una investigación sobre dulcería artesanal que está desarrollando la Escuela de Nutrición de la UCR desde el 2015, donde se profundiza acerca de los elementos culturales y gastronómicos asociados con la dulcería tradicional.

Se resalta el oficio del trapichero, trabajador dedicado al cultivo y el procesamiento artesanal de la caña, y su transformación en dulces productos que forman parte del acervo gastronómico de nuestro país.

Se presenta una fuerte identidad de este oficio con las tradiciones del país, donde destaca la extensión del uso del término “trapiche” a todo el espacio donde se procesa el jugoso tallo, el maridaje entre la tradición del trapiche, el boyeo y la carreta, y el legado asociado con la tapa de dulce y las tradicionales golosinas del trapiche.

La tapa de dulce constituye uno de los ingredientes esenciales para la preparación de conservas, mieles, frutas confitadas, melcochas y otros productos dulces que forman parte de la tradición en dulcería. Indudablemente al investigar sobre estos temas, nos referimos al trapiche como una de las más antiguas agroindustrias que ha estado en manos de pequeños productores de diversas zonas en Costa Rica, y en otras partes de América, como una herencia que data desde el siglo XVI.

Tal como lo señala Silvia Castro en su libro “Trapiches en San Ramón, entre la nostalgia y la sobrevivencia” (Castro, 2015), los trapiches mantuvieron una intensa actividad durante cuatro siglos y hasta mediados del siglo XX, tiempo en el cual destacaron por una activa participación en la economía familiar, principalmente en las zonas rurales del Valle Central.

Los trapiches se mantienen arraigados a la historia de muchos cantones del país, y dejaron su huella en la actividad agroeconómica ligada al cultivo de la caña, en un contexto de desarrollo económico basado en la agroindustria, el avance tecnológico y la historia sociocultural de nuestro país.

A pesar de las grandes transformaciones que se han presentando en las últimas décadas, el trapiche costarricense sobrevive,

y en algunos lugares comienza a evidenciarse un repunte de esta agroindustria, asociado al interés de los consumidores por revivir las tradiciones, y adoptar patrones de alimentación fundamentados en las dietas tradicionales, con una mirada renovada a los alimentos procesados artesanalmente que nutren la economía familiar y local.

El trapiche menos tecnificado, es decir aquel manejado por bueyes o pequeños motores, está actualmente en riesgo de extinción por múltiples razones, las cuales se analizan de forma general en el presente documento.

La sobrevivencia del trapiche se debe principalmente al apego que tienen las personas que han heredado esta dulce tradición, y

## El trapiche de la familia Arias Arias

**H**ablar de trapiches nos remite sin lugar a dudas a uno de los pueblos alajuelenses que más conserva la tradición trapichera: La Paz de San Ramón de Alajuela.

El trapiche de la familia Arias Arias tiene una larga historia que inicia con el deseo de prosperidad y continuar con el legado de sus ancestros hace más de siete décadas.

Don Evelio Arias (q.d.D.g), en su infancia y parte de su juventud, tuvo que trabajar en trapiches en San Ramón, una práctica común en éste y otros pueblos del país, donde el dueño de un trapiche prestaba o alquilaba el espacio para que las personas elaboraran su propio dulce.

El tiempo pasó, y la familia decidió emprender una actividad productiva propia e instaló su trapiche en 1992 en Piedades Norte de San Ramón de Alajuela, un pueblo que literalmente huele a dulce.

La unión familiar y la pasión por el trapiche ha mantenido una actividad que reúne a los integrantes de la familia, herencia que conservan con fidelidad.

Los cinco hijos heredaron la dulce tradición del trapiche, y han continuado con la herencia de su padre en su cañal, y en la producción de dulces tapas y otras golosinas del trapiche.

Semanalmente elaboran dulce para el mercado local y venta a visitantes. Por su parte, las hijas heredaron el conocimiento en la producción de las doradas melcochitas.

El trapiche se ubica 500m norte del Comisariato La Paz, contiguo a Soda Flory, lugar donde la familia Arias Arias ofrece al visitante deliciosas comidas tradicionales.

a que la tapa de dulce, uno de los principales productos de esta agroindustria, todavía mantiene el principal lugar dentro de los ingredientes básicos para la elaboración de distintos tipos de golosinas y postres.

La investigación sobre dulcería que desarrolla la Escuela de Nutrición se sustenta en entrevistas y visitas de observación realizadas en trapiches ubicados en algunos pueblos alajuelenses, entre ellos San Ramón, Grecia. Se incluyó también a Tres Equis de Turrialba y poblados pertenecientes a los cantones de Mora y Puriscal. El trabajo investigativo se enriquece con la revisión documental.

La actividad trapichera no es ajena a la experiencia vivencial de las autoras, quienes tuvieron la oportunidad en su infancia de disfrutar de los aromas dulces del trapiche, y conocen desde fuentes primarias -sus abuelos maternos en Turrialba y Puriscal-, la realidad que enfrentan los pequeños productores de tapa de dulce, tanto en la siembra de caña como en la instalación de los trapiches artesanales; y participar directamente en las actividades vinculadas con la producción de miel y tapa de dulce.

Es de nuestro interés que este documento constituya un insumo para las personas interesadas en las tradiciones alimentarias de Costa Rica y, particularmente, contribuya en las acciones para la conservación y promoción de los trapiches como legado cultural.

Este documento se realizó con el apoyo de la Sección de Extensión Cultural de la Vicerrectoría de Acción Social. El mismo se elaboró con fines informativos, y para el uso en actividades educativas sobre dulcería tradicional costarricense.

En el proceso investigativo, se agradece la colaboración de las estudiantes de Nutrición Laura Rodríguez (2014-2015), Cindy Montes Meza y Laura Mora Vega (2016), asistentes de proyecto.

Para la base de este documento se tomaron como informantes clave a don Amando Masís Castro (q.d.D. g), trapichero pionero en Santiago de Puriscal, quien dedicó más de siete décadas de vida a la producción de dulce, y falleció en el año 1997. También destaca otro maestro trapichero: don Evelio Arias Arias (q.d. D.g.) del poblado de La Paz de Piedades Norte de San Ramón de Alajuela, quien junto con su esposa, doña Isabel Arias, fueron entrevistados en julio del 2007 en su querido trapiche, y nos compartieron información muy valiosa acerca del oficio, sus sueños, sus proyectos familiares, y el legado que dejó a sus ocho hijos e hijas en la producción de dulce, sobados, melcochas y otras golosinas del trapiche.

Durante el 2007, también se entrevistó a don Juan Cerdas (q.d. D.g.) en su casa ubicada en Ceda Creek de Limón, quien disponía

de un trapiche de madera tallado por él mismo, y relató sus experiencias alrededor de los trapiches en Turrialba. Destacaba su gran creatividad y capacidad para aprovechar los recursos disponibles, y tener una finca autosustentable, con conocimientos heredados para empotrar una casa de madera y seguir los procesos de construcción antiguos, cestería de bejuco, diseñar y tallar sus muebles a partir tucas de madera, y cultivar o producir la mayoría de los alimentos que consumía él y su esposa, doña María Núñez, quien actualmente vive en Cartago.

También agradecemos al Sr. Franklin Castro Masís por la información compartida en el período 2015-2016, la cual constituyó un insumo valioso para la realización del presente documento. Él representa la quinta generación de una familia dedicada a la elaboración de dulce de forma artesanal en un trapiche en San José. Reside en Barrio Santa Cecilia de Santiago de Puriscal, y a sus 50 años de edad heredó el oficio de su abuelo, Amando Masís Castro (q.d.D.g), quien fue trapichero por muchas décadas en un trapiche instalado en 1916.

Su meta, como miembro de la Cámara de Turismo de Puriscal, es posicionar este pueblo como destino de turismo gastronómico, y fortalecer la actividad trapichera que actualmente sobrevive en la zona que comprende Acosta-Mora-Puriscal-Turribares, región que antiguamente destacaba en el ámbito nacional por la producción dulce.

La visita a un trapiche en calidad de turista brinda la posibilidad a las personas de conocer más acerca del oficio artesanal y se deleitan con las golosinas del trapiche. Constituye para muchos trapicheros en la esperanza para mantener activos sus trapiches y mantener una entrada económica en sus hogares.

## La caña de azúcar y su historia

La caña de azúcar pertenece a la familia de las gramíneas y al género *Saccharum*. Se han identificado seis especies: *S. spontaneum*, *S. robustum*, *S. barberi*, *S. sinensi*, *S. edule* y *S. officinarum* (MAG, 1991).

Los alimentos dulces datan en la historia de la alimentación humana desde épocas remotas, con una documentación sobre la alta aceptación, posiblemente por las sensaciones placenteras que provoca el consumir alimentos de intenso sabor dulce.

El alimento dulce se asocia con placer, energía y gratificación. Por observación, los seres humanos relacionaron los productos dulces con pequeñas dosis de energía, la cual era necesaria para las personas que realizaban trabajos intensos o pesados. Es por ello que se acostumbraba llevar entre sus pertenencias pequeños pedazos de dulce, como golosina.

Durante muchísimos años, el principal endulzante natural en la dieta fue la miel de abeja, razón por la cual era usual que se dedicara tiempo a la ubicación de panales, y posteriormente se desarrollara la producción apícola; sin embargo, en el Oriente se descubrió una caña jugosa, con una savia intensamente dulce, que poco a poco se popularizó debido a que al extraer el jugo, cocinarlo y concentrarlo, se obtenía un producto con similares características a la

### A jugar a caballito

En Costa Rica se le conoce a la flor de caña como verolis. Su forma característica, similar a la crin de un caballo, hacía que hace más de cinco décadas, los chiquillos en el pueblo buscaran las más grandes flores, cubiertas de suaves vellosidades de color pardo para jugar en los potreros, cual si fueran diestros jinetes.

Jugar a caballito con el verolis era una de las experiencias más gratificantes para los chiquillos, quienes esperaban pacientemente en los alrededores del trapiche, hasta que estuvieran las dulces espumas para deleitarse en una tarde ventosa de verano, en diciembre o enero.

miel de abeja: denso, de color oro, sumamente dulce, y se lograba conservar por largo tiempo.

La alta preferencia por la miel de abeja, y el alto costo de encontrar los panales para la obtención de este manjar en ciertos lugares, principalmente en Europa, debido a los cambios abruptos en el clima que afectaba las colmenas, hizo que las personas se maravillaran al descubrir que de un tallo de una planta similar a un zacate, era posible obtener miel.

El procesamiento del jugo de caña y su conversión en miel fue quizás uno de los grandes adelantos en la industria alimentaria que impactó en la historia de la alimentación humana. Lo anterior, no solo por las transformaciones del producto para la obtención de miel y cristales de azúcar, sino porque se convirtió en un ingrediente esencial con el cual era posible conservar frutas, y disponer de este producto procesado en épocas de escasez de frutas frescas, o también era útil para endulzar las bebidas.

El origen de la caña de azúcar se localiza en Nueva Guinea. La literatura hindú ubica la domesticación de este tipo de zacate hace más de 3000 años; mientras que información sobre historia de la alimentación en China refiere que el cultivo de la caña de azúcar se ubica en el año 475 a.C. (Mesén y Durán, 2011).

La historia de la alimentación señala que fue en el año 510 a. C. cuando en Persia se conoció la caña de azúcar, la cual describieron como una mágica planta que, al referirse sobre ella, la describían como “aquella que daba miel sin necesidad de abejas”.

Al principio la caña de azúcar se consumía como un producto fresco, con lo cual se elegían las cañas más sazonas y jugosas, se les quitaba la cáscara, se partían en trozos, y se masticaban para extraer el caldo azucarado. Posteriormente, se desarrollaron herramientas rudimentarias tales como piedras para machacar el tallo, o molinos de piedra o madera para facilitar la extrusión de la caña, y así facilitar la obtención del jugo.

Se atribuye a los egipcios e hindúes la innovación en procesos de clarificación, cristalización y refinado del azúcar, en el siglo VII.

Con el transcurrir del tiempo, las prácticas de procesamiento fueron cada vez más complejas, pasándose del caldo de caña a un producto sólido. Se perfeccionaron las técnicas en el manejo del calor para la concentración de los azúcares, y el proceso de clarificación para la obtención de una miel cada vez más pura. De esta forma fue posible producir el dulce sólido (tapa de dulce o panela), y el azúcar.

La obtención de azúcar cruda se ubica históricamente a unos 400 a. C. Se estima que este producto llegó a Persia en el año 500

d. C., y a Egipto en el 710 d. C. Así, el cultivo de la caña de azúcar se extendió por toda Asia y el norte de África hasta llegar al sur de Europa (Mesén y Durán, 2011).

A España, la caña de azúcar llegó con los árabes, y los primeros cultivos se presentaron en Andalucía. Después de la reconquista de España por los moros, en el siglo XIII, los cristianos españoles mostraban ya una identificación con la caña de azúcar, y el uso de la miel para la elaboración de diferentes productos y la conservación de alimentos (Ross, 2007).

De esta forma, España heredó de los árabes no solo el cultivo de la caña de azúcar, sino también el conocimiento asociado con el procesamiento del caldo, la producción de miel y la elaboración de diferentes subproductos, como frutas en conserva o confitadas, los dulces sobados o alfeñiques, las melcochitas y los mazapanes, entre otros.

En el año 1493, durante el segundo viaje de Cristóbal Colón a América, se llevaron las primeras semillas de caña a las Antillas, siendo la Isla La Española (que comprende actualmente República Dominicana y Haití), el lugar de donde el cultivo de caña se diseminó a México, Centro y Sudamérica.

Según refiere Ross (2007:53), la madre de la primera esposa de Cristóbal Colón tenía cañales en la Isla de Madeira, con lo cual él estaba familiarizado con este alimento.

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

El cultivo extendido de la caña de azúcar en América provocó un cambio en las prácticas agrícolas nativas, puesto que con el interés de producir en gran escala, las personas se vieron en la necesidad de talar grandes extensiones de zonas boscosas, tal como ocurrió en República Dominicana, Trinidad y Tobago, México, Colombia o Brasil. Esta situación tuvo y ha tenido un impacto negativo en las condiciones agroecológicas de las áreas afectadas (Araya, 2005).

Para la siembra de grandes extensiones de caña se requería mucha mano de obra, lo cual hizo que durante la época colonial llegaran barcos con una alta población de esclavos provenientes de África; y los indígenas fueron obligados a trabajar en los cañales y en los ingenios para producir tapa de dulce y azúcar que eran exportados a Europa.

Los abusos en cuanto a explotación de las personas, niños, marginados, migrantes, y gente pobre de baja escolaridad que participan en la siembra y zafra de caña, y el pago mínimo por el trabajo duro realizado en condiciones agroclimáticas extenuantes del trópico, forman parte de la dura historia de este alimento, situaciones que lamentablemente prevalecen en la actualidad.

Al respecto, el autor Eduardo Galeano describe esta situación en su libro “Las venas abiertas de América Latina” donde cita: “*Las tierras fueron devastadas por esta planta egoísta que invadió el Nuevo Mundo...*” al referirse sobre la caña de azúcar.

Laura Villadiego y Nazareth Castro (2013) describen en su libro “*La amarga historia del azúcar*” la cruda realidad relacionada con el cultivo de caña y la producción de azúcar en el mundo. Según el estudio realizado, el cultivo de la caña de azúcar, de la que proviene cerca del 80% del azúcar que se produce a nivel mundial, es cultivada en las zonas tropicales mayoritariamente de América y fue, en la época de la conquista y colonización de América del Sur, una economía que repuntó por mano de obra esclava que colocó a pueblos y continentes enteros al servicio de las necesidades comerciales de los países europeos, y la cruda explotación de recursos del continente americano.

En el siglo XVIII, se revolucionó en Europa en el uso de la caña y otros productos para la obtención de azúcar, y el consumo de este dulce producto se popularizó.

A finales del siglo XIX, el azúcar en cristales o azúcar blanca de mesa no solo repunta como el principal endulzante de las bebidas, sino que también comenzó a utilizarse de forma mayoritaria en la producción de diferentes alimentos procesados industrialmente, tendencia que se consolidó en el siglo XX alrededor del mundo.

La preferencia por el azúcar blanco de mesa, en vez del dulce de tapa o azúcar cruda, se posicionó por una cuestión de estética, y la mayor valoración de los alimentos considerados como “refinados” o blancos, tal como también ocurrió con la sustitución de la harina integral de trigo por harina refinada.

La siembra de caña no solo respondió a la mayor demanda de azúcar, sino que era necesaria para la industria de bebidas alcohólicas.

Con el incremento en la prevalencia de enfermedades crónicas, y la asociación del consumo de azúcar con obesidad y otros problemas de salud, a partir de la década de 1990 comienza a darse

un fenómeno de mayor utilización de sustitutos de azúcar o edulcorantes artificiales.

A pesar de que ya se había descubierto la sacarina, se crean nuevas sustancias que tienen un efecto en el paladar humano de identificación del sabor dulce, pero aportando menos o nada de calorías, y así el azúcar de mesa es sustituido por edulcorantes líquidos o granulados, y la industria alimentaria comienza a producir alimentos procesados con este tipo de edulcorantes artificiales.

A pesar de lo anterior, la tapa de dulce y el azúcar de caña figuran como los principales endulzantes naturales en la alimentación humana en la actualidad. También se producen azúcar y jarabes a partir de remolacha, maíz y otros productos naturales. Paralelamente, la siembra de caña de azúcar cobró un nuevo valor como recurso para la producción de biocombustible en forma de etanol.

Los monocultivos en manos de grandes inversionistas o empresas transnacionales, y el comercio global del azúcar también son temas de preocupación mundial, al analizar la seguridad alimentaria y nutricional.

La siembra en grandes extensiones de caña de azúcar, y las prácticas agrícolas en condiciones que afectan el ambiente, la economía local y el fomento del círculo de pobreza por explotación de mano de obra barata, hace que esta actividad productiva sea duramente cuestionada, no así el cultivo en pequeñas fincas y el procesamiento artesanal del dulce.

Los pequeños campesinos dedicados a la siembra de caña para consumo local no pueden competir con los grandes ingenios, dedicados a sembrar grandes extensiones de caña de azúcar para la

## Metáforas dulces

**Cabito de caña dulce:** Persona de buen corazón, con buenos sentimientos.

**Cachaza:** Mala persona, persona lerda o perezosa (cachazuda).

**Más envuelto que tamuga de dulce:** Para referirse a una persona con mucho ropaje.

**Melcocha:** Persona muy cariñosa, pegajosa.

**Patatas de buey trapichero:** Pies anchos o sucios.

**Pura miel:** Persona dulce, de buenos sentimientos.

**Tamuga:** Persona de baja estatura y con sobrepeso.

**Tapa de dulce:** Persona de baja estatura y cintura ancha.

producción de azúcar, jarabe, alcohol y otros subproductos de alta demanda industrial.

Volver la mirada a las dietas tradicionales y la producción sostenible comienza a cobrar cada vez mayor importancia en el contexto mundial. La capacidad para producir los propios alimentos, y el seguimiento de alimentos elaborados de forma tradicional también forma parte de esa mirada que apunta hacia la seguridad alimentaria y nutricional local.

De esta forma, los trapicheros tradicionales miran una oportunidad en el contexto actual, dado que cada vez es mayor el número de consumidores que desean endulzar sus bebidas con la miel de tapa de dulce, procesada por pequeños agricultores que dedican sus horas de trabajo en la siembra de la caña, y procesan de forma artesanal las doradas tapas de dulce en sus fincas siguiendo los conocimientos heredados de sus ancestros.

De igual forma, el valor de las golosinas de antaño también cobra un lugar especial para aquellos consumidores que buscan una alimentación más natural, y se rehúsan a consumir golosinas de procesamiento industrial, caracterizadas por el agregado de colorantes y sustancias químicas preservantes.

## El trapiche y su historia

Según refiere Ross (2007), la llegada de los conquistadores españoles a tierras costarricenses, tal como se presentó en otras partes del continente, representó un cambio violento en el universo vital aborigen.

Durante el período de la conquista entre 1542 y 1560, los conquistadores vivieron de la depredación de los sembradíos de las poblaciones aborígenes, en un contexto donde la resistencia y la violencia prevalecieron, y los poblados amerindios se vieron obligados a doblegarse, y ser despojados de sus riquezas.

Los españoles trajeron consigo nuevos alimentos, diferentes formas de cultivo, y poco a poco se produjo un mestizaje en la alimentación. La información histórica sobre la introducción de la caña de azúcar en Costa Rica señala que es probable que se diera después de que Juan de Cavallón, quien con el aval de la Corona Española en 1561, penetrara el país por el norte, y trajera consigo ganado vacuno, cerdos, ovejas, caballos, aves de granja y semillas de trigo y hortalizas, con el afán de establecerse en el país, y dominar la región (Ross, 2007).

Según refiere Ross (2007), las poblaciones aborígenes de Costa Rica preparaban productos dulces a base de miel de abeja, y fueron los conquistadores provenientes de Nicaragua quienes trajeron la caña de azúcar a tierras costarricenses.

El mayor apogeo en la siembra y procesamiento de la caña de azúcar en Costa Rica se presenta después de 1637, momento en que se estima que Pedrarias Dávila introdujo la caña, y se obligó a los aborígenes a cultivar este producto, procesar la miel, y tributar con botijas de este producto en las encomiendas.

De acuerdo con Ross (2007) en el período de colonia temprana no existían trapiches, por lo que se consumía el caldo de caña, y se procesaba la miel de una manera muy rudimentaria. De esta forma, el jugo de caña se cocía por largas horas en ollas comunales, de metal o barro. Así se condensaba el jugo y se obtenía un líquido denso y meloso, el cual se almacenaba en tinajas o botijas.

Las condiciones agroclimáticas en Costa Rica, caracterizada por altas temperaturas y marcados períodos de sequía y lluvia, son ideales para la siembra de caña de azúcar, razón por la cual cuando este cultivo fue introducido al país, se convirtió rápidamente en una excelente opción de actividad agroproductiva (MAG, 1991).

Mientras más grande sea la diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas durante la maduración, mayores son las posibilidades de obtener jugos de alta pureza, y un mayor rendimiento de azúcar. Otra característica relevante en la siembra de caña es la precipitación anual. La caña necesita la mayor disponibilidad de agua en la etapa de crecimiento y desarrollo de la planta, y menor cantidad durante el período de maduración para la mayor formación de azúcares. La luz es otro factor relevante en la calidad de la caña, puesto que es necesario que la planta esté expuesta a una intensa luminosidad (MAG, 1991).

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

La siembra de caña se efectúa durante la época lluviosa, y comprende de mayo a agosto. La época de menores lluvias corresponde a los meses donde se presentan bajas temperaturas y alto brillo solar, con lo cual se favorece el óptimo crecimiento de la caña. De esta forma, el período más favorable para el crecimiento y maduración de la caña en Costa Rica se presenta entre los meses de enero a abril, época donde también es el mejor momento para la zafra. En esta época es común observar en la actualidad la mayor migración temporal de nicaragüenses en búsqueda de trabajo, lo cual soluciona en parte la escasez de mano nacional para este tipo de labores.

El conocimiento sobre la siembra de la caña y el procesamiento del dulce por parte de los maestros trapicheros representa una rica herencia cultural que data desde hace varios siglos.

La dulcería tradicional en nuestro país tiene una herencia andaluza, misma que prevalece en otros países con una rica historia en la elaboración de mazapanes, cajetas y conservas, como México, Guatemala y algunos países de Suramérica. Las personas provenientes de Andalucía figuran entre los que mayoritariamente llegaron a colonizar tierras costarricenses (Ross, 2007).

La información sobre la siembra de la caña y el procesamiento del dulce se fue heredando de generación en generación por tradición oral, mostrándose un apego a las prácticas más antiguas de cultivo, y el procesamiento de la tapa de dulce.

Se estima que los primeros trapiches fueron de mizas de madera, y de tracción manual o con la fuerza animal (caballos o bueyes). Los mismos se establecieron durante el siglo XVII.

De acuerdo con González y Troyo (2003), en el año 1741, según el informe del gobernador Juan Ganier y Leonart, en Costa Rica existían registrados 169 trapiches distribuidos de la siguiente forma: 3 en Cartago, 3 en Esparza, 4 en el valle de Ujarrás, y 159 en los valles de Aserrí, Barva y Santa Ana. La producción era suficiente para abastecer el mercado nacional, y exportar el producto a Panamá.

Según Castro (2015), hacia el año 1883 se registraron en el país 583 trapiches de madera y 419 de hierro. En el caso particular de Alajuela, en ese año se contabilizaron 233 trapiches de madera y 154 de hierro, lo que evidencia el auge que tenía la actividad trapichera en esa provincia; mientras que en San Ramón de Alajuela, uno de los pueblos que se caracterizó por la siembra de caña y producción de dulce en esta provincia, se estima que el primer trapiche tuvo su origen con la fundación del pueblo, en 1844, por parte de dos pioneros: Lucas Elizondo y Pío Villalobos (González y Troyo, 2003).

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 de cuero que tenían la forma de un cono, posteriormente, durante el siglo XIX, se crearon nuevos moldes de madera, tallados de forma manual en una sola pieza de madera sólida, donde era posible chorrear hasta diez piezas de dulce, los cuales adoptaron una forma cónica y chata en el borde angosto, al que se le comenzó a llamar “tapas”.

El nombre de “tapa” de dulce aparece ya registrado en 1804 en un informe del gobernador Tomás de Acosta (Ross, 2007:54).

En el año 1914 se tenían registrados 1779 trapiches (1664 manejados por bueyes, 107 con rueda hidráulica y 8 con vapor); además habían 11 ingenios dedicados a la producción de azúcar (González y Troyo, 2003).

De acuerdo con el estudio de León y Arroyo (2012), el número de trapiches fue en aumento, y en el año 1924 se registraron 2615, distribuidos en todo el territorio nacional. Lo anterior supone que en un lapso de cuatro décadas se instalaron cerca de 2032 trapiches, y entre 1914 y 1924, los trapiches se incrementaron en 836, lo cual evidencia el crecimiento en esta actividad económica en el país.

Según la investigación realizada por Alfaro (1977), en la década de 1950 había una proliferación de pequeños propietarios de fincas dedicadas a la siembra de caña, y existía un número importante de trapiches de manejo artesanal que abastecían de forma satisfactoria el mercado nacional, muchos de los cuales eran operados con rueda hidráulica debido a la eficiencia en el proceso, aunque

también se mantenían los trapiches de bueyes, principalmente en algunos poblados de la provincia de San José.

Los trapiches o molinos, las pailas, los moldes, las bateas y otros implementos para el procesamiento del caldo de caña, y su transformación en tapas de dulce, son cuidados con gran esmero y, aunque actualmente en algunos lugares ocupan un lugar como reliquias o piezas de museo, las personas les han otorgado un valor especial, puesto que representan una historia de trabajo y herencia familiar invaluable.

Los agricultores de mayor edad, quienes crecieron en un contexto nacional donde los trapiches tenían su mayor apogeo, valoran el trapiche como un espacio de convivencia y trabajo. Y, aunque no hayan tenido la oportunidad de producir dulce, conocen de la actividad del trapiche, la terminología propia del oficio, y los usos de la tapa de dulce para la producción de conservas, jaleas, confituras y melcochas.

Lo anterior es confirmado por las autoras con talleres que se realizan en el marcodep proyecto de Trabajo Comunal Universitario TCU-486 con personas adultas mayores oriundas de Alajuela, Heredia o San José.

El término trapiche, según el Diccionario de la Real Academia Española, proviene de mozár. *trapíĉ*, y este del lat. *trapētus*, que significa “molino de aceite”. Este tipo de molino fue creado para la extracción de jugo o aceites de la oliva, la caña de azúcar y otros frutos (RAE, 2016).

A lo largo de la historia de la alimentación humana se han identificado molinos o trapiches de madera, piedra y metal, y la eficiencia en la extracción de los componentes jugosos del producto depende del material de las mazas, el engranaje y la fuerza utilizada en el prensado, con el fin de extraer los componentes jugosos de la caña.

Los molinos de madera son los menos eficientes y, en el caso de la caña de azúcar, es necesario pasar varias veces el tallo por la prensa, con el fin de extraer el máximo de jugo, lo cual representa un esfuerzo mayor. Este tipo de trapiches se mantenían en las casas o pequeñas fincas para el consumo familiar de caña de azúcar, y las mazas de madera fueron las utilizadas en los primeros trapiches instalados en el país.

Las mazas de madera son elaboradas con productos maderables de gran dureza, entre ellos el pochote o el cedro. Se requiere gran precisión en el tallado de las piezas para su perfecto engranaje, y mucha fuerza física para su movilización. Las piezas deben ser de una madera muy dura y curada, con el fin de evitar las fisuras

o daño del trapiche, debido a la presión ejercida al mover las mazas, y tratar de prensar las duras cañas para la extracción del caldo.

La diferencia en eficiencia entre un trapiche de madera y otro de piedra o metal es evidente. Los trapiches de hierro compuestos por mazas canaleadas, y de bordes filosos, son muy eficientes hacen que el trabajo sea más eficiente en el prensado y extracción máxima del caldo de caña.

Por su parte, los trapiches movilizados por la fuerza humana son menos eficientes que los manejados por animales, como caballos o bueyes, los cuales son menos eficientes que los trapiches bueyes, en comparación con los trapiches operados por motores de fuerza del vapor, hidráulica, electricidad o gasolina.

En Costa Rica y en algunas otras partes de Latinoamérica, el trapiche fue traído desde Europa, y se acuñó el término a todo el espacio donde se ubica esta agroindustria. Es decir, se extendió el término trapiche al lugar o galerón donde se procesa la caña de azúcar para la producción de tapa de dulce, conocida también en otros países como panela.

Estudiar el trapiche como acervo cultural tiene un gran valor social, por cuanto se refiere a un espacio que conserva una rica historia, donde las familias y las colectividades han construido un mundo de significados que giran alrededor de actividades que trascienden el espacio y el tiempo.

Refleja una tradición alimentaria que va desde la siembra de la caña hasta el uso de la tapa de dulce para la elaboración de golosinas, mismas que forman parte de la tradición en dulcería artesanal, que a su vez forma parte de la cocina tradicional de los pueblos costarricenses.

La tradición de los trapiches y la dulcería artesanal en Costa Rica enriquece el acervo cultural alimentario del país, razón por la

## El trapiche de los hermanos Campos Sojo

**U**bicado en Tres Equis de Turrialba, el trapiche de los hermanos Rodolfo y Rolando Campos se mantiene muy activo.

Manejado con la fuerza de un motor de gasolina, el trapiche opera dos veces por semana. De esta forma procesan la caña y la convierten en doradas tapas de dulce y sobado que venden a las personas que llegan a su trapiche en la búsqueda de estos dulces alimentos.

cual existe un esfuerzo familiar y colectivo por mantener viva la actividad trapichera.

Las personas que viven en Costa Rica saben de qué se trata un trapiche, aún sin haber tenido la oportunidad de estar o trabajar en uno de ellos; conocen de la existencia de la tapa de dulce, y de los usos básicos que se dan a este dulce alimento.

La terminología construida alrededor de las actividades del trapiche es de conocimiento generalizado para las personas, y tienen un vínculo estrecho con la producción de dulce, no así para las personas que tienen poco o nulo contacto con la actividad trapichera, principalmente para personas de menor edad.

El uso de ciertos términos está relativamente restringido por parte de las nuevas generaciones, quienes desconocen el significado de las espumas, el atado o la tamuga, no así para las generaciones mayores, lo cual refleja que aunque el trapiche y la tapa de dulce tienen un vínculo estrecho con nuestro acervo gastronómico, la modernidad y el desuso de ciertos términos forma parte de la pérdida que se está evidenciando en relación con esta tradición alimentaria en la actualidad.

Tal como se mencionó en el apartado anterior, la caña de azúcar se introdujo en el continente americano en el siglo XVI, y forma parte del mestizaje culinario originado por el encuentro de culturas, donde fue posible el intercambio de alimentos, conocimientos y prácticas que impactaron el estilo de vida y la dieta de los pobladores -nativos y extranjeros-.

La caña de azúcar llegó a Costa Rica con los primeros expedicionarios que contaron con el aval de la Corona Española para colonizar estas tierras en el siglo XVII. Es muy probable que las primeras siembras ocurrieran en Cartago, como centro de colonización, y en Nicoya hacia el norte del país; posteriormente, el cultivo se diseminó en otras partes del Valle Central, obteniéndose buenos resultados.

Se estima que a finales del siglo XVIII, y durante el siglo XIX, fue el tiempo en el que se poblaron Alajuela, Heredia y San José, y la herencia del trapiche y la dulcería fueron llevadas por los cartagos, quienes llegaron a colonizar estas tierras. Así cobró fuerza la siembra de la caña de azúcar para consumo nacional y exportación a Panamá y Nicaragua.

Según Molina (1991), el procesamiento de la caña de azúcar y la producción del dulce a finales del siglo XVIII tenía un impacto favorable en la economía local y nacional. En el proceso de siembra y el fomento de los trapiches destaca la parte occidental del país,

donde se ubican las provincias de Alajuela y Heredia. Varios pueblos se dedicaron a la siembra de la caña, con una proliferación de trapiches artesanales operados por bueyes o rueda hidráulica, tal como ocurrió en Alajuela centro, San Ramón de Alajuela, Palmares, Grecia y Atenas.

Por su parte, las personas nativas y foráneas que llegaron a asentarse en Alajuelita, Santa Ana, Escazú, Mora, Puriscal, Turru-bares y otras regiones de la parte central del país, llevaron consigo semillas de caña, y se instalaron trapiches movidos por bueyes o la rueda hidráulica.

En la mayoría de pequeñas fincas del Valle Central se sembraba la caña, y existía un trapiche de pequeñas o medianas dimensiones para la extracción de caldo.

Las fincas que poseían un trapiche tenían un mayor valor económico que aquellas que no lo tenían, lo cual refleja el significado comercial que tenía la actividad trapichera en la antigüedad. Los trapiches de hierro debían importarse de Europa y, dependiendo de los materiales y dimensiones, así tenían su valor comercial.

Por su parte, varias personas se dedicaron a la instalación de trapiches, y sus conocimientos eran ampliamente valorados, puesto que era necesario el asesoramiento en cuanto a la ubicación del trapiche en la finca, así como en la forma en que se distribuían los implementos básicos para lograr una mayor eficiencia productiva.

El interés por la producción de tapa de dulce fortaleció la costumbre de disponer de un trapiche de madera, movilizándolo por una o dos personas, puesto que el caldo caña formaba parte de las bebidas de consumo habitual en el mundo doméstico.

### Caña dulce pa'moler

Caña dulce pa'moler  
cuando tenga mi casita,  
¡Oh que suerte más bonita,  
Oh que suerte más bonita!  
que pa'mi tendrá que ser.

Cuando apunta el verolís  
y yo viva con mi nena,  
no tendré ninguna pena  
no tendré ninguna pena,  
y seré siempre feliz.

Tendré entonces mi casita,  
y una milpa y buenos güeyes,  
y seré como esos reyes  
que no envidian,  
que no envidian ya nadita.  
Con mi Dios y mi morena  
caña dulce y buen amor  
esta vida noble y buena,  
esta vida noble y buena,  
pasaré sin un rencor.

En caso de disponer del molino o trapiche, se procedía a instalar un galerón para la ubicación del trapiche de piedra o hierro, así como pailas, lo cual requería una mayor inversión económica. Si la producción era en mayor escala, se disponía hasta de dos yuntas de bueyes para moler la cantidad de caña necesaria, según la cantidad de tapas de dulce requeridas, lo cual muchas veces implicaba el trabajo colaborativo entre familias.

Más adelante fue posible importar trapiches hidráulicos que, aunque tenían un costo mayor, la que aunque tenían un costo mayor, la eficiencia en la producción permitía recobrar los costos de inversión.

Disponer de un pequeño cañal y un trapiche era una de las prin-

## Bueyes, carreta y trapiche

**E**n la historia del trapiche costarricense destaca el fuerte vínculo de la actividad trapichera con el boyeo y la carreta. Los pequeños productores dedicados a la siembra de caña y café, generalmente disponían de una yunta de bueyes, necesarios para las labores en el campo, y para el trabajo en el trapiche.

La faena comienza en el cañal, con la corta de la caña y la carga de la carreta. Desde muy temprano, la yunta de bueyes llevan la caña desde el cañal hasta el trapiche, y así realizan varios viajes. Al día siguiente, en horas de la madrugada, la tarea inicia con la molienda hasta convertir toda la caña en bagazo.

Aunque muchos optaron por el trapiche de rueda hidráulica, los bueyes mantuvieron un lugar especial en las pequeñas fincas de San José, Heredia y muchos poblados alajuelenses.

El rendimiento en la producción era menor; sin embargo, para muchas familias campesinas era suficiente lo que se podía producir con ayuda de una yunta de bueyes y un par de pailas. La producción era suficiente para el consumo familiar y venta en el mercado local.

Las tamugas y las marquetas de dulce eran colocadas en la carreta para su traslado al mercado o a la Fábrica Nacional de Licores. Las caravanas de carretas desde los poblados hasta la capital para la entrega de producto era una de las travesías regulares que se hacían entre los días jueves a sábado.

El arreo de los bueyes para que dieran vuelta en el trapiche, y así movilizar las mazas de hierro para la trituración de la caña, es la principal tarea de los más novatos en el trapiche.

cipales metas de las pequeñas familias campesinas a finales del siglo XIX, realidad reflejada por una melodía que forma parte del acervo musical del país llamada “Caña dulce pa’ moler”, cuya letra fue escrita en el año 1926 por José Salas Pérez y y la música por José Daniel Zúñiga, describe la realidad en el contexto rural costarricense del siglo pasado.

Una vida noble y buena, prosperidad y sustento económico representaba para las familias 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.

Adquirir un trapiche representaba un gran esfuerzo para las familias de escasos recursos, dado que dedicarse a la producción de dulce significaba un ingreso económico para el sustento familiar.

La inversión económica era significativa, puesto que además de adquirir el molino o trapiche, se debían invertir en la yunta de bueyes, y en la adquisición de todos los implementos para la operación de la agroindustria familiar.

Dependiendo de los recursos disponibles, los que deseaban instalar su propio trapiche podían durar años en el ahorro, y muchas veces no lograban cumplir sus sueños por múltiples razones, de tal forma que se dedicaban a trabajar en trapiches ajenos, heredando



así los conocimientos pero con la limitación de que las ganancias no necesariamente eran para inversión de su familia.

El trapiche 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 siembra de tabaco, caña de azúcar y café tuvo un impacto económico relevante para las familias costarricenses a finales del siglo XIX. Dado lo anterior, era común observar grandes extensiones de siembra, y entre los agricultores se intercambiaban conocimientos y semillas de caña, a las que comenzaron a llamar según sus características o calidades; así encontramos descriptores o nombres populares para identificar las variedades de caña, tales como: caña amarilla (considerada de alta calidad), “piojota”, “caña morada”, entre otros.

El conocimiento sobre los tipos de caña y las características de madurez por parte del maestro trapichero era necesario para poder producir un dulce de calidad. Entre la caña más valorada estaba la “caña amarilla”, caracterizada por su gran jugosidad y buena concentración de azúcar, lo cual facilitaba la producción de tapas de dulce que podían colocarse en el mercado a buen precio con gran facilidad.

## El guaro de caña

El guaro blanco es un alimento, yo sólo jumo quisiera estar, (bis)

Cuando me pasa por la garganta ¡cómo me encanta saber tomar! (bis).

Anís del mono, ron colorao, wisky y ginebra quiero beber, (bis)

Quiero embriagarme, y vivir plantao prefiero un trago que una mujer (bis).

Oiga mi amigo, zámpese un trago de sangre bruja que es lo mejor (bis)

No piense en suegra, ni sienta pena, que andando jumo ya no hay dolor” (bis)

Cuando me subo hasta las estrellas Solo jumito quiero vivir (bis)

Y que me entierren con cien botellas Si es que del vicio yo he de morir (bis).

Cañas salobres o poco sazonas hacen que el dulce producido obtenga un color oscuro o texturas indeseables, lo cual reduce el precio por calidad.

El cultivo de la caña ha sufrido grandes transformaciones desde que fue introducido al país, con un apogeo de siembra en los siglos VXIII y XIX, y el enfrentamiento de cambios en las actividades agro-productivas, principalmente en las últimas cinco décadas, lo cual ha producido una merma en la siembra de caña para el procesamiento en trapiches artesanales, y una mayor extensión del cultivo en ciertas zonas del país para la industria azucarera.

En las décadas de 1920 a 1950, los trapiches funcionaban en gran parte del Valle Central, y respondían a una demanda local de tapa de dulce, la cual era utilizada para endulzar las bebidas y la elaboración de dulces tradicionales, tal como se mencionó en otro apartado de este documento. Lugares al suroeste de la capital, entre ellos Escazú, Santa Ana, Desamparados, Alajuelita y Puriscal se dedicaron a la siembra de caña, y mantenían una buena producción de dulce que abastecía las necesidades locales.

Los pequeños productores combinaban 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 1960, el país presenta un cambio en las actividades productivas, asociado a nuevas políticas de producción nacional, el fortalecimiento de la industria alimentaria, y el mejoramiento de infraestructura y caminos. En esa época suceden también cambios en los patrones de consumo, con un incremento en el consumo de azúcar blanca de mesa, y la producción de nuevas golosinas industrializadas que impactaron en las preferencias de los consumidores.

Para esa época, el café había ya desplazado el aguadulce, y era común el uso de azúcar granulada blanca para el consumo doméstico. La mayor demanda de azúcar, en vez de miel de caña, hizo que los ingenios industriales repuntaran, en detrimento de las pequeñas agroindustrias conocidas como trapiches.

La creciente industria alimentaria comenzó a demandar azúcar y derivados; no obstante la Fábrica Nacional de Licores mantuvo la demanda de panela y melaza para la producción de alcohol y bebidas alcohólicas. Además, la caña de azúcar también comenzó a utilizarse como forraje para alimentación animal (Mesén y Durán, 2011).

La cultura del guaro, la producción de caña de azúcar para bebidas alcohólicas, la Fábrica Nacional de Licores en Costa Rica y la “institucionalización del consumo de licor o guaro” tienen un estre-

## El trapiche de “Chano” Anchía

**A**ntiguamente un alto número de trapiches de San José se ubicaban en Santa Ana, Escazú, Mora, Acosta y Puriscal. El conocimiento de las labores del trapiche se heredaba de generación en generación, y era usual que los varones continuaran con la tradición.

“Chano” Anchía (q.d.d.g.) nació en Escazú, y es el abuelo de un trapichero que mantiene la tradición actualmente en San Luis de Punta Lanza de Tabarcia de Mora.

Don Chano heredó la pasión por los trapiches a cuatro de sus hijos: Miguel, Carlos, Luis y Juan, quienes migraron al cantón de Mora, lugar donde instalaron sus propios trapiches en Tabarcia y Guayabo.

Don Juan Anchía Mora instaló su trapiche en San Luis de Punta Lanza de Tabarcia, manejado por bueyes, y él mismo estuvo a cargo del trapiche durante más de cincuenta años. Además de producir tapas de dulce, acostumbraba elaborar marqueta para su venta a la Fábrica Nacional de Licores. Al morir, su esposa decidió mantener activo el trapiche, y encomendó el mismo a su hijo, William Anchía Artavia quien actualmente tiene 37 años de edad. Así hablamos de tres generaciones de trapicheros.

Semanalmente producen 50 tapas en el trapiche que era de su padre. Los días miércoles es usual que los vecinos y vendedores lleguen hasta el trapiche con el interés de comprar el dulce producido por ellos. Por su parte, en Bustamante de Tabarcia de Mora, hace más de 25 años la familia adquirió otra finca en la cual instalaron un trapiche, en el cual producen semanalmente 400 tamugas, las cuales también venden directamente a los consumidores.

Punta de Lanza de Tabarcia de Mora es un pueblo que huele a dulce. Según William Anchía, el caserío no llega a más de 50 casas, y en ese lugar operaban hace más de veinte años diez trapiches, de los cuales siete se mantienen activos.

Por su parte, William señala a Robert Jiménez, propietario de un trapiche ubicado en Guayabo de Mora, manejado por bueyes.

cho vínculo, ampliamente estudiado por varios autores, entre ellos Maribel Bonilla Cervantes (sf).

Creada con la intencionalidad de regular la producción clandestina de guaro a partir de jugo de caña, la Fábrica Nacional de Licores tiene una historia vinculada con uno de los usos que se da al caldo de caña, dado su alto contenido de azúcar, y la posibilidad de elaborar bebidas fermentadas.

Vega (2008), en su artículo sobre “El consumo de licor, publicidad y diversiones en Costa Rica (1900-1930), refiere que la construcción de la cultura del consumo es una característica fundamental de la modernidad, lo cual a su vez contribuye en la producción y sustento de las identidades que se construyen y reconstruyen a través de la forma de consumir bienes y la organización del tiempo de ocio y los encuentros sociales.

La chicha de maíz y el aguardiente elaborado a partir de la caña de azúcar forman parte de la historia de consumo de bebidas alcohólicas en Costa Rica, avalado en el escenario público, principalmente en fiestas familiares y comunitarias, incluyendo los festejos patronales (Vega, 2008).

La canción “El guaro de caña”(letra y música anónima), la cual forma parte del acervo musical folclórico del país, es una muestra del fuerte vínculo entre la producción de caña y guaros destilados.

La mayor producción de azúcar para consumo nacional e importación a la región hizo que el interés de la industria cañera se orientara a una siembra extensiva de un cierto tipo de caña, la cual era procesada por los ingenios, que a su vez realizaron grandes inversiones para innovar en tecnología, y mejorar la producción a gran escala.

Las grandes extensiones de terreno dedicados a la siembra de caña en Alajuela, San Carlos, Turrialba o Guanacaste, actualmente responden principalmente a la demanda de la industria azucarera.

Los trapiches, como una de las primeras agroindustrias que florecieron en nuestro país siglos atrás, han enfrentado fuertes embates asociados con cambios tecnológicos, productivos, y en los patrones de consumo de la población.

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 golosinas tradicionales.

Los trapiches que se mantienen activos, representan un esfuerzo importante por parte de sus dueños, quienes se resisten a ceder

a las presiones comerciales, y a las nuevas normas sanitarias que demandan una inversión económica para mejorar las instalaciones, y así dedicarse a la producción y venta de tapa de dulce en el mercado local y nacional de acuerdo con las medidas de comercio, equiparando los productos artesanales con los producidos industrialmente a gran escala, con la diferencia de que la fluidez económica, el mercado global y las transformaciones en los patrones de consumo afectan de manera directa al pequeño productor de alimentos tradicionales.



## El trapiche y sus componentes

**E**l trapiche consiste de una estructura que puede ser de madera, piedra o metal, necesaria para procesar la caña y extraer el jugo.

Las mazas son estructuras de forma cilíndrica con un borde en muelas que facilita el engranaje cuando dan vuelta. Las masas pueden ser dos o tres, y dependiendo del tipo de trapiche, se colocan de forma vertical u horizontal. Las mismas se empotran en una estructura, generalmente de madera, cuyas partes reciben nombres específicos, tal como se ejemplifica en la figura 1.

Cabe mencionar que la terminología varía si se trata de un trapiche de bueyes, un trapiche de motor o movilizado por rueda hidráulica.

La madera de la que está construida la estructura del trapiche debe caracterizarse por su dureza. Es común el uso de guapinol, chirraca o cedro. Si la estructura se empotra en una estructura metálica, se identifica con el nombre de “trapiche en camiseta”. Esta estructura metálica se coloca generalmente en una base de madera.

Las mazas dan vuelta en un mismo eje, para lo cual se conectan con un volador que, al girar en mismo eje, acciona la maza principal y por engranaje hace que las mazas secundarias o “hijuelas” den vuelta. Lo anterior en el caso de un trapiche de bueyes.

La guía que se ubica en medio de las mazas facilita la colocación de la caña para que sea exprimida por las estructuras metálicas o muelas. El jugo cae a una pila colectora, de donde se transporta a las pailas.

El volador es una estructura de madera que gira sobre un eje y, al movilarlo, acciona el engranaje de las mazas. El mismo cuenta con una pieza vertical, conocida como tirante, en la cual se amarra el yugo, en caso de que el trapiche sea manejado por bueyes.

Si el trapiche es hidráulico, la rueda o catalina es la que se encarga de activar el engranaje, para lo cual las mazas se colocan de forma horizontal. Los trapiches hidráulicos requieren necesariamente de que el trapiche se ubique en la finca de tal forma que se tenga el fácil acceso a una corriente de agua.

En un nivel más bajo del molino se ubican las pailas de hierro, cuyo número depende de la capacidad de producción. Se le llama “tren de pailas” la zona donde se ubican las pailas, perfectamente empotradas en fila para que el calor de la hornilla pueda pegar en el fondo de la paila, y así sea efectiva la cocción del caldo.

El área donde se ubican las pailas debe ser grande, de tal forma que pueda colocarse la canoa y los moldes de las tapas. La paila tiene una forma redondeada, semicónica, de base estrecha y boca ancha, y puede ser de cobre, hierro o una aleación de metales que sean buenos conductores de calor.

Las pailas están empotradas en una estructura de adobes y ladrillos, donde la base tiene contacto con el fuego de la hornilla. La misma está construida de ladrillos de barro, con un conducto que lleva hasta la chimenea, por donde sale el humo.

La construcción del conducto de la hornilla hacia la chimenea, en término de distancia y colocación del as pailas es clave para el éxito del trapiche. El conocimiento especializado que requiere la instalación de un trapiche hace que las personas dedicadas a este oficio antiguamente fueran altamente calificadas y cotizadas, con una agenda sumamente apretada, puesto que requerían viajar grandes distancias a pie o a caballo con sus herramientas, y permanecer por varios días en el trapiche haciendo su trabajo.

Generalmente la primera paila tiene contacto cercano con la apertura de la hornilla, espacio donde la persona encargada de mantener vivo el fuego, el “atizero”, coloca los rollos de bagazo y leña. Se espera que en esta zona la temperatura sea la más alta.

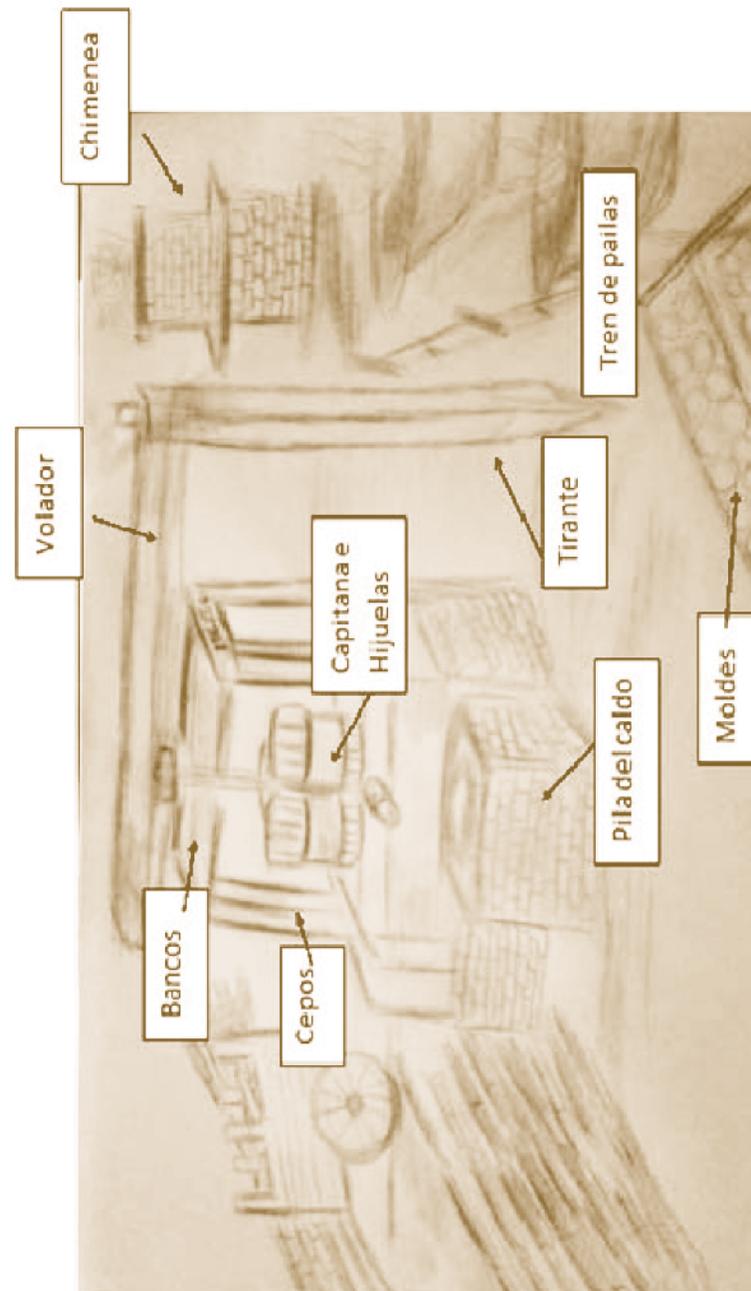
Las otras pailas se colocan en fila a una distancia determinada, y conforme se alejan del hueco de la hornilla, el calor es menos intenso.

Debe existir acceso al agua para el lavado de manos, herramientas y moldes, con lo cual es usual mantener una pila o contenedor en un lugar estratégico dentro del galerón. Además, se dispone de un cuarto o bodega, donde se almacenan las herramientas y el dulce.

Si el trapiche es manejado por bueyes, el galerón se ubica cercano al potrero o a un costado se dispone de un corral donde los animales puedan beber agua o alimentarse, y descansar después de la tarea.

En el galerón se reserva un espacio para apilar el bagazo seco y la leña, y para muchos era un lugar donde se restringía el acceso a niños principalmente, debido a que con el calor y la baja humedad, es común que serpientes y alacranes estén escondidos entre la leña. Asimismo, en el galerón se mantiene la carreta y otros implementos, como palas, hacha y otras herramientas.

En la siguiente figura se presenta un esquema de los componentes principales del trapiche artesanal de bueyes:





## Un trabajo colaborativo para sacar la tarea

**S**i de trabajo colaborativo se trata, el trapiche es un espacio donde las personas tienen sus roles claramente definidos.

En primer lugar resalta el trapichero mayor o el maestro, quien destaca por sus conocimientos y práctica en la siembra de la caña y el procesamiento de la miel de tapa. Ese conocimiento se adquiere primeramente por observación, y luego por participación activa en las diferentes tareas.

La mayoría de maestros trapicheros refieren que ingresaron al oficio desde muy pequeños, en su primera década de vida. Niños de seis y siete años se involucran en las actividades, participando en diferentes tareas propias del oficio del trapichero, bajo la supervisión de adultos. Las tareas para los niños y jóvenes están involucradas con acarreo de algunas cañas, el arreo de los bueyes para que giren alrededor del trapiche, la trituración del mozote, o humedeciendo los moldes donde se chorreará el dulce.

Los roles en el trapiche están claramente definidos, y dependen de la complejidad del trabajo y la fuerza física.

El trabajo inicia en el cañal, para lo cual el maestro trapichero, quien domina todas las actividades involucradas en el proceso, tiene la experiencia para seleccionar las cañas sazonas, y procede al entresacado.

El acarreo de las cañas puede ser al hombro o en carreta. Si el cañal se encuentra cerca del trapiche, lo más práctico es juntar una carga de caña y cargarla en la espalda.

Tal como lo refiere León y Arroyo, citado por Castro (2015), el “entresaque” de la caña consiste en cosechar las cañas valoradas como sazonas o maduras, las cuales tienen una concentración de caldo y azúcares óptimo para la producción del dulce. Con cuidado se cortan con una chinga o un cuchillo guaba para no dañar la planta, y así mantener la producción, dado que los nuevos “hijos” de la planta no se afectan.

Las cañas se apilan en las callejuelas, y luego se cargan al hombro hasta el lugar de donde se transportarán hasta el trapiche. La “cargada en brazos” o en “brazados” consiste en agrupar de diez a quince cañas y llevarlas al hombro hasta el trapiche.

Muchas personas se dedican a trabajar como peones en cañales precisamente cuidando de las cañas, haciendo el entresacado y

cargando la cantidad necesaria para una tarea hasta el galerón del trapiche.

Otra tarea importante es la preparación de las cañas, previo a la molienda. Usualmente se eliminan las impurezas visibles, como hojas, raíces y barro. Con un cuchillo filoso se eliminan las partes innecesarias y uno de los extremos de la caña se corta de manera transversal para facilitar su colocación en la guía, entre las mazas.

La extracción del jugo de caña es una de las actividades más importantes. Requiere su tiempo, puesto que manualmente se introducen una a una las cañas, y se debe verificar que estén bien exprimidas. En un trapiche de bueyes, mientras una persona se ense encarga de los bueyes, otra va introduciendo de dos en dos las cañas para la extracción del jugo. En el caso de un trapiche de motor, dependiendo de la capacidad del mismo, pueden introducirse hasta cuatro cañas de manera simultánea.

La persona dedicada al manejo de los animales, debe estar pendiente de que los bueyes estén descansados, bien alimentados e hidratados. Una vez que culmina la molienda, los bueyes se llevan al potrero y se cuidan (se bañan, se les brinda alimento y bebida), dado que el trabajo arduo de molienda demanda esfuerzo físico durante varias horas. Esta persona también está pendiente de recoger el bagazo fresco y apilarlo para secarlo cerca de la hornilla o con el sol (“bagacero”).

La atizada del fuego de la hornilla para iniciar con la cocción del caldo le corresponde al “atizador”. Es un trabajo agotador, puesto que es necesario estar cerca del hueco de la hornilla para verificar que se disponga del combustible necesario y el fuego no se extinga.

Una de las modificaciones exigidas más recientemente en los trapiches ha sido precisamente la hornilla y la chimenea. Nuevos diseños permiten que la hornilla sea más eficiente, y se requiera menos cantidad de bagazo o leña para mantener calientes las pailas. Se requiere de una buena ventilación interna para facilitar la entrada de aire que alimente el fuego, el cual debe pegar directamente en el fondo de las pailas.

Entre los riesgos del atizador está su permanencia en el lugar más caliente del trapiche, y estar pendiente de que el fuego se mantenga parejo, y así propiciar una cocción del caldo uniforme. La hornilla y el lugar donde se apila la leña y el bagazo seco atrae insectos y reptiles, con lo cual el atizador debe estar alerta, puesto que puede ser atacado por una serpiente o un alacrán.

Una o dos personas se encargan de vigilar las pailas, verificando que el caldo se esté cocinando con la intensidad de calor requerida.

La primera tarea es descachazar el caldo, es decir eliminar las impurezas. Para ello es necesario conseguir el mozote y triturarlo, para obtener la baba suficiente, misma que se agregará al caldo, y facilitará que las impurezas salgan a flote por acción del mucílago.

El maestro trapichero es la persona que monitorea la cocción del caldo y decide el momento de pasar el caldo concentrado de la paila grande que está más cerca de la boca de la hornilla, hacia la paila de menores dimensiones. El objetivo es continuar con la cocción del caldo hasta concentrarlo y transformarlo en miel.

Cuidar de la cocción del caldo es la principal tarea del maestro trapichero, quien permanentemente debe estar vigilando la densidad del líquido, y con su experiencia tomar la decisión de que se ha llegado al “punto”, suspender la cocción de la miel, y proceder a traspasarla a la canoa para el batido correspondiente.

La elaboración de las golosinas del trapiche, como espumas, sobado, punto o chicharrón, melcocha o subido son del conocimiento de la mayoría de quienes están en el trapiche; no obstante el criterio del maestro trapichero es respetado.

La confección de sobados puede ser asumida por uno de los integrantes del equipo, mientras que otros se dedican al batido de la miel y la chorrea de las tapas.

Al finalizar la tarea, todos o la mayoría contribuyen en el empaque del dulce, ya sea en forma de atados o tamugas.

A pesar de que el oficio del trapichero es seguido mayoritariamente por varones, las mujeres también tienen su cuota de participación. Hay que tener presente que el trapiche es una agroindustria familiar, y la necesidad de cubrir diferentes actividades, en jornadas extenuantes, hace que la participación de mano de obra sea altamente valorada, independientemente si se trata de varones o mujeres.

Durante el trabajo de investigación, ha sido posible participar en la elaboración de dulce liderada por maestras trapicheras, tal es el caso de Elsa Masís Herrera, quien heredó sus conocimientos de su padre, y en la jornada del trapiche ella cuenta con el apoyo de dos varones, su esposo y un peón, para sacar la tarea adelante. En el trapiche de don Amando Masís (q.d.D.g.), la esposa e hijas participaban elaborando los almuerzos y llevando la comida a los trabajadores, moliendo la caña, arriando los bueyes, batiendo el dulce, chorreando las tapas, empacando los atados y tamugas envueltas en hoja de caña seca, y vendiendo o distribuyendo el dulce a los compradores.

Por su parte, Castro (2015) menciona que doña Isabel Arias, esposa del reconocido trapichero don Evelio Arias (q.d.D.g), tenía una activa participación en diferentes tareas vinculadas con la producción de dulce, y que una de las principales labores donde la colaboración femenina es indispensable es en el empaque del producto.

En el contexto actual, donde los trapiches también se convierten en espacios de turismo rural comunitario, las personas asumen nuevos roles, y uno de ellos clave es asumir la tarea de recibir a los visitantes y explicarles todo el proceso de elaboración de las tapas de dulce, lo cual no ha sido fácil para algunos.

A pesar de que dominan el oficio, la timidez hace que no se sientan muy cómodos atendiendo grupos de visitantes, y muchos consideran que les da pena cobrar por una actividad, lo que supone una barrera para valorar económicamente un oficio que aman, y al cual se han dedicado toda su vida.

La valoración económica de las golosinas del trapiche es una de las principales limitantes que tienen, por cuanto no saben cuánto es el costo económico para permitir la entrada de visitantes a su trapiche, y que tengan la oportunidad de degustar espumas o un pedazo de melcocha. Por otro lado, en la actividad turística, las mujeres toman su espacio, de dominio doméstico, para atender a las personas y ofrecerles una gran variedad de comidas tradicionales, tales como picadillos o tamales, con lo cual la economía familiar y local se ven beneficiadas.

## Un poco de historia sobre la tapa de dulce

El jugo de caña se caracteriza por una alta concentración de sacarosa. Cuando se somete a un calentamiento prolongado, el agua se evapora y los azúcares se concentran, obteniéndose una miel densa que, en caliente, se airea mediante el batido, con lo cual es posible que adquiera una textura sólida.

La ventaja de este producto es que una vez formadas las tapas, si se almacenan de forma correcta, pueden mantenerse en buen estado por largo tiempo. La reconstitución de la miel se obtiene agregando agua y calentando de nuevo el dulce sólido para lograr que se derrita y obtener de nuevo una miel de textura semilíquida.

Antiguamente, el procesamiento de la caña para la producción de miel se realizaba en las casas. Generalmente se disponía de un pequeño trapiche de madera que se operaba con acción humana, y así se obtenía el caldo suficiente que era cocido en una olla de hierro o cobre en la cocina.

Los moldes utilizados para la solidificación de la miel eran de cuero o madera, los cuales debían mantenerse húmedos con el fin de facilitar el desmolde. Posteriormente, se instalaron trapiches con mayor capacidad, muchos de ellos manejados por bueyes, con una o dos pailas, con lo cual era posible producir el dulce para consumo familiar y venta de excedentes a los vecinos.

Para la producción en mayor escala se recurrió a la talla de moldes de madera, y se popularizó la forma cónica, a la que se le llamó en Costa Rica como “tapa”. Cada tapa tiene un peso aproximado entre 300 y 500 gramos. Los trapiches se diferencian por el tamaño y peso de la tapa, lo cual también determina también el precio.

Para su almacenamiento y conservación, las tapas antiguamente eran envueltas en hojas de caña secas. Dos tapas se conocen en Costa Rica como “atado”, y cuatro tapas “tamuga”, y se empacan juntando los bordes anchos de las tapas.

La práctica de envolver el dulce en hojas de caña fue desestimulado por las autoridades sanitarias, al igual que otras prácticas seguidas desde la antigüedad en los trapiches, como el uso de instrumentos o mesas de madera porosa que son insalubres, y la quema de llantas o leña en la hornilla, lo cual tiene un impacto negativo en el ambiente.

A continuación se describe de manera general el procesamiento de la tapa de dulce en un trapiche artesanal, paso a paso:

**PASO 1:** La corta de la caña. El productor se dirige al cañal y con gran habilidad entresaca las cañas sazonas sin dañar la mata de caña con el fin de mantener sano el cañal.

Con un cuchillo filoso elimina el follaje y otras partes de la planta innecesarias. Las cañas se apilan en la callejuela, y luego se colocan en una carreta o al hombro se trasladan hasta el trapiche.

El entresacado de las cañas sazonas requiere de conocimiento y práctica. La buena selección de la caña permitirá la producción de dulce de buena calidad, y con un correcto entresacado de la caña, el cañaveral puede mantenerse productivo, puesto que la planta es un cultivo perenne. Las raíces se entresacan cada cierto tiempo, con el fin de hacer nuevos sembradíos y renovar las plantaciones. Para ello se utilizan herramientas especialmente diseñadas para tal fin, con formas de la hoja del cuchillo que permitan un corte apropiado de la caña sin dañar otras cañas, a los que se les llama “chingas” y “guabas”.

**PASO 2:** Inicia la tarea con la molienda de la caña. Una a una, las cañas son colocadas en el trapiche, el cual es accionado por bueyes, caballos o la fuerza de un motor hidráulico o mecánico que requiere diesel, gasolina o electricidad.

El jugo cae en la pila del caldo, mientras que la estopa de la caña o bagazo se recoge y se coloca en un lugar seco para que luego pueda ser utilizada como combustible en la hornilla, el cual se conoce popularmente como “bagazo”.

La primera golosina la constituye el jugo de caña, el cual se colecta directamente de la canoa y se consume recién exprimida la caña.

Se considera una bebida refrescante, nutritiva y hasta con propiedades medicinales, razón por la cual muchas personas asisten al trapiche con el único objetivo de ingerir caldo de caña.

Si la intención es procesar el caldo para la elaboración de chicha o guarapo, el caldo se colecta y se tamiza, con el fin de eliminar las basurillas de la caña, igualmente se hierve para eliminar impurezas.

Se considera una bebida hidratante y energética, debido a sus componentes nutricionales, principalmente azúcares, vitamina C, y algunos minerales, como calcio, magnesio y potasio. Los campesinos recomiendan la ingesta de jugo de caña recién exprimido por

sus propiedades beneficiosas para el riñón, al tener un efecto depurativo.

El roce que ejerce la estopa de la caña al masticar, favorece el fortalecimiento de los músculos faciales y las encías, además de que contribuye a limpiar los dientes por el roce, razón por la cual se recomienda comer caña. Los cabitos de caña también constituyen otra natural golosina del trapiche.

**PASO 3:** Mientras se muele la caña, se lavan bien las pailas, y se prende la hornilla. Hay que procurar mantener la hornilla encendida durante todo el proceso, razón por la cual una persona es la encargada directamente de esta tarea, conocido como el “atizador”. A pesar de que todas las labores en el trapiche son duras, la atizada está entre el trabajo más agotador, debido a las altas temperaturas cerca de la zona de la hornilla.

**PASO 4:** Se transporta el caldo de caña hasta la primera paila, con el uso de una canoa o tubo, o bien se traslada en baldes.

**PASO 5:** Poco a poco el caldo se calienta, cambia de color de verdusco a un color claro, y después cada vez más amarillo y de consistencia más densa.

Mientras se calienta el caldo, es posible observar basurillas, las cuales es necesario eliminar con el uso de un producto que facilite la remoción. Este paso se conoce como “escachazar el caldo”. Para ello se procede a machacar los tallos de mozote o burío y con un poco de agua se procede a extraer una especie de mucílago. El mismo se agrega al caldo, y con ayuda de un pascón de mango largo se procede a recoger las impurezas, las cuales se colocan en el “balde de la cachaza”. La cachaza es utilizada como abono o alimento para cerdos y ganado.

También se utiliza el agua que se obtiene al colar la ceniza, la cual popularmente se conoce como lejía.

Entre los productos utilizados para recoger las basuras o escachazar el caldo están el mozote (*Triumfetta semitriloba*), el guácimo (*Guazuma ulmifolia*) y el burío (*Heliocarpus appendiculatus*). También se usa el agua de ceniza o lejía de ceniza para limpiar el caldo.

La lejía se obtiene agregando agua a ceniza y drenando el líquido. Es necesario mover regularmente el caldo con ayuda de un pascón de palo largo, generalmente con orificios, lo que permita airear el contenido de la paila y observar el cambio en la densidad del líquido.

Este proceso requiere de mucha paciencia y conocimiento en la elaboración de dulce. Llega un momento que el caldo está ligeramente concentrado, y al moverlo facilita la formación de espumas. Con ayuda de un pascón, es posible coleccionar la espuma de intenso sabor dulce, la cual se coloca en guacal, considerada como otra golosina muy apetecida por quienes visitan los trapiches.

Para su consumo es usual recurrir al uso de un pequeño trozo de bagazo, el cual sirve como cuchara para consumir el producto. La consistencia del bagazo hace que se absorba rápidamente el contenido acuoso y dulce, con lo cual brinda una sensación en la boca diferente.

**PASO 6:** El contenido de la paila # 1 se pasa a la paila #2 para continuar con la cocción de la miel. En este momento, el producto es más oscuro y con una concentración mayor de azúcares. El burbujeo se mantiene, aunque con el avance en la cocción el tamaño de las burbujas cambia, siendo cada vez más grandes.

Mientras se concentra la miel, alrededor de la paila se forma una especie de borde o costra de exquisito sabor, la cual se conoce como “ronda”. Este subproducto se convierte en otra golosina de trapiche.

El “mielero” es la persona encargada de cocinar la miel hasta el punto deseado. De manera regular mueve la miel con ayuda de un pascón con el fin de verificar la consistencia, y el hilo que se forma al verter el contenido.

Cuando el hilo es constante, llega el momento de hacer la prueba, para lo cual se sumerge un poco de miel en un balde con agua. Si la miel se condensa y se forma una pasta chiclosa, llegó el momento de pasar el contenido de la paila a la canoa grande para “batir” el dulce.

La miel chiclosa se conoce como “punto”, “perico” o “chicharrón de dulce”, términos utilizados según la localidad.

En este momento se puede proceder a elaborar tres golosinas de trapiche muy gustadas: la melcocha, el sobado o sobao y el su-bido.

La melcocha se elabora poniendo un poco de miel en una superficie húmeda y dejando que se enfríe ligeramente. Con conocimiento, el encargado de elaboración de la melcocha toma la miel caliente con sus manos y procede a “amasarla”, para lo cual puede recurrir a una horqueta.

El amasado hace que la miel se enfríe, cambie de color y adquiera una textura chiclosa, presentando pequeños hilos dorados.

Algunas personas acostumbran agregarle maní molido, esencia de vainilla, coco, licor, ralladura de limón o leche en polvo.

La melcocha puede quedarse en un solo bloque o bien segmentarse en pequeñas bolitas, las cuales se colocan sobre hojas de naranjo, hoja de plátano o se envuelven con papel.

El sobado o sobao se elabora con la miel que se coloca en un guacal o canoa de madera y se bate generosamente con una paleta de madera hasta que cambie de color y adquiera una consistencia sólida.

Actualmente, muchos trapiches producen los sobados con fines comerciales, tal es el caso del trapiche de la familia Arias ubicado en el pueblo La Paz en San Ramón, donde se producen decenas de sobados semanalmente para su venta en diferentes puntos comerciales en Alajuela y San José.

La forma de presentación del sobado o sobao también difiere según el trapiche y la localidad. De esta forma, en Puriscal los sobados tienen una forma más redondeada; mientras que en La Paz de San Ramón de Alajuela, el sobado tiene una forma más cilíndrica y retorcida.

Las formas también dependen del movimiento de la paleta o cuchillo de madera en el momento de “sobar” o cortar el dulce; asimismo interfiere en la consistencia el agregado de ingredientes secos o líquidos, como polvos, ralladuras, esencias o licor.

Se acostumbra, al igual que la melcocha, agregar otros saborizantes para tener una mayor variedad de sobados, siendo los más tradicionales el maní y otras semillas tostadas, la leche en polvo, licor, linaza, queso molido, esencias, entre otros.

**PASO 7:** La miel se cocina hasta que obtenga el punto deseado para la elaboración de las tapas, según el conocimiento del trapichero.

Algunos mantienen ciertos secretos para obtener una mejor textura o color. Así, por ejemplo, se agrega una pequeña cantidad de manteca a la paila o cal, con el fin de obtener un dulce brillante, más blanco, y que cuaje apropiadamente. Otros, antiguamente acostumbraban agregar sales de bisulfito para obtener un dulce más blanco, práctica que fue prohibida debido a que afecta la salud.

**PASO 8:** Llega el momento de chorrear el dulce. Los moldes de madera donde se chorrean las tapas se mantienen con agua hasta el momento de la chorreada, para lo cual se vuelcan, y se elimina el excedente de líquido.

Con cuidado, la miel se traslada de la paila a la canoa, y se bate vigorosamente moviendo la paleta de mango largo de extremo a extremo, con sumo cuidado de que la miel no se derrame o se derrame de la canoa, ante el riesgo de una quemadura.

Una vez que el dulce corte o muestre signos de solidificación se procede a chorrear las tapas. Para ello es necesario el uso de un guacal de mango corto, conocido como bomba, y un cuchillo o paleta de madera.

La miel se chorrea en cada uno de los orificios del molde y se coloca en una superficie plana, con la finalidad de que el dulce repose, se enfríe y solidifique. En algunos trapiches se acostumbra colar el dulce, para lo cual se utiliza una tela de manta limpia. La colada de dulce se realiza para eliminar impurezas y que el dulce sea de mayor calidad.

Al trasladar la miel de la paila a la canoa, quedan remanentes en la pared de la paila. Con cuidado, una persona puede tomar un cuchillo de palo y en el mismo lugar comienza a batir ese remanente de miel hasta solidificarlo. Generalmente adquiere una forma redondeada, similar a un panal. Esta golosina recibe el nombre de “alfeñique”, y es uno de los productos que el trapichero reserva para obsequiar como regalo especial. El alfeñique tiene una consistencia granulosa y suave, que al introducirse a la boca se deshace fácilmente.

**PASO 9:** Una vez que el dulce esté frío se procede al empaque. Los moldes se vuelcan sobre una capa de bagazo seco o en una mesa limpia, y se golpea ligeramente para que se facilite el desmolde de las tapas.

Antiguamente era común el uso de la hoja de caña seca y cáñamos de itabo, en otros países también es común la hoja de plátano, como sucede en Ecuador. Las tapas se juntan en los extremos más anchos y de esta manera se forma un “atado” con dos tapas y una “tamuga” con cuatro tapas.

Por recomendación sanitaria, el dulce elaborado para venta al público debe empacarse en bolsa plástica o envoltura de plástico adherible al producto, sellada con una etiqueta donde se especifique el nombre del trapiche o productor, el lugar de producción, la fecha de elaboración y otra información requerida, según la reglamentación para etiquetado general de productos.

Antiguamente uno de los productos principales de los trapiches era la “marqueta”, la cual es un bloque sólido de dulce que se vendía de forma exclusiva a la Fábrica Nacional de Licores. La marquette

se elaboraba con una base de hasta veinte tapas de dulce que se colocaban de forma simétrica, y sobre las mismas se chorreaba más dulce con el objetivo de formar un bloque compacto. Las marquetas se entregaban en la Fábrica Nacional de Licores y se valoraba el precio según el peso y la pureza del dulce.

## Aguadulce con bizcocho

Aguadulce, aguidulce, agüidulce, aguamiel o bebida son términos populares para llamar a un producto que ocupa un lugar en la mesa del costarricense.

Es probable que desde la llegada de la caña y el procesamiento de la miel de tapa, y hasta principios del siglo XX, esta bebida a base de agua y miel de caña era la más consumida, puesto que el café era solamente consumido por personas de alta clase social, que conocieron del producto mientras viajaban o estudiaban en Europa, lo promocionaron al llegar a Costa Rica, y en el apogeo de siembra del café, era la élite la que incorporó este alimento en el patrón alimentario, que luego se popularizó.

El aguadulce se consumía caliente o fría, con agua o leche, y se acostumbraba combinarla con otros productos, como jugo de limón ácido o avena. La facilidad en la preparación hacía que las personas la incorporaran no solo como una bebida hidratante, sino energética.

Dado que la miel también se ocupaba para endulzar los frescos, la costumbre era mantener miel en una olla, la que usualmente se conocía como “olla mielera”, con lo cual bastaba con disponer de agua fresca o caliente para prepararse la bebida. Al disponer de cocina de leña, era usual que se mantuviera agua caliente en la cafetera, con lo cual se facilitaba la preparación de la bebida caliente.

Para la preparación de una jarra de aguadulce se requiere aproximadamente tres cucharaditas de miel concentrada, lo que supone un aporte cercano a 60 Kcal.

El aguadulce con limón se popularizó como una bebida hidratante que podía consumirse fría o caliente. Al agregársele jengibre, se convirtió en una bebida típica de la cocina afrolimonense, la que se conoce como hiel o agua de sapo.

Cristina Umaña, Lucía Fernández y Mariana Leiva (2016) realizaron una corta investigación sobre el aguadulce como tradición alimentaria, en el marco de un curso de la carrera de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, para lo cual visitaron Turrubares, y entrevistaron a los encargados de uno de los trapiches que aún se

mantienen activos en la zona, y a veinte consumidores de aguadulce de este pueblo.

El estudio en mención determinó que el aguadulce es gustada por la mayoría, y atribuyen a esta bebida tradicional un buen sabor, con mayor preferencia que otras bebidas populares, como el té o el café. Además, muchos dicen preferirlo, ya que es versátil a la hora de combinarse con diversas comidas, tal como se evidencia en las siguientes citas: *“Para mi es lo más importante tomar aguadulce o un fresco de limón con tapa de dulce durante la comida o después.*



*Yo diría que es más saludable que el café o que un fresco comprado” E.1, comunicación personal. 2016, Junio 7) (Umaña et al, 2016).*

La disponibilidad de la tapa de dulce y la elaboración de la miel o raspar la tapa para la elaboración del aguadulce es una de las barreras que actualmente encuentran las personas para preferir el aguadulce en vez de otro tipo de bebidas, como el café o bebidas industrializadas. Al respecto Umaña et al. (2016) indicaron que el café se posiciona quizás por que es fácil de preparar, al igual que el aguadulce, y es más aromático.

Por otro lado, según la percepción de los entrevistados, la merma en el consumo del aguadulce también se debe a que antiguamente el café adquirió una mayor fama, y el aguadulce era una bebida que poco a poco se convirtió en un producto de la mesa de las personas adultas mayores de escasos recursos y que vivían en zonas rurales, donde existía.

Como sucede con otras tradiciones alimentarias que están quedando en el olvido, el aguadulce, según los hallazgos de Umaña et al (2016), forma parte de esos alimentos que en la actualidad está en decadencia, donde las personas recuerdan cómo sus antecesores utilizaban la miel de tapa como endulzante, y que la preparación del aguadulce era común en las familias. De hecho se menciona la práctica de endulzar el café con miel, para lo cual era común que se pusiera a hervir en la cafetera aguadulce, y con ella se chorreara el café, una práctica común también identificada en otras zonas del país.

La disminución en el consumo de miel de tapa y la pérdida de la práctica de elaborar aguadulce como bebida habitual ha provocado que la baja exposición al producto incida en la formación de hábitos alimentarios de las nuevas generaciones.

Según Umaña et al (2016), las personas entrevistadas establecen diferencias respecto a la ingesta del aguadulce entre las generaciones; así las personas adultas o adultas mayores actualmente presentan una mayor afinidad y nostalgia por esta bebida, puesto que fueron criados y valoran positivamente el consumo de aguadulce; mientras que las generaciones más jóvenes, al no criarse en el contexto de un trapiche e influidos por las prácticas alimentarias de antaño, suelen consumir de manera ocasional o no ingieren el aguadulce. Por otro lado, también refieren la sobre exposición de las personas a otros tipos de bebidas industrializadas, como jugos, refrescos y una gran variedad de otras bebidas que pueden elaborarse frías o calientes, con lo cual existe un desplazamiento de

aquellas consideradas más simples o de antaño, como sucede con el aguadulce.

La disminución en el consumo de aguadulce es una de las principales razones por las cuales los trapiches también han sucumbido, puesto que no hay mercado para ubicar el producto, solamente en aquellas épocas en donde existe un incremento en la elaboración de postres tradicionales, como sucede en Semana Santa y Navidad. El aguadulce y el uso de la miel de tapa como endulzante hacía que los trapiches tuvieran un alta demanda de tapas; en la actualidad, el bajo consumo de estos productos hace que el mantenimiento de un trapiche no sea tan rentable.

Así, por ejemplo, Umaña et al (2016) señalan que el trapichero entrevistado muestra preocupación por el bajo consumo de aguadulce y las ventas disminuidas de tapas, manifestado de la siguiente forma: *“Sí, nosotros que la hacemos lo hemos notado. Lo que antes vendíamos en una semana ahora se vende en 15-22 días” E.1, comunicación personal. 2016, Junio 7; “Ahora la gente prefiere pagar por azúcar normal que por dulce” E.2, comunicación personal. 2016, Junio 7).*

Otra razón identificada por el estudio de Umaña et al (2016) es la vivencia de las personas de mayor edad en un trapiche, por cuanto aún cuando las personas no tuvieran contacto directo, era común que en los pueblos existiera al menos un trapiche, donde era posible conocer el proceso y adquirir las tapas de dulce. Las personas entrevistadas en este estudio de la zona de Turrubares manifestaron que una de las razones probables por las que actualmente existe una baja ingesta de aguadulce es porque no es lo mismo consumir aguadulce de las tapas compradas directamente al trapichero, y tener la experiencia de visitar un trapiche, que adquirir la tapa de dulce anónima en una pulpería o supermercado.

Ello pone de manifiesto la relevancia del contexto y su influencia en la conformación de los patrones alimentarios.

Una forma diferente de preparar antiguamente la bebida a base de caña de azúcar es la citada por don Faustino Díaz, trapichero de San Miguel de Puriscal, quien refiere que cuando era pequeño, la forma usual de preparar aguadulce era pelando y cortando la caña en pequeños trozos, que luego se agregaban a una olla de agua hirviendo. Así lograban obtener una bebida de sabor dulce, y se hacía cuando no se disponía de miel.

En relación con los tiempos de comida y la ingesta de aguadulce, antiguamente era común consumirla en cualquier momento del día. Al respecto, Umaña et al (2016) identificaron que, en el caso de las

personas de Turrubares entrevistadas, no hay un tiempo definido para consumir agua dulce. Algunos acostumbran consumirla con el desayuno, con el almuerzo, en la merienda de la tarde o cena. Los trabajadores del trapiche afirmaron tomar agua dulce con todas las comidas fuertes del día. También muchos coincidían en preferirla en tiempo de lluvias y tardes frías.

El aguadulce y los acompañamientos es otro tema interesante de analizar. Tal como se refirió anteriormente, la práctica de acompañar las comidas con con aguadulce supone el uso como bebida hidratante; los trabajadores del campo acostumbraban llevar en su alforja una botella de agua dulce sola o con limón como bebida refrescante.

La asociación del aguadulce con otros alimentos es un reflejo de la complejidad de los hábitos alimentarios de las personas y colectividades. Existen alimentos con los cuales las personas asocian esta dulce bebida, donde no pueden faltar las preparaciones a base de maíz, entre ellas la tortilla con queso, los bizcochos, el tamal y el tamal asado. El contraste de sabores dulces y salados se manifiesta en este tipo de combinaciones, donde la predominancia del sabor dulce del aguadulce es evidente.

Si actualmente se presenta el bajo consumo de aguadulce, y al preguntar a las personas sobre esta bebida manifiestan que tiene agradable sabor y vínculo con la Costa Rica de antaño, entonces ¿cuáles son las razones principales por las que no se incentiva el consumo?

El azúcar actualmente es un producto cuestionado por su aporte de energía y la asociación del alto consumo con problemas de salud. La mala imagen del azúcar ha arrastrado a otros productos endulzantes, entre ellos la miel de caña, aunque a esta última se le reconoce que es un producto más natural que el azúcar procesado en los ingenios. Nuevas tendencias de alimentación natural incentivan el uso de la miel de caña, lo que supone que en los últimos años se han incrementado su consumo.

Otro aspecto importante en el consumo de miel de tapa es el proceso previo que implica partir la tapa, que a veces por su dureza se complica la maniobra, y raspar o derretir el dulce. La innovación en este negocio ha contribuido en la disponibilidad de miel o dulce raspado para preparar fácilmente el aguadulce, sin embargo se pierde la identidad con el trapiche artesanal.

El aguadulce es una de las bebidas que forma parte de la oferta en restaurantes dedicados a la venta de comidas tradicionales del país; mientras que en turnos y espacios donde la colectividad

celebra fiestas populares, el aguadulce también está presente lo que significa que el aguadulce está presente en el imaginario del costarricense, y ocupa un lugar especial como alimento tradicional.

## Dulces golosinas del trapiche

Tal como se mencionó en apartados anteriores, en el trapiche se procesan varios productos, además de la tapa de dulce. Iniciamos con el sabroso jugo o caldo de caña, obtenido por la trituration de la caña. Un caldo de color oscuro, espumoso, con una alta concentración de azúcares que al tomarlo refresca, y a la vez alimenta.

La calidad del caldo depende del tipo de caña utilizada. Existen cañas más jugosas o de caldo más dulce que otras. La primera tarea en el trapiche es precisamente la molienda de la caña, momento en que muchas personas se acercan para obtener el caldo, y tomarlo directamente de un guacal.

Al caldo de caña se le atribuyen varias propiedades medicinales, razón por la cual no solamente es apetecido por su sabor dulce, sino por el contenido nutricional y la sensación de bienestar que experimentan las personas que con frecuencia ingieren este tipo de bebida.

Muchas personas entrevistadas refirieron su interés de mantener activo el trapiche o de construir un pequeño trapiche con la estructura de madera o de base con un motor de pequeñas dimensiones, precisamente para tener la oportunidad de producir caldo de caña.

Es común en algunas fiestas populares o turnos de zonas productoras de caña disponer de un puesto de venta de caldo de caña, tal es el caso de las fiestas patronales de San Ramón de Alajuela. En este espacio festivo que se realiza en agosto, es común que la familia Arias, propietarios de uno de los trapiches más antiguos del poblado de La Paz, lleven la alegría a los moncheños y visitantes de las fiestas patronales en honor a San Ramón Nonato, quienes esperan encontrar fresco caldo de caña y algunas golosinas del trapiche, entre ellas los tradicionales sobados.

Las espumas se obtienen aireando el caldo ligeramente concentrado, con lo cual fácilmente se forman blancas y dulces espumas. La costumbre es consumir las espumas con pequeños trozos de bagazo, y generalmente en un solo guacal pueden varias personas consumir el producto.

El punto o chicharrón es miel que está al punto, la cual se agrega a agua caliente y adquiere una textura sólida y chiclosa. La prueba

del punto de la miel se hace precisamente de esta forma, y es la señal que el maestro trapichero toma en cuenta para retirar la miel de la paila y comenzar con la tarea del batido, para su posterior chorrea en los moldes.

A propósito de sobados, la miel batida y convertida en un producto de dulce sabor y textura suave es una de las golosinas más conocidas que se produce en el trapiche. Es usual la venta en mercados y ferias del agricultor, y constituye uno de los productos que más venden los trapicheros artesanales, además de la tapa.

El sobado se obtiene de miel que pronto obtendrá el punto para que sea batida y chorreada en los moldes para la elaboración de las tradicionales tapas. La miel sola o combinada con diferentes productos, tales como maní, coco, licor, leche en polvo, ralladura de limón o naranja, esencia de vainilla o menta, entre otros saborizantes, hace que se produzca mayor variedad de productos.

Cada trapichero otorga una forma diferente al sobado, según el punto de la miel, los movimientos durante el batido, e inclusive la paleta utilizada para batir la miel. Así, en el trapiche de los hermanos Arias, el sobado tiene una forma alargada, retorcida y de textura suave o boronosa que se confirma al partir el producto; mientras que los sobados producidos en Puriscal, tienen una forma más redondeada.

Otra golosina popular del trapiche son las tradicionales melcochitas, a las que también se les llama “melchochitas de dulce”.

Según Marjorie Ross en su libro “Entre el comal y la olla” (2007:99), las melcochitas de dulce forman parte de la dulcería tradicional del Valle Central del país, y son elaboradas con la miel concentrada que se obtiene en el trapiche o al derretir una tapa de dulce con poca cantidad de agua.

La miel concentrada se amasa o se soba mientras está caliente, con el objetivo de enfriarla e incorporar aire al producto, hasta lograr una textura pegajosa o chiclosa, y se logra un cambio de color oscuro a dorado.

El amasado del dulce se hace de forma manual, y este es uno de los secretos más importantes en la elaboración de esta golosina. Es por tal razón que las personas dedicadas a la elaboración melcochitas deben ser conocedoras del punto de miel, y el momento en que es necesario meter las manos, mostrando gran tolerancia al calor y fuerza en sus manos.

Durante el proceso de amasado, es común que las personas

recurran a una horqueta para facilitar el estirado de la miel, la cual debe adquirir una textura elástica. Una vez amasada la miel, se procede a formar las melcochas.

La forma de las melcochas es el sello del melcochero, puesto que puede que estire la miel de forma cilíndrica con el movimiento de las manos, formando palitos; o bien, elabore pequeñas esferas o colochitos.

Las melcochitas antiguamente eran colocadas en hojitas de limón, un empaque natural que también contribuía a perfumarlas. Posteriormente, se comenzó a usar papel para envolverlas, y más recientemente se empaquetan en bolsas plásticas.

Antiguamente, ante la escasez de pulperías y poco auge de las golosinas producidas industrialmente, las melcochitas constituían una de las golosinas más apetecidas, y muchos trapiches se dedicaban a la producción de este dulce producto, el cual era vendido por personas que recorrían las calles josefinas y principales cabeceras de provincia, con cajones que colgaban de sus cuellos, ofertando las dulces melcochitas.

De forma alargada o en pequeños colochitos, las melcochitas pueden elaborarse solamente con la miel o bien combinarse con otros productos, tal como sucede con el sobado. La textura quebradiza, boronosa o chiclosa se asocia con el punto de la miel en el momento de batirla o sobarla, para lograr la solidificación de la misma.

El “Baile de las Melcochas” es una de las actividades sociales de antaño donde esta golosina del trapiche ocupaba un lugar especial entre los asistentes, a quienes se les obsequiaba una melcochita al ingresar al salón.

Otra golosina del trapiche, poco conocida en la actualidad, es el alfeñique. Según Ross (1990), este término es de origen árabe, y constituía una de las golosinas de antaño más populares. Su forma similar a un pequeño panal se obtiene por el amasado de la miel caliente con un cuchillo, con lo cual la miel semilíquida adquiere una textura sólida, pero suave y boronosa al partirla.

El alfeñique se elabora con los remanentes de miel que quedan impregnados en el borde de la paila, al trasladar la miel a la canoa para el batido y chorrea en los moldes. La mínima cantidad de miel que queda en la superficie de la paila, hace que solo sea posible elaborar un alfeñique de pequeñas dimensiones, por lo que al disponerse de un único producto, puede convertirse en un obsequio especial que el maestro trapichero resguarda.

Por su parte, el subido consiste en el agregado de bicarbonato de sodio a la miel que está casi al punto, con lo cual se obtiene una textura boronosa semi sólida.

## Tradiciones alrededor de las melcochas

Tal como menciona Ross (2007:99), “las melcochitas son golosinas hechas de miel de tapa de dulce, que se amasa (soba) en caliente, por largo rato, hasta darle un tono dorado, y se le da forma de rosquitas”. Las mismas se colocaban sobre hojas de limón o de naranjo, y esta era el empaque natural por excelencia.

Ante la poca oferta de golosinas procesadas industrialmente, las melcochitas y las mieles o conservas tradicionales elaboradas con tapa de dulce tenían un lugar especial en la mesa de los costarricenses. De esta forma, existía la costumbre de elaborar melcochitas para ocasiones especiales, tanto en fiestas familiares como comunitarias. El “Baile de las Melcochas” o “Las Melcochas Danzantes” era una costumbre común hace más de cinco décadas.

El baile se organizaba en una casa o en un salón comunitario, y se invitaba a las personas. Previamente se elaboraba una gran cantidad de melcochitas, y cuando los invitados llegaban al lugar, se recibía la invitación o el pago de la entrada, y a cambio se le obsequiaba a la pareja unas melcochitas, dulce premio por su participación.

Actualmente, en Cartago se desea rescatar la tradición del baile de las melcochitas, una actividad que se realizaba para obtener recursos de inversión en obras sociales.

Por otro lado, en San Ramón de Alajuela existe



una tradición vinculada con las melcochitas de dulce que data de la década de 1950. En conmemoración de la fiesta de la Virgen María Inmaculada, el 7 de diciembre, decenas de personas se dedican a la elaboración de las doradas melcochas, siguiendo la tradición ancestral de confección de esta golosina tradicional.

La tradición se le atribuye a doña María Isabel Carvajal, más conocida como doña Chavela, oriunda de Piedades Norte de San Ramón, lugar donde existe una fuerte herencia trapichera. Ella nació el 21 de noviembre de 1908 y falleció el 12 de setiembre del 2003.

Cuenta la historia que cuando doña Chavela tenía seis años de edad, vivía cerca de la casa de doña Paula Mesén, quien acostumbraba a elaborar melcochas para su familia, con motivo de la fiesta mariana. Doña Chavela luego se trasladó a vivir al centro del cantón y junto con un hijo de doña Paula continuaron con la tradición de elaborar y repartir melcochas a sus vecinos, como una promesa mariana. La idea fue asumida por otras familias quienes, manteniendo la devoción a la Virgen María, celebran de esta forma la fiesta patronal.

La confección de melcochas inicia con el mes de diciembre. Las melcochitas son envueltas en delicados papelillos de colores.

La costumbre es que, antes de las seis de la tarde, las personas se reúnan en el parque del cantón y de ahí comiencen a recorrer las calles hasta llegar a las casas donde viven mujeres con el nombre de María. En un solo coro acostumbran gritar: ¡María, María! ¿dónde están las Marías?

Preguntan: \_\_\_\_¿Qué causa tanta alegría?

Responden con júbilo: \_\_\_\_¡La concepción de María!

Así recorren las calles y llegan a las casas donde mantienen la tradición de lanzar melcochitas al aire, como una lluvia de regalos que las personas recogen rápidamente, para continuar con su camino.

Esta tradición es propia de San Ramón de Alajuela, por lo cual la elaboración de melcochitas es una expresión cultural del pueblo moncheño.

## Otras prácticas comunes en el trapiche

Al conversar con trapicheros dedicados al procesamiento artesanal del dulce, se identifican otras prácticas no generalizadas, tales como la cocción de algunos alimentos por inmersión en la miel en la paila.

Esta práctica era común cuando el trapichero procesaba el dulce para consumo familiar, puesto que se corre el riesgo de obtener una tapa de dulce de menor calidad o que el dulce no cuaje.

La cocción de elotes, ayotes, chayotes o yuca era una práctica que se mantenía en secreto por el trapichero, o los güilas la hacían a escondidas del mielero o trapichero mayor del grupo. Los productos se cocinan rápidamente debido a las altas temperaturas que alcanza la miel durante la cocción.

En el caso de ayotes o chayotes, la práctica es punzarlos para facilitar la entrada de la miel caliente.

Para evitar la pérdida del producto en medio de la gran cantidad de miel en la paila, la costumbre es sumergir el producto en un guacal y mantenerlo por hasta veinte minutos o hasta que la verdura se suavice.

La cocción de elotes se hace cuando la milpa está en su punto, y los chiquillos recogen algunos elotes tiernos y los agregan a la segunda paila, momento en que la miel está más concentrada.

La práctica de cocción de verduras en la paila fue registrada en entrevistas realizadas en Puriscal, San Ramón y en la zona de Los Santos.

En San Pablo de León Cortés y otros pueblos de la zona de Los Santos y Corralillo de Cartago, caracterizada por producir chiverres de buena calidad, la práctica en Semana Santa es cocinar el chiverre en la paila. Se procesa el caldo, como si se fuera a elaborar una tapa de dulce; sin embargo al pasar la miel a la segunda paila para continuar con la cocción, se le agrega el chiverre machacado en hebras.

La cocción se mantiene hasta lograr un punto de miel bastante concentrado, y se procede a chorrear las tapas. De esta forma se conserva un postre sólido que puede conservarse en buen estado por meses. La elaboración de este producto se conoce como “trapichada de conserva”.

Por otro lado, las pailas del trapiche son utilizadas en algunas ocasiones para otros tipos de cocción, como sucede con la preparación de chicharrones o tamales en grandes cantidades. Antiguamente, era común que en uno de los trapiches del pueblo se reunieran los colaboradores y prepararan los productos destinados a la venta en la cocina del turno parroquial.



## El trapiche un lugar de dulces aromas y comensalidad

Los trapiches antiguamente representaban el centro de reunión familiar y comunitaria para la colectividad, y en la actualidad no es la excepción.

Bastaba con mirar hacia el horizonte para detectar las columnas de humo blanco que eran la prueba de que en ese momento el trapiche estaba en funcionamiento.

La visita al trapiche por los chiquillos y personas aficionadas a los sabores dulces depende de la anuencia del trapichero. Entre más personas se concentran en el galerón del trapiche, se presenta un mayor riesgo de accidentes, con lo cual muchos trapicheros prefieren prohibir la entrada.

A pesar de lo anterior, muchos trapicheros muestran la anuencia para que las personas visiten el trapiche durante la molienda, e inclusive incorpora a las personas en las tareas, como una estrategia de sobrevivencia por medio del turismo.

Reunirse en el trapiche era una experiencia gratificante para la familia, dedicada a la producción, y para los vecinos. El trapiche en el pueblo podía constituirse en el centro de reunión comunitaria,

### El trapiche de la familia Rodríguez

En San Miguel de Puriscal, existe un único trapiche fundado por don Fausto Rodríguez, quien actualmente cuenta con 92 años de edad y aún se dedica a operar el trapiche con ayuda de familiares y vecinos. El trapiche es manejado por bueyes, con lo cual es un auténtico trapiche artesanal.

Desde muy temprano, los vecinos cargan en sus hombros las cañas, con el fin de disponer de la materia prima para la elaboración del dulce.

El trapiche de la familia Rodríguez convoca a la unión comunitaria cada vez que la hornilla se enciende y el motor comienza a triturar las cañas para la obtención del dulce caldo.

Horas después, el jugo de caña se transforma en la dorada miel, y las personas allegadas disfrutaban de lo que ellos llaman “golosinas de pobres”, entre las que se encuentran las espumas, el punto y el sobado.

y las personas permanecían en este lugar por largas horas, a la espera de que se condensara el jugo de caña y se convirtiera en la dorada miel, por lo que durante ese lapso de tiempo, era posible discutir de los problemas que aquejaban a la familia o a la comunidad.

El trapiche, al ser un galerón amplio, también era motivo de reunión o encuentro en situaciones difíciles, como cuando había un desastre natural, o existía la necesidad de guarecerse o dar posada a una familia que se había quedado sin techo.

Para las generaciones mayores, nostálgicamente recuerdan el trapiche como un centro de reunión que invitaba a familiares, amigos y vecinos a compartir. La comensalidad se extendía no solo para compartir las dulces golosinas del trapiche, sino también para intercambiar gallos de comida o bebidas.

Hace más de cinco décadas, la miel de caña era el principal endulzante natural para la elaboración de bebidas, postres y la conservación de alimentos en forma de mieles, dulces o conservas. Debido a lo anterior, un alto número de familias que vivían en el contexto, rural o semirural, disponía en sus terrenos de un espacio para la siembra de caña, y muchos instalaban un trapiche en sus fincas para el procesamiento del jugo o caldo de caña, y la elaboración de las tapas de dulce.

La bebida por excelencia era el aguadulce, elaborada con agua fría o caliente y un poco de miel de caña. El auge del café tuvo un impacto en el patrón alimentario del costarricense, dado que el consumo del café chorreado se popularizó, y era posible la adquisición de café tostado y molido en las pulperías, con lo cual las clases populares introdujeron este producto en su alimentación cotidiana (Vega, 2008).

Es probable que el aroma intenso del café y las propiedades asociadas a la cafeína compitieran con el dulce sabor del aguadulce, a tal punto que esta bebida quedara en el olvido para la mayoría. La práctica usual de chorrear el café con aguadulce, en vista de que la miel de caña era el principal endulzante, hizo que en un momento de la historia de la cocina costarricense se fusionaran estas dos bebidas pero, con el transcurrir del tiempo, la miel fue sustituida por el azúcar blanco de mesa.

Al hablar de aguadulce, las personas evocan nostálgicamente momentos familiares asociados con la comensalidad, donde era común que las personas adultas mayores elaboraran aguadulce en diferentes momentos del día, y fuera consumida caliente o fría.

El aguadulce era la bebida energética por excelencia hace más de cincuenta años, que reconfortaba, hidrataba y alimentaba a las

personas sin distinción de edad. Su aceptabilidad generalizada se debía también a la facilidad para prepararla, dado que solamente era necesario disponer de miel.

La tradición familiar era disponer de una olla especial para mantener la miel de tapa, a la que popularmente se conocía como “olla mielera”. En la cocina, ante la ausencia de equipo de refrigeración, se recurría a la práctica de elaborar miel concentrada, derritiendo la tapa de dulce en poca cantidad de agua, hasta obtener una miel densa que se conservaba en un envase de vidrio o en la olla con tapa para evitar la contaminación por insectos, roedores y animales domésticos.

Se procuraba derretir una tapa a la vez, con la finalidad de no almacenar grandes cantidades de miel, ante el riesgo de fermentación. La miel no solamente era el ingrediente principal para la elaboración de aguadulce, sino también para endulzar otro tipo de bebidas como jugos de frutas cítricas, remedios caseros o para uso en otro tipo de preparaciones.

Con el desarrollo industrial y el procesamiento de la caña para la obtención de azúcar y otros subproductos, la tapa de dulce como endulzante natural pasó a segundo orden de importancia, principalmente a partir de la década de 1970.

En las fiestas populares o turnos, era común la instalación de un pequeño trapiche para la venta de jugo de caña y bebidas fermentadas, entre ellas chicha y chinchiví, práctica que aún se conserva en las fiestas patronales de San Ramón de Alajuela y Alajuelita.

Las personas poco a poco fueron dejando de lado el uso de miel para endulzar sus bebidas, y con el crecimiento de la industria alimentaria en el ámbito nacional e internacional, se dispuso de una mayor variedad de productos dulces y golosinas empacadas.

De esta forma, se comenzó a dar una mayor preferencia al azúcar granulado procesado por los ingenios, confites y otros productos de sabor dulce procesados industrialmente. Así, la demanda de la tapa de dulce comenzó a disminuir en la población, primero en zonas urbanas, y después abarcó a zonas rurales.

Otro aspecto relevante que ha impactado en el patrón alimentario de la población y el consumo de miel de caña, ha sido el cambio en el perfil epidemiológico del país que evidencia un incremento de la obesidad, diabetes y otros problemas de salud, donde una de las medidas recomendadas es la disminución en el consumo de azúcar y productos dulces.

Lo anterior ha ocasionado un cambio en cuanto al uso del endulzante, puesto que existe una mayor tendencia al uso de endul-

zantes artificiales para satisfacer la necesidad del sabor dulce, en detrimento del uso de miel de abeja, miel de caña o azúcar de mesa.

El turismo rural comunitario ve en el trapiche una oportunidad para ofrecer una nueva experiencia al turista nacional y extranjero. Un espacio de dulces aromas que convoca a la reunión familiar, y a la oportunidad no solo de consumir las golosinas del trapiche, sino de visitar nuevas localidades, y compartir con productores en sus fincas.

Los trapiches repuntan actualmente como un espacio de turismo rural, y es así como en Pérez Zeledón, Corralillo de Cartago, Grecia, Puriscal y otros lugares caracterizados por conservar la tradición, ofrecen el trapiche como un centro turístico que, además de dulce, ofrece comidas tradicionales, música, bellos paisajes rurales, y nuevos aprendizajes al visitante.

Los Trapiches, ubicada en Grecia, es un espacio turístico que dispone cerca de ocho hectáreas de terreno que ha pertenecido a la familia Araya desde 1925, con lo cual la actividad trapichera data desde hace más de cien años, en la cual han estado vinculadas cinco generaciones.

El trapiche instalado en esta hacienda es de manejo hidráulico, aprovechando las aguas del río Prendas, límite natural entre Grecia y Poás. El trapiche data de 1865, importado de Escocia.

## El pedacito de dulce

La golosina de antaño por excelencia era disponer de un pequeño trozo de dulce, necesario para endulzar el paladar y llenarse de energía, para así recobrar las fuerzas durante una larga jornada de trabajo o en una caminata.

La tapa de dulce se partía con un cuchillo o hacha bien filosa, y los pedacitos de dulce se envolvían en una hoja de caña seca u hoja de plátano soasada amarrada con un pequeño bejuco.

La golosina no podía faltar en la alforja, junto con el almuerzo y la botella de bebida (aguadulce con limón ácido) o agua. La alforja se colgaba en el hombro, en la horqueta de un árbol cerca del cafetal o en el paral de la carreta hasta el momento de la comida. El pedacito de dulce sabía igual que un bocadito de cielo, el cual al introducirlo a la boca se derretía poco a poco, endulzando el paladar, mientras se descansaba para recobrar fuerzas y continuar con las tareas pendientes.

La Hacienda Los Trapiches forma parte del patrimonio cultural de Costa Rica relacionado con la producción artesanal de la caña de azúcar, donde se rescata la identidad cultural de la región con la producción de tapa de dulce, que no es diferente a la del Valle Central, y a la de otras regiones del país, tales como Guanacaste y la Zona Sur, donde tradicionalmente se ha cultivado la caña de azúcar.

Por muchos años, esta hacienda se dedicó a la siembra de caña y procesamiento del dulce, mismo que era vendido en el Mercado del Dulce de Alajuela. El apogeo de los ingenios y la disminución en el consumo de tapa de dulce afectó el desarrollo de esta actividad, y don Virgilio Araya decide en la década de 1980 dedicarse al turismo.

El trapiche abre sus puertas al turista, y se convierte en uno de los primeros espacios dedicados al turismo en esta actividad agroindustrial hace varias décadas. Se recibe visitantes los días domingo, y a las ocho de la mañana inician con el procesamiento de la caña. Cuatro horas después inicia el proceso de elaboración de las tapas y otras dulces golosinas. Todas las actividades pueden ser observadas por el visitante en un espacio espacialmente diseñado para tal fin.

Otro trapiche dedicado al turismo es el ubicado en Monteverde. El Trapiche Tour es un proyecto familiar que permite al turista conocer e interactuar en un espacio que huele a dulce. La finca no solo dispone de siembra de caña, sino que también se dedica a otras actividades agroproductivas, como la siembra de banano, café, frutas cítricas y arracache.

El maestro trapichero tiene a su cargo la explicación sobre el cultivo de la caña de azúcar y el procesamiento para la elaboración de tapas de dulce en un trapiche manejado por bueyes. La experiencia se complementa con información sobre la siembra y procesamiento del cacao, con lo cual la experiencia del turista se amplía a otro alimento que forma parte de nuestras tradiciones.

Por su parte, en Corralillo de Cartago se ofrece un tour del trapiche, donde además de brindar la oportunidad de conocer más acerca del procesamiento de la tapa de dulce, en época de Semana Santa realizan la denominada “trapichada de conserva”, rescatando así la tradición en la zona de elaboración de tapas de conserva de chiverre.

Santa Marta de Puriscal se posiciona como un pueblo donde se celebra la “Feria del dulce”. Varios trapicheros se han organizado para ofrecer, dentro del marco de las ferias turísticas, un espacio al visitante donde puede tener el contacto directo con trapicheros de la zona, destacados por la producción de dulce de buena calidad.



## El trapiche artesanal se resiste a morir

**L**a siembra de caña de azúcar, según lo refiere Flores (2007), se considera una actividad agrícola tradicional.

Tal como se mencionó anteriormente, los trapiches se concentraron en gran medida en el Valle Central.

Hace más de seis décadas, el mayor estímulo para la diversificación de las fincas hizo que las pequeñas fincas optaran por una conversión productiva, con una disminución en la siembra del cacao y tabaco, y la mayor dedicación a la actividad cafetalera en vez de la caña, principalmente en la provincia de San José y Heredia.

Alajuela, por su parte, conservó la tradición en la siembra de caña y la producción de dulce, principalmente en trapiches movilizables por energía hidráulica, en vista de que tenían un mayor rendimiento. Los trapiches manejados por bueyes se conservaron en muchos pueblos josefinos, en Cartago y Heredia, manteniendo la producción, según sus capacidades, para consumo familiar y mercado local.

La provincia de Alajuela conserva una rica tradición en la producción de caña y la actividad trapichera. Se estima que para el año 1741 existían alrededor de 170 trapiches, cifra que ascendió a 1779 en el año 1914 (Castro, 2015).

### El trapiche de la familia Álvarez

**D**on Manuel Álvarez jamás imaginó que en Santa Ana en el 2016, el oficio de trapichero estuviera prácticamente en el olvido, y que su trapiche fuera uno de los pocos existentes en la zona. En el año 1970 adquirió el primer trapiche manejado por bueyes en un costo de 1300 colones. El oficio de trapichero lo inició cuando tenía cinco años de edad y ayudaba a su papá, y heredó los conocimientos para sembrar y cuidar de un cañal, y procesar el dulce en un trapiche. Él heredó sus conocimientos a sus hijos, y actualmente don Oscar Uriel Álvarez es el encargado del trapiche, ubicado en Salitral de Santa Ana. Semanalmente producen las tapas de dulce que venden en la Feria del Agricultor, y afirman ser el único trapiche activo en la zona.

Según un estudio realizado por Flores (2007), los cantones donde se concentraba el mayor número de trapiches a finales de la década de 1990 eran Puriscal (74 trapiches), Mora (50), Acosta (25), León Cortés (23), San Ramón de Alajuela (28), Atenas (16), Desamparados (14), Aserrí (10), Cartago (10), Jiménez (6), Turrialba (3), Santa Ana (2) y Turrubares (2). De esta forma, el mayor número de trapiches se concentraba en la Región Central Sur.

Con el transcurrir del tiempo, el número de trapiches fue disminuyendo considerablemente, según consta en los censos agropecuarios donde se registran las actividades productivas en las distintas regiones del país.

Los pocos trapiches que se mantienen activos, han tenido que invertir económicamente para realizar cambios en la infraestructura, y así cumplir con los requerimientos sanitarios, con tal de asegurar la venta de su producto. También han tenido que mejorar la tecnología para ser más eficientes y competitivos, en un mercado abierto donde prevalece el precio, y no necesariamente la calidad.

Otra preocupación que ha surgido es en relación con las prácticas de producción y el impacto en el ambiente. Ante la escasez de leña, y la insuficiencia de bagazo seco para la hornilla, es común recurrir a la tala indiscriminada de árboles o la utilización de productos inflamables, como llantas, papel periódico o ropa vieja para mantener vivo el fuego durante las horas requeridas para la producción de la tarea. El impacto en el ambiente por contaminación, y la mala manipulación del dulce fueron motivo para que muchos trapiches se clausuraran por parte del Ministerio de Salud en las últimas décadas.

Igualmente, las condiciones de insalubridad por presencia de los bueyes en el área de manipulación de alimentos, y el limitado acceso a agua potable para que las personas se laven las manos y utensilios, también han sido motivo para el cierre de varios trapiches por orden sanitaria.

Con el asesoramiento del Ministerio de Salud y el apoyo del Ministerio de Agricultura, los pequeños productores han logrado modificar sus prácticas, y muchos trapiches han continuado en funcionamiento.

En muchos casos, se ha solicitado el mejoramiento en la instalación de la hornilla y el tren de pailas, con el fin de disminuir la cantidad de humo en las áreas de trabajo, lo que afecta la salud de las personas que permanecen en el galerón; igualmente, en varios trapiches se han realizado modificaciones en la construcción de áreas o superficies, con la incorporación de nuevos materiales

para las superficies que faciliten la limpieza, principalmente donde se colocan las tapas de dulce, dada la necesidad de cumplir con requisitos de manipulación de alimentos.

El galerón que caracterizaba el trapiche en la antigüedad, actualmente luce más como una pequeña agroindustria, con superficies de acero inoxidable, pisos y superficies de cerámica, y tuberías y pilas especiales para la manipulación del caldo de caña.

Otra medida sanitaria establecida para la comercialización del dulce fue el cambio del empaque, pasándose de la hoja seca de caña a bolsas plásticas. Aunque se supone que el plástico es más contaminante para el ambiente que las hojas de la caña secas, la necesidad de comercializar el producto en supermercados y pulperías, obligó a los productores a innovar en el empaque y recurrir al uso del etiquetado, según las normas establecidas para la comercialización de productos procesados.

Respecto a las cantidades por empaque, si bien es cierto muchos trapiches tradicionales han mantenido el empaque de atados y tamugas, los nuevos trapiches acostumbran a empacar tapas y atados, respondiendo a la demanda de consumidores que prefieren adquirir poca cantidad de producto en una compra (no más de dos tapas). De igual forma, muchos trapicheros han optado por hacer moldes con tapas de menores dimensiones, puesto que muchos compradores prefieren tapas pequeñas.

A pesar de que la mayoría de trapiches opera en pequeñas fincas, y la venta de la tapa de dulce es directa, gran parte del dulce es colocado en mercados, ferias del agricultor y pulperías de la región donde se ubica el trapiche.

Antiguamente, existía el denominado “Mercado del dulce” o “Plaza del dulce”, ubicado en la parte noroeste del Mercado Municipal de Alajuela. Hasta este lugar llegaban los trapicheros de la provincia, donde tenían la oportunidad de vender su producto de forma directa a los compradores, y de esta zona era distribuido a la capital y otras zonas del país; mientras que en otros pueblos, la costumbre era vender el dulce los días sábado o domingo en la plaza o mercado principal.

El posicionamiento de Alajuela como principal provincia productora de dulce se mantuvo desde el siglo XIX y hasta la década de 1950, espacio donde existía una alta comercialización de este producto, y la provincia de Alajuela destacaba por la producción de dulce de alta calidad. Cabe destacar que en las primeras décadas del siglo XIX, la caña fue uno de los cultivos primarios para el Valle de

Los Palmares que comprendía lo que actualmente se conoce como Palmares y San Ramón de Alajuela (González y Troyo, 2003).

Por otro lado, don Amando Masís Castro (q.d.g.), hace más de siete décadas, producía semanalmente cerca de cien tapas de dulce en su trapiche manejado por bueyes, el cual vendía a sus vecinos por encargo. Cuando había remanente, lo cual era poco usual, frecuentaba el Mercado de Puriscal los días domingo, donde se disponía de un espacio para que los trapicheros vendieran su producto; las personas compradoras de dulce llegaban hasta este lugar y adquirían el producto. La venta se realizaba según precio y calidad, donde dominaba el regateo.

La hija de este trapichero, Cecilia Masís Herrera, menciona que por semana, su papá producía 40 tamugas distribuidas en dos tareas (160 tapas). Cada tamuga tenía un peso de 2 kg, y era común que las personas llegaran hasta el trapiche los sábados por la tarde o bien se dirigían los domingos a la casa de don Amando para recoger el encargo.

En épocas de escasez de alimentos, como sucedió en la Guerra Civil de 1948, las personas se aglomeraban en el trapiche de don Amando para comprar o pedir regalado dulce. Tantas eran las personas, que don Amando prefería trabajar en horas de la noche y madrugada, y aun así el trapiche era visitado. Todavía personas que hoy tienen entre 50 y 60 años recuerdan el trapiche de don Amando con nostalgia, dado que en su mente quedaron impregnadas imágenes de pobreza, angustia familiar y la acogida de don Amando al llegar al trapiche con un jarro de lata para que le obsequiara un poco de miel, y llegar a la casa para elaborar una aguadulce, alimento que les paliaba el hambre en épocas difíciles y austeras.

En la actualidad, muchos trapiches de baja producción se mantienen activos no por el interés comercial, sino para mantener viva la tradición y satisfacer las necesidades familiares, principalmente en la época donde hay un mayor consumo de tapa de dulce para la elaboración de dulcería, como ocurre en época de Semana Santa y Navidad.

Otros han recurrido al interés de la población por conocer más acerca de esta tradición, y se han dedicado a actividades turísticas. Así, la producción de dulce está supeditada a la visita de grupos que desean participar en el proceso, y degustar de caldo de caña, espumas, y de las golosinas del trapiche, aunque no necesariamente adquieran tapas de dulce.

La cantidad de tareas y dulce producido en los trapiches está directamente asociado con la cantidad de caña sembrada, y la po-

sibilidad de obtener la caña suficiente para la extracción de caldo necesario en la producción de tapa de dulce. También depende del número de pailas y moldes disponibles.

La venta del dulce generalmente se realiza en el mismo trapiche, y muchos pequeños productores tienen asegurada la venta del producto por encargo. No obstante, los trapicheros también ubican su producto en pulperías o mercados locales. Esta microcadena de comercialización del dulce es similar a la vivencia mercantil de hace más de un siglo, con una venta directa, y la colocación de toda la mercadería en poco tiempo.

La producción semanal o quincenal, hace que los trapicheros puedan vender fácilmente las tapas de dulce. A diferencia de la antigüedad, además de producir tapa de dulce para la venta, el trapiche artesanal moderno produce también golosinas para la venta, las cuales antiguamente eran regaladas.

Los trapicheros tienen la gran dificultad de dar un valor económico a las golosinas del trapiche, ante la práctica tradicional de compartir estos productos generosamente con quienes acostumbran visitar el trapiche durante la molienda, tal como lo refirieron trapicheros de Turrubares.

El cierre de los trapiches se ha dado de manera acelerada en los últimos cincuenta años. Cada vez es menor el número de trapiches activos en las distintas regiones del país.

Además de que se está perdiendo el conocimiento ancestral para la instalación de trapiches y la producción de dulce de forma artesanal, no es fácil la adquisición de las estructuras para la instalación de nuevos trapiches.

Muchos trapiches funcionan con los artefactos que hace más de cien años fueron importados de Europa. Pocas industrias locales se dedican actualmente a la construcción de pailas o moldes, y además, dados los materiales de construcción de estos aditamentos, una de las barreras es el alto costo económico.

La eficiencia en la producción depende de la capacidad de producción de caña, así como del manejo del trapiche, con diferencias si es operado por fuerza animal o con motor.

Los trapiches manejados con bueyes representan una de las agroindustrias más tradicionales, poco eficiente para la producción en gran escala y con una dedicación de trabajo humano y animal intenso, en comparación con la operación de trapiches de motor o rueda hidráulica.

Por otro lado, son relativamente pocas las personas que conservan el conocimiento ancestral de instalación de un trapiche y de la producción de tapa de dulce. Es necesario contar con conocimientos respecto al tipo de materiales y medidas para la instalación de la hornilla y chimenea, un aspecto esencial para el buen éxito en el funcionamiento de las pailas.

Las familias que conservan la tradición del trapiche, heredada de sus ancestros, muestran un fuerte apego e identidad con la actividad productiva de siembra de caña y el procesamiento del caldo para la elaboración de dulces tapas y golosinas que se elaboran con la miel. Todavía se siguen las mismas técnicas antiguas para lograr la consistencia idónea y la calidad en cada subproducto.

Los conocimientos se heredan como un gran tesoro; asimismo la estructura de madera, piedra o metal con la cual se tritura la caña, las pailas y otros elementos propios de la actividad trapichera son de apreciable valor para quien conoce del oficio.

Por otro lado, se evidencia un esfuerzo de la industria trapichera y azucarera por innovar en sus productos, poniendo a disposición miel lista para consumo para la elaboración de aguadulce, y para otros fines culinarios; raspadura o tapa de dulce en polvo, melcochas, sobados, jugo de caña envasado, entre otros productos, los cuales se pueden adquirir fácilmente en ferias del agricultor, mercados y supermercados.

Pequeños trapicheros en ciertas zonas del país, como el cantón de Mora, en San José, o en San Ramón de Alajuela, se han unido para competir en el duro mercado en forma de asociaciones o cooperativas. Ello ha permitido una mayor inversión en tecnología, modificación de las estructuras con materiales más duraderos y lavables, y una mejor línea de comercialización.

Destaca ASODULCE, un trapiche ecológico que opera en La Paz de San Ramón de Alajuela, creado en el 2001. A esta asociación pertenecen cerca de veinte pequeños productores de caña y dulce, con una producción semanal que asciende las seis mil tapas. Su producción es amigable con el ambiente.

En algunos lugares se dispone de “trapiches comunitarios” para la molienda de la caña y el procesamiento de la tapa de dulce con instalaciones avaladas por el Ministerio de Salud. Los productos, como miel embotellada, dulce en polvo o tapa de dulce cuentan con etiquetado, y disponen de una cadena de distribución en grandes mercados.

Por su parte también se ha incursionado en una mayor tecnología para obtener una mayor eficiencia en el proceso y producir a

mayor escala, tal como sucede con el trapiche de la familia Valverde en San Ramón de Alajuela, donde las pailas del trapiche tradicional fueron sustituidas por calderas, con lo cual la cantidad de caldo procesado es mayor, y es posible cocinarlo a un tiempo más rápido y con mayor eficiencia. La batea y el batido manual fueron sustituidos por una máquina con un rodillo que se mueve con un motor, con lo cual es posible batir mayor cantidad de producto sin necesidad de batir mayor cantidad de miel (González y Troyo, 2003).

Las modificaciones tecnológicas que se realizan en hornillas, pailas y forma de batido de la miel no afectan la esencia de elaboración artesanal, puesto que siempre se requiere del experimentado maestro trapichero para que evalúe la calidad de la caña y estime el tiempo necesario de cocción para obtener tapas de calidad. De igual forma, el chorreado en los moldes se realiza de forma manual, tal como si se tratara de un trapiche artesanal.



## La propuesta de un monumento al trapiche y al trapichero

**E**n el año 1990, el Sr. Orlando Morales Matamoros, entonces Ministro de Ciencia y Tecnología, propuso la creación de un Monumento Nacional en honor al trapiche y el trapichero, tomando como base el cantón central de la provincia de Alajuela, tal como lo citan González y Troyo (2003), al mostrar noticias de medios de prensa escrita de mayo de 1990.

La propuesta se fundamentó en la contribución de los trapiches a la economía local, principalmente en el siglo XIX, y el riesgo de pérdida de la tradición, que desde la década de 1990 se visualizaba como una amenaza.

Entre los argumentos presentados por el Sr. Morales a la Municipalidad de Alajuela para la creación de este Monumento figuraron el aporte de los trapiches al comercio local y el papel de los trapicheros de Alajuela como principales proveedores de dulce en todo el país, comercio que se realizaba en la Plaza del Dulce los días martes y viernes.

Lamentablemente la propuesta no tuvo buena acogida, puesto que, a pesar de reconocer que el trapiche forma parte de la herencia patrimonial, no tuvo eco y quedó como una iniciativa plasmada solamente en el papel.

## Reflexiones finales

**E**l trapiche es un espacio que revive la historia de nuestros antepasados y nos ubica en un nuevo contexto de valoración de los elementos identitarios, y una mirada a nuestras raíces.

Representa una de las más antiguas agroindustrias exitosas de nuestro país, y a la historia local, donde manifestaciones culturales se entrelazan, en este caso la tapa de dulce y la dulcería tradicional, con el boyeo y la carreta.

Encontramos una complejidad y dureza en el trabajo, la dedicación de largas jornadas para la obtención de un producto con el cual existe una plena identificación con la cocina tradicional, y un apego a las tradiciones que se mantienen vivas, dinámicas y revitalizadas en muchos pueblos costarricenses.

Dulces tapas que se transforman en miel, ingrediente básico para la elaboración de cajetas, conservas, bebidas y muchos otros productos que forman parte de nuestro acervo culinario.

## Glosario

**E**n relación con el trapiche existe un vocabulario particular, el cual es ampliamente reconocido por las personas dedicadas a la producción de caña y miel de tapa, tanto por productores como por las familias que dependen de esta actividad productiva.

Sobre este tema resalta la investigación de Jorge Alfaro, especialista en Literatura y Lingüística de la Universidad Nacional, quien a finales de la década de 1970 recopiló el vocabulario utilizado por un grupo de informantes de Heredia y Alajuela sobre el trapiche hidráulico y la producción del dulce (Alfaro, 1977).

De igual forma, resalta la investigación de Silvia Castro sobre los trapiches en San Ramón de Alajuela (Castro, 2015), donde además de presentar una descripción detallada sobre la actividad trapichera en el Occidente, dedica parte del trabajo al desarrollo de un glosario con términos coincidentes a los señalados por Alfaro, y los que ha continuación se describen, construidos a partir de la información recopilada en el proceso de investigación realizada por la Escuela de Nutrición de la UCR.

A continuación se describe la información:

**Aguadulce/agua dulce/agüidulce/bebida:** Bebida elaborada con agua caliente o fría, y dulce de tapa en forma raspada o en miel. La miel se elabora poniendo a derretir la tapa con poca cantidad de agua. Antiguamente esta bebida era de consumo popular, con predilección para el desayuno o en la merienda de la tarde. Igualmente, el consumo de aguadulce (fría, sola o con jugo de limón) era el fresco del almuerzo.

Las personas que salían de su casa o para el trabajo en el campo transportaban en su alforja la bebida en una botella de vidrio con tapón de olote (parte leñosa de la mazorca donde están adheridos los granos de maíz). El aguadulce también era conocida con el término “bebida”.

**Alfeñique:** Golosina que se obtiene al batir el excedente de miel que queda en la orilla de la paila, cuando la misma es vertida con ayuda de guacales en la canoa. La miel se bate o soba con una paleta o cuchillo de madera hasta que solidifique. Al amasar la miel, adquiere una forma redondeada, similar a un panal. La textura es compacta, aunque suave y un poco boronosa.

**Arreador:** Persona encargada de arrear los bueyes, enyugados y sujetos al volador, con el fin de giren las muñoneras para la molienda de la caña y la obtención del caldo.

**Atado:** Dos tapas de dulce envueltas que se juntan por el lado más ancho de las tapas.

**Atizador:** Persona encargada de mantener la hornilla a fuego vivo, colocando bagazo seco o leña y, con ayuda de un leño, mover de vez en cuando las brasas para facilitar la entrada del aire y el buen flujo de calor.

**Bagazo:** Estopa o residuo de la caña de azúcar que se obtiene luego de exprimirla en el molino. El principal uso es como combustible, razón por la cual se agrupa en rollos y se pone a secar al sol. Luego se almacena en un lugar seco.

**Bomba:** Guacal cóncavo de acero o hierro utilizado para pasar la miel batida de la canoa a los moldes. Según Alfaro (1977), la bomba se define como un "Proyectil hueco y lleno de materia explosiva" que tiene la idea de un objeto esférico y abultado. El término "bomba" para referirse al guacal utilizado para chorrear el dulce es una metáfora, que refiere a una comparación visual.

**Cabitos:** La caña se parte y se pela. Con un cuchillo filoso se parte en cuatro, a lo que popularmente se le llama "cabitos".

**Cachaza:** Residuos o basuras de la caña que es necesario recoger, mientras el caldo hierve, para lo cual se utiliza un producto de consistencia tipo gel. Entre los productos más utilizados en el trapiche artesanal están el mozote, el guarumo y el burío. Generalmente se machucan los tallos y se extrae la baba, que se agrega a la paila, y después de un tiempo, con ayuda de un pascón, se recoge la capa de espuma y basura, a la que popularmente se le conoce como cachaza.

**Caldo:** Popularmente se le dice "caldo" al jugo de caña, el cual se extrae machacando la caña sazona. En otros países se le conoce como "guarapo".

**Canoa:** Recipiente hondo de madera, sellado, el cual se recomienda que sea de madera duradera, tal como pochote, cedro o guapinol. Es de forma rectangular con unas bases en los extremos para su manejo. En la canoa se deposita la miel, la cual es batida de

forma vigorosa para enfriarla y darle la textura deseada, previo a la chorrea en los moldes.

**Catalina:** Según Alfaro (1977), la catalina se define como una rueda de dientes agudos y oblicuos que mueve el volante de ciertos relojes'. Según la Real Academia Española, hace referencia a la rueda que sirvió para el martirio de Santa Catalina. Por similitud de forma, es posible que este término se acuñara en el trapiche para llamar al piñón que mueve las masas de la máquina trituradora de la caña.

**Clarol:** Producto químico bisulfito que antiguamente se utilizaba para producir dulce claro, al creer que era de mejor calidad. Esta sustancia fue prohibida por el Ministerio de Salud al determinarse que es dañino para la salud.

**Cuchillo guaba:** Es un cuchillo regularmente ancho y corto que se usa para cortar caña. Debido a su forma, similar a la fruta en vaina conocida en Costa Rica como guaba, es que se dio este nombre a este tipo de cuchillo. Dado lo anterior, Alfaro (1977) menciona que este nombre se refiere a una metáfora debido a una comparación visual.

**Chicharrón de dulce:** El chicharrón de dulce puede tener varios significados, según la región. En Alajuela se conoce como "chicharrón" al dulce de consistencia chiclosa que se obtiene al sumergir la miel densa y caliente en agua fría. Esta golosina es conocida en otras partes del país como perico o punto. También se le llama chicharrón a los residuos de la miel que se sobre cocinan, una vez que se traspasa la misma a la canoa para el batido, y quedan remanentes en el fondo de la paila. La textura es boronosa, casi tostada y de un color oscuro.

**Chinga:** Cuchillo de borde chato especial para la corta de caña. Cabe destacar que, a diferencia de la zafra, el trapichero artesanal debe entresacar la caña sazona, sin dañar la cepa de caña. Según refiere Alfaro (1977), este término refiere a una metáfora debido a que "chingo" es una voz quechua que da la idea de haber perdido o desaparecido algo. El cuchillo para cortar caña conocido como "chinga" es un machete al que se le corta la punta.

**Chorrea:** Una vez batido el dulce, con ayuda de un guacal y un cuchillo o paleta pequeña de madera, el trapichero procede a verter la miel en los moldes.

**Dar el punto:** Conocimiento del mielero en relación con el tiempo de cocción justo de la miel para obtener un dulce de calidad.

**Descachazar:** Proceso para limpiar el caldo de caña que comienza a calentarse en la paila. Para ello se utilizan diferentes productos, entre los que destaca el mozote.

**Dulce:** Miel o azúcar elaborada a partir del jugo de la caña de azúcar, el cual se cocina hasta lograr una alta concentración. En Costa Rica, dulce es sinónimo de tapa de dulce.

**Dulce ceroso:** Dulce valorado por el trapichero como de baja calidad, debido principalmente al uso de caña que no estaba lo suficientemente sazona o de una variedad que se considera de baja calidad. Se diferencia porque este tipo de dulce tiene una textura suave, chiclosa, con lo cual se considera que es de mala calidad.

**Dulce enrosquetado/dulce rosquetado:** Dulce valorado por el trapichero como de baja calidad, debido principalmente al uso de caña que no estaba lo suficientemente sazona o de una variedad que se considera de baja calidad. Se identifica por la textura del dulce, el cual es granuloso y no logra una textura compacta, a pesar de seguir los procedimientos correctos para el procesamiento del dulce. El rosquete es una 'rosquilla de maíz o repostería criolla elaborada con harina de maíz tostado, y en ocasiones se mezcla con harina de trigo y huevo. El rosquete tiene una textura tostada y boronosa. Los trapicheros dicen que la miel se enrosqueta cuando por distintas causas se llena de espuma, que al secar produce un dulce de textura boronosa y de menor peso por tapa. El dulce enrosquetado se valora como de baja calidad, y es difícil colocarlo en el mercado, o si se logra vender, es a un precio menor. De acuerdo con Alfaro (1977), la metáfora del “dulce arrosquetado o enrosquetado” nace a partir de una imagen visual.

**Eje:** Barra de acero que une el trapiche o las masas trituradoras con la rueda lateral en el trapiche hidráulico.

**Espumas:** Producto espumoso que se obtiene cuando se cocina

el jugo de caña, después de la descachazada, el cual adquiere una mayor densidad y, por ende, presenta una mayor concentración de azúcar. El caldo se agita vigorosamente con ayuda de un pascón hasta formar espumas de color blanco-amarillo, las cuales fácilmente pueden recogerse con un pascón y colocarse en un guacal.

**Jalador:** Peón que se encarga de llevar la caña al trapiche para iniciar con la molienda.

**Lejía de ceniza/agua de ceniza:** Producto que se obtiene al pasar agua por ceniza. El líquido obtenido se agrega al dulce.

**Mazas/masas:** Estructuras cilíndricas de diferentes dimensiones, también conocidas como muelas o piñones, que se colocan en tríos, sujetas por un eje. Al girar en el mismo eje, se encargan de triturar la caña. Tienen una superficie no lisa, con una especie de canales horizontales a lo largo del cilindro que facilitan la trituración de la caña, la cual es prensada por tres masas.

**Marqueta:** Bloque firme de dulce que antiguamente era elaborado en los trapiches artesanales para su venta a la Fábrica Nacional de Licores.

**Melcocha:** Es una golosina del trapiche que se obtiene de la miel concentrada y caliente a un punto donde al colocar un poco en agua fría se solidifica, presentando una textura melcochosa. Se coloca la miel en una superficie limpia y lisa, y con ayuda de una paleta o las manos, se comienza a amasar pacientemente hasta obtener una textura chiclosa y firme. El amasado provoca que la miel se airee, razón por la cual poco a poco va adquiriendo un color dorado. El amasado se realiza con ambas manos, y a veces es común recurrir a un gancho u horqueta para facilitar el manejo del producto, dado que en cada amasada se superponen las capas de miel.

**Miel tierna:** Miel cuya cocción hace que mantenga su consistencia líquida y no cristalice. Algunas personas prefieren esta consistencia, con lo cual es común que compren la miel embotellada, en vez de adquirir la tapa, evitándose la tarea de derretir la tapa en casa.

**Mielero/Melero:** Trapichero que dispone del conocimiento y la práctica para el procesamiento de la miel. Conoce los tiempos de

cocción, y por observación y la prueba del punto de miel, puede determinar el momento justo de cocción de la miel y batido para la elaboración de las tapas.

**Moldes:** Una sola pieza rectangular de madera, la cual tiene perforados orificios en forma cónica, donde se chorrea la miel batida. Se requiere un buen mantenimiento de los moldes para evitar que se astillen o los orificios pierdan la forma de la tapa, puesto que al chorrear la miel, se requiere una tapa lo más perfecta posible. Estos moldes generalmente se mantienen húmedos para facilitar la salida de la tapa. Generalmente se elaboran de madera de alta dureza, dado que por el uso que se da, la madera se somete a tratamientos extremos, como continua humedad y agregado de miel a altas temperaturas.

**Moledor:** Persona dedicada a la molienda de la caña, introduciendo la misma en las muñoneras para la extracción del caldo.

**Moler:** Término utilizado de manera generalizada por los trapicheiros para referirse a la producción de tapas de dulce “hoy vamos a moler”. También se refiere al momento de moler la caña para la obtención del caldo.

**Molida o molienda:** Proceso de molienda de la caña.

**Paila:** Tipo de olla o recipiente grande de forma cóncava, de metal soldado, de boca ancha y base más estrecha. Se empotra en el suelo, y la base tiene contacto directo con el conducto de la hornilla.

**Paleta:** Utensilio básico para batir el dulce, elaborado de madera resistente. Las más comunes consisten de una sola pieza de madera. El tamaño de las paletas varía según el uso. Las paletas para batir la miel en la canoa tienen mayores dimensiones que las paletas utilizadas para batir la miel en la elaboración de melcochas o sobados.

**Paletear:** Batir el dulce en la canoa.

**Perico:** Se refiere a la miel de trapiche que caliente se sumerge en agua fría y se obtiene una consistencia suave, pegajosa o melcochosa.

**Punto:** Sinónimo de perico.

**Sobado/Sobao:** Miel que se obtiene previo a la preparación de la misma para la chorreada de las tapas, la cual se amasa con ayuda de una paleta o cuchillo de madera hasta que solidifique. Generalmente se mezcla con otros productos para mejorar su sabor y textura.

**Subido:** Miel caliente a la cual se le agrega bicarbonato de sodio, con lo cual se genera una reacción química, con un exceso de burbujeo. Al final se obtiene un producto de consistencia suave y borronosa.

**Tamuga:** Cuatro tapas de dulce empacadas que se forman uniendo dos atados.

**Tapa de dulce:** Forma cónica de presentación del dulce solidificado, al que se le llama también dulce de tapa o panela.

**Tarea:** Conjunto de actividades relacionadas con el procesamiento de la caña para la elaboración del dulce. Una tarea corresponde a la cantidad justa de caña de azúcar para la elaboración de las tapas de dulce, según la capacidad del trapiche.

**Trapiche:** Lugar destinado al procesamiento del dulce. De igual forma se conoce con este nombre a la estructura o molino dedicado al procesamiento de la caña de azúcar.

**Tren de pailas:** Base que soporta el conjunto de pailas dispuestas en el trapiche para el procesamiento del dulce. Los trapiches artesanales disponen de dos y hasta seis pailas, las cuales se empotran en filas para facilitar el procesamiento de la miel. Se le llama tren porque las pailas se colocan en fila.

**Vírgenes:** Estructuras del trapiche hidráulico que funcionan como soportes laterales de la máquina trituradora de la caña.

# Referencias bibliográficas

## Fuentes documentales:

Alfaro, J. (1977). *El vocabulario del trapiche costarricense*. Heredia: Universidad Nacional.

Araya, C. (2005). *Historia de América en perspectiva Latinoamericana*. San José, Costa Rica: Editorial Universidad Nacional a Distancia.

Castro S. (2015). *Trapiches en San Ramón. Entre la nostalgia y la sobrevivencia*. Alajuela: Ed. Alma Huetar.

Echeverría, P. (2004). *Puro dulce campesino*. Recuperado de: <http://www.nacion.com/dominical/2004/marzo/07/dominical10.html>

Familia Rodríguez (2016). *En el trapiche "Los Rodríguez" se vive una tradición muy tica. Entrevista a miembros de la Familia Rodríguez, ubicado en San Miguel de Puriscal*. Entrevista programa Más que Noticias, Canal 7, transmitida el 27 de junio 2016.

González F., Troyo M. (2003). *Trapiche: Una tradición en proceso de cambio*. San José: Centro de Patrimonio, Ministerio de Cultura y Juventud. En línea: <http://documents.mx/documents/el-trapiche-una-tradicion-en-proceso-de-cambio-el-termino-trapiche-proviene-de-la-palabra-latina-trapetes-que-significa-piedra-de-molino-de-aceite.html>

MAG (1991). *Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica*. San José: Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Mesén M, Durán R. (2011) *La caña de azúcar (Saccharum officinarum)*. San José: INTA/LAICA/MAG.

Morales, O. (2011). Trapiche: un dulce recuerdo. Recuperado de: <http://www.uned.ac.cr/acontecer/a-diario/sociedad/1074-trapiche-un-dulce-recuerdo>

\_\_\_\_\_. *Panela, dulce tradición que se pierde*. En: El Universo. En línea: <http://www.eluniverso.com/2003/05/18/0001/12/2D470A->

[6584324B8FAEF2C2834A522884.html](http://www.eluniverso.com/2003/05/18/0001/12/2D470A-6584324B8FAEF2C2834A522884.html) Publicado 18 de mayo del 2003, Ecuador.

Real Academia Española (2016). *Diccionario de la Real Academia Española*. En línea: [www.dle.rae.es](http://www.dle.rae.es). Consultado 26 de octubre 2016.

Restrepo, C. (2007). *Historia de la Panela Colombiana, su elaboración y propiedades*. Recuperado de: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/panela.htm>

Sistema de Información Cultural. Compiladora Nadia Corrales Medrano (2011). *ASODULCE, Trapiche ecológico*. Recuperado de: <http://si.cultura.cr/agrupaciones-y-organizaciones/asodulce-trapiche-ecologico.html>

Umaña C., Fernández L., Leiva M. (2016). *Tradición en el consumo de aguadulce en Turrubares*. Informe de trabajo de investigación realizado en el marco del curso NU-2006 Seminario Introducción a la alimentación humana. Escuela de Nutrición UCR, I semestre 2016.

Villadiego L. Castro, N. (2013) *La amarga historia del azúcar*. España: Periodismo Humano.

## Fuentes orales:

Álvarez Oscar Uriel y Álvarez Manuel (2016). *Entrevista sobre historia del trapiche de la Familia Álvarez ubicado en Salitral de Santa Ana*. Entrevista programa Más que Noticias, Canal 7, transmitida el 21 de setiembre del 2016.

Anchía Artavia William (2016). *Entrevista sobre la tradición trapichera en la familia Anchía Artavia*. Tabarcia de Mora. Noviembre.

Arias, Evelio. (2007). *Entrevista sobre el proceso de elaboración del dulce e historia del trapiche de la familia Arias*. La Paz de San Ramón, Alajuela. Julio.

Castro Franklin. (2016). *Entrevista sobre la tradición trapichera en Puriscal. Barrio Santa Cecilia, Santiago de Puriscal, San José*. Mayo.

Masís, Elsa (2016). *Entrevista sobre producción del dulce y conocimientos heredados de su papá Amando Masís, trapiche fundado en 1916*. Barrio Santa Cecilia, Santiago de Puriscal, San José. Julio.

