



*La Cocina  
del Turno*

AMALGAMA DE SABORES  
Y TRADICIÓN CULINARIA

Un proyecto de  
UCR TCU-486

Este documento presenta los resultados parciales de la investigación "El turno como vivencia colectiva y expresión sociocultural y gastronómica en las comunidades del Valle Central de Costa Rica" inscrito por la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica en la Sección de Extensión Cultural de la Vicerrectoría de Acción Social, EC-317, período 2012-2013.

**Investigación y edición de contenidos:**

Patricia Sedó Masís.

**Diagramación, diseño e ilustración:**

Alejandra Arrieta Alfaro  
(Estudiante del proyecto TCU-486)

Enero, 2014.



## CONTENIDOS

Presentación	4
El espacio de la cocina en el turno	8
La jefa de cocina: un liderazgo reconocido	15
La organización en la cocina del turno	18
Las comidas del turno	30
El comedor del turno	37
El cierre de la cocina	39
Derechos de imágenes	42





La fiesta es un tiempo de comidas y de celebraciones gastronómicas.

Se come diferente y sobre todo se come mucho.

Hay que vencer la penuria del tiempo ordinario y vivir el exceso y la prodigalidad de la fiesta.

Jose txu Martínez Montoya, 2004.



La cocina del turno es uno de los espacios más importantes del medio festivo familiar y comunitario, valorado así por las personas que organizan o asisten a las fiestas tradicionales.

Para lo que compete a las fiestas patronales, este espacio era llamado antiguamente "hotel" o "cocina del santo".

Dentro de las fiestas y como principal atractivo de las mismas, la cocina se convierte en un lugar de encuentro donde convergen sabores, olores, tradición, placer y familiaridad, de tal forma que la misma, como espacio de encuentro comunitario, representa aspectos que también son identificados en la cocina familiar, donde la satisfacción de la necesidad de alimentarse va más allá de un simple acto de sobrevivencia.

Según Martínez (2004), la comida es uno de los elementos más simbólicos y rituales en la celebración. A las personas se les invita a participar en las fiestas para que degusten buena comida y, por los alimentos, muchas personas llegan hasta el campo ferial en la búsqueda de un platillo tradicional que cotidianamente no elaboran en sus casas.

A la cocina del turno se llega para conocer qué alimentos se están vendiendo, y quiénes del pueblo están colaborando en la preparación de las comidas. Además, en el comedor hay un encuentro con los grupos y colaboradores en el turno y los visitantes,

quienes animados pueden pasar durante un tiempo prolongado en las bancas del comedor improvisado para disfrutar de la fiesta, contar historias e informarse de los acontecimientos comunitarios.

A este espacio se acercan los foráneos para encontrar platillos con los cuales también muestran identidad cultural, y que degustarlos forma parte de las actividades que no pueden dejarse de hacer al llegar a ese lugar con motivo de una fiesta.

Al llegar a un turno lo primero que preguntan los visitantes es: ¿la cocina del turno, dónde está? ¿hay algo rico qué probar en la cocina? ¿me han dicho que este pueblo es famoso por los tamales (o cualquier otro platillo), dónde puedo comprar un platillo de esos?

El pasado y el presente se reencuentran en los espacios de la cocina y el comedor de un turno como signo de la comunidad vecinal, donde las personas descubren en los ritos de preparación y consumo de alimentos la expresión simbólica de su ser y de su existir. La celebración de su identidad en torno a las comidas es tan importante para las personas vecinas, como para los visitantes de otros pueblos (Martínez, 2004).

En la cocina de un turno tradicional hay un reencuentro con los sabores caseros, los cuales son considerados como familiares y comunitarios o vecinales. La fiesta es el momento propicio para manifestar

el deseo de unión y cohesión entre los miembros de una misma casa o familia, de quienes podrían ya no vivir en el lugar, pero para ocasión del turno acostumbra visitar a sus seres queridos, y que juntos participan de una fiesta con sus vecinos. Es por tal razón que se afirma que los alimentos son uno de los símbolos de la comunidad doméstica (Martínez, 2004).

Ir a la cocina y donar o comprar un platillo de comida tradicional revive, además, el deseo de colaborar solidariamente por causas sociales, con una revalorización de la comida casera por encima de las comidas elaboradas de forma comercial, con las cuales las personas no muestran una identidad tan marcada.

Quien prepara las comidas para la venta en un turno tradicional, encuentra también el reconocimiento social y su autorrealización en la preparación de platillos de alta aceptación por parte de familiares y vecinos. Para Carmen Ortiz (2008), la comida es uno de los elementos que más destaca a primera vista en el tiempo festivo, por cuanto simbólicamente representa la tradición gastronómica del lugar, el recuerdo familiar, y la degustación de platillos con los que se mantiene un fuerte vínculo afectivo.

En apartados anteriores de este documento se ha señalado que en el turno o fiesta popular, la participación y el derroche constituyen dos elementos que definen la celebración. En este contexto, las



comidas y las bebidas alcohólicas retoman un papel simbólico en la celebración, y el disfrute de consumir platillos típicos es un hecho esperado, tanto por las personas que viven en la comunidad que celebra, como para quienes visitan la localidad con motivo de las fiestas.

En los turnos existen elementos simbólicos relacionados con la cocina con los cuales las personas se identifican, entre ellos la esperada comida "casera" y "criolla", y la elaboración de platillos especiales que, tanto en la antigüedad como en la actualidad, forman parte del menú festivo. Es por tal razón que las comidas del turno es un elemento que debe siempre anunciarse en los programas o afiches que promueven la fiesta, y los líderes locales se encargan de esta tarea.

La demanda de platillos criollos heredados desde la Colonia, y que durante el transcurso del tiempo han conservado la esencia de sus ingredientes y técnica culinaria, es mayor en el caso de lugares más tradicionales. No obstante, la tendencia y el anhelo de los miembros de las comisiones de fiestas que administran la cocina, es ofrecer una variedad de platillos criollos para el deleite de las personas visitantes.

La influencia española en la elaboración de platillos especiales para la celebración de las fiestas patronales, combinada con la práctica de elaboración de comidas para actos festivos de herencia

precolombina y la influencia africana, dio como resultado una gama de platillos criollos mestizos de exquisito sabor, que se posicionaron durante las fiestas patronales en la época colonial, se mantuvieron con el transcurrir del tiempo, y aún están presentes en el menú festivo ofertado en las fiestas realizadas en diversas comunidades del país.

En el caso de España, la costumbre que data desde la antigüedad es que cada celebración patronal o local lleva asociada platillos propios de la comida campestre o familiar, donde se sirven platos con productos y preparaciones especiales, cuyo sentido está plenamente relacionado con la fiesta (Ortiz, 2008). La elaboración de los platillos se basaba en la disponibilidad local de productos y la tradición en la elaboración de los mismos por parte de las familias.

El arraigo a estas costumbres fue evidente en los migrantes que llegaron a tierras nacionales durante la época colonial. Esa herencia, en el caso particular de Costa Rica, se evidencia en la gastronomía nacional y local, con la oferta de un menú bastante uniforme en el Valle Central, pero diferenciado según la disponibilidad local de alimentos y el toque especial que las cocineras dieron a cada platillo por medio de la condimentación y la forma particular de presentación de las comidas.

Siendo la comida parte del patrimonio cultural intangible, durante el tiempo se ha presentado una selección de platillos que poco a poco se han reconocido como típicos en las fiestas nacionales. Estos platillos se destacan por las pocas diferencias respecto a la forma de preparación. El menú incluye tamales, sopas, picadillos, platos a base de carnes y golosinas criollas.

A pesar de los cambios evidentes en la sociedad contemporánea respecto a prácticas culinarias antiguas, incluyendo el estilo de alimentación, el menú festivo tradicional se ha conservado relativamente en los pueblos meseteños, con pocas variantes respecto a la variedad de productos. Las familias dedicadas a la conservación de estas tradiciones, han procurado ser fieles a sus recetas, aunque la modernización y la industrialización han impactado en relación con las técnicas culinarias y la condimentación.

Durante el estudio se pudo observar que los pueblos más tradicionales tratan de resaltar en las fiestas un platillo en particular, que consideran es diferente al resto del país. Este posicionamiento a través de las comidas revitaliza el espacio festivo con una mayor participación de las personas que conocen la elaboración de dichos platillos, y la posibilidad de que foráneos encuentren en este espacio nuevas formas de preparación tradicionales, de gran atractivo turístico,



principalmente en lo referente a las ferias promocionales y culturales.

Ejemplo de lo anterior es el posicionamiento de las comunidades alajuelenses con una tradición en la elaboración de dulces a base de toronja y chive-re, así como panes dulces, tortillas aliñadas y prestiños. En el caso de Heredia, en algunos pueblos se pudo observar la elaboración de platillos a base de carnes, picadillos y repostería a base de trigo o maíz.

Particularmente, en el caso de Cartago, resaltan los platillos tradicionales criollos, como picadillos con tubérculos, diversos tipos de verduras y hojas, sopas, tamales y arroz con leche, lo mismo que en San José. Así, por ejemplo, las fiestas organizadas en mayo en Tierra Blanca de Cartago promocionan en las redes sociales un platillo a base de los frijoles cubaces y las "papas achotadas" como delicias del menú local; mientras que en las fiestas patronales en Turrialba centro se promocionan los tamales, el arroz con pollo, la sopa de mondongo, los chicharrones y el rice and beans.

Por su parte, en la Feria del Tamal que se realiza en Aserri, se toman dos elementos importantes característicos de este pueblo tradicional: los tamales y la mascarada, en un contexto de celebración del Día de la Mascarada Tradicional para el mes de octubre.

En las fiestas tradicionales, cada pueblo desea conservar su identidad gastronómica propia por medio de la oferta de un menú diferenciado en unos cuantos platillos, fácilmente identificados por los consumidores. En aquellas comunidades donde la urbanización y la falta de organización han interferido en la participación para el desarrollo de las fiestas, la globalidad de las comidas de concesionarios, a cargo de los puestos de venta de alimentos, se han encargado de la homogenización de las comidas, los sabores y las formas de preparación, las cuales satisfacen a los consumidores, pero no existe un sentimiento de identidad local y cultural con los alimentos ofertados.

A pesar de la presencia de los concesionarios, las parroquias se han encargado de mantener la tradición en el ámbito micro, promoviendo entre los feligreses la necesidad de compartir platillos elaborados de forma casera, para lo cual las personas donan pequeñas cantidades de pan casero, gallo pinto, sopas, empanadas, arepas y otros productos para su venta o distribución gratuita para compartir entre los grupos, en el marco de la celebración de las fiestas patronales.

El menú tradicional se matiza con la presencia de platillos más contemporáneos o foráneos como pueden ser tacos, hamburguesa, pizza, perros calientes y otras preparaciones.





(FIG.1)

## EL ESPACIO DE LA COCINA EN EL TURNO



(FIG. 2)

La cocina de turno se define como el espacio principal de venta de comidas en el campo ferial o el turno, mismo que estuvo bajo el control de las Cofradías desde finales del siglo XVIII y durante el siglo XIX. Posteriormente, fue asumido por las comisiones de fiestas, las cuales implementaron la práctica de vender los derechos de administración de la misma a concesionarios locales o foráneos.

La cocina se ubica en la mayoría de los casos en un lugar provisional, generalmente localizado cerca de la institución organizadora. Algunas comunidades han construido instalaciones especialmente para este tipo de actividades, contándose con amplias mesas, cocinas o fogones y un espacio de comedor.

En el caso del turno tradicional, generalmente la cocina se asocia a comidas típicas que son elaboradas por personas expertas de la misma región, quienes cuentan con un reconocimiento especial por sus habilidades culinarias.

En la cocina se dispone de un menú típico en el cual sobresalen los platillos criollos desarrollados desde la época colonial en las fiestas cartaginesas, y que proliferaron en otros asentamientos del Valle Central. Dichas comidas eran elaboradas en las haciendas y por familias españolas o criollas adineradas, las cuales acostumbraban hacer sus donaciones a la parroquia. Usualmente los platillos elaborados conservaban la tradición en ingredientes y





(FIG. 3)

técnicas de preparación. Dichas comidas se mantuvieron con el transcurrir del tiempo, y se posicionaron en un menú tradicional que se conserva en nuestros días con pocas variantes.

Antiguamente, se identificaba en las comunidades de Cartago, Heredia y San José la denominación de la cocina del turno como "hotel". El término viene del francés otel que significa el alojamiento temporal de huéspedes. Cabe señalar que los visitantes al turno se trasladaban desde comunidades distantes del centro del pueblo, y acostumbraban permanecer en las fiestas durante todos los días de la celebración, sea en calidad de trabajadores o fiesteros. Es por esta razón que se improvisaba siempre una posada en la Casa de la Cofradía, donde además se ofrecían comidas típicas, música y baile, tal como lo describe Marjorie Ross una fiesta a mediados del siglo XVIII (Ross, 2007).

De las cocinas de los turnos resaltan los amplios fogones de instalación temporal, muchos de ellos a base de piedras o ladrillo rojo, en los cuales se colocan las grandes ollas de hierro o aluminio para elaborar sopas, tamales y otros platillos propios del menú turnero. También destaca la disposición de utensilios diversos, como tablas de picar, pascones, platos, vasos, picheles, chorreadores o percoladores para preparar café, cafeteras, sartenes y otros implementos básicos para la preparación de los alimentos. Los mismos son propiedad de la parroquia o de la organización que tiene a su cargo la fiesta, aunque también era común que en la antigüedad





(FIG. 4)

las familias prestaran algunos enseres para la realización de las tareas en la cocina turnera.

Aunque en muchas cocinas de turno mantienen la tradición de servir en vajilla de loza, vidrio o plástico, existe una tendencia creciente al uso de productos desechables, con lo cual se reduce el trabajo de lavado de utensilios, pero incrementa los costos y tiene un efecto en mayor producción de basura.

Las labores de la cocina y la falta de equipos que facilitaran el trabajo en la antigüedad, obligaban a las colaboradoras a tener que desplazarse de sus casas a la parroquia o campo ferial, y trabajar hasta quince días antes, dado que era necesario pelar sacos de verduras, preparar los bizcochos y panes, elaborar la chicha de maíz para que tuviera el grado de fermentación óptimo, entre otras tareas.

Decenas de gallinas era necesario matar y desplumar diariamente, como ingrediente principal de las sopas, el estofado y las gallinas achotadas. Por su parte, los hombres encargados de las carnes, eran los responsables de matar y descuartizar las reses y cerdos que habían sido donados a la cocina parroquial, un trabajo de cuidado y conocimiento. Todo lo anterior nos hace suponer que la "cocina del turno" era un espacio en el cual se requerían muchas personas voluntarias para atender las múltiples tareas y experiencia para procesar, almacenar y conservar grandes cantidades de comida durante varios días.

Al respecto nos comentaba una entrevistada de Laguna de Zarcero:





"Nosotros teníamos que preparar más de cincuenta botellas de rompopo, y con las claras hacíamos suspiros. También era necesario hacer los panes y bizcochos con anticipación, dado que era mejor encender el horno de barro en una sola tanda, y terminar de hornear todo lo que se podía para un día. Tratabamos de almacenar la comida en unos grandes barriles de madera para que se conservaran bien hasta la fiesta. De tal forma que el trabajo era sumamente pesado, pero lo hacíamos con mucho amor y por San Rafael, nuestro patrono". (Z-06-2010)

La leña antiguamente era uno de los elementos indispensables para los fogones de la cocina, razón por la cual se acostumbraba la donación de carretadas de leña. Esta tarea era asumida generalmente por los varones, y podían iniciar la recolección de tucas leñosas desde un mes previo a la realización del turno. Hoy en día, los fogones de leña se conservan en muchos campos feriales, aún en aquellos donde las instalaciones son permanentes. Además, en muchos lugares se dispone de cocinas de gas para la cocción de los alimentos.

En este sentido resalta el valor que muchos consumidores, fieles a los turnos tradicionales, visitan la cocina para adquirir comidas cocidas en leña, dado que el sabor es diferente y vinculado con la historia familiar y tradición local.

También, antiguamente se tenía la costumbre por parte de las familias de engordar gallinas, cerdos o escoger el mejor ternero para donarlo el Día





(FIG. 6)

del Santo Patrono. Se construía un corral en una esquina de la Parroquia, en donde se colocaban los animales para luego hacer una especie de subasta, y el dinero que se recogía era para los gastos de la cocina.

El espacio del turno, temporal o permanente, forma parte del conjunto de elementos simbólicos propios de la fiesta. Un turno sin cocina es impensable, y las personas esperan la oferta de ciertos platillos reconocidos. Es por ello que las personas responsables de la organización de la cocina tratan de conservar la tradición para poder atender las demandas de los comensales, quienes desde el primer día de apertura de la fiesta se acercan al campo ferial en la búsqueda de las comidas.

El espacio de la cocina y el comedor, por lo tanto, forman parte de la identidad de la fiesta. Adornados con papeles multicolores e identificados con grandes rótulos donde se anuncia el menú y los precios, las personas fácilmente identifican la cocina central en el campo ferial. La distribución del espacio y las condiciones de funcionamiento, reguladas por las autoridades sanitarias, hacen de este espacio un lugar más seguro y óptimo para la preparación y venta de comidas.

Indudablemente, existen diferencias marcadas respecto a las características de instalaciones y prácticas de almacenamiento y conservación de alimentos crudos y preparados, al comparar las fiestas de antaño con las actuales. Las regulaciones actuales y los avances tecnológicos y





(FIG. 7)

servicios públicos de agua potable y electricidad, han resultado en mejores condiciones tanto para quienes trabajan en este espacio, como para los que se acercan a comprar los platillos durante los días de la fiesta.

Además, se observó que las parroquias que mantienen la tradición de realización de las fiestas anualmente, cuentan con un equipamiento básico, a diferencia de otras instituciones locales, las cuales generalmente piden prestados los locales y utensilios a la Iglesia para realizar sus propias fiestas.

Según el documento *Tradiciones y Culturas Populares* (2008), la comida en las fiestas populares sirvió tanto para experimentar la otredad, como para que las personas se auto percibieran como parte de una colectividad. El lenguaje de la comida tiene su lógica, siendo de orden cultural y contingente y no biológica y esencial.

La cocina nutre el cuerpo social y no sólo mantiene físicamente a la gente; su aparición en las fiestas está, en consecuencia, relacionada con todos los demás elementos que en ellas intervienen, a los que explica y que, a su vez, la explican a ella (*Tradiciones y Culturas Populares*, 2008).





(FIG.8)

*LA JEFA DE COCINA:  
UN LIDERAZGO RECONOCIDO*

*Para aquella mujer cuyo mundo es la cocina, puede ser allí que en mayor o menor medida se forme su sentido del ser.*

*Marjorie Ross, 2007*

La cocina de los turnos siempre por tradición ha sido de dominio femenino, con excepciones. Generalmente un grupo de mujeres y pocos varones, liderados por una veterana en la cocina, dedican muchas horas de su trabajo diariamente con la finalidad de cumplir con el menú establecido durante el tiempo que dure la fiesta.

Las mujeres concentran más su trabajo en la preparación y la venta de comidas; mientras que los varones se dedican a labores auxiliares, pero también claves en la cocina, y que se caracterizan por mayor esfuerzo físico. La instalación y mantenimiento de los fogones, compras de productos, traída de la leña o gas, colaborar con el transporte de artículos pesados, cuidar de productos que requieren varias horas de cocción y lavado de ollas figuran entre las principales tareas delegadas a los varones.

El grupo de ayudantes de la cocina trabajan bajo el mando de la jefa de la cocina, iniciando su labor desde horas tempranas del día. Quien asume la cocina de un turno tiene una trayectoria que es reconocida por la entidad organizadora y por la comunidad.



(FIG. 9)



Administrar una cocina de turno requiere de conocimiento, habilidades culinarias, capacidad para coordinar con múltiples personas y para trabajar bajo presión. Estas personas dedican horas intensas de trabajo en un ambiente sumamente agotador.

En la cocina de un turno convergen muchas personas que llegan para trabajar de forma voluntaria, por lo que es necesario el establecimiento de un rol de trabajo, y la organización por grupos para cubrir una jornada cercana a las quince horas diarias.

El puesto de jefa de cocina en un turno se gana por conocimiento y habilidad, y en muchas ocasiones es heredado de sus familiares antepasadas, y se pretende suceder el puesto a las generaciones jóvenes. Las mujeres pertenecientes a familias dedicadas a estas labores en la cocina parroquial, son introducidas desde edades muy tempranas para que aprendan bien el oficio.

Además, es frecuente que si en una misma comunidad o pueblo se celebran varios turnos durante el año organizados por diferentes entidades, las mismas personas reconocidas en la localidad sean buscadas para que brinden su aporte especializado en la cocina. Una informante de Santa Rosa de Las Brisas de Zarco respecto a su experiencia como cocinera del pueblo en la década de los cincuenta, indicaba lo siguiente:

*"allá por los años cuarenta, mamá nos levantaba en horas de la madrugada para que nos fuéramos con ella a Santa Rosa. Yo tenía 14 años y ya había aprendido gran parte de las cosas en una cocina de turno. Alistaba tortillas, picadillo de arracache; las medias de rompopo, suspiros y pan casero se guardaban en barriles de madera. Ollas repletas de comida se mantenían en un gran fogón que se instalaba cerca del rancho donde se vendían las comidas y no se paraba de trabajar por varios días. Volvíamos a la casa, hasta dejar todos los trastes bien lavados y guardados para usarlos hasta la próxima fiesta" (Z-05-2003).*

La coordinación de la cocina de un turno es complicada, dado que se trabaja en cocinas instaladas provisionalmente, existe alta concentración de calor en el área, y el trabajo manual es intenso ante la falta de equipos como el pelado y picado de alimentos. Además, los altos volúmenes de comida que deben prepararse para la atención del comedor, requiere conocimiento respecto a manejo de cantidades y manipulación higiénica de los alimentos, con el fin de conservar las propiedades sensoriales de las comidas y evitar intoxicaciones alimentarias.

Dado que un porcentaje de productos preparados son donados a la cocina del turno, las personas encargadas de la administración de este espacio tienen que manejar con sabiduría la organización

del menú para no tener sobreproducción de ciertos platillos o faltantes. Los volúmenes de comida y la variedad del menú pueden variar según los días de la semana, siendo más variado y abundante los fines de semana o en celebraciones especiales, cuando hay mayor afluencia de público.

Las personas encargadas de la cocina, generalmente superan los 40 años de edad y muestran gran cariño y afinidad por la preparación de comidas tradicionales. Su trabajo inicia meses antes con la tarea de integración de los grupos que atenderán las diferentes actividades en la cocina y la búsqueda de donaciones, al menos para arrancar el primer fin de semana.

Al comparar las formas de organización de antaño respecto a la actualidad, las personas indican que las principales diferencias radican en las facilidades tecnológicas para las labores preliminares de picado de alimentos, así como la existencia de artefactos electrodomésticos para la elaboración de café, arroz y frituras. Por su parte, manifiestan que si bien es cierto las regulaciones sanitarias representan mejores condiciones higiénicas en la preparación y conservación de los alimentos, muchas personas muestran resistencia en dedicar tiempo para capacitarse y adquirir el carné de manipulación de alimentos, requisito indispensable para incorporarse al equipo de cocina.





(FIG.10)

*LA ORGANIZACIÓN  
EN LA COCINA DEL TURNO*



(FIG. 11)

*Las cocinas de turno con sus enormes fogones pululaban por todos los pueblos de San Carlos, y así en otras partes del país.*

*Ni el fuego ni el trabajo duro detenía a a estas mujeres , que sin acceso al estudio ni a un buen sistema de salud ,luchaban por obtener una vida mejor para sus hijos y nietos.*

*Publicado en redes sociales por la periodista Angela Ulibarri Pernús, 27 de abril 2013.*

La organización de las personas dedicadas a la atención de la cocina en un turno comienza desde el momento mismo en que se inicia con la coordinación de las fiestas.

Las personas responsables de este espacio, en la mayoría de los casos, muestran un gran compromiso con este tipo de labores, y desde muy temprano asumen la tarea de organización contactando a las personas que puedan colaborar en las diferentes actividades. De la misma forma, se dan a la tarea de buscar el patrocinio para la donación de los productos básicos requeridos para al menos abrir la cocina el primer día con la oferta de tamales, café o aguadulce.

Una de las principales tareas de quien lidera la cocina del turno es lograr una amplia participación





(FIG. 12)

de personas voluntarias para asumir las tareas de instalación de la cocina, preparación preliminar de los alimentos, como lavado, pelado y picado de los productos.

Un grupo selecto es el encargado de la preparación final de los platillos, siguiendo las indicaciones de la jefa de cocina; mientras que otro grupo de personas tradicionalmente se dedica al lavado de ollas y demás utensilios, así como a la atención del comedor y venta de alimentos.

Se estima que para la atención de una cocina de un turno se requiere como mínimo entre 10 y 60 personas, según el tamaño de la cocina, la complejidad del menú ofertado y el número de días que se mantendrá abierta la cocina.

La elaboración de un rol de participación que cubra todos los días del turno es compleja, para lo cual se requiere conocimiento y disposición para el trabajo en equipo. El total de personas que están dispuestas a trabajar en la cocina deben distribuirse en las labores de preparación, cocción, servicio y atención del comedor, y es necesario invitar a un número considerable de personas para atender la cocina y comedor durante todos los días de fiesta.

Dado que el trabajo es voluntario, muchas veces la persona encargada de la cocina se enfrenta a la situación de la variación en los horarios, según la disponibilidad de tiempo de los individuos colaboradores.





(FIG. 13)

Por otro lado, es necesario considerar en el reclutamiento características idóneas en las personas y el cumplimiento de requisitos sanitarios respecto a portación del carné de manipulación de alimentos y presentación personal. Igualmente se toma en consideración la afinidad que presenten los individuos a determinadas labores, disponibilidad horaria según el rol establecido en la cocina, trato amable con las personas, entre otros aspectos básicos.

De todos los requisitos anteriores, es el carné de manipulación de alimentos el que representa mayores problemas respecto a la selección de las personas. Según muchos organizadores de fiestas, la exigencia de portación de este documento hace que muchas señoras que colaboraban en las fiestas, pero que no se dedican a la cocina de forma lucrativa, no disponen del carné y tampoco tienen el tiempo o las facilidades para asistir a la capacitación, por lo que optan por no continuar colaborando en la parroquia u organización de forma directa en la cocina. En este caso, prefieren llevar productos preparados para la venta en el comedor; sin embargo, su experiencia y "buena cuchara" hace que su presencia sea idónea en la cocina durante los días de fiesta.

Ante la situación anterior, se han tomado medidas por parte de las comisiones organizadoras y parroquias para reclutar a las personas y lograr que se capaciten y reciban el carné de manipulación de





(FIG. 14)

alimentos. Así, por ejemplo, en la parroquia de Coronado se coordina con el Instituto Nacional de Aprendizaje, y se capacita a las personas que desean colaborar en la cocina del turno parroquial, facilitando las instalaciones y materiales requeridos, y motivando a las personas para que dispongan del tiempo necesario y reconozcan que la portación del carné es un beneficio más que un requisito.

Si se toma en cuenta los grupos de personas colaboradoras en los turnos, se identifican entre los principales: el grupo de las cocineras encargadas de la preparación directa de las comidas y el grupo de personas responsables de coordinar con las familias que donan comidas preparadas a la cocina para su venta. También figura el grupo encargado de la venta de las comidas y la atención del comedor, así como para la atención de pequeños puestos adscritos a la cocina dedicados a la venta de bebidas o productos tales como postres, panadería o repostería. Para ilustrar de una mejor manera la forma de organización compleja sucedida en las cocinas de los turnos, en la siguiente figura se presenta de manera general los principales grupos participantes y la distribución jerárquica del trabajo en una cocina de turno:



## Jefa de Cocina

Generalmente mujer reconocida en el pueblo por sus habilidades culinarias, y conocimiento en la administración de la cocina "turnera". Puede disponer de una asistente de cocina, quien atiende la misma cuando ella se ausenta.



## Grupo de ayudantes de cocina

Colaboración en preparación de las comidas, así como del lavado de ollas y platos sucios.



## Personas externas a la cocina

Personas que contactan y coordinan con familias donantes de platillos tradicionales para la venta en la cocina del turno, así como de víveres y otros enseres para la cocina. Igualmente, contactan a comercios locales para la obtención de donaciones.

## Grupo de varones colaboradores

Instalación de la estructura de la cocina y fogones, su acondicionamiento, previsión de fuentes de agua y energía. Pica de leña y si hay donación de animales, les corresponde la matanza y preparación de la carne.



## Encargados de puestos especializados adscritos a la cocina como: la cantina y refresquería, panadería o repostería criolla.

Organización y venta de bebidas de todo tipo y granizados



## Encargados de la venta y atención del comedor

Informan a los comensales sobre la oferta gastronómica, promueven la venta de los productos y mantienen la limpieza y orden del comedor

## Encargados de la caja

Manipulación de dinero y control de ventas. Generalmente son de una a dos personas de confianza nombradas por la Comisión de Fiestas

## Encargados de la provisión y compra

Personas encargadas de velar para que la cocina tenga todo lo necesario y realizan las grandes compras de productos comestibles, platos desechables, bolsas, etc. En caso de hacer compras urgentes, les corresponde ir a los comercios de forma inmediata, por lo que deben siempre permanecer atentos y estar disponibles para los "mandados"

Además de los grupos encargados de la administración de la cocina, figuran las personas de la localidad (no chinameros) que asumen el trabajo de venta de comidas por concesión de derechos. En este caso, el trabajo desarrollado por las personas concesionarias rescata el mismo espíritu de organización de la cocina tradicional, dado que la comisión de fiestas vende el derecho de administración y venta de comidas por un monto específico, y los encargados asumen la tarea no como trabajo voluntario, sino como un negocio familiar.

En este caso, las personas no reciben el apoyo de los individuos que usualmente se acercan a colaborar voluntariamente a preparar o vender las comidas, ni tampoco llegan las donaciones de productos o comidas preparadas por parte de las familias de la comunidad.

La diferencia entre un concesionario de la misma comunidad y una persona externa a la localidad se centra principalmente en la forma de organización y menú ofertado. Por su parte, el menú que tradicionalmente se desarrolla en las fiestas, y la posibilidad de que las familias donen alimentos preparados, hacen que la planificación de las comidas se facilite de cierta manera. Es importante señalar que debe existir creatividad para la organización de la oferta gastronómica, puesto que en las fiestas patronales es costumbre recibir un alto

volumen de donaciones de alimentos crudos y preparados que deben manejarse y utilizarse de la mejor manera posible.

La práctica de donación de productos para la cocina es común desde las fiestas que se organizaban durante el siglo XIX. Sin embargo, existen cambios importantes en lo referente a la presentación de los alimentos donados y las facilidades en la cocina para la preparación de las comidas.

Antiguamente, era indispensable contar con un varón carnicero especializado en la matanza y destace de ganado vacuno y cerdos; hoy en día, es común la compra o donación de la carne lista para cocinar, con lo cual este paso se omite en la mayoría de los casos. También, los animales donados son presentados en las subastas directamente y no destinados a suplir las necesidades de la cocina.

También, en la antigüedad, era usual que las familias donaran pollitos de engorde, los cuales se mantenían en una granja provisional hasta la fiesta, y era necesario que alguien se dedicara a la crianza de los animales. Se donaban gallinas adultas, por lo que era indispensable que las cocineras supieran matar los animales, y preparar la carne para la elaboración de los diferentes platillos. Además, era necesario mantener un corral cerca de la cocina del turno para mantener a las aves en cautiverio

e irlas sacrificando, según las necesidades que se presentaran en la cocina.

Dada la alta población de aves disponible, lo que se hacía era destinar una parte para la cocina y otra como premios en las rifas o juegos de azar en las fiestas. En la actualidad, la tenencia de gallinas y pollos en espacios reducidos o zonas urbanas es prácticamente nula, por lo que la carne de aves se adquiere en los comercios en porciones y lista para su uso culinario.

Por su parte, en zonas rurales, la costumbre es el remate de los animales, tal como sucedió con la donación de pollitos de engorde que fueron rematados en las fiestas de San Isidro Labrador celebradas en Santa Bárbara de Heredia en mayo del 2013.

Por otro lado, las labores manuales de pelado y troceado de los productos se mantienen, dado que son pocas las cocinas que disponen de electrodomésticos que faciliten estas tareas, aunque los utensilios disponibles en la actualidad facilitan la labor en comparación con décadas atrás.

En esta distribución de tareas, se presentan diferencias según género y experiencia: las mujeres se dedican más a las labores de preparación preliminar y cocción de las comidas, dada su experiencia culinaria en la elaboración de los alimentos, el cálculo de ingredientes, la aplicación de las técnicas culinarias más apropiadas o la determinación de



los tiempos de cocción requeridos para la obtención de resultados satisfactorios en los platillos.

Los varones, generalmente, contribuyen más en labores que requieren fuerza física y trabajo manual pesado, tales como la manipulación de ollas con grandes volúmenes de comida, la limpieza de las hojas para la envoltura de los tamales, la consecución de la leña para cocinar, la cocción y molienda de maíz, entre otros procedimientos. Asimismo, es mayor la presencia de varones en la atención y limpieza del comedor, la vigilancia de la caja donde se recauda el dinero producto de la venta de comidas, y en el lavado de ollas y platos.

Anteriormente, la cocina del turno también mantenía relación estrecha con otros dos puestos comunes en los turnos: la cantina y la refresquería. Ambos puestos eran atendidos casi de forma exclusiva por varones.

La cantina, administrada por la comisión de fiestas, representaba uno de los locales que más generaba ganancias en el turno. Antiguamente era usual la venta de tragos de licor barato y chicha de maíz; mientras que en las refresquerías se ofrecía todo tipo de bebidas naturales, entre ellas fresco de frutas, de sirope rojo, mozote, chan, crema, horchata y resbaladera; además se vendían helados de sorbetera y copos o granizados.

Hoy en día, la mayor venta de bebidas alcohólicas la constituye la cerveza, y se ofrece en bares dados en concesión e instalados de manera provisional en las fiestas, así como en los puestos de comidas. Por otro lado, en muy pocos turnos tradicionales se mantiene la tradición de venta de bebidas artesanales, frescos naturales y granizados.

La cocina puede organizarse como un espacio único, donde se realizan todas las tareas relacionadas con la preparación de comidas y la venta de las mismas. También, puede darse el caso de que la cocina central no necesariamente esté instalada en el campo ferial. En este caso, la cocina central se caracteriza por la disposición de instalaciones permanentes que se han construido en un barrio cercano al centro parroquial, donde se han construido grandes fogones, y un área apropiada para el almacenamiento, preparación y conservación de los alimentos. Disponen también de equipos de refrigeración, licuadoras, procesadores de alimentos y molinos artesanales, asimismo grandes mesas de trabajo y utensilios variados. También cuentan con muebles para el almacenamiento de granos, latería y otros productos.

En las cocinas permanentes que están fuera del campo ferial, el grupo de personas colaboradoras en labores de preparación preliminar o elaboración de platillos clásicos del menú turnero procesan

y cocinan los alimentos. Una vez preparadas las comidas, se almacenan de forma correcta en los muebles o equipos de refrigeración y, en el momento indicado, son trasladadas al campo ferial para su venta a un local que ha sido construido de forma temporal, y que dispone de facilidades de fuentes de agua y energía, así como condiciones para mantener los productos en las temperaturas adecuadas y utensilios para el servicio, pero donde no es posible cocinar en grandes cantidades.

De igual manera, las parroquias o asociaciones de desarrollo comunal cuentan con salones acondicionados para la atención de las fiestas programadas anualmente y, al igual que las cocinas descritas anteriormente, estos espacios cuentan con las facilidades mínimas para la preparación y venta de alimentos en gran escala. Generalmente, las instalaciones agrupan la cocina y el comedor.

Tanto los salones comunales, parroquiales o instalaciones tipo aulas utilizadas para la instalación de bodegas o cocinas provisionales durante las fiestas, facilitan la administración de la cocina, y se mantienen mejores controles sanitarios, así como condiciones mínimas para la preparación de las comidas. No obstante, al entrevistar a personas que asisten a la cocina de turno, independientemente del tipo de infraestructura disponible, se pudo determinar que las mismas al visitar un campo ferial,





(FIG. 15)

no hacen tanta diferenciación como comensales respecto a las comodidades que puede encontrar en un lugar con instalaciones permanentes o temporales. Igualmente, los comensales disfrutan si se encuentran en una mesa larga con bancas construidas provisionalmente para efectos de la fiesta, con el fin de degustar un tamal, o en la comodidad de un comedor ubicado en un salón comunal.

Las diferencias en la instalación de la cocina “turnera” y la organización dependen en gran medida de los recursos de la institución líder, las capacidades de las personas que integran la comisión de fiestas para la gestión y movilización de recursos, y la permanencia de las fiestas en las comunidades.

Aquellos lugares que por tradición han mantenido la celebración de las fiestas durante décadas, tienen infraestructura más permanente para la realización de este tipo de eventos; mientras que comunidades con escasos recursos o que no siempre logran organizarse para celebrar los turnos anualmente, sus instalaciones son temporales y ofrecen menores facilidades para quienes se dedican al trabajo en la cocina durante los días de celebración.

En cuanto a la organización logística de provisión de alimentos en la cocina del turno, tomando como referencia las fiestas patronales de San Ramón de Alajuela en el 2011-2012, como uno de los espacios más complejos observados durante el estudio, se presenta el siguiente esquema:





### 12 PUESTOS DE VENTA INDEPENDIENTES

(Atendidos por grupos parroquiales)

Costillas de cerdo a la parrilla.



Tamales y otros productos derivados del maíz.



Repostería y panadería criolla.

Jugo de caña, productos derivados y prestiños



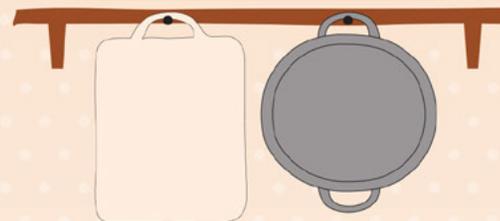
Chicharrones y otros productos con carnes.



### COCINA CENTRAL

(instalaciones permanentes)

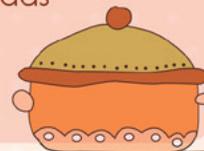
Ubicada en San Juan de San Ramón



### COCINA PARROQUIAL

Ubicada al costado norte del templo parroquial (instalación provisional en un rancho)

Preparación final de platillos y bebidas  
Comedor



### PUESTOS DADOS EN CONCESIÓN

(instalados cerca de los puestos parroquiales, alrededor del parque central de San Ramón)

Venta de golosinas: maní garapiñado, manzanas escarchadas, algodón de azúcar y churros



De acuerdo con el esquema anterior, se podría concluir que la complejidad de atención de los puestos de comida en las fiestas de San Ramón de Alajuela es alta, dada la variedad en la oferta y el número de personas que se requiere para la atención de los puestos. Las labores en la cocina central inician con anticipación a la apertura de la cocina temporal del campo ferial. Cada uno de los puestos cuenta con una persona coordinadora y un grupo de colaboradores que tienen un rol de horario establecido para la atención del servicio durante todos los días de la fiesta.

Se pudo identificar una comunicación estrecha entre los puestos, así como una identidad de las personas con el puesto en el que están colaborando, lo cual es un factor positivo para el desarrollo de las actividades. En el caso de las fiestas ramonenses, cada puesto es atendido por una comunidad filial a la parroquia, y dado que ofrecen productos diferenciados propios de las localidades, hace que tanto las personas que atienden como quienes los visitan para la compra de alimentos encuentren un ambiente familiar y diferente.

La participación de los grupos pastorales o pertenecientes a organizaciones locales es más común en turnos desarrollados por las parroquias, donde los grupos y las filiales de la parroquia, que por lo general son numerosos, colaboran de varias

maneras en la atención de la cocina del turno, tal es el caso en las fiestas patronales de San Ramón de Alajuela.

En este pueblo, son las comunidades y los grupos pastorales los que asumen los puestos de venta de comidas en las fiestas patronales. Para ello, siguen un criterio de identidad comunitaria con un producto o alimento en particular, y se agrupan por sectores, los cuales son identificados con rótulos colocados en los ranchos o puestos de venta distribuidos en los alrededores del parque. Los grupos se organizan a nivel interno para la apertura del puesto de comidas y el menú ofertado, manteniendo una comunicación estrecha con la Comisión General de Fiestas.

Cerca de doce puestos son atendidos en las fiestas "moncheñas", con una oferta gastronómica sumamente variada, y el mantenimiento de una cocina "turnera" que funciona de manera independiente a los puestos ubicados en la periferia del parque. Según la información proporcionada por encargados de los puestos de venta de comidas, generalmente se presenta una distribución de horarios y turnos entre seis a ocho horas, donde trabajan de 6 a 15 personas, iniciando las labores a las 6:00 am y culminando entre 8:00 a 10:00 pm.

En los puestos de comidas de las fiestas patronales de San Ramón de Alajuela, las comunidades

y grupos pastorales venden diversos productos tradicionales entre los que destacan el jugo de caña y derivados del trapiche, dulces y conservas, prestiños, helados de sorbetera, tamales, chorreadas, costillas de cerdo asadas y otras carnes al carbón, entre otros platillos.

Por su parte, en la cocina central se ofrecen comidas más elaboradas, siendo las más comunes el estofado, picadillo de arracache, lengua y carne de res en salsa o arroz con pollo, entre otros platillos tradicionales. Estas comidas son preparadas tanto en la cocina provisional ubicada en el campo ferial, como en las instalaciones construidas de manera permanente en San Juan de San Ramón de Alajuela. Ello implica que las personas colaboradoras en la cocina trabajan en dos puntos estratégicos para cubrir las demandas de preparación de comidas.

En el caso de Zarcero, Palmira de Zarcero, Turrialba, Acosta, Alajuelita y otros lugares, la cocina parroquial es el centro único de operaciones de la cocina. En este lugar, se preparan prácticamente la mayoría de platillos tradicionales vendidos en la fiesta, con lo cual se requiere una amplia participación de vecinos en la elaboración colectiva de productos, entre ellos los tamales.

Por otro lado, es importante mencionar que la cocina central es el punto estratégico en el cual convergen varios elementos importantes.





(FIG. 16)

Lo primero en destacar es que este espacio está entre los primeros buscados por las personas que llegan a la fiesta con la intención de comprar platillos propios del turno; además, es el centro de operaciones donde se coordinan todas las labores y se venden las comidas, tanto para llevar como para consumir en el comedor.

A la cocina central llegan las donaciones de alimentos crudos que por tradición los parroquianos y miembros del comercio local realizan con ocasión de las fiestas patronales. De la misma forma, las personas llevan los platillos que, por tradición, decenas de familias elaboran cada año como una forma de colaboración con la parroquia, y son vendidos en la cocina.

La organización tradicional de las fiestas, donde los miembros de la comunidad se apropian de todos o de la mayoría de espacios de promoción y venta de productos alimenticios en una fiesta, contrasta con la oferta gastronómica por concesionarios externos a las comunidades (conocidos popularmente como "chimameros").

La figura del "chinamero" nace en un contexto donde la participación comunitaria se ve reducida y la comisión de fiestas se ve en la urgencia de vender los derechos de comercialización de las comidas, elemento esencial en las fiestas, a personas

que no tienen un vínculo con la comunidad y se dedican a esta actividad comercial.

Puede darse el caso de que el "chimamero" oferte alimentos considerados como tradicionales; sin embargo, en el caso de Costa Rica, lo que ha pasado es que estas personas han establecido un menú estándar que es común encontrar en todos los espacios donde son contratados. Dado que son personas dedicadas a estas actividades, cuentan con los requisitos obligatorios establecidos por ley para la atención de puestos de venta de comidas, y tienen una amplia experiencia respecto a cálculo de ingredientes y organización para la preparación y venta de productos.





*LAS COMIDAS DEL TURNO*



(FIG. 18)

*El alimento cumple con la función social de revitalizar los lazos sociales establecidos en un grupo y demarca el territorio real o imaginario que este ocupa frente a otros*

*(Vega, 2006:224).*

Las comidas ofertadas en los turnos son consideradas como típicas para este espacio, presentes muchas de ellas en los menús de fiesta familiares, y que tienen su origen de la fusión de alimentos y técnicas de cocción propios de la cocina prehispánica y española que surgieron durante la Colonia, y que luego se enriquecieron con los aportes de otros grupos étnicos. De tal manera que la comida es una expresión de fusión de culturas.

En las fiestas patronales, un grupo de comidas selectas comenzaron a posicionarse como típicas en este tipo de actividades durante el siglo XIX, y aún se mantienen el menú de las fiestas meseteanas. La comida está compuesta por platillos significativos resultantes de la cocina mestiza y que, además, es popular porque es conocida por la mayoría, y se considera como muy propia y tradicional de las fiestas (Ross, 2007).

Platillos considerados propios de los turnos tradicionales, que fueron identificados en los menús de los turnos visitados para efectos de la realiza-



ción del presente estudio, son los siguientes: Sopa de mondongo, sopa de gallina, olla de carne, estofado, frito, pozol, tamal de cerdo, arroz con leche, cajetas, fresco de frutas, café, aguadulce, chorreadas, elotes asados o hervidos con mantequilla, tamal asado, tortillas aliñadas, empanadas, picadillos de arracache, chicasquil y papa, lomo relleno, lengua en salsa, carne de res en salsa, bizcocho, arroz con leche, rompopo, cajetas y pan dulce casero.

En el caso de comunidades agrícolas y ferias promocionales, es común la venta de productos crudos, como hortalizas, frutas y granos, así como productos procesados y platillos innovadores a base el alimento promovido.

Las comidas tradicionales no son preparadas de manera comercial por los llamados "chinameros", sino que son producto del conocimiento y reconocimiento popular de las habilidades culinarias de personas locales, quienes reviven la tradición cada vez que preparan un platillo y lo venden a sus comensales. Sin embargo, los elotes hervidos o asados con mantequilla y las chorreadas -productos considerados como tradicionales- figuran en el menú de los puestos de venta de comidas de los chinameros.

El menú en los turnos tradicionales muestra pequeñas variantes a lo largo del tiempo en las co-

munidades del Valle Central estudiadas, y algunas comunidades hacen un esfuerzo de posicionarse diferenciando su menú, para lo cual exaltan el o los alimentos producidos localmente. En las ferias agroecoturísticas se incorporan elementos propios de un turno, se promueven comidas tradicionales o inclusive innovadoras con los productos de la zona, y se incentivan concursos y actividades complementarias para el fomento de la comensalidad promocional y el fortalecimiento del turismo rural comunitario.

Para muchas de las personas entrevistadas, el menú tiene una relación directa con la identidad que tienen los pueblos, y la tradición que siguen las encargadas de la cocina quienes, por lo general, heredan las recetas y las técnicas culinarias, y participan activamente en la definición de la oferta gastronómica.

Es común que la fama entre las cocineras haga que más de una persona vaya a comprar sus productos, dado que se conoce de la buena cuchara de su hacedora, y eso enriquece la identidad que muestran los visitantes a la fiesta con la cocina, que de por sí es un sitio altamente concurrido durante los días de fiesta.

Los chinameros se identifican con una comida estándar, donde no pueden faltar el arroz cantonés, el chop suey y el arroz con pollo, el que se

combina con platillos más tradicionales, como las chorreadas. En los chinamos se evidencia un mestizaje de la alimentación, con la oferta de comidas mexicanas, nicaragüenses, salvadoreñas y colombianas con la adaptación de las recetas al paladar tico, producto de la atención de este tipo de negocios por migrantes o con la intención de innovar con platillos rápidos, por lo que es común también la venta de nacatamales, nachos, burritos, tacos, pupusas y otros productos típicos de esos países.

También se encontró que, en algunos casos, la cocina principal es dada en concesión a personas foráneas del pueblo, razón por la cual la oferta gastronómica tiende a asemejarse más a las comidas ofertadas en los chinamos. Esta situación fue observada en la cocina de los festejos cívicos celebrados en Puriscal en mayo del 2012.

En algunos casos, a pesar de que la comisión de fiestas vende los derechos de instalación de chinamos para la venta de comidas, se observó que mantienen la tradición de venta de algunos platillos preparados por las familias en un rancho destinado para tal final. Esta práctica es propia de turnos parroquiales, donde a pesar de que no se dispone de cocina "turnera", los fines de semana se venden los productos donados, entre ellos: tamales, pan casero, arroz con leche, chorreadas o





cualquier otro platillo que las familias llevan para la venta.

Es importante rescatar que coincidentemente, las personas mayores hacen una diferenciación entre la forma de organización y oferta gastronómica antes y después de la década de los setenta. En el siguiente cuadro se presenta un resumen del tipo de comidas ofertadas en un turno, clasificadas según tipo de preparación y temporalidad.



OFERTA DE COMIDAS EN LOS TURNOS DEL VALLE CENTRAL DE COSTA RICA,  
según tipo de alimentos y época de celebración. San José, 2012.

TIPO DE PREPARACIONES	ANTIGUAS	CONTEMPORÁNEAS
Dulcería y golosinas	Alborotos, churros, buñuelos, melcochas de dulce, alfeñiques, melcochas de coco o maní, cajetas de leche y cidra, pan de rosa, gofios, arroz con leche, torta de arroz, prestiños, miel de toronja, miel de ayote, turrone, jaleas de guayaba y membrillo, higos en almíbar o azucarados, algodón de azúcar, maní garapiñado o salado envuelto en cartuchos de papel, confitillo de fiesta (bolitas de azúcar rellenas con maní y envueltas en papel celofán).	Arroz con leche, tortas de arroz, cajetas, prestiños (en algunas zonas), algodón de azúcar, palomitas de maíz, maní garapiñado en bolsas plásticas, galleta suiza, manzanas escarchadas solas, con maní o rociadas de chocolate.
Platillos a base de maíz	Tamales de cerdo caseros, pozol, tamal asado, chorreadas, queque de elote, bizcocho, tortillas con queso,	Tamales de cerdo preparados por las cocineras del lugar o por fábricas tamaleras, pozol, tamal asado, chorreadas, elotes con mantequilla (no era común la oferta anteriormente, porque era una comida diaria de las familias que cultivaban el maíz).
Sopas	Sopa de gallina, sopa de mondongo, sopa de albóndigas.	Olla de carne, sopa de gallina, sopa de mondongo, sopa de albóndigas
Platos a base de carnes	Carne de res en salsa de tomate, lengua en salsa de tomate, lomo relleno, gallina rellena (gallina enjarrada), gallina frita (gallina achiotada) estofado, frito.	Carne de res en salsa de tomate, lengua en salsa de tomate, lomo relleno, chicharrones, frito, pollo frito con achiote.
Picadillos	Arracache, papa, chayote, hojas de chicasquil y hojas de zorrillo.	Arracache, papa, chayote, chicasquil (Puriscal, Barbacoas, Acosta)
Repostería	Pan dulce (pan casero), borrachos, gatos, enlustrados, acemitas, tártaras, hojaldres, rosquetes, cachos rellenos con crema pastelera, torta de arroz (torta de novios)	Pan dulce y salado, queques con lustre, torta de arroz, queque seco.



TIPO DE PREPARACIONES	ANTIGUAS	CONTEMPORÁNEAS
Bebidas	Bebidas a base de frutas disponibles (conocidas como frescos), siendo los más comunes el fresco de frutas, tamarindo, chian, crema, horchata, resbaladera, limonada, pinolillo. Era común también el fresco de sirope de kola. En cuanto a bebidas alcohólicas figuran el aguardiente, la chicha de maíz, el chinchiví, los ponches o rompopes y compuestos, vinos artesanales a base de marañón y nances, mistelas y cremas. El café y aguadulce también eran comunes. No existía la oferta de cerveza u otros tipos de licor de alto costo.	Frescos naturales, café y aguadulce forman parte de la oferta. Comienzan a proliferar los refrescos embotellados, cerveza y otros licores y dejan de verse los vinos artesanales, las mistelas, las cremas, los compuestos y el aguardiente. En ciertas zonas del Valle Central prevalece la chicha de maíz y el chinchiví, como es el caso de Alajuelita y San Ramón de Alajuela o el rompope o ponche en poblados de Alajuela y Heredia.
Otros platillos	Empanadas de queso, frijol y picadillo de papa vendidas por personas que no necesariamente formaban parte de la organización del turno. Se ofrecían en grandes palanganas con su respectivo chilero	Arroz con pollo, empanadas de queso, frijol y picadillo de papa, plátano maduro frito con queso
Platillos preparados por los llamados "chinameros"	Churros, maní garapiñado, confites de fiesta, maní tostado con cáscara. No existía la oferta por parte de los chinameros de comidas preparadas.	Algodón de azúcar, churros, manzanas escarchadas, maní escarchado, pollo frito, arroz cantonés, chop suey, vigorón, carne asada, carnes con cebolla y chile dulce (carnitas mexicanas), hamburguesas, perros calientes, pollo asado o frito, tortillas fritas con salsas, pupusas, nacatamales, nachos y burritos. Este tipo de comidas son las que abundan en fiestas populares masivas como las realizadas en Zapote y Palmares.
"Comida rápida" vendida por cadenas comerciales	No existía la oferta	Pizza y hamburguesas. La venta es en carros de venta ambulantes que andan itinerantes en las fiestas más concurridas del país.



Según las personas entrevistadas, antes de la década de los setenta, las fiestas populares o turnos se caracterizaban porque en la mayoría de los casos totalmente eran organizadas y administradas por los grupos de la comunidad, en coordinación con la parroquia o la escuela. No era común la práctica de vender los derechos de administración de puestos en el turno. Todos los puestos y lo que se recaudaba de forma total, tenía un fin de inversión previamente establecido para una obra social o eclesial. Pocos eran los puestos de chinameros, quienes llegaban a los pueblos a ofrecer primordialmente dulces, maní, churros, alborotos o buñuelos.

Posterior a la década de los setenta, los chinamos o puestos de comidas y bebidas en concesión aparecen como una forma de solventar el problema de menor participación de los miembros de la comunidad en la cocina, la mayor facilidad de administración del turno mediante la concesión, o la presión externa de grupos dedicados a vender golosinas, instalación de juegos mecánicos o venta de tiliches de forma alterna en las fiestas en todo el territorio nacional para incursionar en comidas más elaboradas y tener mayores ingresos.

En este contexto, los gobiernos locales asumen con mayor frecuencia este tipo de administración de fiestas en concesión, práctica que se mantiene en la actualidad. Los remates de los puestos se rea-

lizan en un día determinado y el derecho se vende al mejor postor. Destacan las fiestas populares de fin de año en San José, así como las fiestas de Palmares que se desarrollan en el mes de enero. De la misma forma, en turnos comunitarios es común la venta de derechos en un solo paquete, es decir, una sola persona adquiere el derecho de concesión de instalación de carruseles, juegos y venta de comidas.

Muchas de las personas entrevistadas para efectos del presente estudio, hacen la referencia entre el antes y el ahora, enfatizando que antiguamente existía mayor hermandad, deseos de colaboración y trabajo voluntario para solventar las múltiples necesidades en el pueblo. Con la adopción de nuevos patrones de organización de las fiestas en la modernidad, las personas van posicionando en su léxico actividades y comidas que los llevan a caracterizar a los "turnos modernos".

En este contexto se citan los platillos elaborados por los denominados "chinameros" o cadenas de comidas rápidas, la venta masiva de cerveza que vino a desplazar a las bebidas más criollas como el jugo de caña, la chicha de maíz o el chinchiví, que aún son ofertadas en las fiestas de Alajuelita y de San Ramón de Alajuela. Se citan como emergentes las actividades organizadas por los megabares que se instalan en las fiestas populares ma-

sivas, como es el caso de Palmares y Zapote, que sustituyeron las actividades recreativas de antaño y que incorporan nuevos elementos para la atracción de público.

Independientemente de la entidad que los realiza, los turnos tradicionales muestran un perfil típico, y la cocina se caracteriza por mantener la tradición y gran homogeneidad en las comidas, gracias al empeño de quienes se resisten a ceder este espacio como medio para proyectarse a la comunidad y tener la oportunidad de que otros valoren su herencia, conocimientos y habilidades culinarias. De esta forma, la cocina "turnera" tradicional está directamente asociada a las identidades comunitarias y la construcción de espacios para su expresión cultural.

La cocina y el comedor del turno son espacios que cumplen con la función social de integración. Los platillos son propios del menú esperado en este tipo de eventos populares tradicionales. La oferta y la posibilidad de consumirlos en grupo, hace sentir a los comensales que forman parte de esa comunidad culinaria y de la fiesta que están viviendo en su localidad donde se revive el alma del pueblo.





(FIG.20)

## *EL COMEDOR DEL TURNO*



(FIG. 21)

En el turno, cientos de personas se acercan a la cocina para comprar los alimentos ofertados y degustarlos en el comedor improvisado, el que también forma parte de un ambiente casero y de camaradería.

Con libreta en mano, las personas voluntarias que atienden el comedor están listas para ubicar a los comensales en mesas o bancas improvisadas cubiertas con un mantel de plástico o carpeta. En la mesa, una chilera es el elemento decorativo principal, insinuante para que las personas compren una empanada o un tamal de cerdo.

Los encargados de atender el comedor, dependientes por un día, se aprenden el menú de memoria o consultan en el mostrador los alimentos disponibles para ofrecer a los comensales. Cabe destacar que las ollas de comida pronto se vacían, por lo que el menú es cambiante a lo largo del día y es necesario que las personas encargadas de la venta tengan que estar pendientes de los cambios en la cocina.

En la libreta apuntan el pedido y corren a la cocina para alistar los platos. En lugares más organizados, el pedido se realiza en un punto estratégico de la cocina donde se cancela el costo de la comida, y en otro, el mismo comensal espera para que le hagan entrega de los platos.

Los miembros de la comunidad se acercan a la cocina del turno, esperando encontrar a los suyos, a sus pares, en la atención de la cocina o como comensales, hecho señalado en turnos efectuados en San Ramón de Alajuela y Acosta.

Este es uno de los principales valores que otorgan las personas a la cocina administrada por la Junta Edificadora, Junta Pastoral, Comisión de Fiestas o Junta Educativa del lugar, que la diferencia de una cocina dada en concesión a un foráneo de la comunidad o una fiesta popular masiva. Esta diferencia entre un turno local, como el que se realiza en San José de la Montaña o Barbacoas, de los festejos de fin de año de Zapote donde concurren personas de diversas partes del país.

La familiaridad encontrada en el comedor de un turno tradicional es muy importante, y refuerza el sentido de pertenencia a un grupo y a una comunidad. Comer en grupo permite compartir más allá de un plato de comida. Es un espacio de socialización y revitalización de la vida familiar y comunitaria que supone un encuentro, un reencuentro y una forma de colaboración que rompe con el anonimato y fortalece el compromiso con el bienestar común.





(FIG.22)

## EL CIERRE DE LA COCINA



(FIG. 23)

Finalizan las fiestas y es la hora de hacer un recuento de todo lo que queda como alimento crudo y preparado en la cocina del turno. El objetivo principal es minimizar las pérdidas y sacar la mayor ganancia posible, de tal forma que las personas encargadas de la cocina deben actuar de manera cuidadosa respecto a la compra y evitar en lo mínimo sobrantes.

“Raspando ollas” es un término común en el espacio de la cocina los últimos dos días previos al cierre de las fiestas. Generalmente, el menú es menos variado y se trata de mantener abierta la cocina, pero evitando hacer una gran inversión que luego pueda convertirse en pérdidas.

El cierre de la cocina implica un trabajo importante para quienes tienen la responsabilidad de este espacio. Es necesario dar cuentas a la comisión de fiestas respecto a los sobrantes de productos y organizar actividades entre los visitantes de las fiestas para que se venda el máximo de productos existentes.

Entre las prácticas antiguas y que actualmente se mantienen en algunos pueblos están el remate de productos, la venta de los sobrantes en la denominada “pulpería”, la elaboración de una canasta de víveres con los productos sobrantes y el desarrollo de una rifa posteriormente, o la venta a precios menores de los platillos que tienen disponibles.



Corresponde a los encargados de la cocina: hacer un inventario de todos los utensilios propiedad de la parroquia o de la organización, reportar los equipos o utensilios dañados o perdidos para su reparación o reposición para el próximo evento, devolver los enseres prestados por las familias de la localidad, hacer una limpieza general y a profundidad del local, y proceder a la cancelación de facturas a los negocios locales que brindaron crédito para la elaboración de los platillos en el turno.

Una vez finalizado el turno, es común que se reúnan los encargados de los diferentes espacios para compartir las experiencias y evaluar el trabajo.



## DERECHOS DE IMÁGENES

(Fig. 1)

(Fig. 2)

(Fig. 3)

(Fig. 4)

(Fig. 5)

(Fig. 6)

(Fig. 7)

(Fig. 8)

(Fig. 9)

(Fig. 10)

(Fig. 10)

(Fig. 12)

(Fig. 13)

(Fig. 14)

(Fig. 15)



(Fig. 16)

(Fig. 17)

(Fig. 18)

(Fig. 19)

(Fig. 20)

(Fig. 21)

(Fig. 22)

(Fig. 23)

