

## La industria melífera

Por Anastasio Alfaro

En un interesante artículo publicado por el Boletín de Fomento en 1912, describió el malogrado Doctor Eduardo Pinto esta importante industria costarricense, que ha tenido en función más de dos mil trapiches e ingenios, produciendo azúcar y dulce de superior calidad, para abastecer ampliamente las necesidades del país, desde el período colonial. Ya en 1725 doña Mariana Alfaro Hidalgo, viuda de Antonio Jiménez, vende a su hijo Pedro una finca en la vega de la quebrada que llaman de la Jiménez, con dos casas, trapiche, platanar y paila de cobre, por cuatrocientos pesos de cacao, que era la moneda corriente en aquel tiempo.

Los fabricantes de miel más antiguos fueron seguramente las abejas: el grabado que publicamos representa un indio precolombino con su vasija de miel al hombro, pues el agua la llevaba las mujeres en cántaros o tinajas a la cabeza. Era costumbre indígena buscar en la montaña las colmenas de jicote para recoger la miel, o cortar la rama donde estaba el enjambre para llevarla a sus habitaciones; más tarde la gente blanca cortaba el picote barcino, en su propia instalación de un metro de largo por treinta centímetros de grueso, poco más o menos y así lo llevaban al corredor en sus casas de campo y lo colgaban de una solera al frente de la casa o en los trapiches para extraerles la miel año tras año; cuando algún negocio fallaba por completo, decían: "perdimos hacha, calabazo y miel".

Conocimos a don Alonso, don Isidro y don Lorenzo López, vecinos del río Tambor: todos ellos eran dueños de un trapiche, con pequeño cañal, algunas yuntas de bueyes y otros animales domésticos, que pasaban las altas horas del día y las noches

de lluvia bajo el galerón del trapiche. La molida comenzaba al clarear el alba, sembrando el chirrido de las mazas un canto monótono al trabajo; luego echaban el caldo en la paila y encendían el fuego de la hornilla, comenzando así la faena del pailero, que los señores López conocían como verdaderos maestros en este oficio. Antes del primer hervor le echaban al caldo un balde de mozote de caballo, machacado en agua para que el mucílago de esta planta recogiera las impurezas de la caña, y con un pascón de mango largo sacaban de la paila las cachazas que subían a la superficie del caldo a medida que se calentaba. Después seguían purificando el líquido, hasta espesarlo a punto de miel para ponerle la manteca; pero antes le habían suministrado al cocimiento un poquito de cal para neutralizar los ácidos del jugo de la caña, evitando que produzca un dulce blando, que es de poca aceptación.

Todos estos pequeños detalles y la conducción del fuego en las bornillas hacen del pailero un arte complicado, que lo mantienen al lado del trapiche durante todo el tiempo, desde que comienza la molida hasta el chorreado del dulce en los moldes de madera, para hacer las tapas de dulce que se llevan al mercado.

La gente menuda acude al trapiche cuando está la miel de punto para obtener caramelos, chicharrón, dulce sobado o melcochas, que de manera diversa preparan las niñas de la casa, cuando el pailero es complaciente. El contenido de la paila se vacía con rapidez en una canoa de madera, donde se enfría batiéndolo con una pala del mismo material, hasta que adquiera la consistencia y color necesarios para chotrear el



*Indio precolombino con su vasija de miel al hombro.*

dulce en los moldes de madera, que dan a las tapas de dulce la forma de cono truncado, de un kilogramo de peso, aproximadamente; dos tapas forman un atado y dos atados una tamuga, tal como se llevan al mercado, envueltas en hojas de caña o cás, caras de plátano.

Los primeros pobladores del Valle Central adquirieron poco a poco el conocimiento de las tierras y condiciones del clima apropiados para el cultivo de la caña de azúcar y pronto supieron que la región de Santa Ana, sobre el Río del Oro, era un emporio de riqueza azucarera, que ha perdurado hasta nuestros días: en 1727 doña Josefa Jiménez, viuda del Sargento Juan de Mora, hipoteca a favor de sus cinco hijos dos casas, cañales y trapiche, en el mismo sitio donde vivían.

En 1759 el Cura de San José dona a Juan María Sáenz una hacienda en la veiga del río Torres, con casa, trapiche, ganado y otros enseres, como importe de quinientos pesos que le dejara el finado Ildelfonso de Porras y Burgos. Al año siguiente el Capitán José Nicolás Zamora da en garantía hipotecaria una hacienda con trapiche sita en Escazú; y poco tiempo después se cita una chácara al pie de la cuesta que llaman de las Moras, todo lo cual prueba que el Valle de San José estaba poblado de agricultores, que tenían en cultivo la caña de azúcar, como principal industria, antes de que se emprendiera en la formación de cafetales.

También aparecen en los protocolos antiguos las ventas de chácaras en Palo Grande de Aserrí y en San Juan del Murciélagu,

corroborando así el cultivo de la caña de azúcar en la meseta central durante el siglo XVIII, cuando la tierra se compraba por caballerías y había montañas cercanas, para obtener leña abundante con que calentar las hornillas; pero la región de Santa Ana fué la predilecta por la calidad excelente del dulce, cuya fama en los mercados se conserva hasta en los tiempos actuales.

Poco a poco se fueron extendiendo los cultivos hacia el oeste y a principios del siglo diez y nueve, aparece don José Miguel González Alfaro, casado con doña Petronila Paniagua Pérez, propietario de un trapiche en Río Segundo, con su cañaveral, dos cercos con plátanos, una casa de habitación, un potrero para bueyes, vacas caballos de silla y mulas arrieras; terrenos para sembrar maíz, frijoles y otros mantenimientos de su familia numerosa, pues había sido casado dos veces y tenía diez y seis hijos, diez varones y seis mujeres. Su padre y el abuelo materno fueron los primeros pobladores de la cañada de Río Segundo, cuando podía comprarse un sitio de vivir, con lo que hoy vale cada metro cuadrado de terreno en el mismo sitio.

Más tarde se llegó al conocimiento de que las tierras mejores para el cultivo de la caña estaban al Poniente, entre los quinientos y mil metros de altura sobre el nivel del mar, como Alajuela, Grecia, Naranjo, Palmares, Sarchí, Tacares etc. y la población siguió el curso de las aguas montando trapiches y criando numerosas familias de agricultores en toda la vertiente occidental del país. Una casa de habitación, cerca de un riachuelo, un trapiche, un potrero y tierras de cultivo son la vida de las primeras familias de Costa Rica.

Con el nombre de Chácara designaban una finca pequeña o también el sitio de un trapiche; pero lo más corriente es que citen el trapiche separadamente: así don Juan Rafael Guardia Paniagua vende en la ciudad de San José una chácara con dos casas, una de habitación y otra de trapiche, con trece manzanas de monte, en la Sabanilla, por trescientos cincuenta pesos.

Cuando el trapiche estaba cerca de la población, se organizaban jiras campestres

para gozar de las melcochas: así se cita el caso de que el primer Presidente de la República, don Juan Mora Fernández, encabezara una comitiva a la Cuesta de Moras, tocando la guitarrita, seguido de las damas y jóvenes más distinguidos de aquellos tiempos patriarcales.

La holgura en que vivía la gente del siglo pasado puede estimarse por el testamento de Julián Rojas, casado con Mercedes Alfaro, quienes tenían siete hijos y dejan entre sus bienes: una casa de habitación, con dos potreros al frente, un terreno de cultivo en Puente Nuevo, dos cercos del potrero, otros dos sembrados de caña, otro contiguo al primero, al lado del puente, otro limítrofe con los cañaverales; un trapiche en Río Segundo; un cerco en el Común que llaman del tío Juan Miguel Alfaro, y muchos bueyes, caballos, mulas, un pollino y otros animales domésticos, que eran de rigor para el mantenimiento de la familia, en que entraban también los sirvientes y huéspedes de la casa, ya fueran ahijados o parientes huérfanos recogidos.

El trapiche más rudimentario, que vi en un pueblecito de Guanacaste, consistía en un tronco de Guapinol, clavado en tierra, con una palanca encima, que prensaba la caña y la obligaba a destilar el líquido en un perol de cobre, puesto al fuego, para fabricar pequeñas cantidades de miel destinada al consumo de la familia; pero lo corriente han sido los trapiches de hierro y madera movidos por bueyes, con una o dos pailas, capaces de producir veinte o treinta tamugas de dulce cada día de fatiga. En el galerón del trapiche guardaban las carretas, canoas del dulce, depósitos de leña y todos los utensilios necesarios para la elaboración del dulce. Para darle mayor capacidad a las pailas les agregaban láminas de hierro remachadas al borde, con lo cual se previene la salida del caldo en los mayores hervores, o ensanchaban también las orillas con ladrillos colocados en declive sobre el cuerpo mismo de la hornilla. Después vinieron los trapiches de hierro, movidos con fuerza hidráulica, y finalmente los ingenios de azúcar.

Como todo no ha de ser negocio, había

en las chácaras pretilas de piedra, cubiertos con pitabayas de grandes flores blancas y frutas rojizas, palos de mango, jocotes, guayabas, aguacates, naranjas y zapotes, que eran la delicia de gente menuda y de los peones, ocupados en el cultivo y laboreo de la caña durante todo el año.

Había peones especializados, como Aparicio Alvarez, que sabía la distancia a que debía sembrarse la caña, la época apropiada, la preparación del terreno, el ancho de los surcos y las condiciones que debía reunir la semilla. Nadie había como Aparicio de orilleros en las desyerbas; para cortar la caña con macana, ninguno le aventajaba en destreza, y lo mismo sucedía en el trapiche: él sabía cuál de los bueyes molía mejor por dentro que por fuera; como pailero no tenía rival, tan dulce, tan condescendiente, sin que tuviese otra familia que sus ancianos padres y dos hermanas solteras para quienes trabajaba sin descanso, pues un hermano mayor era casado y solamente podía atender a su pequeña familia.

En la casa de Aparicio había yerba buena, malva, orégano, ruda y otras plantas medicinales para todos los vecinos que llegaban a buscarlas, sin descuidar el cultivo de rosas, dalias, amapolas, romeros y otros arbustos, que eran lo único que respetaban las gallinas de la casa. Al viejo don Lorenzo lo vimos siempre sentado en un pilón del corredor y las mujeres ocupadas en las

faenas culinarias, cuando no tenían que desgranar maíz o aporrear frijoles, que para todo les alcanzaban las horas del día, y por la noche rezaban el rosario, antes de entregarse al descanso hasta el clarear del alba, sin cambiantes durante todo el año.

La industria de la caña le permitía a las gentes de antaño tener vacas de leche para criar sus niños, cuidar los cerdos, aves de corral y otros muchos mantenimientos, que hacían fácil la vida en familias numerosas, sin que esto implique el abandono de los atractivos que pudiéramos llamar espirituales, porque en las casas de campo encontramos plantas decorativas, como la gardenia, con cuyos jazmines blancos, de perfume exquisito se adornaban las niñas en los días de fiesta. El frente de las casas, por humildes que fueran, estaba adornado con plantas de Vincapervinca, de flores blancas y rosadas, alternando con las balsaminas color de púrpura y las chinas criollas, que nacen en los campos con toda libertad, poniendo pinceladas de rojo brillante sobre el verde esmeralda del valle.

Los fabricantes de azúcar y dulce podían lucir en las carreras de caballos buenos arneses de plata, bandas de seda y sombreros de pita, subiendo paulatinamente desde braceros sudorosos hasta finqueros acomodados, con facilidades para comprar tierras, hacer nuevos cultivos y casar sus hijas con hombres de honradez acrisolada.