

La construcción sociohistórica de la calidad
del café y del banano de Costa Rica.
Un análisis comparado
1890-1950



Romy J. Viales Hurtado
Andrea M. Montero Mora



El presente libro es el resultado de una investigación realizada en el marco del proyecto de investigación "La construcción sociohistórica de la calidad del café y del banano de Costa Rica, 1890-1950", financiado por el Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (FONDECYT) de Chile. Los autores agradecen a los miembros del Comité de Selección del FONDECYT por haber aceptado el financiamiento de este proyecto. También agradecen a los miembros del Comité de Selección del FONDECYT por haber aceptado el financiamiento de este proyecto. Los autores agradecen a los miembros del Comité de Selección del FONDECYT por haber aceptado el financiamiento de este proyecto.

633.73
V611 c

Viales Hurtado, Ronny José;
Montero Mora, Andrea María.
La construcción sociohistórica de la calidad
del café y del banano de Costa Rica.
Un análisis comparado (1890-1950)
1ª edición - San José, Costa Rica;
Alma Mater, 2010
208 p.; ilus., maps.; 13 x 21 cm
Fotografías byn

ISBN: 978-9968-9514-7-0

1. Café. / 2. Banano. / 3. Cultivo.
4. Desarrollo económico. / 5. Investigación.
I. Viales Hurtado, Ronny J.
II. Montero Mora, Andrea M.

Comité Editorial Sede del Pacífico:

Dra. Susan Chen Mok (*Directora*)
MSc. Oriester Abarca Hernández
MSc. Francisco Enríquez Solano
Dr. Juan José Marín Hernández
Dr. Ronny Viales Hurtado

Consejo Científico. Colección Historia Regional de Costa Rica:

Dr. Juan José Marín Hernández (*Director*)
Dra. Susan Chen Mok
Dr. Ronny Viales Hurtado
MSc. Ana María Botey Sobrado
MSc. Francisco Enríquez Solano

Corrección de estilo:

Esperanza Buitrago Poveda

Corrección de pruebas:

Andrea Montero Mora

Diseño de portada y diagramación interna:

Juan Carlos Vargas Araya. Tel.: (506) 8834-9524 / jcvargas69@costarricense.cr
Edgar Gutiérrez Chinchilla. Tel.: (506) 8863-4892 / guiavitrina@costarricense.cr

Mapas del Libro:

Geóg. Karol Fallas Corrales
Geóg. Huberth Vargas Picado

Fotografías:

Revista de Fomento.
Revista del Instituto de Defensa del Café.
Boletín de la Unión Panamericana.
Ernest, John. "Souvenirs of Costa Rica"

Impresión: Editorial Librería Alma Mater (ELAM): Tel.: (506) 22-34-1338

Director Editorial: Guillermo Carvajal Alvarado. carvacr@yahoo.com



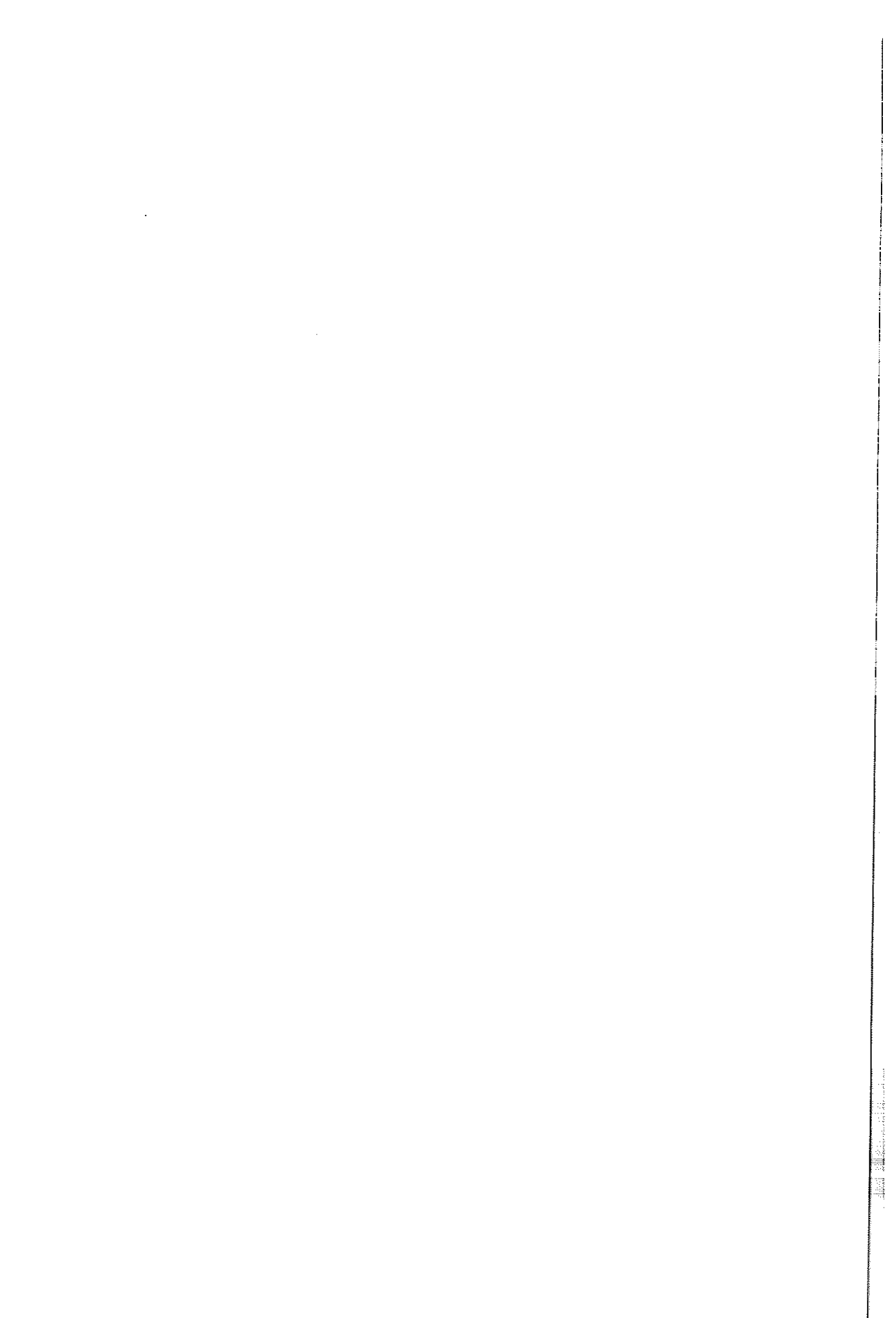
Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni puede ser registrada o transmitida por un sistema de recuperación de información en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, digital, magnético, electroscópico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito del autor o de la editorial.

A la memoria de mi madre, Susana Hurtado Guerrero.
Para Susana y Mariana, con amor y esperanza.
Para Ruth, con el amor y la admiración de siempre.

Ronny J. Viales Hurtado

A mi familia, con amor:

Andrea M. Montero Mora



LA CONSTRUCCIÓN DE LA CALIDAD
DEL CAFÉ Y DEL BANANO DE COSTA RICA.
UN ANÁLISIS COMPARADO 1890-1950.



Índice

INTRODUCCIÓN	15
CAPÍTULO 1: El cultivo del café y del banano: Una aproximación a algunas de las prácticas agrícolas y su relación con la calidad	19
1.1. El cultivo del café y algunas de las condiciones locales de tipo agroecológico	21
1.2. El cultivo del banano y algunas de sus condiciones locales de tipo agroecológico	30
1.3. Síntesis	45
CAPÍTULO 2: La producción del café y del banano: Una aproximación a algunas de las prácticas agrícolas y su relación con la calidad	47
2.1. El café y algunas de las prácticas asociadas a su producción	49
2.1.1. Los sistemas de siembra	49
2.1.2. La sombra en el cafeto	50
2.1.3. La poda en el cafeto	56
2.2. El banano: algunas de las prácticas culturales	59
2.2.1. Los sistemas de siembra	59
2.2.2. La poda del banano	63
2.2.3. El riego y el drenaje	65
2.2.4. La cosecha	68
2.3. Síntesis	73

CAPÍTULO 3: El procesamiento del café y del banano y su relación con la calidad	75
3.1. El beneficiado húmedo del café	77
3.2. El procesamiento del banano	105
3.3. Síntesis	116
CAPÍTULO 4: El mercadeo del café y del banano y su relación con la calidad	119
4.1. El mercadeo del café de Costa Rica	121
4.2. El mercadeo del banano de Costa Rica	148
4.3. Síntesis	156
CAPÍTULO 5: Una aproximación a la incidencia de la calidad en los precios del café y del banano (1890-1950)	159
5.1. La relación calidad-precio en el café costarricense	161
5.1. La relación calidad-precio en el banano costarricense	169
5.3. Síntesis	176
CONCLUSIONES	179
FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA	185

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración N° 1 Variedad “ <i>Typica</i> ” del Café Arábigo (s.l.).....	25
Ilustración N° 2 Variedad de Banano “ <i>Gros Michel</i> ” (s.l.)	37
Ilustración N° 3 Árbol de poró en un cafetal en Juan Viñas	51
Ilustración N° 4 Plantación de banano en Cachí	52
Ilustración N° 5 Plantación bananera en Costa Rica (s.l.).....	60
Ilustración N° 6 Interior del Beneficio de los Señores Roberto Zeledón y Compañía. Jorco, Aserrí	89
Ilustración N° 7 Tanques de fermentación y clasificación, Beneficio Río Grande, La Laguna de Aserrí	93
Ilustración N° 8 Patio del Beneficio San Diego, Tres Ríos.....	98
Ilustración N° 9 Secadora de café	100
Ilustración N° 10 Sesión del departamento de escogida a mano en el Beneficio de Café de Narciso Esquivel, en la Uruca	103
Ilustración N° 11 Cargando bananas en un vapor, en Las Antillas	108
Ilustración N° 12 El Inspector (“ <i>blanco</i> ”) y la cuadrilla de recogedores (“ <i>negros</i> ”) de banano, en el Atlántico de Costa Rica	111

ÍNDICE DE MAPAS

- Mapa N° 1** Instituto de Defensa del Café: Promedio de precios del café por zonas cafetaleras correspondiente a las cosechas 1933-1934 a 1935-1936.....29
- Mapa N° 2** Área dedicada al cultivo del banano y del cacao en la Región del Atlántico/Caribe de Costa Rica (1825)31
- Mapa N° 3** Clasificación de beneficios por clases según el Censo Comercial de 1907.....81

ÍNDICE DE CUADROS

- Cuadro N° 1** Resumen de la propuesta de la *Associated Coffee Industries of America* a la O.P.C. para hacer la propaganda al café en Estados Unidos133
- Cuadro N° 2** Costa Rica: Valor en oro de las exportaciones de café (Precios nominales) 1893-1907.....163
- Cuadro N° 3** Cotizaciones de café de Costa Rica *Casa Phipps de Londres* (1900-1902) (Dado en chelines)164

ÍNDICE DE GRÁFICOS

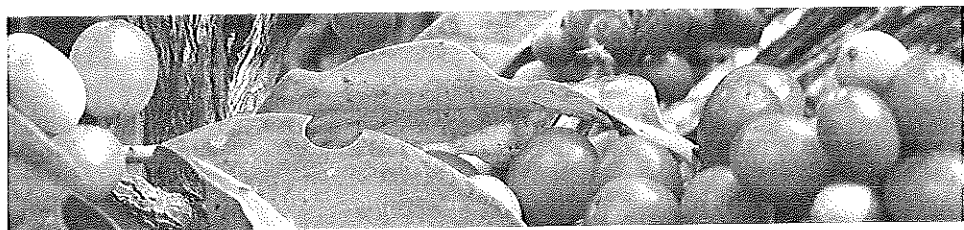
Gráfico N° 1 Costa Rica: Exportaciones de racimos de banano y sacos de café
(1883-1934)168

Gráfico N° 2 Costa Rica: Racimos de banano exportados. Precios nominales
y precios reales, promedio en dólares. (1883-1934)171

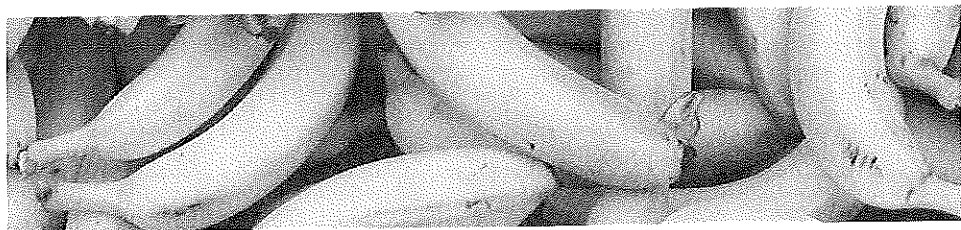
ÍNDICE DE AFICHES

Afiche N° 1 Celebración de la " <i>Semana del Café Helado</i> " (1939)	136
Afiche N° 2 Oficina Panamericana del Café. Campaña: " <i>Get more out of life with coffee</i> " (1941)	138
Afiche N° 3 Oficina Panamericana del Café. Campaña: " <i>Good things happened over coffee</i> " (1950)	143
Afiche N° 4 Oficina Panamericana del Café. Campaña: " <i>Nothing satisfies like coffee</i> " (1948)	144
Afiche N° 5 Oficina Panamericana del Café. Campaña: " <i>Give yourself a coffee break</i> " (1953)	146
Afiche N° 6 <i>United Fruit Company</i> : Campaña de propaganda (Años veintes)	150
Afiche N° 7 <i>United Fruit Company</i> : Campaña de propaganda (Años treintas)	152
Afiche N° 8 <i>United Fruit Company</i> : Campaña de propaganda (Años cuarentas)	153
Afiche N° 9 <i>United Fruit Company</i> : Campaña de propaganda (Años cincuentas)	155

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



INTRODUCCIÓN



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

LA CONSTRUCCIÓN DE LA CALIDAD DEL CAFÉ Y DEL BANANO DE COSTA RICA. UN ANÁLISIS COMPARADO 1890-1950

INTRODUCCIÓN

El enfoque de este libro es de carácter constructivista y plantea que la calidad es una construcción sociohistórica,¹ de allí que la génesis y el proceso de creación de la calidad del café y del banano costarricense, se constituye en una trayectoria compleja que involucra múltiples factores, actores, instituciones, tecnologías, que además presentan un carácter transnacional. La calidad, como construcción sociohistórica, es relativa al espacio y al tiempo; su carácter complejo y multidimensional exige el análisis de una serie de factores para su comprensión. Este libro, que constituye el resultado final del proyecto "La construcción sociohistórica de la calidad del café y del banano en Costa Rica, 1890-1950", patrocinado por el Centro de Investigaciones Históricas de América Central (CIHAC) e inscrito en la Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Costa Rica (806-A8-727), forma parte de una propuesta cuyo propósito es entender cómo se construyó sociohistóricamente la calidad del café y del banano de Costa Rica, entre 1890 y 1950.

En el libro está implícita la propuesta de un modelo de análisis. En nuestro criterio, la "construcción sociohistórica de la calidad" de los productos de la tierra, se relaciona con elementos como las condiciones agroecológicas, las prácticas culturales, el procesamiento y el mercadeo. Además, en el proceso que implica esta construcción, interaccionan actores públicos y privados, nacionales y transnacionales, que establecen consensos y plantean controversias; en este sentido, el abordaje debe ser desde una perspectiva relacional. De modo preliminar se aborda la relación calidad-precio, para conocer qué factores incidieron en la formación de los precios del café y del banano en el país y en el del mercado internacional. Es importante aclarar que solo se consideran algunas variables de las muchas que habría que estudiar para comprender integralmente la construcción de la calidad de un alimento. En este sentido, el propósito es incentivar la preparación de proyectos sobre la misma temática, enfocados en el estudio de otros productos de consumo alimenticio.

Por otra parte, este es un libro de historia comparada: se efectúa un análisis individualmente de los casos del café y del banano puesto que las condiciones agroecológicas, las prácticas culturales, el procesamiento y el mercadeo varían entre un cultivo y otro. Las variaciones se observan incluso en el proceso de producción de cada uno, pues en distintos países e incluso en regiones distintas de un mismo país, se perciben comportamientos diferenciados y necesidades propias. Lo anterior no impide intentar realizar una comparación entre los cultivos, para así comprender la influencia de algunos elementos naturales, tecnológicos y culturales en la "construcción sociohistórica de la calidad" del alimento.

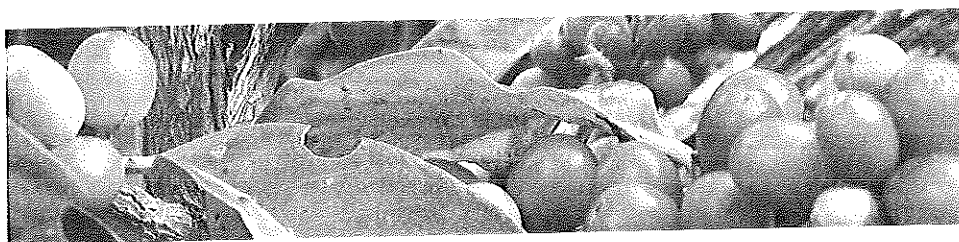
¹ Noiriel, Gérard. *Introduction à la socio-histoire*. (Paris: Éditions La Découverte, 2006).

En esta obra, se consideran como condiciones locales de tipo agroecológico, tanto para el cultivo del café como del banano, la altitud, la temperatura, el tipo de suelo y las variedades sembradas. Las prácticas agrícolas se refieren, en el caso del grano, a los sistemas de siembra, la sombra y la poda, y en el caso de la fruta, a los sistemas de siembra, la poda, el riego, el drenaje y la cosecha. El procesamiento, en el caso del café, alude al beneficiado por vía húmeda, y en el del banano, a los diferentes cuidados practicados para proteger la fruta hasta el embarque; por último, el mercadeo se relaciona con los diversos mecanismos, públicos y privados, utilizados para dar a conocer ambos productos en el mercado internacional, que en el periodo de estudio constituía el mercado principal. Es necesario mencionar que la reconstrucción, lectura e interpretación de cada uno de estos aspectos y de su evolución se realizó con el constante propósito de hablar de su posible vínculo con la calidad como construcción sociohistórica que solamente puede ser comprendida como un proceso dinámico así como una construcción cultural, en el sentido de que las percepciones, como construcciones subjetivas, tienen un papel primordial en ello, y no solamente, los procesos técnicos y tecnológicos.

Para la realización del presente libro, se consultaron principalmente fuentes primarias encontradas en el Archivo Nacional de Costa Rica (A.N.C.R) y en la Biblioteca Nacional de Costa Rica (B.N.C.R.). Es importante señalar que en el caso del café, la información pertinente a la construcción de la calidad es relativamente abundante, mientras que existe poca información relacionada con ella en el caso del banano. Lo anterior se vincula con el hecho de que durante el periodo en estudio, el último producto estuvo dominado por una compañía transnacional que mientras operó en la región Atlántico/Caribe de Costa Rica se conoció como la *United Fruit Company* (UFCo.), y cuando se trasladó a la región del Pacífico costarricense, se denominó *Compañía Bananera de Costa Rica* (C.B.C.R). En este sentido, es poca la documentación que se encuentra en el país, pues la mayoría está en archivos estadounidenses. En vista de lo anterior, se consultaron fuentes secundarias que permitieron complementar algunos de los elementos que interesa rescatar para el presente trabajo.

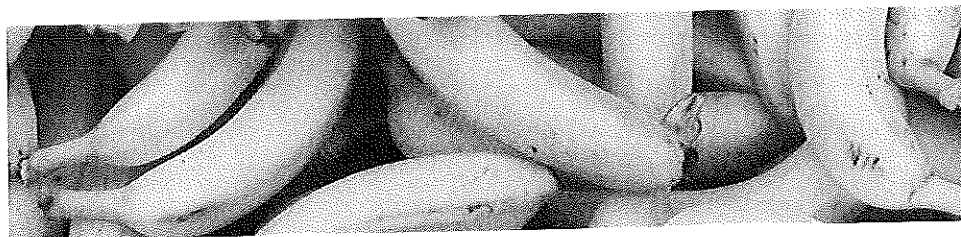
Los autores queremos dejar constancia de nuestro agradecimiento al Dr. John Soluri, profesor e investigador de la Carnegie Mellon University, por sus consejos y por su solidaridad con esta investigación, que nos permitieron concluir esta obra. Asimismo, deseamos manifestar nuestra gratitud a los investigadores e investigadoras de la Sede del Pacífico, especialmente a su directora, la doctora Susan Chen, por apoyar este trabajo y su publicación. Así como a los investigadores e investigadoras de la Sede del Atlántico, en el proyecto: "*Historia regional comparada de Costa Rica. Bases estructurales de la creación de una región, el caso del Atlántico costarricense: 1821-2005*" (N° 510-Ag-145); especialmente a su directora, Elizabeth Castillo.

Finalmente, agradecemos también a los encargados y funcionarios del proyecto FES-CONARE, "*Historia regional comparada de Costa Rica 1821-2005*" en particular a su coordinador y Director del Centro de Investigaciones Históricas de América Central, el Dr. Juan José Marín; a la Rectoría y la Vicerrectoría de Investigación de la Universidad de Costa Rica, que con su colaboración han hecho posible llevar a buen término este libro.



CAPÍTULO 1

EL CULTIVO DEL CAFÉ Y DEL BANANO:
UNA APROXIMACIÓN A ALGUNAS DE SUS
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y SU RELACIÓN
CON LA CALIDAD



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

1. EL CULTIVO DEL CAFÉ Y DEL BANANO: UNA APROXIMACIÓN A ALGUNAS DE SUS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD

1.1 EL CULTIVO DEL CAFÉ Y ALGUNAS DE LAS CONDICIONES LOCALES DE TIPO AGROECOLÓGICO

En Costa Rica, desde el inicio de la industria y hasta finales del siglo XIX, el cultivo del café se concentró en la Depresión Tectónica Central. Durante este periodo, la planta creció dentro de un espacio geográfico delimitado, que compartía características agroecológicas similares. En las postrimerías del siglo XIX, la caficultura comenzó su expansión gradual a regiones en la zona este y norte del país, motivada principalmente por la construcción del "Ferrocarril al Atlántico". También se impulsó el cultivo en regiones del sur josefino como Tarrazú, Aserrí y Acosta; y en el este guanacasteco. Para entonces, la baja producción en algunos cafetales vallecentralinos, advirtió sobre la necesidad de extender la frontera agrícola cafetalera.

En un principio, la altura no pareció ser un obstáculo para expandir el cultivo del café. Precisamente, en 1901, Enrique Pittier anunció en el Boletín del Instituto Físico-Geográfico que en el país el grano podía producirse en cualquier localización: "desde el nivel del mar hasta cerca de los 1.600 metros, siempre que el suelo reuniera buenas condiciones."² Aquellos suelos de tipo permeable, arcilloso-arenosos y de profundidad media, ubicados en terrenos con pendiente ligera y desagües naturales, se consideraban los más apropiados, según se publicó en un boletín posterior.³ No obstante, antes de iniciar una plantación de café, se recomendó tomar en cuenta la calidad del grano que se produciría y las facilidades de cultivo.⁴ Por entonces, había dos claras percepciones sobre la calidad, interiorizadas por dos actores sociales diferentes: la del científico, quien basaba su opinión en la riqueza en cafeína y demás alcaloides, así como en el grado de amargura, y la de los consumidores, quienes centraban su atención "en el tamaño del grano, en su forma y en la finura."⁵

La predilección por un tipo de grano, en términos de su dimensión, se asoció a factores como la selección de la semilla y el esmero en el cultivo; la forma y la finura

² Pittier, Enrique. "Sobre algunos detalles discutibles del cultivo del cafeto". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) Vol. I, N° 8 (31 de agosto de 1901): 196.

³ Kumpel, Juan. "La sombra en los cafetales considerada especialmente bajo las condiciones locales de terreno y clima de Costa Rica". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) Vol. I, N° 11 (30 de noviembre de 1901): 286.

⁴ Pittier, Enrique. *Op. Cit.*, p. 196.

⁵ Idem.

se asoció con la humedad atmosférica. En Costa Rica, en las diferentes regiones se podía producir un grano de buen tamaño, pero se observaban variaciones en su dureza. En este sentido, "no se aconsejó la siembra en la Vertiente Caribe y en los valles con exceso de humedad."⁶ Para entonces, los productores debían concentrarse en producir lo que se construyó socialmente como el grano típico, conocido como "café de Costa Rica". El grano se caracterizaba por "ser ovalado, poco alargado, poco abultado y de base plana", además, "áspero y duro, con poca o ninguna película, y de color verde oscuro o gris."⁷ Estas particularidades difícilmente se presentaban en todo el café nacional, pues se sabe que las condiciones ecológicas modifican los caracteres del grano, por lo que queda claro que aquel era una construcción cultural y simbólica en el sentido de que se estableció un patrón del grano que sirvió de parámetro y a la vez, como símbolo de la calidad del café.

El segundo factor a considerar, antes de iniciar una plantación, era el de las facilidades para el cultivo, concretamente, la disponibilidad de fuerza laboral. La escasez de mano de obra no solo implicaba mayores salarios, sino que ponía en peligro el éxito de las cosechas, al no recolectarse el fruto a tiempo. La llegada de trabajadores vallecentralinos no siempre representó una buena alternativa, pues el clima diferente al del centro del país en regiones como Santa Clara, San Carlos, Sarapiquí y Turrialba era un obstáculo para su permanencia. A pesar de lo anterior, ya para entonces el cultivo se desarrollaba en estos húmedos valles, aunque fue en el oriente donde se extendió a gran escala. En este sentido, el crecimiento de la actividad cafetalera dependió de aspectos físicos y humanos de gran relevancia.

Un estudio sobre la importancia de las condiciones del suelo antes de iniciar las plantaciones de café es el de Juan Kumpel. En 1901, este alemán, con amplia experiencia en la administración de haciendas cafetaleras en el país, recomendó cultivar en suelos "de tipo permeable, compuestos por una capa vegetal con 50 cm de espesor como mínimo y una composición de 40/50% de arcilla y 50/60% de arena, con un profundidad no menor de 3 metros". Lo anterior, le permitiría conservar, aún al final de una estación seca prolongada, la humedad en sus capas inferiores; de esta forma, suministraría al cafeto, por medio de la capilaridad, una cantidad de agua suficiente para mantener su vida activa. Al contrario, la poca profundidad traería como consecuencia un suelo con exceso de humedad durante la época lluviosa o uno muy seco durante el verano⁸. Por otra parte, no aconsejó la siembra en terrenos muy planos y sin desagües naturales, aunque su suelo tuviera un suelo de gran profundidad, pues el agua se estancaba y podía llegar a alturas que perjudicaban a la planta.

El trabajo de Kumpel enfatiza en la importancia de la altitud y la precipitación para el buen desarrollo del cultivo del café. En este sentido, el autor no recomendó

⁶ *Ibid.*, p. 197.

⁷ *Ibid.*, p. 196.

⁸ Kumpel, Juan, *Op. Cit.*, pp. 286-287.

la siembra en lugares muy fríos, pues sostenía la idea de que la planta bajo estas condiciones no prosperaba debido a que las hojas no desempeñaban la función clorofílica; ni en muy cálidos, pues el calor provocaba daños al arbusto, impidiendo su crecimiento. Tampoco recomendó cultivar en regiones con regímenes de lluvia intensos y prolongados, pues la madurez en las cosechas no se alcanzaría de modo regular; y la recolección y el beneficiado de la fruta se convertirían en tareas incómodas.⁹ A pesar de lo anterior, Kumpel señaló que en algunas zonas, con abundantes precipitaciones anuales y sin suelos excepcionales, existían "microclimas únicos" en donde se encontraban buenas plantaciones:

*"El valle del Reventazón, en la parte de Orosi y en la de Ujarrás y Cachí, junto con sus vallecillos laterales; de Palomo, del Río de Oro, del Naranjo (es á este respecto) el ideal de un lugar para café (...) conozco íntimamente esas localidades. Allí el suelo no solamente no es excepcionalmente bueno, sino que, con pena debo decirlo, es en gran parte inferior. Pero, á pesar de esto es difícil encontrar en la República, cafetales tan soberbios, como con buen cultivo, se consiguen allá.."*¹⁰

Algunos años después, un nuevo estudio destacó la delicadeza de la planta de café, lo que condicionaba su cultivo a la naturaleza del suelo y la atmósfera. Para entonces, las tierras arcillosas intensas, conocidas popularmente como "barro de olla", fueron descartadas, pues el agua no podía atravesarlas, lo cual provocaba ciertas desventajas. Se argumentó que el agua de lluvia depositada en la superficie producía enfriamiento, por lo que la acción del sol, en lugar de realizar la fotosíntesis, se perdía durante el día en la evaporación del líquido; además, que la dureza de la tierra impedía que las raicillas tomaran el alimento y las radículas encargadas de alimentar la planta, al no poder penetrar las capas de la arcilla, salían a la superficie y eran cortadas durante la práctica agrícola de la pala. Por lo anterior, se aconsejó sembrar el café en tierras poco arenosas, ya que permitirían la salida del agua a través de la superficie.¹¹

A inicios de la década de 1910, se anunció un periodo de prosperidad en la industria cafetalera costarricense. Para algunos, la coyuntura favorable debía ser aprovechada en el ensanche del cultivo fuera de la Depresión Central, pues en la región los suelos mostraban "síntomas de agotamiento."¹² Al interés por expandir el cultivo, se debe el hecho de que el entonces Departamento de Agricultura importara desde El Salvador semillas de café "Robusta" (*Coffea canephora*).¹³ Para entonces, la variedad "Typica" del

⁹ *Ibid.*, p. 301.

¹⁰ *Ibid.*, p. 288.

¹¹ Quesada, A. "Aporcas en los cafetales". *Boletín de Agricultura* (Costa Rica) Vol. III, N° 2 (15 de enero de 1909): 30-31.

¹² Rodríguez, Eusebio. "Ensanche de la industria cafetalera". *Boletín de Fomento* (Costa Rica) Vol. I, N° 8, (agosto de 1911): 630.

¹³ *Boletín de Fomento*. "El Café Robusto". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica) Vol. I, N° 8, (1911): 631-632.

café arábigo (*Coffea arabica*) predominaba en Costa Rica; aunque, a modo de ensayo se habían cultivado los cafés "Liberia" (*Coffea liberica*), "San Ramón" y "Maragogype."¹⁴

La buena reputación y las altas cotizaciones obtenidas por el café nacional en los mercados extranjeros se atribuyeron, entre otros factores, a la variedad de café sembrada. A ello se debió su cultivo casi generalizado, a pesar de que desde finales del siglo XIX se informara sobre la degeneración de la planta y la necesidad de ensayar otras especies y variedades:

"Al efecto, debiera importarse de la isla de Reunión o de Borbón: 1. La variedad conocida como el café "Le Rey", que es muy robusta y resistente. 2. El café mirto, que aunque es una variedad del de Moka, tiene distinta forma que éste, da excelentes productos y es planta de larga vida. 3. El café cimarrón, cuyo grano es poco aromático pero de un sabor fuerte y amargo, que mezclados con otros cafés, les da buen gusto. (...) También deberían importarse semillas de café de Moka, de Martinica, de Haití, de Sumatra, de Java, de Guadalupe, de Cayena, de Demfuera, del Brasil, de las Barbadas, de Caracas, de Surinam, de Puerto Rico, de Manila y de Colima."¹⁵

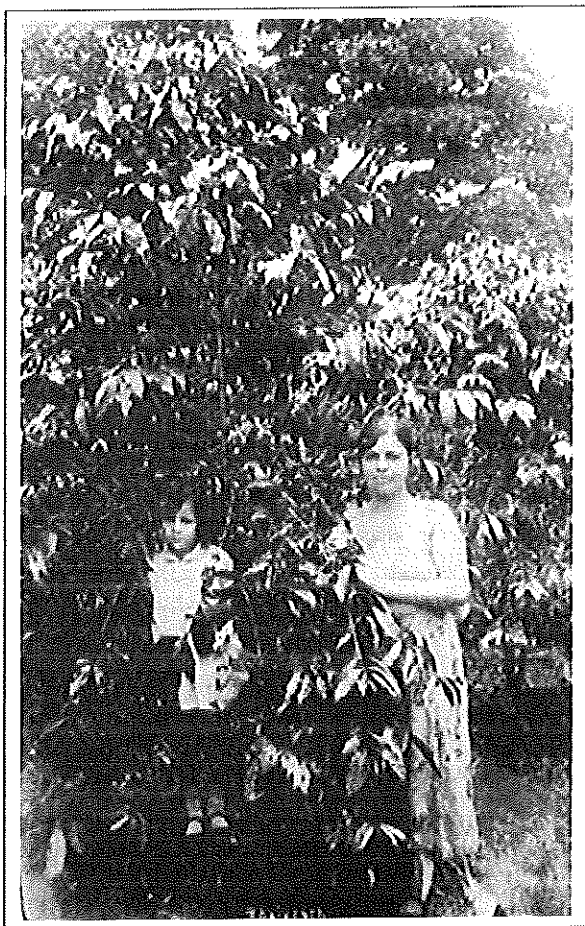
Para entonces, se anunció que la mayoría de productores habían propagado, por medio de la multiplicación de la semilla y en ausencia de técnicas de elección y preparación adecuadas, una sola variedad de la especie arábigo, lo que había provocado la ruina de la planta y la disminución de las cosechas, debido a la erosión genética que la había hecho vulnerable. En vista de lo anterior, se recomendó importar semillas de distintas procedencias para establecer un jardín de aclimatación y ensayo, con el propósito de obtener "castas de café más vigorosas."¹⁶ La degeneración también se atribuyó a la manera de establecer los almacigales, pues la selección de la semilla no se hacía con cuidado en la mayoría de las fincas. A finales del siglo XIX, muchos caficultores apartaban de una cosecha el café bellota que creían necesario, sin tomar en cuenta que los granos procedían de matas enfermas o estaban poco desarrollados. El proceso de escogencia se consideró un paso importante, pues influía directamente en la calidad del futuro grano. Por medio de la semilla, se pensaba que la "planta madre" transmitiría a sus descendientes las calidades y defectos propios.¹⁷

¹⁴ El tema de las variedades de café ha sido estudiado por el historiador Carlos Naranjo, quien lo aborda desde el enfoque de la modernización de la caficultura a partir de los cambios tecnológicos. Nuestra propuesta es estudiarlo desde otro enfoque o perspectiva de análisis: la "construcción sociohistórica de la calidad" del café. No obstante, el trabajo de Naranjo se considera de consulta y de referencia obligatorias. Asimismo, se recomienda a todos aquellos interesados en estudiar la historia del café nacional de finales del siglo XIX y de la primera mitad del siglo XX, la consulta del trabajo: Naranjo, Carlos. "El cafetal porvenir". En: *La modernización de la caficultura costarricense 1890-1950*. (Tesis de Maestría en Historia. Universidad Nacional, 1997):94-104.

¹⁵ *El Agricultor Hispanoamericano*, abril de 1892, p. 43.

¹⁶ *Idem*.

¹⁷ Pittier, Enrique, Op. Cit., p. 198. A inicios del siglo XX, se invitó a los cafetaleros a escoger de un cafetal con buena apariencia cierto número de matas para reservarlas como "porta-semillas". Se recomendó aquellas de tallo grueso, fuerte y no muy alargado, con una ramificación desarrollada y hojas y frutos libres de plagas. A cada "porta-semilla" se le debía quitar la mitad de la cosecha y separar los granos defectuosos, los restantes debían secarse al sol para después ser utilizados como almacigos.

Ilustración N° 1**Variedad "Typica" del Café Arábigo (s.l.)**

Fuente: *R.I.D.C. Vol. I, N° 3 (enero de 1935):214.*

En Costa Rica, la importación de semillas de café no era un hecho aislado, aunque se tomó con precaución. La especie "Robusta", por ejemplo, tuvo una corta historia en el país. En 1911, el Departamento de Agricultura introdujo y distribuyó semillas para experimentar en las partes bajas. El cafeto, además de crecer bien en esas altitudes, se consideró "resistente a las enfermedades, de aroma fino y muy productivo."¹⁸ La iniciativa era criticada por algunos cafetaleros, quienes calificaron al nuevo grano como de inferior calidad que el "Arábigo" y de una forma "que los mercados no favorecían."¹⁹ Al poco tiempo, el Ministerio de Fomento dio la orden de

¹⁸"El Café Robusto". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica) Vol. I, N° 8 (1911): 631-632, y "El café Robusta". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica) I, N° 11 (1911): 868.

¹⁹"El café Robusta más datos sobre esta interesante novedad". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica) Vol. II, N° 1 (1912): 66.

recoger las semillas distribuidas y de destruir los almacigales. La decisión se tomó después de que un exportador nacional preguntara a un catador de una casa comisionista inglesa la conveniencia de sembrar la especie. Al respecto, le respondió que el cultivo del "Robusta" era suficiente para derribar y aniquilar la fama del café costarricense en el exterior: "un solo grano en la cantidad de café de Costa Rica necesario para producir una taza, hacía disminuir notablemente la calidad del licor."²⁰ Este acontecimiento provocó que la importación de nuevas semillas fuera vista con recelo por parte de algunos cafetaleros, tal y como sucedió con el café "Borbón", introducido en el país en 1915 por la Secretaría de Fomento.

El objetivo de la introducción de semillas fue el de aumentar el área de cultivo en las zonas bajas del país. Desde un inicio, era visto con desconfianza por algunos cafetaleros costarricenses. En 1916, se publicó un llamado a proceder con prudencia y a consultar acerca de la calidad del café antes de sembrar la semilla y extender el cultivo, el cual era ensayado únicamente en el Ministerio de Fomento.²¹ La conveniencia de propagar la variedad "Borbón" fue un tema sobre el que se continuó discutiendo. Los promotores de la idea argumentaron que se podía cultivar en regiones cálidas, los opositores creyeron más conveniente habituar el café Arábigo, pues de esta forma se mantendría la calidad del grano. De acuerdo con los defensores de la variedad "Typica", los cafetaleros debían tomar en cuenta que en las plazas extranjeras se valoraba y estimaba el café por el sistema de cupping, es decir, la calidad de la bebida.²² El nuevo sistema se juzgó favorable para el país, pues el producto nacional fue considerado: "aromático, de buena esencia y rico licor".²³ En razón de lo anterior, la introducción de nuevos cafés fue vista por algunos como una amenaza.

La creencia era que las semillas foráneas podían perjudicar el grado de cupping del café costarricense, por lo que el grano se cotizaría a menor precio y perdería el alto estándar obtenido en Londres. Para evitarlo, se recomendó "conservar, mejorar y propagar la variedad "Typica"". ²⁴ Lo anterior se resolvió después de que el Ministerio de Fomento de Costa Rica recibiera un informe de Rafael B. Castillo, entonces Director General de Agricultura de El Salvador. En este, se señalaban como ventajas de la variedad el poder cultivarse en zonas de poca altitud y su rápida y abundante producción, y como gran inconveniente "no dar un solo grano de primera."²⁵ Se anunció también "que un 30% de la producción era caracolillo de segunda calidad."²⁶ De este modo, se quiso alertar a los cafetaleros sobre los defectos de la variedad "Borbón" e influir en el Ministro de Fomento para que desistiera de la idea de propagar la variedad y se procediera a recoger las semillas distribuidas.

²⁰ *La Información*, 16 de febrero de 1916, p. 2.

²¹ *Idem*.

²² *La Información*, 28 de abril de 1916, p. 4.

²³ *Idem*.

²⁴ *Idem*.

²⁵ *Ibid.*, p. 6

²⁶ *Idem*.

A finales de la década de 1920, el café "Borbón" volvió a ser noticia, debido quizás a un nuevo intento por ensanchar el cultivo en las zonas bajas. En esta ocasión, se quiso extender la frontera agrícola cafetalera nuevamente hacia Guanacaste. Por entonces, y a diferencia del primer intento de expansión, las vías de comunicación habían mejorado y la población había aumentado. El clima y la fertilidad de los suelos en algunas de sus zonas se consideraban apropiados para la siembra del arbusto. Con el propósito de propagar el cultivo, se legisló para que el grano de esta región estuviera exento del impuesto a la exportación por un periodo de 25 años.²⁷ A pesar del estímulo, era poco el café que se sembró. El censo cafetalero de 1935 señaló para la provincia de Guanacaste un total de 1306 manzanas cultivadas; más del 90% estaban ubicadas en Tilarán.²⁸ Paralelamente, se había promovido también el cultivo en las Llanuras de Santa Clara, estimulado principalmente por las buenas cotizaciones del café en los mercados internacionales. No obstante, la baja en los precios durante la crisis de la década de 1930 frenó la iniciativa, pues el grano se cotizó a precios no competitivos para el productor:

En 1927, se importaron de nuevo semillas de café "Borbón". La iniciativa, al igual que en años anteriores, fue considerada por algunos un desacierto, pues "se podía desacreditar la fama del café costarricense."²⁹ En vista de lo anterior, un grupo de cafetaleros solicitó la intervención de la Cámara de Agricultura. La directiva envió una nota al entonces Departamento Nacional de Agricultura para que impidiera las plantaciones y promoviera la destrucción del café de esta variedad que se hubiese cultivado.³⁰ Se recordó la legislación dictada en 1923, que "dejaba absoluta y terminantemente prohibida la importación de semillas, plantas, o partes de plantas de café de cualquier procedencia."³¹ El objetivo de su promulgación era "conservar la calidad y la buena reputación en los mercados extranjeros."³² La pertinencia de sembrar café "Borbón" continuó siendo objeto de discusión, lo cual fraccionó a la precitada Cámara. La mayoría de los miembros se opuso a su cultivo, aunque algunos habían sembrado la variedad en sus fincas cafetaleras.³³

La expansión del cultivo del café impulsó un proyecto de zonificación cafetalera, que da cuenta de las diferencias regionales, sociales, agroecológicas y técnicas de la producción del grano en Costa Rica. Algunos productores con plantaciones en zonas bajas, como Turrialba, se quejaron de los precios diferenciados que obtenían en relación con los de San José, Heredia o Cartago. Las quejas no nacieron con el desarrollo del cultivo en las zonas de poca altitud, pues desde antes parece haber existido

²⁷ Oficial. Colección de Leyes y Decretos. Decreto N° 18, 8 de octubre de 1922.

²⁸ "El Instituto levanta el censo cafetalero del país. Resumen General de la República". Revista del Instituto de Defensa del Café (R.I.D.C.). (Costa Rica) Vol. III, N° 14 (diciembre de 1935): 68-72.

²⁹ La Tribuna, 1 de junio de 1927, p. 2.

³⁰ La Tribuna, 3 de junio de 1927, p. 5.

³¹ Idem.

³² La Tribuna, 4 de junio de 1927, p. 5.

³³ La Tribuna, 7 de setiembre de 1927, p. 3.

una "zonificación de hecho."³⁴ No obstante, fue hasta 1933, cuando nació el Instituto de Defensa del Café (I.D.C.), que se legisló al respecto. El Instituto estuvo a cargo de establecer las liquidaciones que los beneficiadores debían pagar al productor, para lo cual se basaba en la altitud de las distintas regiones. La determinación de las zonas se hizo por beneficios.³⁵ Algunos contaban con zona única de recepción del grano, pero hubo otros que recibían cafés de distintas procedencias, por lo que se tuvo que establecer sub-zonas. En 1936, el I.D.C. publicó el promedio de precios de café por zonas cafetaleras, correspondiente a las cosechas de 1933-1934 a 1935-1936. A partir de esta publicación, surgió una diferencia relativamente marcada entre las distintas regiones productoras (ver mapa N° 1).

A finales de la década de 1930, el cultivo de café en zonas bajas ya se desestimaba, pues algunas casas importadoras del grano habían reportado una desmejora en la calidad. Algunos la atribuyeron a las condiciones ecológicas no aptas en estas regiones, otros a un mal beneficiado, y hubo quienes la vincularon con la propagación del café "Borbón."³⁶ En 1938, ingenieros del I.D.C. realizaron un estudio en el cantón de La Uruca y en algunos distritos de Montes de Oca y de Tres Ríos. En este se logró comprobar la existencia y la rápida propagación de la variedad precitada y sus híbridos.³⁷ No obstante, fue en la provincia de Alajuela donde más se propagó el cafeto. Ante esta situación, se recomendó que el Instituto asumiera el control de los almacigales, para encargarse de la selección y para garantizar que solo se distribuyera café "Arábigo" tradicional.

En el país, el café Borbón producía más que el "Typica", aun en condiciones no aptas para su cultivo. Es posible que a esto se atribuya la posición favorable a esta variedad. En la década de 1940, surgió la iniciativa de complementar ambos cafés. El "Typica" seguiría creciendo en las zonas tradicionales y su principal mercado continuaría siendo el inglés. El "Borbón" se cultivaría en la precordillera de la Depresión Central, entre los 900 y 1200 m. de altitud y se destinaría a los Estados Unidos.³⁸ El café "Borbón" no permaneció por mucho tiempo en las fincas costarricenses. La segunda mitad del siglo XX marcó el inicio de una nueva etapa. Desde entonces, nuevas variedades de porte bajo, más productivas y consideradas de "superior calidad", se extendieron gradualmente por las distintas zonas cafetaleras costarricenses.

³⁴ *El Herald*, 26 de octubre de 1900.

³⁵ "La creación del Instituto de Defensa del Café". R.I.D.C. (Costa Rica). Vol. I, N° 1 (16 de febrero de 1933): pp. 50-74.

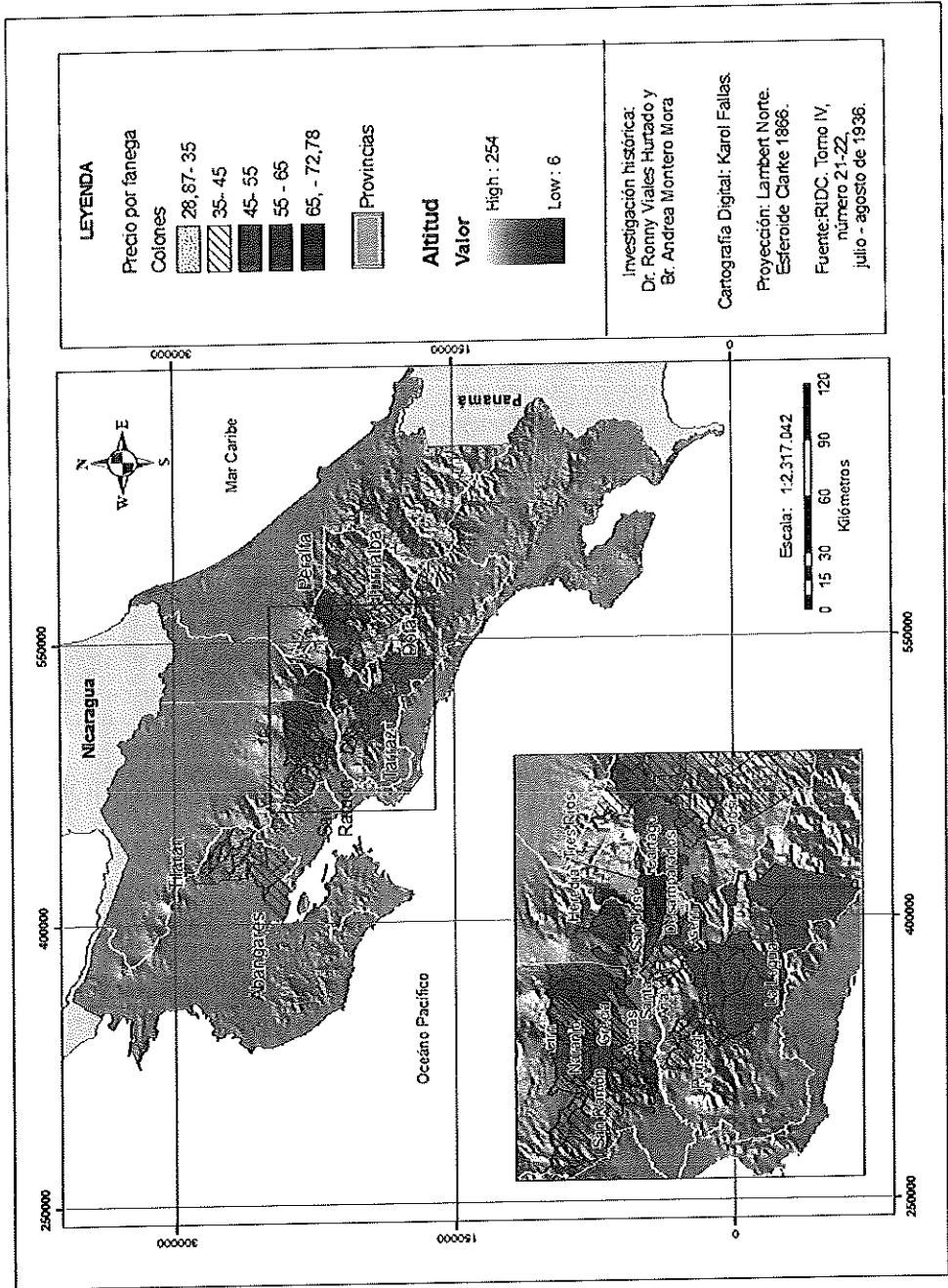
³⁶ "El café en su aspecto comercial. Un problema en relación con las ventas en Londres". *Revista de Agricultura*. (Costa Rica). Vol. X, N° 7 (julio de 1938): 291.

³⁷ Hogg, Luís. "Informe sobre los semilleros de café". R.I.D.C. (Costa Rica). Vol. VI, N° 45 (julio de 1938): 539-543.

³⁸ "Estudio comparativo de las variedades de café Arábigo y Borbón". *Boletín del Centro Nacional de Agricultura* (B.C.N.A.). (Costa Rica) Vol. V, N° 3-4 (marzo-abril de 1940): 120-146.

Mapa N° 1

Instituto de Defensa del Café.
 Promedio de precios del café por zonas cafetaleras,
 correspondientes a las cosechas 1933-1934 y 1935-1936



En resumen, las condiciones locales de tipo agroecológico parecen haber tenido una influencia directa en la percepción histórica de lo que se considera la calidad del café. A finales del siglo XIX y principios del siglo XX, las características del suelo parecen ser el elemento al que se daba mayor importancia, como determinante de la calidad del grano. No obstante, lo anterior no se puede dissociar de otros aspectos como la altitud, las precipitaciones y la temperatura, pues en conjunto contribuyeron a la formación de los que se consideraban como los tipos de suelo óptimos. Conforme avanzaba el siglo XX y se intentaba expandir la frontera agrícola cafetalera, la defensa de la variedad tradicional del café adquirió transcendencia. Si bien la premisa fundamental era preservar el cultivo, directa o indirectamente se hacía referencia a otros factores y elementos que hacían posibles el buen desarrollo de esta variedad, como lo era la altura. En vista de lo anterior, se llegó a comprender que las condiciones locales de tipo agroecológico son elementos relacionados que crean un ambiente óptimo, malo o regular para un cultivo, y ya no deben tomarse como factores aislados.

Una vez aclarado lo anterior es necesario enfatizar que la calidad es compleja y multidimensional, y que por lo tanto, existen diferentes percepciones, que son justamente las que explican el por qué se les da a ciertas variables más peso que a otras, lo que está determinado, a la vez, por factores culturales, de mercado y socio políticos. En el caso del cultivo del café, se observa que algunos de los actores de la cadena del producto, consideraban que ciertas condiciones locales agroecológicas, concretamente el tipo de suelo y la variedad, influían directamente en la calidad del producto. La calidad se percibía tanto por la apariencia del grano, su forma, su tamaño, su dureza y su color, como por las características organolépticas de la taza. Por otra parte, es necesario tener claro que las percepciones, al formar parte de la subjetividad, son cambiantes. Este hecho es lo que permite entender por qué no siempre hay opiniones encontradas en lo que respecta a la calidad de un producto, cuando se hace referencia, en este caso, a las condiciones de tipo agroecológico.

1.2 EL CULTIVO DEL BANANO Y ALGUNAS DE LAS CONDICIONES LOCALES DE TIPO AGROECOLÓGICO

En Costa Rica, desde el inicio de la industria bananera y hasta la segunda década del siglo XX, el cultivo del banano se concentró en la región Atlántico/Caribe (ver mapa n° 2). Durante este periodo, la planta creció dentro de un espacio geográfico delimitado, que compartía características agroecológicas. El desarrollo del cultivo en la región no se puede dissociar de la construcción del Ferrocarril al Atlántico. En 1871, se firmó el contrato Alvarado-Meigss para levantar el primer tramo de vía férrea, que unió a Alajuela con Heredia, San José y Cartago, y en la región del Atlántico/Caribe, llegó hasta Siquirres. Después de esta fecha, los gobiernos intentaron emprender la construcción de ramales parciales, pero la falta de recursos provocó la interrupción de las obras. La incapacidad económica para consumir el proyecto fue lo que motivó que, en 1884, se firmara el contrato Soto-Keith, que tuvo como objetivo el arreglo de la deuda externa y la conclusión del ferrocarril.³⁹ La nueva línea férrea se inició en las inmediaciones del río Reventazón, atravesó el valle del mismo nombre y finalizó en la ciudad de Cartago.

³⁹ Oficial. *Colección de Leyes y Decretos*. Decreto N° 11, 21 de abril de 1884.

En el contrato, el Gobierno de Costa Rica le cedió por noventa y nueve años los ferrocarriles construidos entre Limón y Carrillo y entre Cartago y Alajuela, así como el que Minor C. Keith levantaría entre Cartago y el puente del Reventazón. La concesión incluyó también las líneas telegráficas, los muebles, los edificios y los elementos conexos que se destinaban para el servicio del ferrocarril. Por otra parte, se le otorgaron ochocientos mil acres, más de trescientas mil hectáreas, de terrenos que se catalogaban como "baldíos", que podían ubicarse a ambos lados de la línea férrea o en otros lugares del país escogidos por la compañía. Otras licencias fueron la exoneración de impuestos para la importación de los materiales requeridos en la construcción y la exención del gravamen territorial por un periodo de veinte años.⁴⁰ La adjudicación de tierras era un incentivo que enlazó la construcción del ferrocarril con la producción de banano a gran escala en el Atlántico/Caribe.⁴¹

El negocio bananero se había iniciado en la década de 1870, con las plantaciones realizadas por Minor C. Keith en el Valle de Zent. Durante la construcción de algunos tramos del ferrocarril, el estadounidense había arriesgado parte de su fortuna personal, por lo que decidió incursionar en la industria. El empresario había importado rizomas de Panamá y los había plantado en las orillas de las líneas con gran éxito, pues un lustro más tarde exportaba a Nueva York.⁴² Para la organización del negocio, Keith había instituido la compañía *Tropical Trading and Transport Company*, que junto con sus empresas *Synder Banana Company* de Panamá y *Colombian Land Company* de Colombia, constituyó un conglomerado comercial para mantener la oferta de banano al mercado en forma regular. La firma distribuidora de su fruta fue *Hoadley and Company*, que quebró en 1898, lo cual le ocasionó una pérdida de más de US \$1.500.000.⁴³ Ante el fracaso, tuvo que entrar en contacto con Andrew Preston, de la *Boston Fruit Company*, quien producía banano en las islas caribeñas y distribuía la fruta en Boston y otros puertos estadounidenses. La negociación entre ambos condujo al nacimiento de la *United Fruit Company* (UFCo.).

La UFCo. se constituyó como sociedad anónima, bajo las leyes del Estado de Nueva Jersey, el 30 de marzo de 1899, con un capital inicial de US \$20.000.000.⁴⁴ La Compañía fue el resultado de la fusión entre el consorcio de Minor C. Keith y Andrew Preston. Su sede principal se ubicaba en Boston y existieron sedes en Nueva York, Filadelfia, Baltimore, Nueva Orleans, así como en ciudades del interior de los Estados Unidos. El crecimiento de la UFCo. fue rápido y exitoso, pues pronto absorbió al resto de compañías importadoras de la fruta. En 1900, la transnacional estableció en Costa Rica un ferrocarril subsidiario propio, conocido como el ferrocarril de la *Northern Railway Company*, y construyó sus propias líneas para el

⁴⁰ *Idem.*

⁴¹ Casey Gaspar, Jeffrey. Limón: 1880-1940. (San José: Editorial Costa Rica, 1979): 27.

⁴² *Ibid.*, p. 23.

⁴³ Soto Ballester, Moisés. *Banano, cultivo y comercialización*. (San José: LIL, 1985): 7.

⁴⁴ Ellis, Frank. *Las transnacionales del banano en Centroamérica*. (San José: EDUCA, 1983): 41.

transporte del banano. En el país, las plantaciones en el Atlántico/Caribe constituyeron lo que para la UFCO. fue la División Limón, que estuvo integrada por las subregiones de Santa Clara, Siquirres, Zent, Río Banano y Estrella.⁴⁵

La región Atlántico/Caribe ofrecía condiciones ecológicas óptimas para el cultivo del banano. Al menos eso es lo que indican estudios contemporáneos, pues los trabajos encontrados en las revistas y boletines agrícolas de finales del siglo XIX y principios del siglo XX casi no contienen referencias al respecto. El banano es una planta que se desarrolla en regiones tropicales húmedas y cálidas. La fruta crece entre los 30° de latitud norte y el sur del ecuador; aunque hay quienes consideran que las mejores condiciones se presentan entre los 0° y 15° de latitud norte.⁴⁶ En latitudes mayores a los 15° y hasta los 23°, el crecimiento de la planta se afecta y el fruto sufre quemaduras por el frío. En los 23° y hasta los 30°, se convierte en un cultivo estacional que produce únicamente en los meses más cálidos.⁴⁷ En cuanto a la altitud, el banano es un cultivo de zonas bajas; la altura ideal oscila entre 0 y 300 m.s.n.m. Lo anterior es un aspecto relevante, pues las variaciones en la altitud modifican los hábitos de crecimiento de la fruta. A mayor altura, más lenta se torna la maduración y viceversa. La precipitación es otro elemento climático importante, pues la estructura botánica de la planta requiere humedad permanente. En este sentido, se ha recomendado una cantidad de lluvia no menor a los 2000 mm anuales, aunque desde el punto de vista comercial, los cultivos han crecido en diversas condiciones pluviales. Es por ello que en regiones con precipitaciones altas se ha implementado el drenaje y en las bajas, el sistema de riego.

En cuanto a la temperatura, se considera un elemento esencial para el desarrollo y el crecimiento de la fruta. Se recomienda una media que oscile entre los 27 o 28° C, con mínimos no menores a 18° C y máximos no mayores a 34° C.⁴⁸ A pesar de que se han establecido parámetros, es importante señalar que en el banano, las temperaturas óptimas son diferentes según el proceso de que se trate, es decir, no son las mismas para la fotosíntesis, la emisión foliar, la iniciación floral o el crecimiento. En la planta, las temperaturas bajas inhiben el desarrollo, ocasionan la pérdida de turgencia, reducción en el tamaño de las hojas y una tonalidad amarilla, disminución en la distancia entre estas, obstrucción vascular y mayor susceptibilidad a plagas y enfermedades. En la fruta, se reduce el flujo de látex; aparecen rayas de color café rojizo, asociadas a los haces vasculares; se desarrolla lentamente el color amarillo, y cuando la fruta alcanza su completa maduración, adquiere una tonalidad grisácea. Por otra parte, las bajas temperaturas prolongan el periodo de parición hasta por 45 días y causan una disminución de la distancia entre las manos y el tamaño de cada fruto.⁴⁹

⁴⁵ *Ibid.*, p. 61.

⁴⁶ Von Loesecke, Harry. *La química, la fisiología y la tecnología del banano*. (Nueva York, Estados Unidos: Interscience Publisher, 1950): 2.

⁴⁷ Soto Moisés y Sancho Hernán. "Ecología del Banano". En: Soto, Moisés. *Op. Cit.*, p. 106.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 109.

⁴⁹ Ortiz Vega, Rubén; López Morales, Antonio; Ponchner Geller, Salo y Alvaro Segura Monge. "Ecofisiología del cultivo". En: Ortiz Vega, Rubén, López Morales, Antonio, Ponchner Gueller, Salo y Segura Monge, Alvaro. *El cultivo del banano* (San José: EUNED, 1999): 34-36.

El suelo adecuado para el cultivo del banano debe cumplir con ciertas particularidades para el óptimo crecimiento de la fruta. Desde el punto de vista topográfico, se han recomendado los suelos de tipo aluvial por ser planos, lo que facilita las labores de cosecha. El suelo debe reunir también ciertas propiedades físicas que le provean adecuada aireación, buena humedad y suministro de nutrientes. Los suelos de texturas medias y de gran profundidad son los que cumplen con dichos requisitos. Por último, los suelos deben ser fértiles para asegurar una mayor productividad.

Por otra parte, existen una serie de elementos químicos indispensables para el crecimiento de la fruta, los cuales son suministrados por el aire, por el agua o por el suelo. El nitrógeno (N), el fósforo (P), el potasio (K), el calcio (Ca), el magnesio (Mg) y el azufre (Z) son los elementos químicos que la planta requiere en mayor proporción; a estos se les llama elementos mayores o macronutrientes. El zinc (Zn), el cobre (Cu), el boro (Br), el hierro (Fe) el manganeso (Mn) y el molibdeno (Mb) son utilizados en menor proporción y se conocen como elementos menores o micronutrientes.

En relación con lo anterior existe un trabajo que versa sobre los suelos bananeros en la región Atlántico/Caribe de Costa Rica. En este, se describen las dos formaciones geológicas presentes en la región. Ambas fueron originadas por los depósitos de los ríos que las atraviesan, pero son muy diferentes en cuanto a la proveniencia de los materiales.⁵⁰ Por un lado, se encuentran los suelos al este del río Reventazón, ubicados a lo largo de los ríos Pacuare, Madre de Dios, Barbilla, Matina, Banano, Bananito, Estrella y Sixaola, que son el resultado del arrastre de partículas provenientes de rocas sedimentarias con alto contenido de calcio (Ca) libre. Por otro lado, están los suelos al oeste del Reventazón ubicados a lo largo de los ríos Parismina, Guácimo, Cristina, Bosque, Santa Clara, Tortuguero, Guápiles, Toro Amarillo, Desenredo, Chirripó, Sucio y Puerto Viejo, que se formaron por depósitos originados de rocas volcánicas, por lo que presentan menos calcio libre pero mayor acidez y contenido de nutrientes si se comparan con los sedimentarios. Ambos tipos de suelo son aptos para el cultivo del banano, a ello se debe el desarrollo histórico de la empresa en estas zonas.

En lo que respecta a las variedades de banano cultivadas, durante el periodo en estudio la predominante fue la *Gros Michael*. Esta variedad se caracterizaba por su porte alto y vigoroso, así como por producir racimos pesados y simétricos, con frutos grandes y de buen color y sabor. Además, tenía una cáscara gruesa y la cutícula dura, que los protegía durante el transporte terrestre y marítimo. A pesar de lo anterior, esta variedad presentaba ciertas desventajas como la baja producción, la susceptibilidad a los vientos, que terminaba volcando los árboles y la susceptibilidad a la enfermedad del "mal del Panamá."⁵¹ En la década de 1960, la variedad *Gros Michel* fue sustituida por la

⁵⁰ Lara, Franz. *Problemas y procedimientos bananeros en la zona Atlántica de Costa Rica*. (San José: Imprenta Trejos Hnos., 1970): 11-14.

⁵¹ Pérez Leonardo, Acuña Pablo, Ruíz Eugenio y Escalant Jean Vicent. "Posición taxonómica, clasificación y mejoramiento genético de los clones del banano". En: Soto Moisés. Op. Cit., pp. 150-154.

variedad *Valery*, más resistente al "mal de Panamá", pero más vulnerable a la "Sigatoka". Los frutos *Valery* son de mayor tamaño que los *Gros Michel*, pero menos cilíndricos, por lo que el tamaño de las manos es muy variable. Además, los frutos *Valery* son más susceptibles al maltrato, por su cáscara delgada. A partir de su introducción y de su expansión, cambiaron las operaciones de cultivo y manejo dentro de las plantaciones.⁵²

Durante el periodo en estudio, como se mencionó anteriormente, se encontró poca información vinculada con las condiciones locales de tipo agroecológico en las revistas y boletines agrícolas consultados. No obstante, el trabajo titulado "Cultivo de banano en la zona del Caribe" aclara ciertas condiciones necesarias para este. En él, se advertía que la fruta requería de condiciones climáticas particulares. El clima ideal se consideró aquel sin temperaturas extremas, es decir, no menores de 18° C ni mayores de 35° C, y con regímenes de lluvias ligeras todos los meses del año.⁵³ En cuanto a los suelos óptimos, se señalaban como tales los margoarcillosos y los margoarenosos sueltos, con 2 m o más de profundidad. Los suelos margosos debían tener necesariamente una profundidad mayor de 90 cm para un buen desarrollo del plantío. En contraposición, se consideraban a los suelos arcillosos pesados y los arcillo arenosos, los menos propios para el cultivo.⁵⁴

En cuanto a las variedades del banano, en el trabajo precitado se señala que el predominio de la *Gros Michel* se debía a las ventajas que representaba el cultivo. Si las condiciones de clima y de suelo eran favorables, rendía grandes cosechas. Además, la naturaleza compacta del racimo evitaba que las manos, lo que no ocurría con otras variedades, se estropearan. Asimismo, su cáscara gruesa protegía el banano durante el transporte y la consecuente manipulación al puerto y al mercado. La *Gros Michel* se particularizó también por el buen color de la fruta una vez madura y porque esta se desprendía raramente del racimo. En este sentido, se señala que era posible encontrar otras variedades de banano que superaban o igualaban a la *Gros Michel* en alguno de los aspectos anteriores, pero que difícilmente combinaban todas las cualidades de esta.⁵⁵

Las evidencias sobre las condiciones agroecológicas no son abundantes, pero fue posible recuperar algunas características locales. Por ejemplo, a principios del siglo XX, las condiciones del suelo en donde se desarrollaba el banano parecían ser importantes para la UFCo. En 1904, se anunció la organización del Departamento Técnico de la compañía bananera. En su conformación, participó el profesor Briggs, físico de suelos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Al respecto, se indicó lo siguiente:

⁵² *Ibid.*, p. 155-157.

⁵³ Popenoe, Wilson. "Cultivo del banano en la zona del Caribe". *Boletín de la Unión Panamericana*. (Washington, D.C) N° 113-114 (1936): p. 7.

⁵⁴ *Ibid.*, pp. 9-10.

⁵⁵ *Ibid.*, pp. 2-6.

*"Professor Briggs is a physicist of the Soils Dept., on the Agricultural Department and an expert on the subject. He has been very attentive to us in the organization of our Technical Department having personally instructed our Professor Pittier in the most modern methods of the Agricultural Dept., as well as drawing up specifications for our Laboratory and I would be glad to extend him this courtesy if it meets with your approval."*⁵⁶

El Departamento Técnico se emplazó en el distrito de Zent y contó con un laboratorio en donde se realizaron una serie de ensayos. En 1915 se divulgó que en el sitio se hacían constantes pruebas para encontrar solución a la enfermedad del "mal de Panamá":

*"no he tenido conocimiento de las investigaciones llevadas a cabo por el señor Oswald A. Bess sobre la enfermedad del banano. Como Ud. talvez esté al tanto, esta Compañía tiene establecido en el Distrito de Zent un extenso laboratorio, y ha llevado a cabo grandes experimentos y siendo los encargados de dicho Laboratorio, Profesores del Instituto de Tecnología de Boston."*⁵⁷

La enfermedad del "mal de Panamá", es quizás el tema más abordado en las fuentes consultadas. En Costa Rica, desde temprano, se anunció la presencia de la enfermedad, aunque fue después que se conoció su nombre y la verdadera causa de infección. En 1909, se anunció que en ciertas plantaciones del litoral Atlántico, un insecto estaba atacando la raíz de la planta y haciendo estragos en los bananales. Además, se agregó que este se propagaba con "asombrosa rapidez", por lo que su multiplicación podría revestir el carácter de "verdadera plaga", ya que algunas circunstancias climatéricas favorecían su desarrollo. En este sentido, se aconsejó continuar "estudiando de cerca tan temible peste" y emplear en las plantaciones hiposulfito de soda, pues estaba dando buenos resultados.⁵⁸

En 1911, un nuevo estudio abordó el "mal de Panamá."⁵⁹ Para entonces, fueron varias las causas de la enfermedad señaladas, a saber: la acidez del suelo, la falta de drenaje y aireación, la poca atención brindada a la selección de las semillas, la falta de actividad de los microorganismos del suelo, la presencia de toxinas y el desequilibrio en los elementos de nutrición. En lo que respecta al primer punto, se dijo que en el país en 99 casos de 100, la enfermedad aparecía en suelos netamente ácidos. En vista de lo anterior; se recomendó el uso de cal para corregir la acidez del suelo. En lo que concierne al segundo punto, se recomendó realizar drenajes, pues la costumbre en muchas fincas era usar desagües. En lo que atañe a la selección de las semillas, se

⁵⁶ A.N.C.R., MAG, 004832. f. 539, (1904)

⁵⁷ A.N.C.R., Fomento, 009292. (s.f.), (1915)

⁵⁸ "Enfermedad en los bananales". *Boletín de Agricultura* (Costa Rica). Vol. III, N° 23 (1 de diciembre de 1909): 623.

⁵⁹ Van der Laet. "Enfermedades en los bananales". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica). Vol. I, N° 6, (julio de 1911): 395-398.

aconsejó no usar vástagos de plantaciones abandonadas a causa de la enfermedad, ni retoños de matas viejas en mal estado. En cuanto a la falta de actividad microorgánica, se aconsejó solucionarla con el uso de abonos fosfatados en las plantaciones. La presencia de toxinas, por su parte, solo se podría remediar dejando reposar las tierras y cultivando mientras tanto una leguminosa. Finalmente, el desequilibrio en los elementos de nutrición, solo se revertiría con el uso de abonos.

Ilustración N° 2

Variedad de banano "Gros Michel" (s.l.)



Fuente: *Boletín de la Unión Panamericana*, XXXIII (Julio de 1911): 27.

En 1913, otro estudio propuso las causas y las posibles soluciones a la enfermedad del "mal de Panamá". Para entonces, se anunció que se había descubierto el hongo responsable de los estragos en los bananales de Centroamérica y Suramérica.⁶⁰ La enfermedad no era nueva dentro de las plantaciones; no obstante, antes de 1902 todavía no había adquirido forma epidémica. A partir de entonces, comenzó a causar

⁶⁰Van der Laet. "La enfermedad del banano sus causas y sus remedios". *Revista de Fomento* (Costa Rica). Vol. III, N° 3 (marzo de 1913): 172.

daños de consideración en las fincas de la UFCo., primero en la provincia de Bocas de Toro, en Panamá, después en el resto de sus plantaciones en el Atlántico/Caribe costarricense. Desde un principio, la Compañía trató de combatir el mal con la erradicación completa de las cepas atacadas, un mejor laboreo del suelo y ciertas medidas de prevención. También se llamó al especialista R.E.B. Mc Kenney, del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, para que investigara sobre la enfermedad y sus fases.⁶¹

Para algunos, la erradicación del "*mal de Panamá*" requería de medidas más drásticas como las siguientes: cuando la enfermedad hacía su primera aparición, era necesario destruir, por medio de la quema, todas las matas en un radio no menor de 40 metros. Después, se debía desinfectar el suelo con sulfato de cobre en la proporción de 50 gramos por metro cuadrado. La desinfección tenía que hacerse después de arar y rastrillar la zona enferma. Por otra parte, la selección de las semillas debía ser cuidadosa y estas debían provenir de plantaciones no infectadas y con menos de diez años de estar produciendo. Para una mayor previsión, se aconsejó sumergirlas en una solución de 2% de sulfato de cobre. Por otra parte, se recomendó el uso de dinamita, pues por la segregación, el subsuelo podía sanearse; así como cambiar bananales por cacaotales en tierras que hubieran sido explotadas por muchos años.⁶²

En 1929, en el trabajo titulado "*La enfermedad del banano*", se informó que los perjuicios que había provocado el "*mal de Panamá*" en la mayoría de fincas del litoral Atlántico eran incalculables. Para entonces, observaciones de muchos años habían permitido concluir que en lugares de temperatura media, el hongo se desarrollaba con mayor dificultad. Asimismo, se dijo que en El Yas, de Turrialba, las plantaciones no habían sido atacadas por la enfermedad. Lo anterior se atribuyó a la altura, que allí oscila entre los 1150-1200 m.s.n.m. Además se señaló que las plantaciones entre los 100 y 300 m.s.n.m no estaban siendo afectadas por el hongo, lo que podía estar vinculado a la calidad del suelo, pues "*era inundado constantemente por la creciente de los ríos, que dejaban nuevos fertilizantes*". Para entonces, se creyó que unas de las mejores tierras bananeras del Atlántico/Caribe se encontraban en Santiago, debido a sus suelos fuertes, producto de la acumulación de piedras volcánicas.⁶³

La UFCo., como se mencionó anteriormente, realizaba constantes estudios para encontrar una solución a la enfermedad del "*mal de Panamá*". En 1912, Enrique Jiménez Núñez, entonces director de la Secretaría de Fomento, pidió información sobre las semillas de banano llamadas "*inmunes*". Al respecto, el Administrador General de la transnacional respondió lo siguiente:

⁶¹ *Ibid.*, p. 173.

⁶² *Ibid.*, p. 175.

⁶³ Guardia, Miguel. "La enfermedad del banano. El hongo *Fusarium*". *Revista de la Escuela de Agricultura*. (Costa Rica). Vol. 1, N° 8 (1 de agosto de 1929):153.

*"esta Compañía ha estado haciendo ensayos con varias clases de bananos, semillas de las cuales ha estado importando de otras de sus propiedades. La clase conocida con el nombre del "CONGO" ha estado dando buenos resultados. No obstante esto, las Compañías Fruteras han estado experimentando grandes dificultades en vender esta clase de bananos en los mercados extranjeros, y el precio que se ha obtenido, es mucho menos de la mitad del precio del mercado para los "GROS MICHEL". No es tiempo todavía, debido a esto, para formular opinión, en cuanto al resultado de esta clase inmune."*⁶⁴

En relación con el mismo tema, Enrique Jiménez Núñez solicitó más información sobre las "semillas inmunes", concretamente sobre la casa o agencia que las expendía. En esta ocasión, la respuesta brindada por la Compañía demuestra su reserva. Se confirmó su posesión de la "semilla inmune", pero se anunció que la empresa se negaba a indicar el sitio a donde pudieran efectuarse los pedidos o a dar semillas para mejorar las fincas.⁶⁵ Así se comprueba que la preocupación por encontrar la cura a la enfermedad no solo fue de parte de la Compañía, sino también, de parte de la Secretaría de Fomento de Costa Rica, además de algunos productores privados, quienes incluso inventaron y ensayaron procedimientos. En febrero de 1915, Oswald Bess envió una carta a Alberto Echandi, entonces Secretario de Fomento, en la que expresaba lo siguiente:

*"Me permito indicar á Vuestra Excelencia que no estoy experimentando sino demostrando y con hechos mi procedimiento qué [sic] es el único hasta la vez que puede curar dicha enfermedad, y bajo esta convicción tomo la libertad por nuestro medio invitar al gobierno para que a fines de Marzo que se sirva mandar una comisión para inspeccionar mi trabajo y si podrían apreciar lo que estoy haciendo."*⁶⁶

Al respecto, el Secretario de Fomento le consultó al Administrador General de la UFCo. si conocía el trabajo de Bess; aquel declaró que no, pero que la Compañía estaba realizando en su laboratorio en Zent grandes experimentos, a cargo de los profesores del Instituto de Tecnología de Boston.⁶⁷ Es posible que fueran varias las propuestas de productores que llegaron a la UFCo. En agosto de 1915, el Gerente General anunció que la Compañía no entraría en negociación para la cura de la enfermedad del banano, a menos que el solicitante hiciera un depósito en efectivo que cubriera todos los gastos que el procedimiento fuera a demandar. Para entonces, la empresa estaba preparada para investigar cualquier cura que valiera la pena y le fuera presentada.⁶⁸

⁶⁴ A.N.C.R., Fomento, 6514, fs. 1-2 (1912).

⁶⁵ *Ibid.*, f. 3.

⁶⁶ A.N.C.R., Fomento, 009292, s.f. (1915).

⁶⁷ *Idem.*

⁶⁸ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004943, f.10 (1915).

En relación con lo anterior, es importante señalar la importancia de las actividades tecno-científicas que se llevaron a cabo en los laboratorios que primero pertenecieron a los Keith y después pasaron a manos de la UFCo. Las actividades tecno-científicas se pueden comprender dentro de dos sub-periodos: uno exploratorio y otro más estructurado.⁶⁹ Aquí interesa abordar el segundo periodo, pues está determinado por el funcionamiento de los laboratorios científicos. A raíz de las epidemias en los cultivos de banano, la UFCo. tuvo que conformar equipos científicos para responder a la situación. En 1916 se contrató a Samuel Prescott, quien era el primero en realizar estudios en profundidad acerca de los suelos bananeros, lo que le permitió detectar la presencia del hongo que causaba el "*mal de Panamá*" en toda la región que hasta ese momento estaba plantada en banano. Fue así como a partir de 1912, los científicos que investigaban en el Laboratorio de Zent (Limón) se dedicaron a buscar soluciones alternativas para enfrentar la epidemia.⁷⁰

En relación con lo anterior, se tiene poca información disponible, pero se sabe que había, al menos, dos científicos en el Laboratorio de Zent. Friederick Adams menciona que desde 1914 se experimentaba con las variedades "*Congo*" y "*Lacatán*". Entre 1920 y 1922 las colecciones de banano fueron trasladadas a Changuinola (Panamá) donde se había fundado otra estación experimental, que llegó a contar en ese momento con un acervo de 120 variedades de banano traídas de Asia, África y Oceanía.⁷¹ En 1926, se estableció el centro de investigación *Lacetilla Research Station* en La Lima, Honduras. Es importante señalar que la lógica territorial de la UFCo. percibía los territorios centroamericanos como subdivisiones dentro de una misma unidad, por lo que el desplazamiento de los equipos científicos entre las diversas regiones bananeras era usual. A partir de la década de 1930, Coto (en el sur de Costa Rica) y La Lima (en Honduras) se establecieron como los centros de investigación.⁷² El embate de las plagas obligó a la Compañía, como ya se mencionó, a mantener equipos científicos que produjeran soluciones viables.

Los estragos que ocasionó la enfermedad del "*mal de Panamá*" en las plantaciones del litoral Atlántico/Caribe, aunadas al agotamiento de los suelos, ocasionaron el abandono de la región por parte de la UFCo., que se trasladó al Pacífico Sur. El traslado no fue precipitado, puesto que desde 1920 se venía planeando la explotación del banano en esta otra región del país. Cuando se firmó el Contrato Cortés-Chitenden, en 1930, la compañía había adquirido tierras a nombre de terceras personas, un mecanismo que también utilizó en otros países centroamericanos. La negociación abrió las puertas de la nueva región a la Compañía Bananera de Costa Rica

⁶⁹ Viales Ronny y Clare Patricia. "El Estado, lo transnacional y la construcción de comunidades científicas en la Costa Rica liberal (1870-1930). La construcción de un régimen de científicidad". *Diálogos* (Costa Rica) VII, N° 2 (setiembre 2006-Febrero 2007). Sitio Web: http://historia.fcs.ucr.ac.cr/articulos/2006/vol2/6-rviales_clare.pdf

⁷⁰ *Idem.*

⁷¹ *Idem.*

⁷² *Idem.*

(C.B.C.R.), subsidiaria de la UFCo. Bajo este nombre operó en el Pacífico y se protegió de la ley antimonopolio estadounidense. En el nuevo contrato, se comprometió a no abandonar el Atlántico/Caribe de Costa Rica; no obstante, a pesar de la reconversión productiva a la producción cacaotera y de mantener muchas tierras bajo su propiedad, el incumplimiento de la UFCo., en los términos de mantener el cultivo del banano fue contundente.⁷³

Las constantes denuncias condujeron a la formación de una comisión especial para controlar el acatamiento de las disposiciones contractuales. La conclusión de sus integrantes fue unánime: la UFCo. no estaba haciendo, ni estaba dispuesta a hacer algo por aumentar la producción bananera en el Atlántico/Caribe. La nueva región, ubicada en el Pacífico costarricense, presentaba condiciones agroecológicas aptas para el desarrollo de cultivo, extensas áreas de tierras vírgenes y un clima menos húmedo que el del litoral oriental. A partir de 1938, la empresa comenzó a desarrollar sus actividades productivas en la región, para las que tenía a su disposición 118000 hectáreas. Para comprender la implantación de la producción bananera en el Pacífico Sur, es necesario explicar el mecanismo de adquisición de tierras.

En la década de 1930, el Pacífico Sur era una región relativamente poblada, en donde se cultivaban granos básicos y donde, incluso, se había incursionado en la siembra de banano. El desarrollo de la industria en la región no se puede comprender dejando al margen la presencia de la *Pirris Farm and Trading Company* y *La Golfo Dulce Land Company*. La primera fue una compañía local financiada por josefinos. Su dirección estaba a cargo del alemán Agathon Lutz, quien inició la colonización de tierras al sur de Puntarenas. En 1930, la compañía contaba con más de 900 hectáreas cultivadas y con unos 90 empleados. En un primer momento, trabajó con fruta propia; no obstante, pronto empezó a comprarles a plantadores privados para completar su tonelaje, que remitía principalmente a comerciantes en Los Ángeles y San Francisco, en los Estados Unidos. En la década de 1940, como consecuencia de un fallo judicial, las acciones de la Pirris fueron subastadas y adquiridas por la UFCo.⁷⁴

La Golfo Dulce fue una empresa que fundó Fernando Castro Cervantes, en asociación con la UFCo. La mayor cantidad de tierras las obtuvo valiéndose de la Ley de Gracias; aunque por medio de denuncias, también logró apropiarse de 9500 hectáreas, incluidas las poblaciones de El Pozo, Ojo de Agua, Balsar y Palmar.⁷⁵ Otras

⁷³ Viales Hurtado Ronny, "La coyuntura bananera, los productos 'complementarios' y la dinámica productiva empresarial para la exportación de la United Fruit Company en el Caribe costarricense. 1883-1934". *Revista de Historia* (Costa Rica). N° 44 (julio-diciembre de 2001): 69-119 y Viales Hurtado, Ronny, "La colonización agrícola de la región Atlántica (Caribe) costarricense entre 1870 y 1930. El peso de la política agraria liberal y de las diversas formas de apropiación territorial". *Anuario de Estudios Centroamericanos* (Costa Rica). Vol. 27, N° 2 (2001): 57-100.

⁷⁴ Kepner Charles, David y Soothill Jay, Henry. *El imperio del banano*. (México, D.F: Ediciones del Caribe, 1949): 87-90.

⁷⁵ *Ibid.*, pp. 90-92.

modalidades de adquisición de tierras fueron la compra de derechos de posesión y la de tierras inscritas legalmente. Las propiedades de La Golfo Dulce le fueron traspasadas a la Compañía Bananera una vez que inició operaciones. Por otra parte, en el Pacífico Sur, escogió el Valle de Pirris para iniciar sus plantaciones de banano. Desde 1920, existían productores independientes; estos y la compañía *Pirris Farm* fueron, como se mencionó anteriormente, absorbidos por la transnacional. La expansión del cultivo en la región fue rápida y relativamente exitosa.

El mayor obstáculo que encontró la Compañía Bananera, en la primera zona de explotación, fue la falta de un puerto. En un primer momento, el producto se llevaba de las fincas al embarcadero de Barbudal, ubicado sobre el río Palo Seco, y de allí al mar, donde era conducido en lanchas hasta el puerto de Puntarenas para su exportación. Las dificultades en el traslado de la fruta motivaron a la empresa para comenzar rápidamente la construcción de una infraestructura adecuada. En los contratos bananeros de 1930, 1934 y 1938, la UFCo. logró la concesión para construir y mantener bajo su control los ferrocarriles y los muelles necesarios para la actividad.⁷⁶ El 25 de julio de 1939, el entonces Presidente de la República de Costa Rica, León Cortes Castro, inauguró el muelle de Punta de Quepos. Para facilitar el transporte de la fruta al nuevo puerto, Quepos y Parrita fueron unidos por una línea de ferrocarril de 24 kilómetros de longitud.⁷⁷

La División de Quepos estaba constituida por cuatro distritos, a saber: Parrita, Damas, Naranjo y Savegre. La actividad continuó en expansión hasta la década de 1950, pues a partir de entonces se percibió un declive. La disminución en la producción se relacionó con la infección de las plantaciones con la "sigatoka", una enfermedad causada por el hongo *Mycosphaerella musicola* Leach, que se trasmite a través del aire. El hongo actúa destruyendo la superficie de la hoja y reduciendo la producción de fruta hasta llegar a detenerla por completo. En vista de lo anterior, la compañía optó por diversificar la producción con nuevos cultivos como el cacao, la palma africana y los pastos. En 1956, la División cesó por completo sus actividades. La empresa argumentó que abandonaba la región por causas naturales -tres años antes había reducido los sembradíos debido a fuertes huracanes-, pero también por la realización de dos huelgas laborales prolongadas.⁷⁸ La compañía consideró más rentable concentrar la operación bananera en el sur y dedicar las tierras de Quepos a otros cultivos.

⁷⁶ Cerdas Albertazzi, Ana Luisa. "El surgimiento del enclave bananero en el Pacífico Sur". *Revista de Historia*. (Costa Rica). N° 28 (julio-diciembre de 1993):137.

⁷⁷ Retana Charpentier, Saddle. *El cultivo del banano en Costa Rica*. (San José: Lehmann, 1968), p. 12.

⁷⁸ Royo Aspa, Antoni. "La ocupación del Pacífico Sur costarricense por parte de la Compañía Bananera". *Diálogos* (Costa Rica). Vol. IV, N° 2 (noviembre 2003 - marzo 2004). Sitio Web: <http://historia.fcs.ucr.ac.cr/articulos/2003/zonasur.htm> y Royo Aspa, Antoni. *Crisis de dependencia en la Zona Sur. Desarrollo agrario y migraciones internas en el Cantón de Osa 1973-2000*. (San José: SIEDIN, UCR, 2008).

El abandono de esta División ocasionó que la compañía abriera nuevas zonas de cultivo en los valles de Naranjo y Savegre; sin embargo, fue en el valle del río Grande de Térraba donde esta concentraba sus operaciones⁷⁹, y donde se creó la División de Golfito, que estuvo conformada por los distritos de Palmar Sur, Esquinas y los Cotos. En un primer momento, Puerto Jiménez, en la Península de Osa, funcionó como el centro administrativo de mayor importancia. No obstante, pronto fue relevado por Golfito, debido a las ventajas de su fondeadero natural. El distrito de Palmar tuvo un periodo de auge extraordinario. El cultivo se concentró en dieciocho fincas con superficies entre las 300 y la 500 ha (hectáreas). No obstante, los buenos tiempos pronto quedaron atrás, pues las plantaciones de *Gros Michel* fueron atacadas por la "Sigatoka"; además, los vientos causaron grandes pérdidas, debido a la vulnerabilidad de la variedad. A esto deben sumarse las inundaciones de 1955, que provocaron enormes destrozos en las plantaciones y, como consecuencia, el decaimiento de la actividad.

La compañía pensó en abandonar la zona, pero en la década de 1960 introdujo la variedad "Valery", lo que hizo posible la rehabilitación de la plantación bananera en Palmar. En el distrito de Esquinas, por su parte, se presentaron inconvenientes para el desarrollo del banano, por ser una de las regiones del país con mayores precipitaciones; la actividad se concentró allí únicamente en siete fincas.⁸⁰ Finalmente, en el distrito de los Cotos, compuesto por 25 fincas, numeradas de la 41 a la 65, la finca 47, o Coto 47, fue la más importante, pues constituyó el centro de administración regional.⁸¹

En el Pacífico Sur, el cultivo del banano también se explotó en el distrito de Coto Colorado, que en un principio perteneció a la División de Puerto Armuelles, de la *Chiriquí Land Company (CHIRILANCO)*. En la década de 1920, la UFCo. había comprado tierras aptas para la producción de banano en la región de Chiriquí, cerca del límite con Costa Rica. En relación con estas adquisiciones, la compañía quiso conformar una unidad de explotación bananera sobre la región fronteriza, entre Costa Rica y Panamá, para aprovechar a su favor el conflicto fronterizo que enfrentaba a ambas naciones.⁸² El distrito de Coto Colorado estaba conformado por las fincas *El Roble*, *Laurel* y *Cenizo*. La UFCo. prefirió remitir la fruta procedente de este distrito por Golfito, pues en Puerto Armuelles el embarque se dificultaba. Una vez resuelta la delimitación fronteriza entre los países, la compañía enlazó Puerto Armuelles con Golfito mediante la vía ferroviaria, que unió las plantaciones del valle de Coto Colorado.⁸³ En la División de Golfito, se mantuvo la misma modalidad de explotación que en Quepos. El abandono de las plantaciones viejas y enfermas era una práctica común por parte de la C.B.C.R.

Desde que la UFCo. se estableció en la región del Pacífico tuvo que enfrentar el "mal de Panamá" y la "sigatoka". Trató de controlar la primera enfermedad por medio de

⁷⁹ Retana Charpentier, Saddle. *Op. Cit.*, p. 13.

⁸⁰ *Ibid.*, p. 14.

⁸¹ Royo, Antoni. "La ocupación del Pacífico Sur costarricense por parte de la Compañía Bananera". *Op. Cit.*

⁸² Frank, Ellis. *Op. Cit.*, p. 69.

⁸³ Royo, Antoni. "La ocupación del Pacífico Sur costarricense por parte de la Compañía Bananera". *Op. Cit.*

sistemas de drenaje e irrigación, así como con la desviación de los asientos lodosos de los ríos hacia los terrenos, pues de este modo, según el criterio de los científicos, se reproducían los suelos naturales. No obstante, la medida más drástica fue la de sumergir los terrenos en agua.⁸⁴ En el caso de la segunda enfermedad, la compañía invirtió mucho capital para impedir que el hongo atacara las plantaciones. Sus científicos descubrieron que el sulfato de cobre podría contrarrestarla, pero tardaron tiempo en saber cómo aplicarlo. Después de que la medida de rociar el químico en las plantaciones fracasó, se resignaron a atomizarlo disuelto en agua de cal, lo que se conoció como "caldo bordelés". Para distribuirlo, la compañía tuvo que construir plantas centrales de bombeo, que alimentaban un entramado de tubería de hierro, con acoples para las largas mangueras que los atomizadores, conocidos también como "pericos", requerían para rociar la solución⁸⁵, con gravísimas consecuencias, como se tratará más adelante, para su salud.

El control de la "sigatoka" implicó para la UFCo. casi la mitad de los costos operativos de la plantación, debido a los altos salarios que debió pagar para combatir la plaga. La empresa siempre buscó alternativas para sustituir a los "pericos", pues las cuadrillas se rotaban constantemente, debido a que pocos lograban soportar el arduo trabajo. Después de años de ensayos, investigadores franceses, que no eran de la UFCo., descubrieron que el aceite controlaba la "sigatoka". A partir de 1957, la empresa comenzó a aplicar una bruma aceitosa que era arrojada desde helicópteros y avionetas. Un lustro más tarde, los "pericos" fueron sustituidos.⁸⁶ Pero en la década de 1970, una nueva enfermedad atacó los sembradíos, la "sigatoka negra". La epidemia fue más difícil de controlar que la precedente, por lo que se convirtió en una calamidad a la que se debieron enfrentar los productores.

Durante el periodo en estudio, no se encontró en los boletines ni revistas agrícolas consultados información sobre las condiciones agroecológicas en las plantaciones de la C.B.C.R., en el Pacífico costarricense. Pero la región ofrece un ambiente ecológico apto para el desarrollo del cultivo. En el Pacífico Central, la temperatura anual varía entre los 27° C en las costas y los 17° C en las cumbres de las montañas. Los meses más cálidos se sitúan entre marzo y mayo. Las temperaturas mínimas en las partes bajas no descienden de los 22° C. En cuanto a las precipitaciones, en las costas el promedio es de 3625 mm anuales y en las partes de mayor altitud de 6665 mm. En lo que respecta a la humedad, es relativamente constante durante todo el año, con un promedio del 85%. En la región, el viento predomina durante todo el día, con componente del Sur; mientras que durante las noches es calmo, con componente del Este.⁸⁷

⁸⁴ Clare, Patricia. "El desarrollo del banano y la palma aceitera en el Pacífico costarricense desde la perspectiva de la ecología histórica". *Diálogos Revista electrónica de Historia*. (Costa Rica). Vol. VI, N° 1 (febrero - agosto 2005): 321.

⁸⁵ Marquart, Steve. "Pesticidas, pericos y sindicatos en la industria bananera costarricense". *Revista de Historia*. (Costa Rica). N° 47 (enero - junio 2003): 47.

⁸⁶ *Ibid.*, pp. 65-73.

⁸⁷ Instituto Meteorológico Central. Clima en Costa Rica Pacífico Central. Sitio Web: http://www.imn.ac.cr/educacion/climacr/pacifico_central.html

En el Pacífico Sur, las temperaturas medias anuales fluctúan entre los 26° C en los lugares próximos a las costas y los 10° C en las zonas de montaña. En cuanto a la precipitación, esta es muy variada pues depende de la topografía. En las partes bajas, el promedio supera los 4000 mm. e incluso, regiones como Osa registran máximos de 5000 mm. En la región hay dos estaciones bien definidas: la estación seca inicia a finales de diciembre y termina alrededor de abril, y la estación lluviosa abarca los meses restantes. El mes más lluvioso suele ser octubre y el mes más seco, febrero. La humedad relativa varía poco y se mantiene en el 90%.⁸⁸ Resulta necesario un estudio de las décadas posteriores a 1950 para determinar si después de la segunda mitad del siglo XX las revistas y boletines agrícolas se refirieron a la temática de las condiciones locales de tipo agroecológico en las plantaciones bananeras.

En resumen, las condiciones locales de tipo agroecológico parecen haber formado parte de las percepciones sociales que dieron lugar a la construcción de la calidad del banano, principalmente en el Atlántico/Caribe, pues es la región donde existe mayor información al respecto. La altitud, la temperatura, las precipitaciones, pero ante todo el suelo y las variedades, se consideraban aspectos que influían en la producción y en la calidad del banano, esta última percibida principalmente por la apariencia de la fruta. Para entonces, un racimo de buena calidad debía ser necesariamente de la variedad *Gros Michel* y tener nueve manos; de lo contrario, entraba dentro de otra clasificación. Las manos no podían tener ningún defecto ocasionado por factores naturales o humanos, pues el racimo era rechazado. Además, debía poseer cierto tamaño y color; En este sentido, las condiciones de tipo ecológico, de acuerdo con las percepciones del momento, podían promover un medio óptimo, regular o perjudicial para el cultivo, y por consiguiente, influir en la apariencia de la fruta.

1.3 SÍNTESIS

El café y el banano son dos cultivos del trópico. En el caso de Costa Rica, crecieron bajo condiciones diferentes del medio, principalmente porque en el país el primero no se extendió hacia las zonas bajas, cerca de los litorales. En ambos cultivos, las condiciones locales de tipo agroecológico influyeron en la "construcción de la calidad". Desde la perspectiva histórica, la calidad no se puede entender disociada de las percepciones, que a su vez son diversas, pues forman parte de la subjetividad. Lo anterior es lo que permite comprender por qué algunos actores directos e indirectos involucrados en las cadenas de ambos cultivos dieron más peso a algunas variables de tipo agroecológico que a otras, al articular dichas percepciones. Durante el periodo en estudio, la calidad del café y del banano se valoraba con base en la apariencia y las características organolépticas; aunque este último elemento se explotó más en el caso del grano.

⁸⁸ Instituto Meteorológico Central. Clima en Costa Rica Pacífico Sur. Sitio Web: http://www.imn.ac.cr/educacion/climacr/pacifico_central.html

De acuerdo con criterios de la época, algunas condiciones agroecológicas permitían obtener un producto de mejor apariencia y gusto. En el caso del café, el suelo, la variedad y la altura fueron los aspectos que merecieron mayor atención. En el caso del banano, el suelo y la variedad. Dependiendo de las variables anteriores, se podía obtener un producto de buena, regular o mala apariencia, y similar gusto. En este sentido, hablar de condiciones locales de tipo agroecológico es también aludir a diferentes ambientes que resultan ser óptimos, relativamente adecuados o inadecuados. En lo que respecta a este último aspecto, es necesario señalar que la intervención humana puede contribuir a modificar los ambientes, es decir, que algunas prácticas culturales pueden hacer de un ambiente no apto, uno relativamente apto o viceversa.

Por otra parte, resulta necesario aclarar quiénes son los diferentes actores en la construcción de lo que se considera la calidad y de qué modo intervienen en ella. Para algunos, es el consumidor quien finalmente establece los parámetros. No obstante, confirmar lo anterior es invisibilizar a los integrantes de los otros eslabones que integran la cadena de producción. En el proceso de construcción de la calidad, y específicamente en términos de las condiciones locales de tipo agroecológico, se encuentran las opiniones de los científicos y las de los productores. Dichas opiniones pueden mediar en la percepción final que tienen los consumidores sobre la calidad de un producto alimenticio. El caso del banano es interesante, pues la UFCO fue la que estableció los criterios de calidad, que los consumidores adoptaron y posteriormente exigieron. Que por factores agroecológicos fuera imposible cumplir con los estándares a través del tiempo fue algo que posiblemente no consideraron en un primer momento. En este sentido, la calidad debe entenderse integralmente, aunque las percepciones difieran entre los distintos actores.



CAPÍTULO 2

LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ Y DEL BANANO:
UNA APROXIMACIÓN A ALGUNAS DE SUS
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y SU RELACIÓN
CON LA CALIDAD



2. LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ Y DEL BANANO: UNA APROXIMACIÓN A ALGUNAS DE SUS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD

2.1 EL CAFÉ Y ALGUNAS DE LAS PRÁCTICAS ASOCIADAS A SU PRODUCCIÓN⁸⁹

2.1.1. Los sistemas de siembra

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX, dos sistemas de siembra eran utilizados en el país, a saber: en cuadrado y en triángulo o "pata de gallo". Bajo la primera modalidad, la distancia entre cada mata y calle era de 2,50 metros, las calles estaban trazadas perpendicularmente entre sí y los árboles de sombra se sembraban calle de por medio, cada dos matas de café, en medio de dos de ellas. Con este sistema, una manzana de terreno podía contar con 1089 matas de café y 363 árboles de sombra, para un total de 1452 árboles. El sistema presentaba el inconveniente de que el café y la sombra quedaban distribuidos de manera irregular. Bajo la segunda modalidad, la distancia entre mata y calle era también de 2,50 metros, con la diferencia de que las matas de una calle no se correspondían con las de la siguiente, sino que se alternaban con ellas. La distancia entre dos matas de dos calles sucesivas era de 2,84 metros, de modo que éstas quedaban plantadas en los vértices de triángulos isósceles. Con este sistema, también se perjudicaron entre sí los árboles de café y los de sombra, además de que el paso por entre las calles se obstaculizaba.⁹⁰

Los problemas anteriores impulsaron a Enrique Jiménez Núñez, ingeniero agrónomo de la época, a sugerir y practicar un nuevo modo de cultivo, en 1906. En su propuesta, las calles de árboles tanto de café como de sombra eran rectas ubicadas en todas direcciones. El ingeniero recomendó que permanecieran libres de obstáculos para posibilitar la penetración del aire y la circulación de la luz, así como la siembra manual y con máquina. Los árboles de café y de sombra debían estar equidistantes unos de otros de manera que se pudieran aprovechar cubos de tierra iguales; de esta forma, se desarrollarían uniformemente y no se perjudicarían entre sí. La influencia de los árboles de sombra debía ser uniforme para todas las matas de café; de lo contrario, el desarrollo en la plantación sería irregular, lo mismo que las cosechas y la

⁸⁹ El tema de las prácticas agrícolas en la producción del café ha sido también estudiado por el historiador Carlos Naranjo, quien lo aborda desde el enfoque de la modernización de la caficultura, a partir de los cambios tecnológicos. Nuestra propuesta, al igual que con las variedades de café, es estudiarlo desde otro enfoque o perspectiva de análisis: la "construcción sociohistórica de la calidad" del café. No obstante, el trabajo, como se mencionó anteriormente, se considera de consulta y referencia obligatoria. Naranjo, Carlos. "El cafetal porvenir". En: *La modernización de la caficultura costarricense 1890-1950*. (Tesis de Maestría en Historia, Universidad Nacional, 1997): 72-152.

⁹⁰ Núñez Jiménez, Enrique. "Plantación del café". *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (B.S.N.A.)*. (Costa Rica). Vol. I, N° 11 (10 de noviembre de 1906): 226-232.

duración de las matas.⁹¹ Para que todo el café recibiera la influencia de la sombra, propuso colocar los árboles de mata y de calle por medio, de manera que de cada 20 árboles, 5 eran de sombra y 15 de café. Para colocar en la superficie de una manzana el número de matas que la experiencia indicaba, 1089 matas de café y 363 de sombra, recomendó reducir la distancia entre las matas y las calles.⁹² Dos décadas después, se propuso un nuevo sistema de cultivo que distaba del anterior solo en la distancia entre calle y mata, pues el objetivo era aumentar el área cultivada.⁹³

Mediante los sistemas de siembra propuestos, se perseguían dos propósitos en común: aumentar el área cultivada y usar árboles de sombra dentro de la plantación.⁹⁴ El objetivo principal era cuantitativo, aunque indirectamente el ordenamiento del cafetal pudo repercutir sobre la calidad del grano, pues hubo quienes le atribuyeron al abrigo la virtud de "*mejorar las cualidades del café*". Este último punto fue debatido por los detractores de los sistemas de sombra. Durante el periodo en estudio, esta fue la práctica agrícola que causó más controversia, pues ni las opiniones de los agrónomos, ni la de los cafetaleros se definieron. A finales del siglo XIX y principios del nuevo siglo, se delinearon las posiciones de los defensores y de los opositores. En 1910, la discusión se intensificó y se convirtió en debate. Finalmente, entre 1925 y 1950, se impuso una clara defensa del uso de la sombra en las plantaciones.⁹⁵

2.1.2. La sombra en el cafeto

El debate sobre la pertinencia de la sombra no se puede entender al margen de la publicación del folleto *Shade in Coffee Culture*⁹⁶, pues este se convirtió en el manual de los opositores de la práctica. Desde su enfoque, el abrigo no era una necesidad general para el cafeto, aunque en regiones áridas podía ser útil. En zonas no afectadas por extremos climáticos, como en los países centroamericanos, la práctica solo podía explicarse a partir de razones culturales. Algunos atribuían al abrigo un aumento en la feracidad del suelo, asociándola directamente a la sombra y no al efecto nitrificador de muchos de los árboles utilizados. En el país, este trabajo influyó directamente en la labor de científicos como Enrique Pittier y Julio Van der Laet;⁹⁷ aunque recibió fuertes críticas por parte de Juan Kumpel, uno de los principales defensores de la sombra sobre el cafeto.⁹⁸

⁹¹ *Ibid.*, pp. 226-227.

⁹² *Ibid.*, p. 228.

⁹³ Salazar, Elías. "Intensificación del cultivo del café". *Boletín de la Cámara de Agricultura de Costa Rica* (B.C.A.) (Costa Rica). Vol. II, N° 6 (julio de 1922):268.

⁹⁴ Un abordaje amplio sobre la relación sistemas de siembra-aumento del área cultivada se encuentra en el artículo de Naranjo, Carlos. *Op. Cit.*, 86-93.

⁹⁵ *Ibid.*, pp. 80-86.

⁹⁶ Su autor era O.F. Cook, un agente de Agricultura Tropical para los Estados Unidos. Cook, O.F. 1901. *Shade in coffee culture*. (Washington, US, Department of Agriculture) Bulletin N° 25): 79

⁹⁷ Enrique Pittier consideró que el trabajo de O.F. Cook, al analizar la sombra de una forma nueva y original, provocaría una transformación radical en los métodos de cultivo utilizados en varios países productores. En: Pittier, Henri. "Un libro sobre la sombra en el cultivo del cafeto" *Boletín del Instituto Físico Geográfico* (Costa Rica). Vol. I, N° 6 (30 de junio de 1901):153.

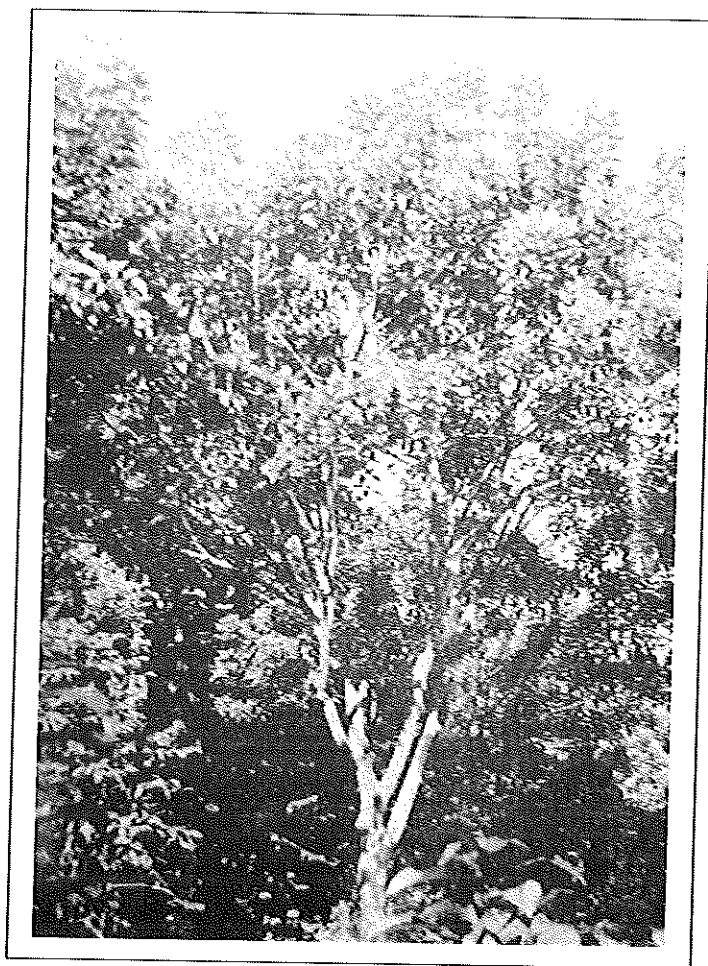
⁹⁸ Juan Kumpel consideró a Cook un observador inteligente y minucioso pero falto de experiencia práctica. En: Kumpel, Juan. *Op. Cit.*, p. 285.

La práctica y la observación le permitieron a Kumpel concluir que el abrigo era indispensable para el cafeto en cualquier lugar del país:

*"queremos cosechas ricas, que solo con buen alimento del cafeto se obtienen; queremos fruta sana, de buen tamaño el grano, que solamente con humedad atmosférica constantemente alta conseguimos y queremos producir el café con el menor costo posible, reducir los trabajos del cultivo y poder coger la fruta y beneficiar el grano con comodidad; para todo esto nos ayuda la sombra."*⁹⁹

Ilustración N° 3

Árbol de poró en un cafetal de Juan Viñas



Fuente: *R.I.D.C., Vol. VI, N° 43 (mayo de 1938): 367.*

⁹⁹ *Ibid.*, p. 293.

Ilustración N° 4

Plantación de banano en Cachí



Fuente: R.I.D.C., Vol. VI, N° 43 (mayo de 1938): 371.

De acuerdo con Kumpel, el árbol para sombra debía cumplir con ciertas características como raíces profundas, hojas grandes y de renovación constante, corona frondosa y ser una especie nativa de la familia de las leguminosas. En las fincas cafetaleras costarricenses de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, varios árboles, árboles frutales y plantas se utilizaron como sombra: el poró, el madero negro, la guaba, el cuajiniquil, el plátano, el guineo, el huitite, el mango, el aguacate y el naranjo fueron los más comunes.¹⁰⁰ Algunos de los productos de estos árboles eran aprovechados para

¹⁰⁰ Naranjo, Carlos. *Op. Cit.*, p 78.

En relación con lo anterior, Juan Kumpel recomendó el plátano y el guineo solo como sombra provisional, argumentando que sus raíces extraen de las capas superiores del suelo importantes componentes en perjuicio del café. Los frutales no los consideró apropiados como abrigo, aunque la venta de su producto representaba para el caficultor una entrada económica importante. La madera negra y el poró los creyó perjudiciales, el primero por su lento crecimiento, raíces semi-profundas y hojas menudas; el segundo, por ser caducifolio durante la estación seca. La sombra de Guaba fue la que consideró más benéfica por sus raíces profundas, capacidad nitrificadora y hojas grandes.

consumo familiar e incluso para la comercialización local.¹⁰¹ Es necesario mencionar que después de la publicación de estos dos trabajos, el tema de la sombra no se volvió a discutir en las revistas y boletines agrícolas consultados. Fue una década más tarde, en 1910, cuando este tema se retomó en el círculo cafetalero costarricense.

En 1910, los principales detractores de la sombra fueron Julio Van der Laat, Federico Mora y Pedro Pérez Zeledón. Entre los perjuicios que señalaron se encuentran los siguientes: la competencia de los árboles de sombra con las plantas de café por el alimento y el abono; la dificultad en la penetración de la luz, necesaria para la vida y fructificación de los cafetos; el exceso de humedad en el suelo, pues causa enfermedades fungosas; la desecación de los terrenos durante la época seca, al ser absorbida la humedad por las raíces de los árboles, y la imposibilidad del trabajo mecánico.¹⁰² Los opositores solo encontraron en la sombra la ventaja de la protección contra los vientos. En este sentido, promovieron el sistema de "tapavientos", con árboles como el mango, pues la venta de la fruta podía representar una entrada extra al productor.¹⁰³

Asimismo, los opositores recomendaron desterrar los árboles de sombra e implementar el sistema de "cubierta verde", pues lo que necesitaba abrigo era el suelo y no la planta. En vista de lo anterior, se invitó a los caficultores a sembrar leguminosas anuales herbáceas, conocidas como rastreras, especialmente el frijolillo.¹⁰⁴ Con este procedimiento se evitaría el lavado de la tierra, se obtendría una perfecta aireación y una constante permeabilidad del suelo y se conseguiría una intensa nitrificación.¹⁰⁵ Un año después, Julio Van der Laat señaló que no se había llegado a un acuerdo sobre el tema:

*"muchos de nuestros más ilustres agrónomos y de nuestros principales cafetaleros son, unos partidarios de la sombra sin restricción y otros de la media sombra (...) es probable, en esto como en tantas otras cosas, que la verdad no se encuentra ni en la absoluta negativa ni en la intransigente afirmativa."*¹⁰⁶

Los defensores de abrigo para el cafeto parecen haber sido muchos; no obstante, en la prensa, el único en figurar fue Juan Kumpel. Entre las ventajas de la sombra

¹⁰¹ Lo anterior ha sido abordado con mayor profundidad por el historiador Carlos Naranjo. En: Naranjo, Carlos. *Ibid.*, pp. 74-80.

¹⁰² Van der Laat, Julio. *La sombra en los cafetales. Artículos publicados en el periódico La Prensa Libre.* (San José: Tipografía Nacional, marzo de 1910) y Mora Federico. Artículos publicados en *La República.* (San José: Tipografía Nacional, marzo de 1910).

¹⁰³ Van der Laat, Julio. "Los Tapavientos". *Boletín de Fomento.* (Costa Rica). Vol. II, N° 2 (febrero de 1912):132.

¹⁰⁴ Wercklé, C. "Necesita sombra el café". *Boletín de Agricultura. Órgano de la Sociedad Nacional de Agricultura.* (Costa Rica). Vol. III, N° 7 (1 de abril de 1909):171.

¹⁰⁵ Van der Laat. "Nuestros cafetales. ¿Será conveniente la limpia completa que se acostumbra hacer en los cafetales?". *Boletín de Fomento.* (Costa Rica). Vol. I, N° 3 (abril de 1911):167-168.

¹⁰⁶ Van der Laat, Julio. "Mucha prudencia es necesaria en el tratamiento de los cafetales debilitados". *Boletín de Fomento.* (Costa Rica). Vol. I, N° 8 (setiembre de 1911):573.

indicaba las siguientes: la economía de tiempo y de recursos, al impedir el crecimiento de las malas hierbas; la protección contra los vientos, la regulación de las temperaturas y el mantenimiento de la humedad en el suelo y en la atmósfera. Este último punto se creyó relevante, pues la generalidad estaba de acuerdo en que la buena forma del grano, el aroma fuerte, la estructura firme y el peso se relacionaban en proporción inversa con la humedad absoluta y media de la atmósfera del lugar.¹⁰⁷ Respecto de lo anterior, Kumpel señaló lo siguiente:

*"El color es principalmente cuestión de beneficio, el tamaño cuestión de humedad en el distrito productor. La sombra lo aumenta, esto es indiscutible. En la sombra la proporción de café sano, que da pergamino, y se puede beneficiar para dar un grano que lo apetece el consumidor en Europa es mayor; esto es para nosotros calidad, que el público lo pague bien, tenga o no un poco más de alcaloides dulces."*¹⁰⁸

En 1912, los detractores de la sombra continuaban aconsejando el sistema de "tapavientos". La costumbre de sombrear los cafetales, según Van der Laet, se había asociado con la protección de estos contra el viento y el sol. Para este agrónomo, la aplicación práctica poco acertada provocaba perjuicios al café, ya que éste quedaba privado de luz y al lado de "peligrosos y ávidos competidores."¹⁰⁹ Se empezó a considerar el empleo de los "tapavientos" racional y eficaz para la protección:

*"buenos tapavientos son la mejor solución que darse pueda a la tan discutida cuestión de la sombra del café, porque la protección contra el viento en los cafetales sanos, bien asistidos y bien abonados, es el único objeto verdaderamente útil de la sombra que por lo demás estudiada con atención, no tiene ninguna ventaja que no sea ampliamente compensada por perjuicios."*¹¹⁰

Después de 1912, el tema de la sombra no se discutió más en las revistas y boletines agrícolas consultados. La temática reapareció en la década de 1920, pero ya no como debate. Para entonces, el cafetalero Mariano Montealegre recomendó el uso de la sombra en el cafeto.¹¹¹ Le atribuyó las ventajas de regular las cosechas y favorecer la calidad. Argumentó que la producción de una plantación bajo sombra "siempre sería menor pero constante". Un cafetal sin abrigo producía mucho durante los primeros tres años y después disminuía notablemente su rendimiento. Además, la calidad se veía afectada, pues "una cosecha abundante originaba granos más pequeños y una proporción grande de espumas y bellotas."¹¹² De acuerdo con Montealegre, los árboles

¹⁰⁷ Kumpel, 291. Kumpel utilizó el mismo trabajo que se publicó en el B.I.F.G, en 1901.

¹⁰⁸ Ibid. Tomado de la nota N° 1, al pie de página.

¹⁰⁹ Van der Laet, Julio. "Los Tapavientos". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica). Vol. II, N° 2 (febrero de 1912): 132.

¹¹⁰ Ibid., p. 127.

¹¹¹ Montealegre, Mariano. "De la sombra". *Boletín de Fomento*. (Costa Rica). Vol. V, N° 7 (julio de 1925): 465-474.

¹¹² Ibid., p. 467.

utilizados como sombra debían cumplir con ciertas características como crecimiento rápido, sistema radicular profundo, copa extendida y poco densa, tallo liso y desprovisto de espinas y ser proveedores de buena madera y leña. Las familias de las musáceas y las leguminosas fueron las que consideró más adecuadas para este propósito.¹¹³

En las décadas siguientes hubo claras manifestaciones a favor de la sombra, pues se consideraba un factor determinante en la producción de cafés suaves. Durante la coyuntura crítica de finales de la década de 1920 y principios de 1930, los cafés suaves o *milds* pudieron mantenerse en el mercado, en contraposición a los cafés duros o *hards*. La diferencia entre ambos se asoció principalmente al beneficiado, pero también se consideró que otros factores como la sombra podían influir directamente en su producción.

*"un punto determinante a favor de la sombra, que sí se logra demostrar experimentalmente, es el que se refiere a la calidad. En Colombia es un factor que dan por hecho, diciendo que el café suave de alta calidad solo se obtiene a la sombra. Parece demostrarlo también la práctica pues los granos que se producen al sol son siempre más pequeños, duros y amargos, debido a que el proceso de maduración se acelera concentrando las sustancias en mucho menor tiempo."*¹¹⁴

Por otra parte, es necesario mencionar el papel del Instituto de Defensa del Café, que se creó el 24 de julio de 1933, dado que después de su fundación, se convirtió en uno de los principales propulsores del abrigo. A finales de la década de 1930, el Instituto lanzó una campaña durante la que distribuyó gratuitamente semillas de árboles de la familia de las leguminosas, con el propósito de mejorar la calidad del café costarricense.¹¹⁵ Para entonces, se anunció que una plantación sombreada produciría "*frutas más grandes y jugosas, y granos de mayor tamaño, mejor forma y libres de manchas.*"¹¹⁶ La mejora en la apariencia del café no fue lo único que se le atribuyó a la sombra; también se consideró que influía positivamente en las características organolépticas de la taza.

En 1940, se reveló la importancia de la sombra en la concentración de compuestos que determinan el aroma y sabor característicos de la bebida.¹¹⁷ Se argumentó que la sombra, al conservar cierto grado de temperatura y luminosidad, "*favorecía la fijación y desprendimiento de ciertos ácidos y aceites esenciales*", así como "*el desarrollo de bacterias transformadoras de los azúcares y ácidos orgánicos*". La temperatura, la intensidad de

¹¹³ En este momento, la utilidad económica fue un factor a considerar. En las fincas pequeñas la venta de la leña se convirtió en una ayuda para los gastos de cultivo, y en las grandes, una necesidad en las secadoras de café. *Ibid.*, 469.

¹¹⁴ Rodríguez, Mario. "Observaciones sobre la frecuencia de la temperatura en los cafetales sombreados". *R.I.D.C.* (Costa Rica). Vol. II, N° 8 (junio de 1935):100.

¹¹⁵ Da Silveira, Fajardo. "El cultivo del café en Brasil. Discusiones acerca de la sombra". *R.I.D.C.* (Costa Rica). Vol. V, N° 41 (marzo de 1938): 208.

¹¹⁶ Montealegre, Mariano. "Estudio sobre el café. De la sombra". *R.I.D.C.* (Costa Rica). Vol. VI, N° 43 (mayo de 1938): 372.

¹¹⁷ Henao Jaramillo, Jaime. "Sombrió para el cafeto". *R.I.D.C.* (Costa Rica). Vol. X, N° 74 (diciembre 1940): 379.

luz y la humedad relativa se consideraron los tres factores que determinan "la uniformidad del ambiente exigido por el cafeto". En este sentido, la intensidad solar excesiva sobre el café podría hacer desaparecer o impedir la formación de las sustancias volátiles que determinan el gusto ácido-suave característico de los *milds*. Resumiendo, la sombra, además de mejorar la apariencia del grano, influía en el sabor de la bebida. En la década siguiente, su uso se continuó recomendando. No obstante, es necesario tener claro que a partir de 1950 la fisonomía de los cafetales costarricenses comenzó a cambiar a causa de la introducción de nuevas variedades, la mayoría de porte bajo, muy productivas y que, en opinión de algunos actores, no requerían de sombra.

2.1.3. La poda en el cafeto

La poda era otra de las prácticas agrícolas implementadas en las plantaciones de café. De todas, se consideró la más compleja. Si la operación se realizaba con cuidado y utilizando las técnicas apropiadas, la planta podía prosperar; en contraposición, una mala práctica producía el efecto contrario. A finales del siglo XIX, aún no se habían fijado reglas y la operación dependía en gran medida del criterio del dueño del cafetal. A principios del siglo XX, algunos caficultores se instruyeron sobre el tema gracias a la propuesta de Mariano Montealegre. Este cafetalero indicó lo siguiente:

*"aún no hay dos agricultores que no tengan opiniones contradictorias sobre sus resultados (...) muchos sostienen que la poda es más bien nociva y que mayor rendimiento se obtienen de los cafetales que nunca se podan, (...) y aparentemente les asiste la razón; porque en efecto una poda mal hecha, como generalmente se practica en el país, es más bien perjudicial, son más los daños que se le ocasionan a las plantas, que el provecho que de ellas puede derivarse."*¹¹⁸

De acuerdo con Montealegre, el agricultor debía convencerse de que la poda era favorable a la planta, por lo que había que enseñarle el proceso y sus ventajas. Explicaba que el objetivo principal de esta práctica era dar vigor a las plantas, al quitar las ramas enfermas. De esta forma, se conseguiría un aumento en la producción y una mejora en la calidad del fruto. Una mata podada, según Montealegre, aportaría "un fruto grande y pesado". Lo anterior sería ventajoso para aquellos que integraban varios eslabones en la cadena de producción:

*"las ventajas son aún mayores si el productor es al mismo tiempo exportador de café, pues entonces no sólo consigue el beneficio en el número de fanegas sino que también obtendrá un tanto por ciento mayor de café de superior calidad, que venderá luego en los mercados extranjeros á precios mucho más remunerativos."*¹¹⁹

¹¹⁸ Montealegre, Mariano. "La poda del cafeto". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica). Vol. III, N° 36 (31 de diciembre de 1903): 267-268.

¹¹⁹ *Ibid.*, p. 270.

Algunos años después, se publicó el artículo del ingeniero agrónomo Enrique Jiménez Núñez, quien estableció una serie de principios y de reglas generales para podar racionalmente el cafeto. En su conjunto, explicaba los pasos que debía seguir un podador para obtener los mejores resultados de la práctica. La poda, según Jiménez, ofrecía una serie de ventajas: "cosechas más abundantes, mejor calidad en los frutos, facilidad en la recolección, conservación de las matas al no tener que cortarlas por su base y libertad en lo relativo a los árboles de sombra,"¹²⁰ En relación con la calidad, en la mata de café, de acuerdo con el agrónomo, las ramas generalmente fructificaban solo en una ocasión, después se alargaban, o se alejaban del tronco. Lo anterior provocaba que la savia tuviera que recorrer un trayecto más extenso, lo que se manifestaba en la producción de frutos débiles. Un esqueleto de ramas gruesas y equilibradas, y renovadas constantemente por medio de la poda, produciría "buenos frutos". Con la poda, renacían las ramas productoras; en este sentido "se estaría frente a un café nuevo", y como consecuencia, se dispondría de un grano "más grueso, más jugoso, más hermoso."¹²¹

El tema de la poda no se retomó nuevamente hasta la década de 1920. Para entonces, solo se advertía sobre la necesidad de que el podador conociera y entendiera la práctica, para que no arruinara la plantación.¹²² Fue hasta 1931, cuando se publica un amplio trabajo sobre aquella. En esta ocasión, fue el ingeniero agrónomo Bernardo Yglesias quien se pronunció al respecto. En su opinión, la poda se seguía efectuando de manera empírica, sin conocimiento de los hábitos ni de la fisiología de la planta. Para este ingeniero, cinco eran los principales objetivos de la operación: producir árboles vigorosos, mecánicamente fuertes y sanos y capaces de producir buenas cosechas; dar forma a los árboles y así promover el manejo económico de la plantación; distribuir uniformemente la fructificación; uniformar las cosechas en años posteriores y obtener frutos de buen tamaño y de calidad.¹²³ Para cumplir con lo anterior, se tenían que emplear cinco sistemas de poda: la de multiplicación, la de renovación, la de sustitución, la poda de hijos y mamones, y la de eliminación.¹²⁴

En la década de 1940, se recomendó ensayar el sistema de poda colombiano. Una de las ventajas atribuidas a este fue la de dar un fruto más uniforme en tamaño, más pesado, de mejor calidad y con menos granos manchados.¹²⁵ Para entonces,

¹²⁰ Jiménez Núñez, Enrique. "La Poda". *Boletín de Enseñanza*. (Costa Rica). N° 4 (30 de noviembre de 1906): 133.

¹²¹ *Ibid.*, p. 62.

¹²² Salazar, Elías. "Intensificación del cultivo del café". *Op. Cit.*, 272.

¹²³ Yglesias, Bernardo. "La poda del cafeto". *Boletín del Centro Nacional de Agricultura*. (Costa Rica). N° 11 (enero de 1931): 13.

¹²⁴ La poda de multiplicación se practicaba sobre el eje principal de la planta con el objeto de producir tallos secundarios y terciarios. La de renovación se realizaba sobre las bandolas o ramas primarias que fructificaran durante dos años consecutivos. La de sustitución consistía en podar después de la primera fructificación de las ramas primarias, a los tallos cuaternarios, dos de los tallos terciarios sobre el cuarto nudo. La de hijos y mamones se llevaba a cabo sobre esas partes de la planta y la de eliminación que radicaba en retirar todo órgano que hubiese perdido su vigor. En: *Ibid.*, pp. 14-22.

¹²⁵ Alvarado, Juan Antonio. "La poda estilo Colombiano". *R.I.D.C.* (Costa Rica). Vol. XI, N° 85 (noviembre de 1941): 474.

es posible que algunos productores comenzaran a practicarla, al igual que el sistema propuesto por Yglesias. Pero no se puede descartar que muchos caficultores continuaran con su propia modalidad. La poda, como se observó, podía mejorar una plantación o acabar con ella, por lo que la operación requería de cuidado y experiencia. Si bien el propósito fue aumentar la producción, una buena práctica podía contribuir a la calidad, por medio de la mejora en la apariencia del grano.¹²⁶

Es necesario señalar que las prácticas culturales dentro de las unidades productivas eran realizadas por una serie de actores, que en ocasiones formaban parte de la mano de obra de esta industria. Cuando las unidades productivas eran pequeñas, generalmente las manejaba su propio dueño, aunque también intervenían sus familiares en los procesos productivos. Cuando las unidades productivas eran medianas o grandes, sus propietarios contrataban personas de fuera que les ayudaran en las labores, quienes se convertían en peones agrícolas. Algunos dueños de fincas y haciendas trabajaban en las diferentes prácticas; otros dejaban la responsabilidad a sus peones, quienes generalmente estaban liderados por un "mandador". Los peones eran contratados durante todo el año, pues había tareas que requerían constancia, para obtener una buena cosecha anual de café. El salario cancelado dependía mucho de las coyunturas, adversas o favorables, que enfrentaba el producto en el mercado internacional; aún así, en el país los jornales eran altos en comparación con otras naciones productoras, debido a la escasez de mano de obra. La generación de esta mano de obra se logró por su acceso a pequeñas propiedades, lo que les permitía a los asalariados trabajar en "lo propio". Los grandes cafetaleros muchas veces pagaron los jornales en "boletos" de café, un sustituto de la moneda que favoreció, entre otras cosas, al establecimiento de un vínculo más permanente entre la mano de obra y determinadas fincas. Otras prácticas culturales, sobre todo la recolección del café, requirieron únicamente de mano de obra estacional. La operación estaba a cargo de hombres y mujeres de varias edades, e incluso participaban niños y niñas.

En resumen, las prácticas agrícolas, concretamente los sistemas de siembra, de poda y de sombra, influyeron en las percepciones que se tenían de la calidad del producto. En cuanto a los sistemas de siembra, su principal propósito fue aumentar el área de cultivo, pero estos también pudieron influir indirectamente en los cafetos, pues contribuían a sanear la unidad productiva. En lo que respecta a la sombra, fue la práctica cultural más cuestionada. En criterio de los detractores como de los defensores de la práctica, esta influía directamente en la calidad. Para los primeros, la mantenía o la mejoraba; para los segundos, tenía un resultado negativo sobre ella. Por último, la operación de la poda se consideró de gran relevancia en el interior de las unidades productivas. Una buena práctica mejoraba la producción y la calidad del producto. Por entonces, la calidad del café se percibía por la apariencia del grano y por las características organolépticas.

¹²⁶ Para tener una visión más amplia de la relación: poda-aumento de la producción se aconseja consultar: Naranjo, Carlos. *Op. Cit.*, pp. 104-114.

2.2 EL BANANO: ALGUNAS DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES

Las prácticas agrícolas que se llevaban a cabo en las plantaciones bananeras de finales del siglo XIX y de la primera mitad del siglo XX no son muy conocidas. Durante el periodo en estudio, la actividad, como se mencionó anteriormente, estuvo concentrada en manos de una compañía de capital transnacional. En este sentido, es poca la información que se encuentra en el país, pues la mayoría está en archivos estadounidenses. A pesar esta limitación, fue posible encontrar fuentes primarias que remiten a ciertas prácticas culturales dentro de las fincas bananeras. Es necesario mencionar que algunos de los trabajos se refieren al cultivo de la fruta en Jamaica y el Caribe, en general. La consulta de ellos se consideró pertinente, pues en el país se intentó imitar el modelo de la isla. De hecho, la mano de obra procedía mayoritariamente de Jamaica. Además, en todo el Caribe, la UFCO, trató de estandarizar su modelo de plantación, aunque es probable que los plantadores privados implementaran sus propias técnicas en sus unidades productivas.

2.2.1. Los sistemas de siembra

En Costa Rica, a finales del siglo XIX y en los primeros años del siglo XX, predominó el sistema de siembra en cuadrado, conocido como *block planting*. Por entonces, se consideraba el método más racional y el que brindaba mejores resultados. La siembra en cuadrado se caracterizó por lo siguiente:

"la individualización ó aislamiento de cada tallo, que se consigue sembrando en cuadros pequeños de 4x4 pies y distantes de 18 x 22 pies, respectivamente de centro á centro: de esta manera se cultivan como 870 tallos por manzana, y se deja que solo uno de ellos se desarrolle en cada mata, cortando todos los renuevos hasta la florescencia del tallo primario."¹²⁷

Además del cultivo en cuadros, otro sistema aplicado fue el de sembrar matas aisladas, a 10 ó 12 pies de distancia la una de la otra. La modalidad fue poco difundida, pues ofrecía menos ventajas. Bajo el sistema de cuadros, el número de tallos llegó a ser mayor en igual superficie cultivada. Además, el aire y la luz tenían mejor penetración y el suelo alrededor de los grupos o cuadros quedaba resguardado contra la acción erosiva de los aguaceros.¹²⁸ Asimismo, se consideraba un método más sencillo, en caso del que el cultivador fuera inexperto. Con esta modalidad, el raicero de cada tallo tenía una mayor superficie, lo que le permitía un mejor aprovechamiento de los elementos químicos del suelo y le aseguraba un desarrollo continuo a la mata.¹²⁹

¹²⁷ Meiggs Keith, John. "Algunas consideraciones sobre el cultivo del banano". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica). Vol. II, N° 16 (30 de abril de 1902):73-74.

¹²⁸ *Ibid.*, 74.

¹²⁹ *Ibid.*, p. 76.

Ilustración N° 5

Plantación bananera en Costa Rica (s.l.)



Fuente: *Revista de Fomento*, N° 1 (enero de 1911): 62.

Un trabajo contemporáneo del anterior, pero que remite concretamente al cultivo del banano en Jamaica, muestra la similitud en el sistema de siembra. En la isla, la distancia usual era de $4\ 1/2 \times 4$ metros ó $4\ 1/2 \times 4\ 1/2$ metros. Sin embargo, se anunció que podía variar, pues se hacían constantes ensayos "sembrando más tupido o más separado."¹³⁰ La distancia podía cambiar de una región a otra e incluso dentro una misma región, pues dependía de factores ecológicos. No obstante, no debía ser muy corta, pues impediría un completo desarrollo de la planta. Se argumentó que con distancias largas se facilitaba el cultivo y que un mejor cultivo producía una mejor fruta.¹³¹ Por otra parte, se recomendó que los hoyos fueran profundos, preferentemente mayores de 60 centímetros. De este modo, las raíces tendrían mayor espacio para su desarrollo, las plantas progresarían más rápido y no estarían expuestas al viento.¹³²

¹³⁰ Fawett B.W. "La industria bananera en Jamaica". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica). Vol. II, N° 23 (30 de noviembre de 1902): 271-272.

¹³¹ *Ibid.*, p. 272.

¹³² *Ibid.*, p. 273.

El momento indicado para siembra del banano variaba entre los países productores. En Jamaica, se sembraba usualmente entre enero y abril, para tener cosecha que exportar al mercado estadounidense entre mayo y junio. No obstante, se anunció que la siembra podría hacerse durante cualquier mes del año, siempre que hubiera suficiente recurso hídrico. Asimismo se aconsejó, antes de iniciar una plantación de banano, tomar en cuenta el tipo de semilla que se habría de cultivar. Por entonces, la costumbre en la isla era sembrar vástagos de 6 a 8 meses de edad, con una altura de 3 metros. Los vástagos debían cortarse necesariamente a 15 centímetros del bulbo. Algunos cultivadores los sembraban inmediatamente, otros lo dejaban secar por tres o cuatro días antes de sembrarlos y hubo quienes colocaban la semilla en montones a 2 ó 3 metros de profundidad y las protegían del sol con hojas secas y basura, por un espacio de un mes.¹³³

Algunos años después, en un nuevo estudio sobre el cultivo del banano se describió lo que parece que fue un sistema común de propagación, de la siguiente forma:

*"La propagación de los bananos se verifica mediante un método bastante raro y pródigo, toda vez que antes de desarrollarse la cepa y madurarse por completo la fruta, brotan nuevos pimpollos ó hijuelos. Éstos son renuevos que crecen de la raíz de la planta original, y se asemeja a los retoños de los ojos de una patata, y cada uno a su vez, se convierte en cepa o pie principal que fructifica."*¹³⁴

Es necesario señalar que bajo este sistema de propagación, se dejaban crecer cuatro pimpollos o hijuelos en cada pie. De este modo, "el más viejo fructificaba, el que le seguía florecía, el tercero estaba casi desarrollado y el cuarto acababa de brotar de la tierra". Además, se advirtió que si el cultivo era con fines comerciales, se plantaran 200 cepas por acre, cifra que podía aumentar hasta 225, por lo que nacerían 900 matas. Después del primer año de cosecha, no todas las matas producirían el racimo de nueve manos que se exigía en los mercados, por lo que el rendimiento promedio sería de 300 racimos por acre.¹³⁵

Más tarde, en 1931, se publicó un trabajo donde se describen algunas características del cultivo del banano. Aunque es poco lo que contiene sobre los sistemas de siembra, sí se centra en la importancia de la profundidad de los hoyos para el buen desarrollo de la planta. Al respecto, se enuncia que estos debían cavarse a una profundidad de 20 pies de distancia y en cada uno de ellos había que colocar el vástago, cuyo peso podía oscilar entre tres y cuatro libras. De este modo, la planta tendría un ambiente sano para crecer. Asimismo, se afirma que el cultivo del banano podía realizarse durante cualquier mes del año, siempre que se le brindara mantenimiento constante a la plantación.¹³⁶

¹³³ *Idem.*

¹³⁴ Boletín de la Unión Panamericana. "El banano y sus afines". *Boletín de la Unión Panamericana.* (Washington D.C). Vol. XXXIII (Julio de 1911): 27.

¹³⁵ *Ibid.*, p. 29.

¹³⁶ "About Bananas" UNIFRUITCO. (Boston). Vol. VI, N° 10 (Mayo de 1931): 9-10.

Hemos podido ubicar otro estudio en el que se abordan los sistemas de cultivo de banano en la macro-región del Caribe. En este, se señalan ampliamente las características de las plantaciones en la región y las diferencias entre ellas. En Jamaica, con suelos pobres, la distancia más común entre planta y planta era de $3\frac{1}{2} \times 3\frac{1}{2}$ metros y se dejó a cada una de ellas una cepa con su respectivo hijo. En suelos de mejor calidad, la distancia era de $4\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2}$ metros y se dejaba en cada una de ellas dos cepas. En América Central, en suelos pesados, la distancia era de 5×5 metros y se dejaba en cada mata tres cepas. En mejores suelos, la distancia era de $5\frac{1}{2} \times 5\frac{1}{2}$ metros o de 6×6 metros y se dejaban tres y cuatro cepas en cada mata, respectivamente. Por entonces, se señaló que la distancia entre cada mata dependería del número de cepas que debía contener cada acre o hectárea de terreno, el que a su vez se vinculaba con la fertilidad del suelo. En este sentido, forzar a que un terreno de mala clase soportara un gran número de cepas, conduciría necesariamente a la producción de una fruta de mala calidad.¹³⁷ Esta sobreexplotación de la tierra pudo haber causado una disminución en la productividad hacia 1920, como sucedió en Costa Rica.

Por otra parte, en las plantaciones centroamericanas, uno de los propósitos principales de determinar el número de cepas era el de suministrar suficiente sombra a la plantación. De este modo, se impedía el crecimiento de hierba en la superficie del terreno plantado. La sombra debía ser moderada, pues un exceso imposibilitaba que los racimos adquirieran una forma compacta y adelantaba el proceso de maduración. En la región del Caribe centroamericano, el sistema de siembra más común fue en cuadrado, aunque no fue el único. En 1936, se divulgó que en los últimos años, los cultivadores venían haciendo uso del sistema de hexágono, pues permitía sembrar cerca de un 15 % más de matas por unidad de tierra, si se conservaba una distancia similar entre las cepas. El sistema hexagonal se conocía también como de "*triángulos equiláteros*".

Una vez definido el sistema de siembra y la distancia entre las plantas, se debía prestar atención al material de propagación. Se recomendaba que el pedazo de cabeza o raíz sembrado no sobrepasara las seis u ocho libras; que no fuera demasiado viejo y que estuviera completamente sano. En Jamaica, la costumbre general fue usar solamente cabezas enteras, sacadas de hijos o puyones grandes, que tuvieran de 2,50 a 3 metros de altura. En Centroamérica, se acostumbraba sacar las cabezas de cepas grandes y bien desarrolladas, pero sin fructificar. Las cabezas se cortaban en dos o tres pedazos, y cada una pesaba alrededor de 8 a 10 libras y contaba con dos o más yemas o brotes, que se convertirían en cepas.¹³⁸

Respecto de los años posteriores a 1936, no se encontraron referencias, en las revistas y en los boletines agrícolas consultados, sobre los sistemas de siembra en el cultivo del banano. Aunque es posible que en las plantaciones costarricenses predominara el "*sistema en cuadrado*", pues fue el que mejor se adoptó a la variedad *Gros Michael*. La distancia entre cada planta, el número de cepas por cada hoyo y la profundidad de estos pudieron variar dentro de cada unidad productiva, pues como

¹³⁷ Popenoe, Wilson. *Op. Cit.*, p. 15.

¹³⁸ *Ibid.*, p. 18.

se explicó anteriormente, esta elección dependía, en gran medida, de las propiedades del suelo. Estudios recientes sobre el cultivo del banano señalan que el "sistema en cuadrado" fue el más utilizado en Costa Rica, a pesar de que no era el mejor en cuanto al aprovechamiento de la luz y del terreno.¹³⁹

En resumen, los sistemas de siembra pueden variar en el espacio y en el tiempo. En Costa Rica, y durante el periodo en estudio, el más común parece haber sido la "siembra en cuadrado", aunque es posible que dentro de las unidades productivas se ensayaran otros sistemas, sobre todo, por parte de los plantadores privados que comercializaban la fruta con la UFCo. De acuerdo con la evidencia encontrada, el ordenamiento de la plantación podía influir en la calidad de la fruta. El número de cepas por hoyo determinaría, en relación directa con las condiciones del suelo, la cantidad de manos en un racimo. La distancia entre hileras y matas podía producir abundante o escasa sombra, y esto repercutía en el tamaño y en la apariencia de la fruta. El tamaño de los hoyos produciría una planta más fuerte o más débil y, por tanto, produciría también un racimo de mayor o de menor tamaño y cantidad de manos. En este sentido, existe una relación directa entre la calidad y los sistemas de siembra. En última instancia, la calidad se percibía por la apariencia de la fruta.

2.2.2. La poda del banano

Durante el periodo en estudio, la poda del banano fue una práctica agrícola poco debatida. A pesar de lo anterior; a principios del siglo XX, un estudio nacional señaló que en las plantaciones bananeras no siempre fue común. Algunos productores optaron por no practicarla en absoluto; otros, por hacerlo de modo incompleto. Al respecto, se indicó lo siguiente:

*"No es raro ver matas, en las cuales puede uno contar 10 y hasta más vástagos; con este descuido no es posible ni en buenas tierras obtener una grande proporción de racimos de primera".*¹⁴⁰

En vista de lo anterior se recomendó no dejar a las matas más fuertes, más de tres y, en casos excepcionales, hasta cuatro retoños, que debían estar repartidos de la mejor manera posible, alrededor de la cepa central; si esta no era fuerte, se debían dejar únicamente dos tallos. Los otros tenían que recortarse cuando alcanzaban una altura de 35 centímetros y se debían suprimir aquellos "más débiles y atrasados". Se censuraba el hecho de que, en algunas plantaciones, la poda se realizaba tarde, cuando los tallos habían sobrepasado los 35 centímetros de altura recomendados. Para ese momento, ya habían absorbido una parte de los jugos y habían consumido una parte de la vitalidad de la mata, con detrimento notable en el buen desarrollo de los racimos.¹⁴¹

¹³⁹ Soto, Moisés; Soto, Eduardo; Solís, Patricio y Antonio López. "Siembra y operaciones del cultivo". En: Soto Ballester, Moisés. *Op. Cit.*, p. 253.

¹⁴⁰ "La poda del banano". *Boletín de Agricultura*. (Costa Rica). Vol. III, N° 22 (15 de noviembre de 1909), 599.

¹⁴¹ *Ibid.*, p. 600.

Algunos años antes, en su estudio sobre el cultivo del banano en Jamaica, B.W. Fawett había señalado la importancia de la operación. Consideró necesaria la poda de todos los vástagos que no fueran a producir fruta. La labor debía hacerse cuando estos alcanzaban entre 30 y 60 centímetros de altura, pues *"cuanto más se les dejaba crecer tanto mayor era la cantidad de materias alimenticias sustraídas al rizoma padre y tanto mayor la intervención de las raíces jóvenes con el sistema radicular de la planta."*¹⁴² Ambas circunstancias perjudicaban el buen desarrollo del racimo. Por otra parte, había insistido en el cuidado en el momento de cortar la fruta, pues debía evitarse que la punta del machete estuviera dirigida hacia la mata. El vástago se tenía que cortar de raíz, es decir, *"en la parte blanca y dura del rizoma"*, para impedir que brotara nuevamente.

También aconsejaba que durante la operación de la poda se seleccionaran adecuadamente los vástagos que se debían cortar. En Jamaica, algunos agricultores suprimían el central, mientras que otros lo dejaban porque *"daba un buen racimo si el bulbo era vigoroso"*. Dependiendo de la región, algunos dejaban dos o tres vástagos alrededor del bulbo. Fawett también recomendó mantener aquellos que nacían de los "ojos" más bajos, debido a que sus raíces se amarraban mejor al suelo. Por regla general, uno de los vástagos siempre tomaba la delantera a los demás y se convertía en la planta principal, con lo que podía dar fruto en 10 ó 12 meses. Otro se presentaba como segundo vástago y podía producir *"un racimo más hermoso"*, unos 4 ó 5 meses después. En ocasiones, algunos vástagos producían al mismo tiempo, por lo que el racimo perdía *"tamaño y hermosura"*.

Por otra parte, es necesario señalar que la poda también se realizaba en las hojas. Al desecarse las primeras hojas, se doblaban y quedaban suspensas alrededor de los tallos. En Jamaica, se creyó que estas protegían la planta de los ardores del sol, por lo que no debían suprimirse, siempre que la plantación no estuviera tupida, pues el exceso de sombra provocaba que los tallos se volvieran débiles y quebradizos. En vista de lo anterior, se consideró oportuno podar, en parte, las hojas secas y algunas de las verdes. Se utilizaba un instrumento semicircular, montado en un mango largo y afilado en el lado convexo, con el que se cortaban parcialmente los peciolo de las hojas. Asimismo, se aconsejó cortar las hojas que crecían y atravesaban el racimo, pues deformaban la fruta y afectaban el color.¹⁴³

Algunos años después, en su trabajo sobre el cultivo del banano en la región del Atlántico/Caribe de Costa Rica, W. Popenoe señaló la importancia de la poda en las plantaciones. Para entonces, la práctica perseguía lo siguiente:

*"mantener siempre el máximo número de cepas que esté de acuerdo con la producción de fruto de primera calidad y asegurar el rápido orden de sucesión de las cosechas mediante la selección, hecha de vez en cuando, de aquellos puyones que por su origen y colocación se presten más para producir fruto y tratar de protegerlos contra la competencia de los demás."*¹⁴⁴

¹⁴² Fawett B.W. Op. Cit., pp. 266-267.

¹⁴³ Ibid., p. 278.

¹⁴⁴ Popenoe, Wilson. Op. Cit., p. 25

Por otra parte, el mismo autor explicó que la poda a gran escala se realizaba por parte de peones, que en la mayoría de los casos eran inexpertos, por lo que "*debía ser lo más sencilla posible para cometer el menor número de errores.*"¹⁴⁵ En este sentido, recomendó efectuar una planeación con anticipación a la siembra, para adoptar el sistema de distancias que permitiera mantener la mayor cantidad posible de cepas ya desarrolladas por hectárea, y dejar un número uniforme de dos a cuatro puyones por cada mata. Popenoe planteó, además, que el propósito de la poda consistía en retener el primer puyón bueno que brotara y remover enseguida los demás, para impedir que le hicieran competencia al primero. Indicó que, en los suelos centroamericanos, la poda se hacía tres o cuatro veces al año; no obstante, la cantidad variaba en función de la fertilidad del suelo. Las cepas debían mantenerse lo más separadas posible, la una de la otra, especialmente durante los dos o tres primeros años.¹⁴⁶

Respecto de los años posteriores a 1936, no se encontraron en los boletines ni en las revistas agrícolas consultadas, referencias a la poda. En algunos estudios contemporáneos, la práctica continúa considerándose de gran importancia; los criterios de su operación, como podría pensarse tomando en cuenta que las prácticas culturales forman parte de las estructuras mentales, han variado poco en el tiempo. La poda se considera una de las prácticas culturales más importantes en el interior de las plantaciones, debido a su influencia directa en la producción y en la calidad. Las plantaciones podadas producen un racimo de mayor tamaño, es decir, de primera, y con una mejor apariencia. La práctica persigue siempre los mismos principios, aunque se debe aplicar un criterio de particularización para cada unidad productiva. En este sentido, la operación requiere de mucha destreza y de experiencia por parte del podador:

2.2.3. El riego y el drenaje

La práctica del riego nace debido a las necesidades hídricas del cultivo del banano. Las plantas requieren de adecuadas condiciones de humedad en el suelo, durante todo el año, para crecer y desarrollarse normalmente. A principios del siglo XX, se enfatizó en la importancia de establecer buenas zanjas. Por entonces, se aconsejaba hacerlas cerca de los vástagos, cuando se acababan de sembrar. No obstante, una vez establecidas las matas, debían abrirse zanjas en medio de las líneas, pues cuando el agua estaba muy cerca fomentaba la producción y el crecimiento de los vástagos, lo que debilitaba la planta.¹⁴⁷ Algunos años después, en el estudio sobre el cultivo del banano en el Caribe, W. Popenoe señaló que las cepas de banano necesitaban riego cuando se encontraban plantadas en regiones donde había normalmente una época anual de sequía, que duraba ocho o más semanas.

W.F. Fawett también explicó que para regar correctamente la plantación, se sacaba el agua de los canales laterales por medio de zanjas, de las cuales una o dos se abrían entre

¹⁴⁵ *Idem.*

¹⁴⁶ *Ibid.*, pp. 25-26.

¹⁴⁷ Fawett B.W. *Op. Cit.*, p. 274.

cada dos hileras de bananos. De este modo, el encargado de regar iba abriendo paso al agua con una pala de riego y la distribuía por todas partes hasta dejar bien mojada la superficie del terreno. Una vez logrado esto, se tapaba la zanja y se procedía a abrir otra. La frecuencia con que debía aplicarse el riego dependía de las condiciones del suelo. En aquella época, se divulgó que en las principales zonas productoras del Caribe, se regaba cada tres o cuatro semanas. No obstante, esto dependía del tipo de suelo, pues los suelos de tipo arcilloso profundo resistían un intervalo de cuatro semanas sin riego sin sufrir daños, mientras que los arcillosos pesados necesitaban riego ligero cada diez o catorce días, y los suelos poco profundos, con una capa interior de arena o arcilla lo requerían cada diez días. Es importante señalar que se reconoció que en las fincas bananeras caribeñas el terreno era muy irregular. Hasta las partes altas era difícil hacer llegar el agua y en las bajas se recibía demasiada agua. En este sentido, se recomendó nivelar el terreno antes de sembrar los bananos, para ir uniformando las aplicaciones del riego.

El riego ha sido una práctica en la que se toman en cuenta ciertos parámetros para el diseño de los sistemas. Estudios recientes sobre el cultivo del banano en Costa Rica señalan algunos de estos: la retención de humedad, la infiltración básica, la evapotranspiración potencial y el balance hídrico.¹⁴⁸ El primero permite determinar la capacidad del suelo para almacenar agua; de este modo, se conoce el momento apropiado para regar. El segundo, la velocidad con que el agua penetra en el suelo, lo que permite seleccionar el sistema de riego por utilizar. El tercero, y por medio de cierta tecnología, permite estimar las necesidades hídricas de la planta. El cuarto, con base en la evapotranspiración y la precipitación a lo largo del año, permite obtener el balance hídrico y reconocer en qué momentos se presentan faltantes.¹⁴⁹ De acuerdo con la información obtenida, se calcula la "lámina de riego", es decir, la cantidad de agua por utilizar y la frecuencia, que depende del tipo de suelo y el clima imperante.¹⁵⁰

En las plantaciones de banano se pueden utilizar diferentes sistemas de riego. Los más comunes son el riego por gravedad, el riego por goteo y el riego por aspersión. El primero se efectúa por medio de surcos; es un método barato pero poco eficiente, pues demanda un gran volumen de agua, requiere suelos con buena permeabilidad, el mantenimiento constante de los surcos y altos costos de mano de obra. El segundo consiste en la aplicación de agua en la plantación, rociándola a manera de lluvia, mediante aspersores colocados regularmente en el campo. La aspersión permite un control más exacto de la "lámina de riego" y requiere menos mano de obra que el riego por gravedad, aunque la distribución del agua no es uniforme. El tercero consiste en la distribución de agua en el suelo por medio de tuberías con pequeños orificios. Es muy eficiente, pues requiere el uso de menores volúmenes de agua que los otros sistemas y el agua se aplica en la zona de mayor concentración de raíces; sus desventajas son el alto costo de la inversión y la probabilidad de que se dañen las tuberías durante ciertas labores agrícolas.¹⁵¹

¹⁴⁸ Ortiz Vega, Rubén; López Morales, Antonio; Ponchner Geller, Salo y Álvaro Segura Monge. *Op. Cit.*, pp. 78-79.

¹⁴⁹ *Idem.*

¹⁵⁰ *Ibid.*, p. 78.

¹⁵¹ *Ibid.*, pp. 78-79

En resumen, el riego es una práctica cultural necesaria en aquellas plantaciones expuestas a sequías. En el periodo en estudio ya se sabía que la falta de humedad en los suelos era la causa de que el banano no creciera y, por tanto, no cumpliera con los requisitos exigidos en el mercado. En este sentido, existió una clara relación riego-calidad, percibida la calidad por la apariencia del producto. Los sistemas de riego implementados fueron diversos y variaron de una unidad productiva a otra. No obstante, los más comunes en las plantaciones de *Gros Michael* eran el riego por gravedad y el riego por goteo. Hubo mejoras que se aplicaron en períodos posteriores, que hicieron la operación menos complicada, pues se introdujo nueva tecnología como el sistema de tuberías.

En cuanto al drenaje, este se consideraba una práctica agrícola de gran relevancia. En 1902, se denunció que un excedente de agua en las plantaciones podía ser más dañino que la escasez del recurso. Se recomendó que en lugares de poca pendiente los canales de desagües siguieran la inclinación general del terreno. En las laderas, los canales debían abrirse transversalmente a la pendiente, y guardar únicamente la inclinación necesaria para que el agua corriera.¹⁵² Algunos años después, en 1911, en un estudio nacional, se señaló que una de las principales causas de la enfermedad del "mal de Panamá" era la falta de drenajes eficaces. Por entonces, se insistía en la existencia de "buenos y malos drenajes" en las plantaciones bananeras:

*"Muchos confunden el drenaje verdadero con los desagües y de allí que algunos se admiran de no obtener de los grandes gastos hechos en drenes las ventajas que los agrónomos atribuyen a esta operación. Creen haber drenado en el verdadero concepto de la palabra sus tierras; no han hecho más que desaguarlas."*¹⁵³

Otro estudio que aborda la importancia de los drenajes en las plantaciones, es el del cultivo del banano en el Caribe. En este, Popenoe señaló que la cepa de banano requería de una profundidad no menor a 90 centímetros de suelo exento de agua. Cuanto esto no era posible, debido al exceso de lluvias o de inundaciones, se debía recurrir al desagüe. Antes de implementar el sistema, aconsejó tomar en cuenta algunos factores como la salida adecuada, el declive apropiado del terreno y el drenaje profundo adecuado. La primera consistía en asegurarse de que el agua, al salir del terreno sembrado, pudiera correr libremente hasta llegar a un sitio donde no ocasionara daños al cultivador; aunque es evidente que la contaminación de los ríos era creciente. El segundo, en asegurarse de que el terreno estuviera en condiciones que impidieran que se estancara agua por un periodo suficiente como para ocasionar el daño a las raíces del banano. El tercero significaba realizar drenajes profundos y a las distancias necesarias para impedir que el nivel de agua llegara al sistema radical.

¹⁵² Fawett, B.W. *Op. Cit.*, p. 274.

¹⁵³ Van der Laat, Julio. "Las enfermedades del banano". *Boletín de Fomento* (Costa Rica). Vol. I, N° 6 (julio de 1911): 396.

El último se consideró el punto más difícil, pues se requería una observación minuciosa para poder determinar, por medio de pozos de ensayo, los aumentos y descensos del nivel del agua. Además se necesitaba un conocimiento del suelo, para saber cómo y dónde debían colocarse los desagüeros, para conseguir que bajara el nivel. Para ello, se recomendó enterrar un tubo vertical de 2 metros de longitud o varias uniones de tubos de concreto o de arcilla. El mejor modo de obtener los datos, era instalando una serie de estos tubos en los desagüeros o en puntos bajos existentes. La distancia entre los tubos debía oscilar entre los 15 y los 30 metros. La colocación de los desagües dependía del declive del terreno y de las condiciones de este, y la profundidad no debía ser menor de 1,50 a 2 metros. Además, debían cavarse anualmente, para conservarlos en condiciones adecuadas y mantener la profundidad.¹⁵⁴

Si bien no se encontraron más referencias sobre el drenaje en las plantaciones de banano, en los boletines y en las revistas agrícolas consultadas, en algunos estudios contemporáneos sobre el cultivo, se señala la importancia de esta práctica en las unidades productivas, y se puede notar que los criterios han variado poco en el tiempo. Lo que sí se reconoce son los cambios tecnológicos que facilitan la labor dentro de las plantaciones, principalmente mediante la utilización de maquinaria pesada. En resumen, en aquellos años un buen sistema de drenaje influía directamente en la producción y en la calidad, pues se sabía que se obtendrían racimos de primera y con mejor apariencia. Es necesario mencionar que la implementación del drenaje requería una fuerte inversión de capital, por lo que no todos los productores pudieron emplearlo y tuvieron que optar por los desagües.

2.2.4. La cosecha

En la producción de banano, la cosecha del racimo se consideró una de las prácticas de mayor cuidado, pues un mal procedimiento influía directamente en la calidad del producto, que como hemos visto, se construía y percibía por la apariencia y el tamaño del fruto. En Jamaica, a principios del siglo XX, el método más común era rajar el tallo parcialmente a 2 metros del suelo e inclinar el racimo lentamente para poder cortarlo. En la isla, la operación se realizaba de forma individual; lo acostumbrado era cortar un racimo por cada cien tallos. Con un cuchillo, el cortador separaba el racimo, lo dejaba en el suelo mientras cortaba otros y los recogía en un tiempo prudencial para que no se dañaran. El procedimiento se consideró poco acertado, pues resultaba de ello "*una falta de método que los cortadores corriendo por los bananales dejaran mucha fruta o maltrataran muchos racimos.*"¹⁵⁵ No obstante, en algunas fincas la operación se hizo de un modo distinto y más cuidadoso, pues un hombre, con un instrumento de podar, cortaba el tope de la mata, al mismo tiempo que otro recogía el racimo.

¹⁵⁴ Popenoe, Wilson. *Op. Cit.*, pp. 13-14.

¹⁵⁵ Fawett, B.W. *Op. Cit.*, p.278.

Algunos años más tarde, en 1911, en un trabajo sobre el cultivo del banano, se abordó la práctica. Se recomendó cortar los racimos cuando estuvieran "casi enteramente en sazón, y los plátanos, cuyo color era todavía verde, tan duros como clavos."¹⁵⁶ El racimo una vez cortado continuaba alimentándose del tallo hasta que maduraba por completo. No se aconsejó hacer el corte demasiado pronto, pues la fruta adquiriría color; pero nunca un "sabor perfecto". Asimismo, se advirtió que la operación requería gran cuidado, pues el peso del racimo podía oscilar entre las 50 y las 60 libras, por lo que los más leves choques o golpes producirían manchas que contribuirían a que la fruta madurara rápidamente y se pudriera.

Tiempo después, en 1938, en su trabajo sobre el cultivo del banano en el Caribe, W. Popenoe se refirió también a la práctica cultural. No obstante, en este se tomó en cuenta un elemento que no se menciona en los otros estudios y es el que se refiere a la "vitola". La "vitola" es un concepto que se aplica a la llenura o diámetro de cada fruta, y no tiene relación, como muchos tienden a creer, con el estado de maduración. Por entonces, era usual que el término se expresara generalmente como "vitola de tres cuartos", de "tres cuartos completos" o "llena", aunque para algunos existían solo dos "vitolas": la "europea" y la "americana". En este sentido, el propósito que perseguían los cultivadores era el de cortar la fruta lo más llena posible, cuando se debía exportar al mercado estadounidense, y lo menos llena, cuando era para el mercado europeo¹⁵⁷, para que llegara "en su punto", luego del transporte, a los puertos de comercialización.

En Costa Rica, durante los primeros años del siglo XX, se utilizó esta terminología en la División Limón. En 1904, en una carta dirigida a J. A. Jones, Gerente del Departamento de las Indias Orientales, de la Compañía, se señaló lo siguiente:

*"I beg to dissent from your statement to the effect that our different grades of fruit are indefinite expressions, as, on the contrary, the terms "Thin", "Three quarter", "Full Three Quarter" and "Full" have very definitive meanings to our Receivers, who are instructed for months in the selection of fruit before they are allowed to assume the duties of a Receiver. (...) Our standard grades here are the same as are employed in Jamaica and in my opinion should be adopted as a stand in all Divisions."*¹⁵⁸

Un año después, en otra carta encontrada, se identifica claramente el destino de la fruta, según la vitola:

*"I can see no reason why this fruit was not brought into Limón and loaded on the ship for which it was intended, and for your private information, would the grade of fruit we are shipping the United States. The markets in the United States require a "full 3/4" grade, while the English markets require the grade?"*¹⁵⁹

¹⁵⁶ Boletín de la Unión Panamericana. "El banano y sus afines". Op. Cit., pp. 20-38.

¹⁵⁷ Popenoe, Wilson. Op. Cit., p. 31.

¹⁵⁸ A.N.C.R., MAG, 004832, f. 123. (1904). En este documento, entre la página 97 y 98 hay una hoja suelta, que es de donde se tomó la información.

¹⁵⁹ A.N.C.R., Northern Railway Company, 4793, s.f. (1905).

Por otra parte, es necesario señalar la importancia del corte en la calidad del banano, percibida esta por su apariencia. Una mala práctica podía ocasionar daños al racimo o a las manos de bananos, por lo que debían ser rechazados, en criterio de la Compañía. En 1909, por ejemplo, en la División Limón, se llamó la atención al respecto:

*"Of late there have been accepted by our Banana Receivers a great many bunches of fruit which have fingers that have been half cut off by the machetes. Branches of this kind spoil the whole appearance of a cargo, and I wish you would see the instructions be issued to the effect that where bananas with the fingers cut in the manner just described, are offered by farmers, they be rejected."*¹⁶⁰

Es posible que mucha fruta se perdiera durante esta operación. Quizás a ello se deba el hecho de que la UFCo. inventó y patentó un instrumento para esta labor, en 1914. Este consistía en una varilla de hierro, con un extremo terminado en un gancho dentado por la parte interior y de la amplitud suficiente para rodear el tallo de la mata de banano, y el otro extremo, terminado en otro gancho de amplitud necesaria para rodear el vástago de un racimo de banano. A la varilla podía adjuntársele un anillo de hierro e introducirla en un mango de madera. El modo de empleo no era complejo, la curva o gancho pequeño, debía ser colocado después de la última mano del racimo y lo más cerca posible de este. La curva dentada se colocaba alrededor de la planta de banano, que debía cortarse por debajo del punto de contacto, o sea, como a la mitad del tallo. El propósito del gancho era sostener el racimo cuando caía la mata, para que permaneciera en su posición original.¹⁶¹

Es necesario señalar que la fruta que no cumplía con los estándares de calidad de la UFCo. era rechazada. El rechazo se conoció popularmente con el nombre de "botazones". Las "botazones" fueron un mecanismo utilizado por la empresa para asegurarse el buen precio de la fruta en el mercado internacional. El mecanismo consistía en desechar producto de los plantadores nacionales, para no aumentar la oferta más allá de sus límites rentables, lo que acarreó a profundas consecuencias, negativas para los productores privados costarricenses. Los problemas de salud, de comunicación, de acceso a la tierra y de escases de alimentos se minimizaban frente a este factor; sobre todo, para los productores que proveían la fruta a la Compañía, los cuales fueron aumentando, conforme esta les fue trasladando el peso de la decadencia bananera.¹⁶² Los casos de "botazón" generaron profundas críticas al monopolio de la UFCo., por ejemplo, una "botazón" en Línea Vieja suscitó las siguientes reacciones:

"Hoy hubo botadura de banano. La Compañía si no necesita de la fruta debía decirlo, y así los propietarios limitarían su trabajo. Dando este aviso no se pagaría inútilmente a los

¹⁶⁰ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004844, f. 97-98 (1909).

¹⁶¹ A.N.C.R., Ministerio de Agricultura (Patentes de Invención), 130, f. 1-2. (1914).

¹⁶² Viales Hurtado, Ronny. *Después del enclave. Un estudio de la región atlántica costarricense. 1927-1950* (San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 1998).

peones ni se maltrataría a las bestias. Los recibidores llegan y botan el banano; a ellos no les cuesta e ignoran lo que importa ese cultivo. El gobierno debería intervenir en este asunto y darle campo a otra compañía frutera. En Jamaica existe competencia: allí operan cuatro o cinco compañías y por lo mismo no ocurre lo que ocurre en Costa Rica."¹⁶³

La producción bananera, como se mencionó, no estuvo completamente en manos de la UFCo., sino que también estuvo a cargo de plantadores privados. Por medio de la figura jurídica de los contratos, estos productores se comprometían a entregar exclusivamente su fruta a la Compañía y a respetar los criterios de calidad impuestos por la transnacional. Este tipo de contrato condujo a múltiples abusos por parte de la UFCo. y se convirtió en un mecanismo que sirvió para alcanzar varios objetivos: los contratos permitieron fijar los precios y, simultáneamente, controlarlos. De este modo, se procuró mantener una oferta que garantizara beneficios para la empresa, aunque esto implicara perjuicios a los productores. Asimismo, los contratos se prestaron para manejos fraudulentos por parte de la Compañía, la cual en muchas ocasiones rechazó la producción valiéndose de "botazones". Los productores privados no pudieron comercializar la fruta por otras vías, pues además de que lo prohibía el contrato, la UFCo. conservó el monopolio de los transportes y de los mercados. Lo anterior le permitió sostener el precio del banano en el mercado internacional, pues contralaba la oferta de la fruta.

Retomando el punto anterior; la comercialización del banano se desarrolló históricamente bajo dos modalidades: una forma monopólica y una forma más extendida. Bajo la primera modalidad, la compañía comercializadora también realizó la actividad productiva. Bajo la segunda modalidad, y de una forma más extendida, desde mediados del siglo XX, un actor se dedicó a producir y otro a comercializar. Ambas modalidades dieron origen a dos tipos de contratos: el de comercialización bananera y el de compraventa de bananos.¹⁶⁴ Dentro de la primera modalidad, los actores eran fundamentalmente el gobierno de Costa Rica y la UFCo. En 1907, se firmó el primer contrato bananero entre ambos, y aunque nunca entró en vigencia, es importante tener presente que mediante este se pretendió establecer un impuesto de un centavo oro por racimo exportado. Lo anterior se logró mediante la Ley N°. 82, del 7 de julio de 1909, pero bajo la condición de que el Gobierno no iba a gravar la industria durante 20 años.¹⁶⁵ En la segunda modalidad, los actores eran la UFCo. y los productores privados, que no fueron independientes porque generó una relación de dependencia respecto de la Compañía.

Es necesario mencionar que el "banano de rechazo" de los productores independientes pudo tener diferentes destinos. Una parte debió de perderse cerca de la plataforma donde fue rechazado; otra parte pudo ser consumida por los propios productores y sus

¹⁶³ *Diario de Costa Rica*, 20 de febrero de 1925, p. 7.

¹⁶⁴ Castro Chavarría, Luis Diego. *El Contrato de comercialización bananera: su aplicación real y validez según nuestro ordenamiento jurídico (Tesis de Licenciatura en Derecho, Universidad de Costa Rica, 1990): 6.*

¹⁶⁵ *Idem.*

familias, y otra parte pudo ser transformada. Desde temprano se anunció la posibilidad de procesar la fruta y formar industrias paralelas; no obstante, se desconoce el éxito que pudo alcanzar la iniciativa. Por ejemplo, en 1909 se divulgó lo siguiente:

*"Se puede estimar en un 25% la cosecha de bananos que anualmente se pierde en Costa Rica, por estar la fruta demasiado madura ó tener algún defecto que la hace inaceptable para la exportación. No es difícil obtener con el procedimiento del químico Francés D' Herelle, aguardiente de excelente calidad del banano."*¹⁶⁶

En relación con lo anterior, en 1913, también se publicó un artículo referente a la elaboración de "higo de banano" con el banano de "rechazo"; de este modo, el productor contaría con nuevas entradas económicas.¹⁶⁷ En 1935, el diputado Romagosa propuso un proyecto similar ante el Congreso. Señaló que en el Atlántico se perdían más de medio millón de racimos de bananos que no podían exportarse debido a que no reunían el número de manos establecido por la Compañía, a los que había que sumar el banano rechazado.¹⁶⁸ Entonces, propuso establecer una planta de deshidratación de banano en Siquirres, pues en el lugar se entroncaban varias fincas bananeras y había energía eléctrica. Asimismo, recomendó que la actividad fuera financiada por el Banco Internacional de Costa Rica, después de un estudio previo de factibilidad. En 1937, el proyecto fue rechazado por varias razones, entre ellas, el hecho de que ya existía una planta deshidratadora de bananos.¹⁶⁹ Lo anterior es importante, pues los conflictos generados entre los productores privados y la compañía frutera, a raíz de los rechazos, motivaron el hecho de que se promovieran algunas alternativas de aprovechamiento del banano no exportable, sobre todo, por actores públicos.

En resumen, la cosecha se consideró una de las prácticas agrícolas más importantes en el proceso de la producción bananera. Una mala operación podía arruinar lo que se venía tratando de mantener desde un principio: la calidad. La práctica pareció ser bastante homogénea entre los países productores. Mientras un peón cortaba el racimo, el otro estaba atento para recibirlo; de este modo, no sufría daños durante la caída. En Costa Rica, es posible que este fuera el método más común, tanto en el litoral Atlántico/Caribe como en el Pacífico, pues era el que se consideró más apropiado para la variedad *Gros Michel*. Un mal corte del racimo o su caída conducían a que la fruta fuera rechazada para la exportación, pues afectaban necesariamente la apariencia, y todavía peor, el impacto social y económico de este rechazo, como señalamos anteriormente, se trasladaba a los productores privados. Es posible que durante la operación se perdieran muchos racimos, lo que motivó a la compañía a inventar y patentizar un instrumento cortador. Es probable que con el transcurso de los años se introdujeran nueva tecnología y herramientas que facilitarían la labor.

¹⁶⁶"Guaro de banano". *Boletín de Agricultura* (Costa Rica). Año III, N° 22 (15 de noviembre de 1909): 617.

¹⁶⁷"Higo de banano" *Boletín de Fomento* (Costa Rica). Año III, N° 3 (marzo de 1913): 207

¹⁶⁸Viales Hurtado, Ronny. Después del enclave. *Op. Cit.*, pp. 152-153.

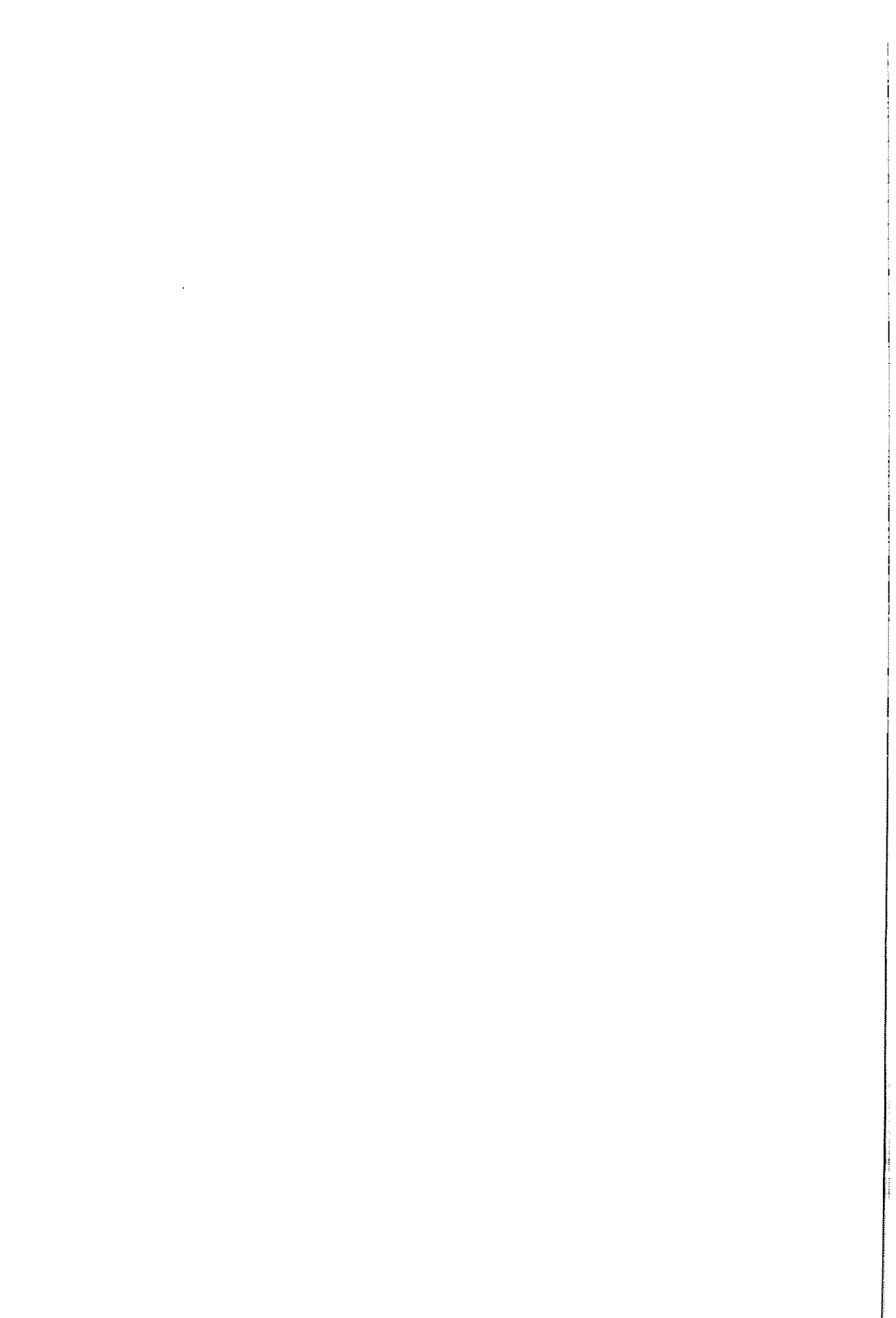
¹⁶⁹ *Idem*.

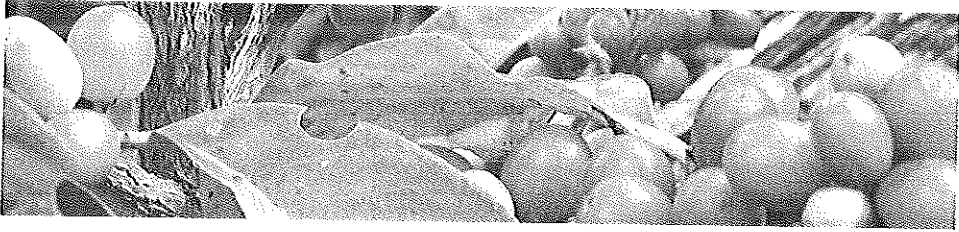
3. SÍNTESIS

Durante el periodo en estudio existió una clara relación entre las prácticas agrícolas y la calidad. Sobresale el hecho de que la calidad era construida y percibida, principalmente, a partir de la apariencia y de las características organolépticas del grano y de la fruta. Se consideraba que la intervención humana en los cafetales y en los bananales, por medio de la implementación adecuada de ciertas operaciones, podía influir en la obtención de un buen producto. El abordaje de las prácticas culturales para aproximarse a la "*construcción sociohistórica de la calidad*" de un alimento es interesante, pues permite identificar los diferentes criterios de los actores que forman parte de ese proceso social y cultural. En los casos que nos ocupan, las opiniones no siempre se alinearon, lo que pone en evidencia el carácter diverso y multidimensional de la calidad de un producto alimenticio.

Las prácticas culturales forman parte de las estructuras mentales y, por consiguiente, no es fácil modificarlas. Lo anterior se percibió claramente respecto del cultivo del café, principalmente en relación con las prácticas de la sombra y la poda. En cuanto a la primera, no existieron opiniones encontradas entre científicos y caficultores. Ambos concordaban en que la presencia de árboles en el interior de la unidad incidía en el café, para bien o para mal, en función de cada bando. Con el transcurso del tiempo, la mayoría llegó a apostar por la presencia del abrigo. En este sentido, la opinión científica fue ignorada por una buena cantidad de los productores, quienes prefirieron sombrear sus cafetales, pues su experiencia cotidiana les demostraba buenos resultados. Una situación similar ocurrió con la poda. A pesar de que se recomendaban ciertos sistemas, algunos prefirieron no aplicarlos o utilizar aquellos tradicionales que en su opinión daban mejores resultados.

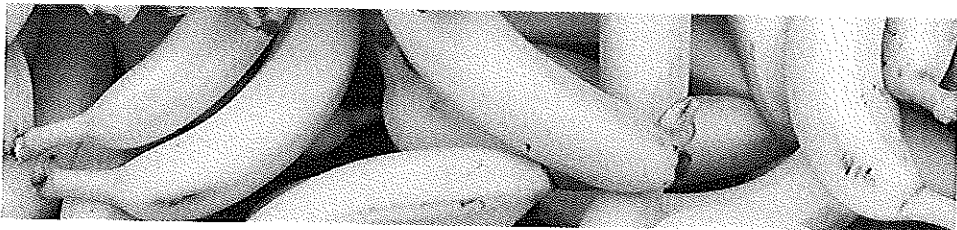
En este sentido, debe quedar claro que la calidad adquiere diferentes significados y connotaciones para cada uno de los actores involucrados en la cadena de ambos productos. En algunos casos, se logran concertaciones; en otros, se observan discrepancias y contradicciones que manifiestan que el proceso de construcción social de la calidad está en permanente cambio. Para la mayoría, los consumidores son quienes determinan los criterios de calidad de un producto; no obstante, son todos los integrantes de la cadena los que participan en el proceso directa o indirectamente. Por último, debe quedar claro que los significados y las percepciones se modifican en el tiempo, por lo que deben ser entendidos dentro de distintos marcos coyunturales. Lo anterior es lo que permite entender por qué lo que en un momento se consideró un factor transcendental en la "*construcción sociohistórica de la calidad*", pasa en otro momento a un segundo, tercer o cuarto plano.





CAPÍTULO 3

EL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ Y DEL BANANO Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD





3. EL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ Y DEL BANANO: Y SURELACIÓN CON LA CALIDAD

3.1 EL BENEFICIADO HÚMEDO DEL CAFÉ

En Costa Rica, la historia del beneficiado del café no se puede entender al margen de la tecnología de la trilla. Durante la primera mitad del siglo XIX, los inconvenientes en el transporte marítimo dificultaron la exportación del grano. Si un café no estaba listo para ser embarcado, tardaba meses en bodega esperando el arribo de otra nave. Ante la incertidumbre, se buscó acelerar el secado de la fruta. Fue así como Jerónima Fernández de Montealegre empezó a decorticar las cerezas con las ruedas de carretas, que tiradas por bueyes les pasaban por encima. En 1838, el cafetalero Buenaventura Espinach perfeccionó el método. Pronto, ambos adoptaron el sistema de "tahona" o "trilla" para despulpar las bayas y descascarar el grano. De este modo, el país se convirtió en el primero en despulpar café. El procedimiento, con todo y su crudeza, marcó un paso importante en el beneficiado de la fruta. El grano se logró secar a tiempo y casualmente influyó en la calidad, al reducirse la fermentación anaerobia que dañaba el sabor y olor.¹⁷⁰ A Espinach se debe también la introducción del sistema de beneficiado por vía húmeda.

A finales de 1830, Buenaventura Espinach instaló el primer beneficio húmedo del país, en su hacienda "El Molino", en Cartago. Un bienio después construyó otro más grande en su finca "La Soledad", en San Joaquín de Flores¹⁷¹. Este cafetalero, que hizo su fortuna con la minería, tuvo un espíritu aventurero y progresista y se decía que de sus viajes siempre traía "una novedad, una mejora, una nueva máquina o un nuevo procedimiento".¹⁷² Espinach importó la idea del beneficiado húmedo gracias las observaciones que hizo posiblemente en las Antillas. Antes de esta fecha, el café nacional se procesó por la vía seca. Algunos utilizaron el procedimiento árabe, que consiste en dejar secar la fruta en la mata, para después recolectarla y sacar el grano "a pilón"; otros optaron por recogerlo maduro, secarlo al sol y retirar el grano del mismo modo¹⁷³. Hay quienes opinan que el beneficio húmedo fue un componente clave en la construcción sociohistórica de la calidad del café costarricense, pues a lo largo de las diferentes etapas redujo los peligros de contaminación, que conducen al deterioro de las características intrínsecas de grano.¹⁷⁴ No obstante, la adaptación del método implicó una serie de

¹⁷⁰ Montealegre, Mariano. "La fermentación del café y su influencia sobre la calidad". *R.I.D.C.* (Costa Rica), XVIII, N° 155-156 (octubre-noviembre de 1947):352-353.

¹⁷¹ Hall, Carolyn. *El café y el desarrollo histórico-geográfico de Costa Rica* (San José: Editorial Costa Rica, 1978):49.

¹⁷² Chacón Trejos, Gonzalo. "Don Buenaventura Espinach Gaul y el desarrollo de la industria cafetalera en Costa Rica". *R.I.D.C.* (Costa Rica), VI, N° 45 (julio de 1938): 568.

¹⁷³ Samper, Mario (editor) y Paul Sfez. "Construcción histórica de la calidad y la competitividad". En: *La cadena de producción y comercialización del café: Perspectiva histórica y comparada*. (San José: Progreso Editorial, 2001): 39.

¹⁷⁴ *Ibid.*, p. 53. Es necesario mencionar que el historiador Mario Samper señala la relación existente entre el beneficio húmedo y la calidad, considerando el proceso como un eslabón crucial. Acá se comparte la tesis y se pretende llevar a cabo un análisis más exhaustivo, aprovechando la invitación que extiende el investigador de continuar estudiando el tema de la "construcción histórica de la calidad" del café.

requerimientos que no poseía el beneficiado por vía seca, a saber: la oferta de mano de obra adecuada, las facilidades de transporte para el café en cereza, la disponibilidad de agua fluvial o almacenada para la estación seca y la inversión en bienes de capital.¹⁷⁵

La instalación de un beneficio húmedo exigió cierta inversión de capital, debido a su compleja infraestructura y variada maquinaria. A ello se debe que el sistema se implementara gradualmente y no siempre con toda la tecnología. El sistema de trilla se sustituyó paulatinamente durante la segunda mitad del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX, cuando comenzaron a importarse las despulpadoras de café de marca "John Gordon", cuya patente fue inscrita en Inglaterra en 1859, es decir, fue una innovación de los consumidores de café. La mayor parte de tecnología para el procesamiento de la fruta fue importada de Inglaterra, Alemania y Estados Unidos. Las formas de apropiación de esta tecnología fueron diversas y dependieron principalmente del poder adquisitivo del beneficiador: La nueva máquina aventajó por mucho a la anterior, pues además de aligerar el proceso, separaba en un 95% la cáscara del grano, con lo que se reducían los peligros de fermentación anaerobia.¹⁷⁶ En el país, la importación de tecnología para el beneficiado de café no era un hecho aislado, aunque también se innovó al respecto, pues algunos costarricenses o extranjeros radicados en el país inventaron maquinaria.¹⁷⁷

En 1866, se otorgó una patente de invención a Luciano Fartiere, por su máquina para secar café por medio del vapor.¹⁷⁸ En 1877, se concedió a Augusto Gallardo, por una década, el privilegio exclusivo para fabricar y mercantilizar su máquina trilladora y separadora de café.¹⁷⁹ En 1902, se concedió la patente a Samuel Naranjo por su estufa para secar café.¹⁸⁰ En 1903, se extendió una patente a Maximiliano Koberg, por el perfeccionamiento de los despulpadores de café.¹⁸¹ En 1905, se concedió patente a la sociedad "Marcus Mason", cuyos representantes en el país fueron los señores Lyon Hermanos & C°, por su batidora de pulpa de café.¹⁸² Ese año, se otorgó otra patente a Roberto Okrasca, cuyo representante en el país era Maximiliano Koberg, para su máquina de secar café.¹⁸³ Es posible que se inventara otra maquinaria que no fue patentada por sus creadores, pero que formó parte del "parque tecnológico" de algunos beneficios del café nacional.

Otra vía para acercarse a la tecnología del beneficiado es la prensa, principalmente, el periódico oficial *La Gaceta*. En 1871, Manuel V. Dengo puso a disposición de

¹⁷⁵ Samper, Mario. "Policultivo, modernización y crisis: paradojas del cambio técnico/social en la caficultura centroamericana". *Revista de Historia (Costa Rica)* N° 27 (enero-junio de 1993): 129.

¹⁷⁶ Montealegre, Mariano. *Op. Cit.* p. 353.

¹⁷⁷ En Costa Rica se extendieron varias patentes de invención relacionadas con la tecnología en el beneficiado. Se desconoce el grado de difusión de las distintas máquinas o artefactos. Es posible que en algunos casos solo se dispusiera de la muestra inventada.

¹⁷⁸ A.N.C.R., Congreso, 9403, s.f. (1866).

¹⁷⁹ A.N.C.R., Congreso, 9403, s.f. (1887).

¹⁸⁰ A.N.C.R., MAG, 09, fs. 1-2. (1902).

¹⁸¹ A.N.C.R., MAG, 17, s.f. (1903). Al respecto ver también: *La Gaceta*, 23 de setiembre de 1903, p. 351.

¹⁸² A.N.C.R., MAG, 24, s.f. (1905).

¹⁸³ A.N.C.R., MAG, 23, fs. 5-6 (1905).

los beneficiadores un nuevo sistema de quebrar el café. La máquina se caracterizaba por tener tres cilindros: uno dentado, con la función de extirpar el café, y dos con distinta dentadura en combinación, para lograr una separación total. Además, evitaba el daño de la fruta en sus distintos estados de maduración. Si el artefacto era movido por fuerza animal, quebraba alrededor de 50 fanegas diarias; si era manejado con agua o vapor, entre 150 y 200 fanegas.¹⁸⁴ En la misma década, se dieron a conocer los inventos de Cruz Blanco: primero, una máquina pequeña de beneficiar café por el sistema de flotación; después, un aparato que se distinguió por su funcionalidad, pues era molino, trilla, retrilla, aventador, zaranda y separador; y finalmente, una retrilla que limpiaba, pulía y daba color al grano.¹⁸⁵ Otra invención contemporánea era la de Concepción Cartín, quien trabajó en el diseño de un aventador que se distinguió por su buena clase, construcción fuerte y precio moderado. Algunos años después, su hijo lo mejoró al adicionarle las funciones de separador de café.¹⁸⁶

Para algunos, la década de 1870 debe ser reconocida como la del apogeo en la tecnología del beneficiado. Además de las invenciones mencionadas anteriormente, se importó maquinaria en función de la industria. La gran innovación fue la introducción del "campeón" o "vencedor", artefacto que sobresalió por su versatilidad, pues ocupaba un espacio reducido, descascaraba, pulía, aventaba y separaba café simultáneamente; se adaptaba a cualquier fuerza, evitaba la fractura de las bayas y limpiaba el café de toda película y polvo a razón de diez quintales por hora. También fue la década de la importación de secadoras de café tipo "Guardiola", que se comenzaron a vender en algunos comercios josefinos. Además, fue el momento en que se introdujeron con entusiasmo los aventadores, los despulpadores y los separadores en los beneficios costarricenses.¹⁸⁷

Es posible que fueran pocos los beneficiadores que lograron modernizar completamente su planta, ya que para ello se necesitaba una importante inversión de capital, lo que implicó un proceso de diferenciación social apoyado en el monopolio de la tecnología por parte de este grupo. A principios del siglo XX, se decretó, con el propósito de mejorar la tecnología en el beneficiado costarricense, el libre derecho de aduana a la importación de maquinaria por un periodo de cinco años.¹⁸⁸ Lo anterior no puede disociarse de la crisis que entonces enfrentaba el café. Un buen beneficiado incidía en las liquidaciones, e incluso, en la permanencia de los actores en este eslabón de la cadena. En aquel momento, se recomendó procesar la fruta con métodos modernos, ya que en algunos beneficios la transformaban de forma artesanal. Se recomendó a los cafetaleros que no disponían de un beneficio moderno vender su café en las grandes centrales, ya que, según la opinión oficial, obtendrían mayores réditos:

¹⁸⁴ Naranjo Gutiérrez, Carlos. "Los sistemas de beneficiado del café costarricense: 1830-1914" *Revista de Historia (Costa Rica)* Nos. 55-56 (enero-junio 2007) (en prensa).

¹⁸⁵ *Ibid.*, p. 13.

¹⁸⁶ *Ibid.*, pp. 13-14.

¹⁸⁷ *Ibid.*, pp. 21-22.

¹⁸⁸ *La Gaceta*, 9 de junio de 1900, p. 329.

*"Es preferible mil veces el que los productores que no puedan beneficiar el artículo de la manera que hoy se exige en los mercados extranjeros, lo vendan en cereza a los propietarios de buenas plantas de beneficio en la seguridad de que este proceder les dará mejores resultados económicos que el aventurarse a venderlos por su cuenta en el exterior preparándolos de una manera imperfecta."*¹⁸⁹

Lo que no se dejaba claro con la recomendación anterior, era que las ganancias mayores iban a quedar en manos de los beneficiadores-exportadores. A principios del siglo XX, fueron varios los beneficios que se emplazaron en el país. El Censo Agrícola de 1905 registra un total de 241,¹⁹⁰ aunque debieron de ser más, pues muchos, como se observará más adelante, no se reportaron. En este padrón se establecieron tres tipos de beneficios: beneficios simples, beneficios a vapor y beneficios hidráulicos. El 45% de las plantas reportadas entraron en el primer grupo, el 28% y el 27% restantes en el segundo y tercero, respectivamente. Otra estadística de principios del siglo XX es el Censo Comercial de 1907, que reporta un total de 234 beneficios.¹⁹¹ En este registro, se establecieron cuatro tipos de beneficios: beneficios con fuerza animal, beneficios a vapor, beneficios hidráulicos y beneficios eléctricos. El censo ofrece una lista adjunta con el nombre del beneficio, el propietario, la ubicación por distrito y el tipo (clase); aunque presenta el inconveniente de registrar únicamente 222 plantas de las 234 procesadoras reportadas. El 54% de ellos se clasificaron como de primera clase, el 19% como de segunda, el 17% como de tercera y el 10% restante como de cuarta clase (ver mapa N° 3). No está claro cuáles fueron los criterios utilizados al momento de establecer las clases, aunque debió de predominar el criterio técnico.

El emplazamiento de beneficios un tanto artesanales, como se mencionó anteriormente, no parece ser un hecho aislado en la Costa Rica de finales del siglo XIX y de principios del siglo XX. Estos beneficios surgieron, entre otras razones, como una respuesta ante el monopolio ejercido por los grandes beneficiadores. Al respecto, Florentino Montenegro, de Naranjo, señaló lo siguiente:

*"En mi cafetal situado en el barrio de la Concepción de esta ciudad, he implantado hace algún tiempo, un beneficio de café que consiste en lo siguiente: una trilla movida por bueyes, un aventador, una pila para desmucilar y como un cuarto de manzana de patio del cal y canto. La situación tan triste, en que hoy día se encuentran, los cosecheros de café teniendo que sujetarse al capricho de los beneficiadores de ese grano, situación que hace largo tiempo viene declarándose, era lo que me indujo a instalar este rudimentario beneficio, independizándome así de la libre voluntad de los beneficiadores. Esta ha sido y es hoy día el único fin del citado beneficio, es decir, emancipar el cafetal de la tutela de los beneficiadores."*¹⁹²

¹⁸⁹ *La Gaceta*, 22 de octubre de 1899.

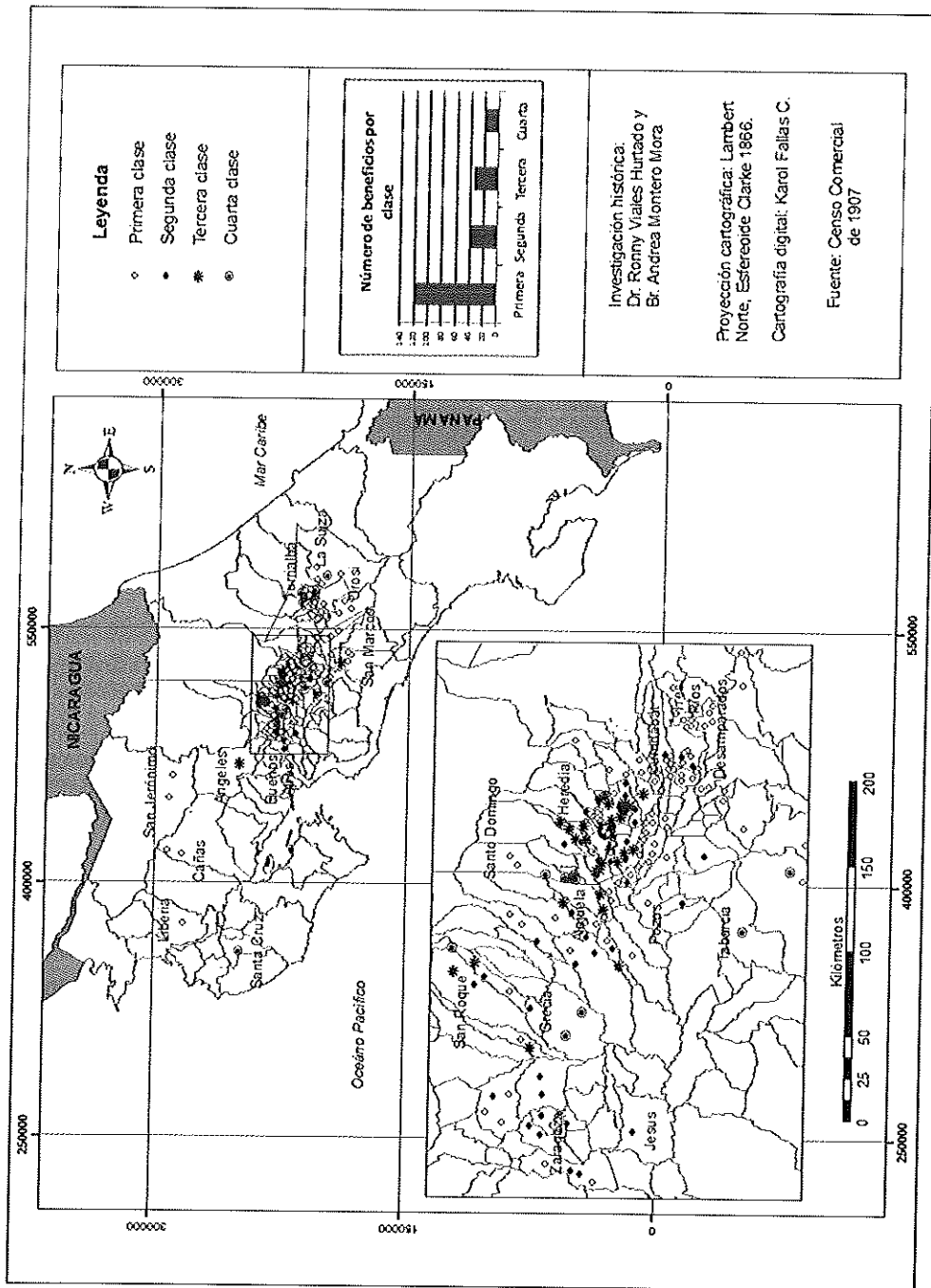
¹⁹⁰ Oficina Nacional de Estadística. *Censo Agrícola Nacional de 1905*. (San José: Tipografía Nacional).

¹⁹¹ Oficina Nacional de Estadística. *Anuario Estadístico de 1907*. T. II (San José: Imprenta Nacional, 1908): 196-197.

¹⁹² A.N.C.R., Municipal, I 1590, f. 2 (1903).

Mapa N° 3

Clasificación de beneficios por clases según el Censo Comercial de 1907



Para Montenegro, el impuesto municipal de patios debía asignarse únicamente a aquellos beneficiadores que se encontraban en "*íntima relación con el público cafetalero*" y no a aquellos que constituyeran un "elemento aislado de ese gremio cosechero."¹⁹³ En 1900, Mauricio Alfaro, vecino de Santiago Este de Alajuela protestó también al respecto, cuando se le cobraron ₡50 de impuesto municipal por su beneficio, calificado como de segundo orden. Es posible que se le gravara por equivocación, pues el antiguo propietario de la finca había procesado café propio y ajeno. Por entonces, Alfaro conservaba únicamente un patio y dos pilas en donde desaguaba y secaba su café y el de un vecino, que por el favor le pagaba un jornal. El grano, una vez seco, lo trasladaba a otro beneficio, que se lo entregaba escogido y ensacado.¹⁹⁴

Un caso similar al anterior es el de Zacañas Murillo Bastos, vecino también de Santiago Este de Alajuela. En 1902, solicitó que se le eximiera del pago del impuesto municipal por su patio. El señor Murillo argumentó no tener un beneficio, sino "*la maquinaria indispensable para desmelar y secar el café*."¹⁹⁵ La infraestructura se limitaba únicamente a pilas, patio de tierra y corredores. La petición le fue denegada, pues si bien no realizaba todas las operaciones, sí desmelaba y secaba en bellota su café y el que compraba a particulares. Además, se consideró que su beneficio, por su imperfección en el lavado, "*lejos de favorecer la industria más bien la perjudicaba*."¹⁹⁶ Es posible que en el país existieran varios beneficios con esta particularidad. Las primeras fases las realizaba directamente el productor, como históricamente ha sucedido en Colombia, y las subsiguientes se ejecutaban en plantas que podrían compararse con los actuales "*beneficios secos*".

Las solicitudes para la exención del gravamen por procesamiento del café propio persistieron. En 1909, Juana Aguilar viuda de Echeverría, vecina de San Antonio de Belén, solicitó la exoneración del impuesto municipal de ₡50 que se le cobró por su beneficio, que desde hacía cuatro años no operaba debido a la escasez de agua en la zona.¹⁹⁷ La solicitud se declaró sin lugar, pues si bien no procesaba café, alquilaba sus patios a los señores Cantillo para el ensecado,¹⁹⁸ con lo que obtenía ganancias. Disconforme con la resolución, Aguilar presentó una queja. Advirtió que el impuesto municipal se debía cancelar "*no por la existencia de las maquinarias ni de las obras muertas, sino por la transformación de la fruta*."¹⁹⁹ Por otra parte, apuntó que no se exigía impuesto municipal a quien secaba el café en el patio de su casa.²⁰⁰ A pesar de su argumentación, la municipalidad no la exoneró. No es posible determinar si este caso fue un hecho aislado o si el alquiler de la infraestructura fue común en el país.

¹⁹³ Montenegro agregó que en San José no se cobró impuesto a aquellos que procesaban café propio. En: *Ibid.*

¹⁹⁴ A.N.C.R., Municipal, 6428, f. único (1900).

¹⁹⁵ *La Gaceta*, 7 de noviembre de 1902, p. 497.

¹⁹⁶ *Ibid.*

¹⁹⁷ A.N.C.R., Gobernación, 248, f. 3 (1909).

¹⁹⁸ El ensecado del café fue un término utilizado por los actores que formaron parte del círculo cafetalero durante el periodo de estudio, principalmente por los beneficiadores, y alude a lo que conocemos actualmente como secado del grano de café.

¹⁹⁹ *Ibid.*

²⁰⁰ *Ibid.*, fs. 4-5.

En 1913, Ramón Azofeifa Chacón, vecino de Santo Tomás de Santo Domingo de Heredia, solicitó formalmente que se le exonerara del impuesto municipal de ₡15 por su beneficio. Consideraba injusto el cobro, pues únicamente procesaba café de sus fincas, apartado de los beneficiadores de la zona que transformaban grandes cantidades. La petición le fue denegada, pues por entonces en el cantón domingueño no se valoraba si la fruta era adquirida por compra o como producto cosechado directamente, por lo que el gravamen se debía cancelar igual. Por otra parte, se le señaló que para realizar la operación se desviaba mucha agua de la acequia que abastecía del líquido a la ciudad, con lo que afectaba al vecindario, que debía soportar, aunado a la escasez del recurso, los malos olores despedidos.²⁰¹

Otra estadística de principios del siglo XX es el Censo Agrícola de los años 1909-1910, en el que se registraron un total de 162 plantas²⁰². El Censo comprendió tres tipos de beneficios: beneficios a vapor; beneficios hidráulicos y beneficios eléctricos. El 56% correspondió a los movidos por agua; el 41%, por vapor y, el 4% restante, por electricidad. En relación con el Censo Agrícola de 1905, se aprecia una disminución de aproximadamente 80 beneficios en un lustro. El dato debe ser interpretado con cuidado, pues en esta ocasión no se trabajó con el tipo "*beneficio simple*". Es posible que las secuelas de la crisis de finales del siglo XIX suscitara la clausura de algunas plantas y la reconversión de otras. Si bien se aprecia una disminución de estos beneficios en el bienio 1905-1907, es poco probable que los más de 80 que continuaron operando lo dejaran de hacer simultáneamente entre 1907 y 1910. Seguramente por alguna política, no fueron considerados en el momento de levantar el censo. Por otra parte, el número de secadoras aumentó en relación con las estadísticas anteriores; en total se inscribieron 94. La provincia con el mayor número continuó siendo Cartago con 36, seguida por San José con 34, Heredia con 12, Alajuela con 11 y Guanacaste con 1.

En resumen, a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, el procesamiento un tanto rústico parece haber sido común, pues se recomendó su abandono en varias ocasiones. Los censos evidencian la presencia de beneficios de segunda, de tercera y hasta de cuarta categoría, emplazados en todo el país. Además otras fuentes señalan la presencia de plantas artesanales, pues solo contaban con una pila, una trilla y un patio de tierra o uno de cal y canto para realizar el procesamiento de la fruta. La presencia de estos beneficios se consideró un peligro para la industria nacional, pues en las "*precarias instalaciones*" solo se obtenían "*café ordinarios*", y por tanto, de calidad inferior. Es posible que con la crisis, algunos beneficios rústicos fueran clausurados, aunque no se puede descartar que otros fueran reconvertidos o simplemente continuaran operando. El ocaso de estas plantas pudo estar vinculado a otros factores, como el problema del acceso a las "*tomas de agua*" o el de salubridad pública, pues ocasionaban la contaminación de las aguas.

²⁰¹ A.N.C.R., Gobernación, 2779, f.2. (1913).

²⁰² Oficina Nacional de Estadística. *Anuario Estadístico de Costa Rica 1909*. T. 13 (San José: Imprenta Nacional, 1910): 196-217.

Desde que se implementó el beneficiado por vía húmeda surgieron una serie de quejas por parte de la población civil, debido a que las fuentes de suministro hídrico eran contaminadas por las aguas-mieles del café. El anterior fue solo uno de los varios problemas socio-ambientales generados por esta industria.²⁰³ Se percibe claramente que entre 1890 y 1950 hubo un proceso de destrucción, deterioro y contaminación de la cuenca del Río Virilla, lo que repercutió negativamente sobre los diversos ecosistemas.²⁰⁴ La del Virilla ha sido la cuenca que ha sostenido la mayor concentración de beneficios húmedos y, a consecuencia de esto, la que ha sufrido mayor impacto a causa de los desechos vertidos en sus aguas. Durante el período en estudio, los habitantes de las zonas aledañas sufrieron una serie de problemas debido a la mala calidad del agua, los malos olores despedidos y la aparición de diferentes plagas, como las moscas, lo que condujo a una serie de protestas, principalmente durante los meses de cosecha del café.²⁰⁵ Otros problemas de carácter ambiental que provocó la expansión del cultivo del café fueron la deforestación, la erosión y la sedimentación.²⁰⁶

Por otra parte, durante la crítica coyuntura de la Primera Guerra Mundial no se remite a la presencia de beneficios artesanales emplazados en el país, aunque es probable que algunos continuaran operando. El Censo Comercial de 1915 reportó un total de 136 beneficios.²⁰⁷ A diferencia de los registros anteriores, no se señalaron ahí los tipos de las plantas procesadoras, sino el impuesto trimestral que debieron cancelar. El gravamen, como se mencionó anteriormente, se diferenciaba por provincia y cantón, por lo que resulta difícil establecer una clasificación. La estadística permite deducir cuestiones simples como el número de beneficios por provincia y cantón, y el mecimiento del impuesto. En este sentido, la mayoría de plantas se emplazaron en Heredia, con un total de 46, seguida por San José con 35, Cartago con 31 y Alajuela con 24. En la provincia herediana el impuesto oscilaba entre ¢25 y ¢3,75; en la josefina, entre ¢75 y ¢10; en la cartaginesa, entre ¢75 y ¢6,25, y en la alajuelense, entre ¢41 y ¢2,50. Se tendería a pensar que los que cancelaron un menor gravamen fueron los beneficios de tercera y cuarta categoría.

Algunas estadísticas posteriores, confirman que en el país el café se benefició en plantas de procesamiento muy diversas. El Censo Agrícola y Comercial de 1923 registró un total de 132 beneficios.²⁰⁸ Para este registro, se trabajó con tres tipos de

²⁰³ Ramírez Boza, Mario. "Problemas, Protestas y Conflictos Ambientales en la Cuenca del Río Virilla: 1850-1900". *Diálogos* (Costa Rica) IV, N° 2 (noviembre 2003-marzo 2004). Sitio Web: <http://historia.fcs.ucr.ac.cr/articulos/2003/mramirez.htm>

²⁰⁴ *Idem.*

²⁰⁵ Rojas, Gladis. *Café, ambiente y sociedad en la cuenca del Río Virilla (1840-1955)*. (San José: EUCR, 2000): 79-93.

²⁰⁶ Ramírez Boza, Mario. *Ibid.* y Granados, Carlos. "El impacto ambiental del café en la historia costarricense". *Diálogos* (Costa Rica) IV, n° 2 (noviembre 2003-marzo 2004). Sitio Web: <http://historia.fcs.ucr.ac.cr/articulos/2003/impactoambiental-cafe.htm>

²⁰⁷ Oficina Nacional de Estadística. *Anuario Estadístico de Costa Rica 1915*. T. 19 (San José: Imprenta Nacional, 1916): 251-363.

²⁰⁸ Dirección General de Estadística. *Anuario Estadístico de Costa Rica 1923*. T. 27 (San José: Imprenta Nacional, 1914): 244-245.

beneficios, a saber: beneficios de vapor; beneficios hidráulicos y beneficios eléctricos. El 60% de las plantas reportadas ingresaron en el primer grupo, el 29% y el 11% en el segundo y tercero, respectivamente. En el Censo, el número de secadoras reportadas fue de 74. La provincia con mayor número de maquinarias de ese tipo continuó siendo Cartago con 29, seguida por San José con 26, Heredia con 10, Alajuela con 8 y Guanacaste con 1. El producto promedio diario variaba entre las provincias cafetaleras; no obstante, se pueden establecer rangos. Los beneficios de vapor procesaron entre 3700 y 4700 kg (de 62 a 78 sacos de 60 kg.), los hidráulicos entre 2300 kg y 4700 kg (de 38 sacos a 78 sacos de 60 Kg.), y los eléctricos alrededor de 17000 kg. (2.863 sacos de 60 Kg), con lo que se demuestra la inmensa productividad de los beneficios eléctricos con respecto a los otros tipos, aunque no necesariamente eso implicó la obtención de un grano de mayor calidad.

Los Censos Agrícolas e Industriales de 1925²⁰⁹ y 1927²¹⁰ reportaron un total de 202 y 194 beneficios, respectivamente. En ambos, la clasificación comprendió: beneficios de café, beneficios de vapor y beneficios hidráulicos. En 1925, el 51% de las plantas reportadas ingresaron en el primer grupo; el 26% en el segundo y el 23% en el tercero. La primera categoría tiende a ser confusa, pues no se había utilizado en los censos anteriores, aunque por la capacidad de trabajo diario, que oscilaba entre 590 kg y 900 kg (de 10 a 15 sacos de 60 kg), parece que se empleó una fuerza distinta a las tradicionalmente usadas. Lo mismo se observa en el Censo de 1927, en el que el 56% de las plantas registradas corresponde a este tipo de beneficio, y su labor diaria oscilaba entre 450 kg y 1000 kg (de 8 a 16 sacos de 60 kg). Se desconoce cuál fue la fuerza utilizada, aunque para el periodo es poco probable que fuera la animal. En ambos años, el rendimiento cotidiano en los beneficios de vapor varió entre los 600 kg y 9000 kg (de 10 a 150 sacos de 60 kg), mientras que en los hidráulicos fue de 900 kg a 8000 kg (de 15 y a 133 sacos de 60 kg).

Antes de hacer referencia a otras estadísticas, es necesario señalar que en la década de 1920 el doctor Clodomiro Picado ensayó un método científico de procesar café, que a su vez, en su criterio, "*mejoraba la calidad*".²¹¹ La idea principal fue realizar la fermentación con fermentos puros, mediante el empleo de levaduras. Las levaduras, al fermentar la miel del café, producían gas carbónico, alcohol y productos aromáticos que recordaban los de las frutas maduras. Fue así como la miel, en lugar de producir el típico y desagradable "*olor a pila*", dio un aroma especial al grano. Durante el primer año de ensayos, las experiencias fueron en el laboratorio; en el segundo, se estudiaron los microorganismos que fermentaban el café en las pilas, para determinar cuál especie daba el olor propio y peculiar del café en grano. Resultó ser una que se encuentra en la corteza de los frutos.

²⁰⁹ Dirección General de Estadística. *Anuario Estadístico de Costa Rica 1925*. T. 29 (San José: Imprenta Nacional, 1926): 27-28.

²¹⁰ Dirección General de Estadística. *Anuario Estadístico de Costa Rica 1927*. T. 31. (San José: Imprenta Nacional, 1928): 49-50.

²¹¹ Picado T. Clodomiro. "Método científico de beneficiar café a la vez que se mejora la calidad del grano se purifican las mieles". *Repertorio Americano*. (Costa Rica). XV, N° 18 (12 de noviembre de 1927): 286-287.

Durante los experimentos se utilizaron levaduras de cerveza, vino de naranja, destilería y café. Se constató que en todos los casos, el proceso era más rápido y uniforme; además, no resultaron granos manchados ni la miel despidió malos olores. Por otra parte, se comprobó que, con cada levadura, se obtenía una variedad de café distinta en cuanto al color, el aroma y el sabor de la infusión. Al tercer año de ensayos, se entregaron algunas diastasas de café, es decir, fermentos solubles, a procesadores de la fruta, y fue la *Casa Tournon* la primera en aventurarse en el procesamiento de 150 quintales con este sistema. Posteriormente, los beneficiadores Ricardo Pacheco en Orosi, los hermanos Quijano en Tarrazú y Keith en Tres Ríos también ensayaron el sistema y anunciaron haber obtenido buenos resultados.²¹²

La aplicación era sencilla. En un tonel, se colocaba un poco de café recién despulpado; se cubría apenas con agua, se añadían las levaduras, se mezclaba y se dejaba fermentar por 24 horas. El tonel servía como "*pie de cuba*" para fermentar una "*nueva pila*", en la que el café debía estar sumergido con el mínimo de agua capaz de cubrirlo. Cada 12 horas se removía con paletas de madera y se cubría hasta que la fermentación estuviera concluida. El agua de la primera pila servía para cargar las otras. El objetivo de promover ensayos fue "*infectar*" las plantaciones por medio de insectos. Los insectos recogerían las levaduras arrastradas por el agua, las pasarían a las flores y los frutos, para seguir luego con el café; se quiso establecer un ciclo semejante al de levaduras en los viñedos. Con el tiempo, se anunció que la fruta traería en su corteza los gérmenes benéficos. De este modo, se supuso que llegaría el día en que las fermentaciones espontáneas no diferirían de las hechas con cultivos puros.

En 1926, el Instituto Pasteur de Francia, otorgó la patente de invención de este sistema de levaduras a Picado. El científico, la donó al Gobierno de Costa Rica y sugirió que se utilizara como medio de propaganda comercial para el café en el extranjero. El inventor recomendó que los sacos emplearan una contramarca registrada que dijera: "*CAFÉS FERMENTADOS CON LEVADURAS PURAS. PATENTE DEL GOBIERNO DE COSTA RICA*". No obstante, en 1929, el mismo creador expresó que nadie quiso utilizarla.²¹³ Al trabajo de Picado, alude años después Mariano Montealegre, al considerarlo el mejor estudio sobre la fermentación del mielo-mucílago del café, pues enfocó el problema desde lo que denominó como "*el verdadero mejoramiento de la calidad*". Montealegre le atribuyó varias ventajas al trabajo, a saber: la eliminación total de todo el peligro de contaminación por fermentaciones indeseables, la gran economía de tiempo en la elaboración del producto, el uso de menos agua para el lavado, la economía en el costo de la elaboración y la solución de la contaminación por las aguas-mieles del café.²¹⁴

Después de la década de 1920, se llamó nuevamente la atención acerca de la importancia del beneficiado en la calidad del café. Las secuelas de la crisis de finales de la década de 1920 y de principios de la década de 1930 y las consecuencias de la Segunda Guerra Mundial anunciaban que solo un buen producto soportaría las

²¹² *Idem*.

²¹³ *Ibid.*, p. 352.

²¹⁴ Montealegre, Mariano. *Op. Cit.* p. 359.

tedencias y coyunturas críticas del mercado. Algunas casas importadoras inglesas advirtieron sobre una desmejora en la calidad del café costarricense. En enero de 1936, la firma "John Gilliat & C^o Ltd." anunció lo siguiente: "con pocas excepciones la calidad en cuanto al aroma no ha logrado atraer la competencia de los abastecedores."²¹⁵ En febrero de ese año, en el Boletín del Colegio de Agricultura de Trinidad se publicó: "las clases de Costa Rica en cuanto calidad obtuvieron un mercado muy pobre; en algunas ocasiones esa calidad no llegó ni siquiera a lo requerido por los distribuidores."²¹⁶ En diciembre de 1937, el informe de la firma importadora "Woodhouse Carey & Brown Mining Lane" señaló: "la apariencia del café (de Costa Rica) es magnífica en el grano, pero diferente en la taza."²¹⁷ La desmejora en la calidad del café se asoció a las enfermedades y plagas en el cafeto, que ocasionaban a los beneficiadores una serie de molestias, trabajos y gastos.²¹⁸

En relación con lo anterior, se anunció que la solución al problema de la "mala calidad" radicaba en el cultivo correcto del café, la eliminación del fruto maleado, la implantación en las fincas de la higiene o sanidad vegetal y el rociado, que contribuiría a eliminar del cafeto enfermedades y plagas, manteniéndolo en buen estado.²¹⁹ En 1939, la baja calidad se atribuyó a otros factores como el descuido en el beneficiado. El cafetalero John Ernest anunció desde Europa que, y ante la depresión en el mercado del grano, se debían ofertar buenas calidades, y que un buen producto solo se obtenía con buen cultivo y beneficiado.²²⁰ En su opinión, el trabajo de mejorar el procesamiento no era difícil, sobre todo en un país que había servido de referencia a muchas naciones productoras:

*"debemos mantener nuestra calidad de café por el mejor cultivo y por el mejor beneficio, para poder mantener siempre el nivel de precios a nuestro favor. Es indudable que en una depresión siempre sabremos mantener nuestro mejor precio para nuestro café, si mantenemos la oferta de mejor calidad. No hay peligro de una competencia inmediata, porque crear una industria casi perfecta, como es la industria costarricense del café, es obra de muchos años de esfuerzo y de progreso."*²²¹

En 1940, el jefe de la sección agrícola y experimental de los Laboratorios Agrícolas Scott, en Kenya, al referirse al beneficiado en Costa Rica declaró lo siguiente:

"Es difícil describir con palabras el cuidado infinito que los cafetaleros costarricenses ponen en la preparación de sus cafés. Todos los que hayan visitado la República tienen

²¹⁵ Las citas anteriores fueron tomadas de: Vargas Porras José (ex cónsul general de Costa Rica en Londres). "El café de Costa Rica y el mercado de Londres. Estudio relacionado con las modalidades del mercado del café, apariencias y posibilidades para el futuro". *Revista de Agricultura*. (Costa Rica) IX, N^o 4 (abril de 1937): 114.

²¹⁶ *Idem.*

²¹⁷ *Idem.*

²¹⁸ *Ibid.*, p. 115.

²¹⁹ *Idem.*

²²⁰ "Mejor beneficio, mejor café". *Revista de Agricultura*. (Costa Rica) XI, N^o 9 (setiembre de 1939): 385.

²²¹ *Idem.*

*que convenir en que la disposición de las fábricas -o beneficios como se les llama- es algo de primer orden, y que la escrupulosa limpieza indica la determinación de los beneficiadores de llegar al mínimo de riesgos de contaminación durante el proceso."*²²²

Un año después, la Revista del Instituto de Defensa del Café reprodujo los resultados del trabajo de un grupo de brasileños que realizaron observaciones en diferentes naciones cafetaleras, entre ellas Costa Rica. En su investigación, señalaron que el país gozaba de uno de los mejores sistemas de beneficio húmedo:

*"creemos no exagerar al decir que de todas las regiones que visitamos es Costa Rica la que mejor beneficia su café, existe una tradición bien formada con respecto a la calidad de los cafés costarricenses. Con una producción relativamente pequeña, que podría haber sido lujosamente aumentada han preferido los agricultores de ese pequeño país aumentar poco a poco los cultivos y dedicar, en cambio, toda su atención a un beneficio esmerado (...). No pudieron haber sido mejores los resultados de la política seguida ya que obtuvieron un producto afamado que alcanza precios altamente compensadores."*²²³

De acuerdo con lo anterior, en el país se practicó un correcto beneficiado y existió una preocupación constante por la limpieza del café, lo que evitaba el riesgo de contaminación y, por consiguiente, las imperfecciones en la apariencia del grano así como sabores y olores extraños en la taza. No obstante, es necesario señalar que en aquel momento, al igual que en períodos precedentes, los beneficios de café fueron diversos. En un registro de 1933, se reportó un total de 179 beneficios: el 50% de ellos se consideró de primera clase; el 32%, de segunda; el 15% de tercera, y el 3%, de cuarta.²²⁴ La provincia con más beneficios de segunda clase fue Alajuela, y de tercera clase fue Heredia, mientras que solo en Cartago se reportó la existencia de plantas de cuarta categoría. Al igual que con las estadísticas de principios y primer quinquenio del siglo XX, no se puede determinar los criterios evaluados. Aunque el levantamiento de este reporte tuvo como propósito establecer un mismo impuesto para todos los beneficios en el país, de acuerdo con las fanegas procesadas. A excepción de Montes de Oca, en donde se cobraban 15 céntimos por la medida, en el resto de los cantones existía una anarquía en la recaudación del impuesto.

Entre 1930 y 1950, se levantó el registro de algunos beneficios de café en el país. En la mayoría de los casos tan solo aparecen datos sencillos, como el nombre de la planta y su localización, pues son parte de las listas de las cuentas aprobadas por la Junta de Liquidaciones del Instituto de Defensa del Café. En algunas ocasiones, únicamente se menciona el cantón en que se ubicaban, si bien en otras existe una

²²² Guillet, S. (traducido por Alberto Quijano y cortesía del Coffee Board of Kenya). "Informe de mi visita a los centros productores de café de Jamaica, Costa Rica y Colombia". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IX, N° 67 (mayo de 1940): 467.

²²³ Jafers M. Eduardo, Texeira Méndez, J.E y Camargo Theodurete. "Viaje de estudio a los países cafetaleros de las Américas del Sur y Central". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XI, N° 86 (diciembre de 1941): 545.

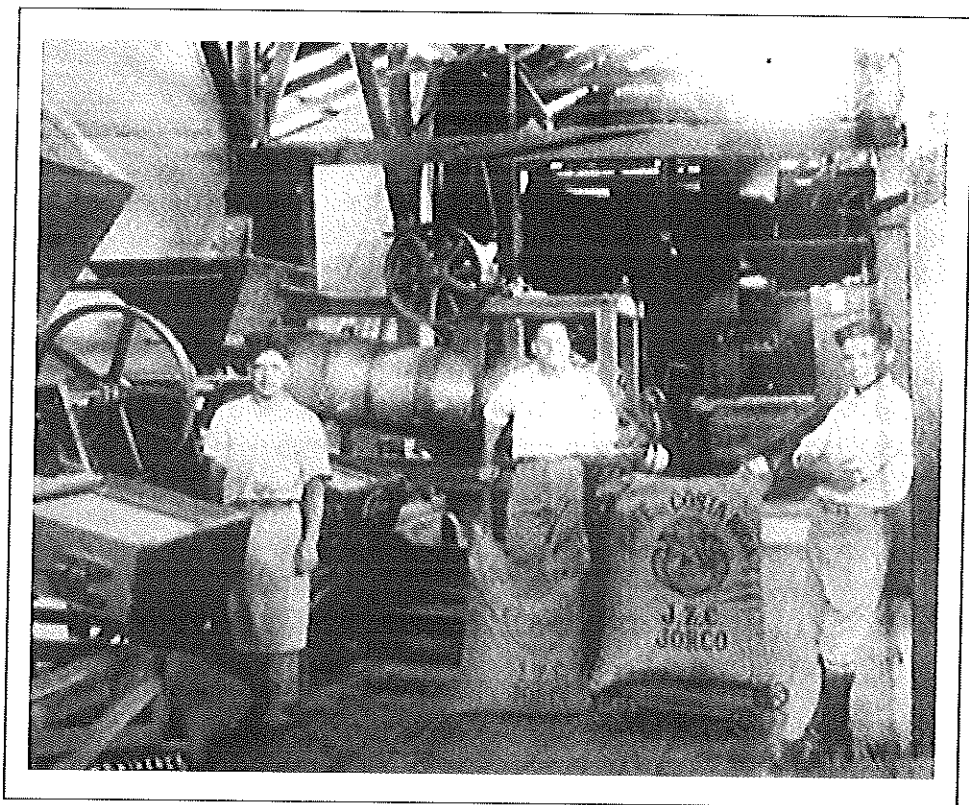
²²⁴ A.N.C.R., Congreso, 16603, s.f. (1933).

mayor precisión ya que se señalaron los distritos. Lo anterior permite conocer el emplazamiento de las plantas en el país y determinar su comportamiento, principalmente después de la década de 1940 con las secuelas de la Segunda Guerra Mundial.

El Censo Cafetalero de 1935, es el que ofrece mayor información, principalmente relacionada con la tecnología del beneficiado, aunque presenta el inconveniente de que no figuran el nombre de la planta ni su localización exacta.²²⁵ En este registro, se reportaron 222 beneficios. Si se compara con el precedente, se observa una disminución de 43 plantas procesadoras. El dato debe interpretarse con cuidado, pues es posible que en la estadística de 1933 algunos beneficios no se contabilizaran por no haber cancelado ningún gravamen o que el levantamiento no fuera riguroso. De acuerdo con el Censo Cafetalero de 1935, el 27% de las plantas se ubicaban en San José; el 24%, en Cartago; un 22%, en Alajuela; un 22%, en Heredia; un 3%, en Guanacaste y un 2%, en Limón.

Ilustración N° 6

Interior del Beneficio de los señores
Roberto Zeledón y Compañía. Jorco, Aserrí



Fuente: *R.I.D.C., N° 3 (enero de 1935): 242.*

²²⁵ "Censo cafetalero de 1935". *R.I.D.C. (Costa Rica) IV, N° 26 (diciembre de 1936): 428-431* y "Censo cafetalero de 1935". *R.I.D.C. (Costa Rica) IV, N° 27-28 (enero-febrero de 1937): 520-521.*

La información sobre la tecnología del beneficiado que aporta este censo, permite establecer algunos contrastes entre las provincias. La que contaba con mayor número de recibidores por beneficio de café fue Alajuela, con un promedio de 1,23; mientras que la que menos reportó fue Cartago, con 1,04. La que disponía de más chancadoras fue Heredia, con 3,06 en promedio, y la de menor cantidad fue Alajuela, con un promedio de 2,29. En la que registraron más tanques de limpieza fue Heredia, con 1,94 de promedio y la que contaba con menos fue Alajuela con 1,38 de promedio. La que disponía de mayor cantidad de clasificadoras de pergamino húmedo fue Heredia, con 2 de promedio y de menor cantidad Alajuela, con un promedio de 1,04. La provincia que reportó más retrillas fue Cartago, con un promedio de 1. La que disponía de más pilas de fermentación fue San José, con 8,73 en promedio y la que contó con menos fue Alajuela, con 6,76 en promedio. La provincia de Heredia fue la que mayor cantidad de metros de atarjea reportó, pues el promedio fue de 97,38 metros, y la de menor cantidad fue Alajuela, con 80,85 metros en promedio. La provincia de San José contaba con un promedio de 5680 metros de patio, mientras que los patios más pequeños se encontraban en Cartago, con un aproximado de 2.694 metros de extensión. El censo cafetalero de 1935 contabilizó también otra maquinaria que no era común en todos los beneficios como pulidoras, secadoras, catadoras, clasificadoras de pergamino en seco y despergaminadoras.

Es difícil determinar en cuál provincia se contó con más tecnología en los beneficios de café, pues hubo cantones en donde no existía cierto tipo de maquinaria. En San José, en el cantón de Puriscal no se reportaron ni pulidores, ni clasificadores de café en oro ni pergamino; en Tarrazú, ninguno de sus seis beneficios contaba con un pulidor; y en Santa Ana, el único beneficio no tenía catadora ni secadora. En Alajuela, en el cantón de San Ramón, no había pulidoras; en Atenas, el único beneficio de café carecía de secadora, catadora y clasificadora; en Palmares, ninguno de sus 10 beneficios tuvo catadora, y en Poás, el único beneficio carecía de pulidora. En Heredia, en el cantón de Santa Bárbara, no se registraron secadoras; en San Rafael, ninguno de sus cinco beneficios reportó catadora; en San Isidro, el único beneficio carecía de pulidora, catadoras y clasificadora de café en oro, y en San Joaquín de Flores, ninguno de sus tres beneficios contaba con secadora, catadora ni clasificadora de café en seco. La provincia de Cartago fue la única en que todos los cantones tenían toda la maquinaria que se consignó en el registro. Lo anterior debe interpretarse con cuidado, pues como se observó anteriormente, el hecho de que la provincia contara con la maquinaria no indica que todos los beneficios emplazados dentro de ella la tuvieran.

El censo cafetalero de 1935 demuestra que por entonces la tecnología no había llegado a muchas plantas procesadoras de la fruta, ya que no contaban con pulidoras, secadoras, catadoras o clasificadoras. Los datos que aporta el registro deben ser interpretados con precaución, pues se desconoce cómo se levantó. En caso de ser el propietario el que brindara las repuestas, es posible que omitiera cierta información, debido a que generalmente las estadísticas se asociaron al cobro de impuestos. Tampoco se puede determinar si en el transcurso de la década de 1930 y de la década de 1940 algunos

beneficiarios adquirieron tecnologías, aunque es poco probable, por la coyuntura adversa que se suscitó primero a causa de la Depresión Económica Mundial y después, a causa de la Segunda Guerra Mundial. A pesar de lo anterior, el beneficiado del café costarricense, en comparación con el del resto de países productores, se consideró uno de los mejores. En este sentido, sería interesante realizar, en el futuro, un análisis comparado con otros países productores, para conocer las similitudes y las diferencias.

Otro punto importante de abordar es el que se refiere a la producción de cafés suaves. En términos comerciales, el café se divide en dos grupos: los suaves o *mild* y los duros o *hard*.²²⁶ La clasificación se sustenta principalmente en cualidades de gusto y aroma, y se refleja en los precios, pues las cotizaciones de los primeros siempre son más altas. Los factores que intervienen en la diferenciación entre ambos cafés son las condiciones ambientales, las variedades, los sistemas de cultivo, la forma de recolección del grano y el beneficiado.²²⁷ Entre todos los anteriores, se juzgó en aquellos años la transformación del fruto trascendental, pues los cafés duros se obtienen por vía seca mientras que los suaves se logran por vía húmeda. El producto resultante con el primer procedimiento se consideraba de inferior calidad debido a la apariencia del grano, el licor áspero (*harsh*) y amargo (*bitter*) y el escaso aroma. Con el segundo procedimiento, el café se caracterizaba por tener un mejor cuerpo (*body*), acidez (*acidity*), sabor (*flavour*) y aroma (*smell*).²²⁸ El aspecto físico y las características organolépticas de la taza no fueron las únicas diferencias reconocidas entre los cafés suaves y duros, también se tomó en cuenta el rendimiento de la bebida.

El rendimiento de la bebida se medía a partir de la "producción de licor" (*liquoring properties*), es decir, la cantidad de granos necesarios para producir cierta cantidad de café de una concentración y sabor dados.²²⁹ Los cafés suaves, en comparación con los duros, resultaron ser los que poseían en mayor grado esta propiedad, y por consiguiente, eran más concentrados y económicos. El licor se convirtió en una referencia para asignar las cotizaciones en el mercado. En la década de 1930, se decía que los precios se determinaban por la fuerza licorizante y no por el aroma ni el sabor de la infusión. Lo anterior solo se puede comprender a partir de dos etapas

²²⁶ En un principio, el concepto "cafés duros" se utilizó para diferenciar el grano proveniente de Brasil y del resto de países productores. Con el tiempo, cafés de otras procedencias de las variedades "Liberia" y "Robusta", como el de las Indias Orientales Holandesas, los de Bucoba en Tanganika, todos los de Uganda, con excepción del de Bugischu, y algunos de Madagascar y el Congo Belga entraron a formar parte de la clasificación. Ver: Cortesía del Coffee Board of Kenya. "Duros y Suaves". *R.I.D.C. (Costa Rica)* IX, Nº 61 (noviembre de 1939): 91.

²²⁷ Cohen, Charles. "¿Cuáles son los factores que determinan las condiciones de los cafés suaves? La experiencia de Costa Rica, productor de los mejores extra-milds del mundo". *R.I.D.C. (Costa Rica)* II, Nº 8 (junio de 1935): 89-93.

²²⁸ Cortesía del Coffee Board of Kenya. "Duros y Suaves". Op Cit, p. 91. Ver también: Revista de Agricultura. "Cafés suaves y cafés duros". *Revista de Agricultura. (Costa Rica)*. XVI, Nº 9 (setiembre de 1944): 336-337.

²²⁹ Cohen, Charles W. "El licor; índice de precio de los cafés suaves. El café de Costa Rica está dotado del más alto porcentaje de licor entre todos los cafés del mundo". *R.I.D.C. (Costa Rica)*. III, Nº 20 (junio de 1936): 547.

bien definidas en el comercio del café, durante ese periodo. La primera, cuando el tostador adquiría el grano, que lo hacía pensando en cafés con gran fuerza de infusión, y optaba por "milds", y la segunda, cuando lo vendía como producto terminado, para lo cual recurría a las mezclas. En las mezclas, el artículo de bajo precio se utilizaba en proporción mayor y luego mejoraba al agregar un mejor café.

Entre 1930 y 1940, se anunció un incremento en el consumo de cafés suaves. En vista de lo anterior, los brasileños pensaron aumentar la producción de estos, debido a las mejores cotizaciones que ofrecía el mercado por los de su clase. En ese momento, se anunció lo siguiente:

*"el Brasil -el mayor productor de café del mundo- ha iniciado desde hace algún tiempo y está intensificándola con sus máximos recursos y empeños, una campaña para mejorar la calidad de su grano. El Brasil pretende, con visión inteligente, no producir más cantidad sino mejor calidad de café. A este efecto, está modernizando todos sus métodos de cultivo y beneficio."*²³⁰

Los brasileños, a causa de la coyuntura adversa que se inició en 1929, emprendieron el análisis de las estadísticas de distribución y observaron que en Estados Unidos se había generado una merma de un 29% en la compra de su producto. El café suave, por su parte, no había sufrido bajas en las ventas y antes de iniciar la crisis experimentó un aumento de un 9%. Lo anterior, les permitió concluir que el mercado estadounidense acusaba una importante preferencia por los milds. Para seguir compitiendo ventajosamente con los demás países productores de suaves, Brasil debía orientar la industria cafetalera hacia la obtención de esta clase.²³¹ A partir de entonces, un mayor porcentaje de café brasileño se empezó a beneficiar por vía húmeda, con plantas procesadoras similares a las del resto de países productores de cafés suaves.²³² Mientras tanto, en Costa Rica se insistía en la importancia de continuar produciendo el café de buena clase:

*"Los cafés suaves son los cafés del porvenir. Así lo debemos entender observando sus progresos de consumo en relación con otros cafés. También el paladar humano tiene su civilización, la civilización material del buen gusto, en momentos en que la civilización espiritual está naufragando en un egoísmo ilimitado (sic)."*²³³

Para ese momento, otros estudios brasileños ya se cuestionaban acerca del papel del proceso de fermentación en la calidad del producto, debido a que por entonces se comenzó a implementar de un modo intensivo el beneficiado húmedo.

²³⁰ Camargo, Rogelio. "Tipo y calidad de café". *R.I.D.C.* (Costa Rica), I, N° 1 (noviembre de 1934): 35.

²³¹ Choussy, Félix. "Apuntes de Conferencia. Sobre nuevas apuntaciones de la caficultura brasileña y sus posibles consecuencias sobre las técnicas de nuestros beneficios de lavar café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, N° 30 (abril de 1937): 8.

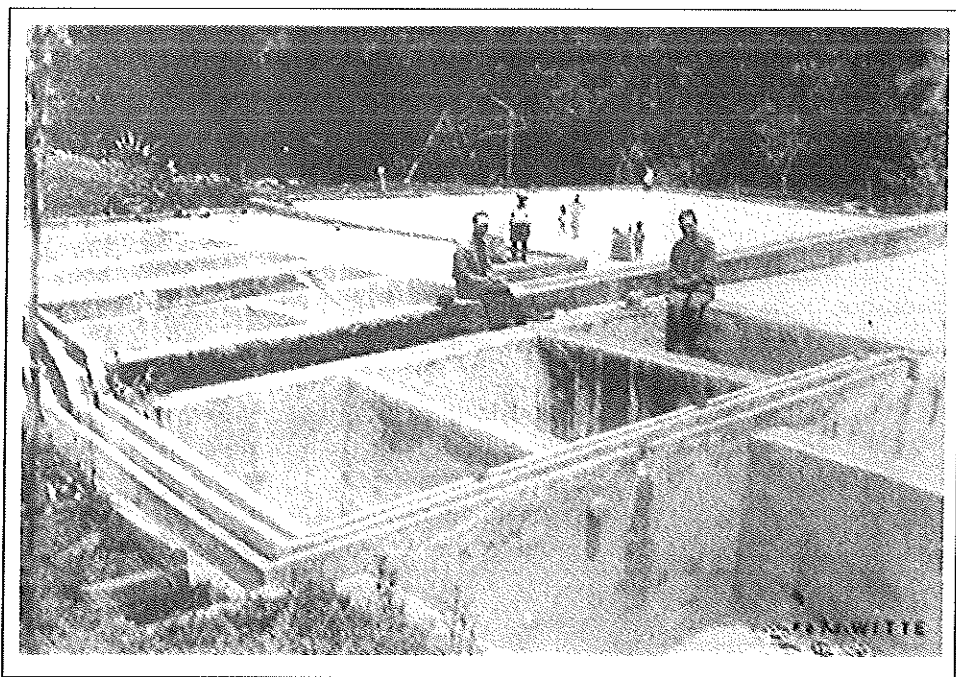
²³² Se desconoce el porcentaje de café brasileño procesado por vía húmeda, no obstante, está claro que el beneficiado por vía seca siguió siendo la forma más común para transformar el fruto.

²³³ *R.I.D.C.* "Mosaico". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IX, N° 64-65 (febrero-marzo de 1940): 382.

Durante las décadas de 1930 y 1940, surgió un importante debate, pues hubo quienes defendían el procedimiento y quienes consideraban que influía negativamente en la obtención de un buen café. De cualquier forma, el beneficiado del café, se consideró un proceso crucial para mantener la calidad. Todas las etapas se consideraban importantes, pero se discutió sobre dos particularmente, a saber: la fermentación y el secado. En lo que respecta a la primera, no hubo opiniones encontradas sobre la influencia de este procedimiento en el café, pues para algunos "mejoraba" las cualidades del grano y para otros las "perjudicaba". El proceso de fermentación se adoptó para hacer fácil el lavado, no obstante, con la práctica se pensó en su influencia directa sobre la calidad del producto. La mayoría de trabajos publicados se articularon en el sentido de las consecuencias negativas de un fermento mal conducido, sobre la calidad.²³⁴ En la década de 1930 y 1940, se reprodujeron en Costa Rica artículos que abordan la temática, la mayoría eran kenianos y brasileños. No obstante, algunos costarricenses también se pronunciaron al respecto.

Ilustración N° 7

Tanques de fermentación y clasificación,
Beneficio Río Grande, La Laguna de Aserrí



Fuente: *R.I.D.C.*, N° 3 (enero de 1935): 245.

²³⁴ Chase, Martín (bioquímico de la Junta Cafetalera de Kenia) "Fermentación en la preparación del café". *R.I.D.C.* (Costa Rica)II, N° 13 (noviembre de 1935):463-464.

En 1935, se señaló lo variable que podía ser el proceso de fermentación del café. En algunos casos, una sobre fermentación no afectaba el color del grano, mientras que en otros casos, el grano se manchaba y la infusión tomaba un mal sabor. En este sentido, se determinó que eran las condiciones bajo la cuales la fermentación se efectuaba, las que favorecerían la infección del café despulpado por causa de microbios. En ocasiones, un microbio predominaba y proveía productos que no afectaban la calidad del grano, mientras que en otras, el que lo hacía ocasionaba repercusiones negativas.²³⁵ Las investigaciones en diferentes países habían permitido concluir que el agente activo en la limpieza del café, o remoción del mucílago, era una enzima presente en la materia azucarada misma, es decir, un fermento que se encontraba en la pulpa.²³⁶ Se logró determinar que durante la acción enzimática, se formaban azúcares fermentables en el mucílago. Si estos, a medida que se constituían, eran eliminados por un microbio apropiado, el proceso de fermentación se acortaba y la calidad mejoraba; en este sentido, se recomendó el uso de levaduras.²³⁷ Algunos años más tarde, el tema se continuó discutiendo.

En 1937, se cuestionó la influencia real de la fermentación en el aroma de la bebida. Los brasileños fueron los que más se opusieron a la teoría de que la influencia era cierta, puesto que si la compartían, tendrían que aceptar que los cafés beneficiados por vía seca, su principal forma de procesamiento, no desarrollaban las características organolépticas²³⁸ que se consideraban como las óptimas. En vista de lo anterior, realizaron una serie de experimentos mediante los cuales determinaron que el mismo aroma se obtenía de un café despulpado y lavado inmediatamente, que de uno sometido a un proceso de fermentación.²³⁹ El aroma del café se concibió entonces, no como el producto de un agente químico, sino como la acción de diferentes microorganismos o fermentos que viven y se desarrollan en las cerezas, que para su óptimo desarrollo exigen condiciones determinadas y constantes. Lo anterior les permitió explicar que los microorganismos que dan el aroma a los cafés finos, se ubican dentro de cierto rango de altura y son completamente distintos a los de zonas bajas.

Los brasileños llegaron a la conclusión de que la fermentación no era una operación indispensable para disolver la materia péctica del mucílago, como la opinión general creía. Mediante los ensayos de laboratorio de los Servicios Técnicos de Brasil, se comprobó que la solubilidad se debía a la acción de las infinitas diastasas contenidas en las células de la pulpa del café. En vista de lo anterior, buscaron opciones para desprender el mucílago del grano sin recurrir al procedimiento tradicional. En este sentido, surgieron

²³⁵ Beckley, B.A. "La fermentación del café" (*traducción del Boletín N° 8 del Departamento de Agricultura de Kenya*). *R.I.D.C.* (Costa Rica) II, N° 9 (julio de 1935): 209-210.

²³⁶ En la década de 1920, el científico costarricense Clodomiro Picado llegó a esta conclusión.

²³⁷ Beckley, B.A. "La fermentación del café". *Op. Cit.*, p. 110.

²³⁸ Choussy, Félix. "Apuntes de Conferencia. Sobre nuevas apuntaciones de la caicultura brasileña y sus posibles consecuencias sobre las técnicas de nuestros beneficios de lavar café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, N° 30 (abril de 1937): 12.

²³⁹ *Ibid.*, p. 13.

varias propuestas, aunque no todas fueron viables. Se recomendó el uso de diastasas, el empleo de agentes químicos susceptibles de disolver la materia péctica, como sales amoniacaes o carbonato de soda, y el uso de máquinas ideadas para desprender el mucílago.²⁴⁰ De todas, la última opción fue la que más se aconsejó. Los ingenieros de los Servicios Técnicos de Brasil construyeron un artefacto bifuncional que permitía despulpar y desmucilaginar café simultáneamente. El invento fue considerado, por ellos mismos y por técnicos de otros países productores, como un gran avance para la tecnología cafetalera. En la década de 1940, la fermentación continuó siendo tema de discusión, al vincularse el proceso con el mejoramiento del sabor de la bebida.

Se dijo que con la fermentación no solo se desprendía la materia mucilaginosa que rodeaba al pergamino, sino que también se desarrollaban los glóbulos que contienen los aceites volátiles, que son los únicos componentes que hacen el café realmente agradable al paladar.²⁴¹ Para comprender las ventajas del proceso, es necesario conocer las diferentes características de la taza, así como su respectiva importancia. Durante este periodo, y de acuerdo con las zonas de cultivo, el café se valoró a partir del establecimiento de dos clases: los cafés sembrados en altitudes menores a los 900 m.s.n.m. y los cultivados en altitudes mayores a esta. Los primeros reúnen dos características en la taza que son el cuerpo y el sabor; mientras que en los segundos se congregan el cuerpo, el sabor y la acidez. Esta última particularidad fue la que les dio más valor; en vista de su ventaja como cafés de base. El cuerpo se asociaba directamente a la especie y a las condiciones del clima, la acidez a la altitud, y del sabor se dijo que se desarrollaba plenamente después de un proceso controlado de fermentación.²⁴² Las características organolépticas de la taza llegaron a determinar, en gran medida, la cotización del grano en el mercado.

La apariencia del grano fue el indicador para el establecimiento de precios, especialmente en el mercado de Londres, durante el siglo XIX y los primeros años del siglo XX. El sabor, el olor y la acidez se consideraban componentes regionales. La calidad se expresaba por el aspecto del grano. En este sentido, se utilizó una nomenclatura como la siguiente: azul claro (*blue bold*), claro (*bold*), azul (*blue*), verde azulado (*greenish blue*), gris (*grey*), grisáceo (*greyish*), verde (*green*), pálido (*pale*), manchado (*foxy*) y mohoso (*musty*).²⁴³ La modalidad de venta cambió después de la Segunda Guerra Mundial, con el auge del mercado estadounidense. La mayoría de consumidores de este país no estaban acostumbrados a cafés puros, sino a las mezclas preparadas por los torrefactores. El torrefactor compraba el grano con base en el sabor, el licor, el aroma y la homogeneidad del lote. El último aspecto se consideró de gran relevancia, pues se le tenía que asegurar al cliente una uniformidad en el producto, a lo largo del tiempo. Es así como la nomenclatura cambió y las ventas en el mercado se realizaron con base en la

²⁴⁰ *Ibid.*, pp. 17-22.

²⁴¹ Springett Leslie. "El desarrollo de calidad y color del café promedio de la fermentación". *R.I.D.C.* (Costa Rica) X, N° 69 (julio de 1940): 42.

²⁴² *Idem.*

²⁴³ Montealegre, Mariano. "La fermentación del café y su influencia sobre la calidad". *Op.Cit.*, p. 355.

acidez (*acidity*), el cuerpo (*body*) y el sabor (*flavour*).²⁴⁴ Los catadores, en su tarea, descubrieron sabores extraños en la infusión, que se asociaron con una mala fermentación o ensecado, a saber: sabor a tierra (*earthy*), sabor a moho (*musty*), sabor a paja (*straw*), sabor mantecoso (*grassy*), sabor áspero (*harsh*) y sabor agrio (*sour*).²⁴⁵

Se dijo que el exceso de fermentación producía un gusto rancio, agrio y amargo en el licor; lo que conducía a una desvalorización en la taza y, consecuentemente, una escasa aceptación por parte de los consumidores. Los sabores adquirieron diferentes modismos, según el mercado. En Inglaterra, los más comunes fueron cuerudo (*hidey*), vacuno (*cowy*) y amargos fuertes (*sourness*); mientras que en Estados Unidos fueron rancidez penetrante (*deep rancidity*), extraladrilloso (*extra bricky*) y oxidoso (*earthy*).²⁴⁶ Para evitar la sobre-fermentación se debía regular bien el tiempo, que variaba, como se mencionó anteriormente, de una región a otra según las condiciones del clima. En algunos lugares ocurría en 13 horas, mientras que en otros tardaba 50 horas o más.

En Costa Rica, hubo quienes lograron acelerar el proceso de la fermentación. El productor, beneficiador y exportador Florentino Castro, recomendaba usar pilas pequeñas y extraer de la primera fermentación una buena cantidad de miel para usarla en las siguientes, pues las bacterias agilizaban el proceso. También se sabe que el sistema de levaduras de Clodomiro Picado precipitó la labor. El proceso de fermentación finalizaba cuando al frotar el café con las manos, se sentía áspero, duro y con la sacarina floja. La culminación del proceso no era un indicativo para asegurar la uniformidad en el grano. La uniformidad solo se lograba cuando todos los granos estaban en contacto con un volumen igual de oxígeno. En este sentido, se aconsejó hacer la fermentación dejando el café bajo el agua, en vista de la cantidad de oxígeno que posee el líquido, y no por la vía seca como acostumbraba la mayoría de beneficiadores costarricenses. Para procurar uniformidad en la temperatura, se sugirió redondear las esquinas de las pilas, pues en éstas se acumulaba menos calor que en el centro. Algunos beneficiadores optaron por construirlas de forma circular:

Con el sistema de procesamiento por medio de agua, o "*bajo agua*" el líquido mantenía una temperatura constante, el proceso de fermentación era más lento, pero el cuerpo del licor y el color de los granos eran mejores.²⁴⁷ El uso casi generalizado del fermento en seco, se explica por la economía de tiempo. La irregularidad en la fermentación se atribuyó principalmente al uso de tanques grandes, pues el primer café depositado se fermentaba más rápido que el último. En el país, la fermentación fue un procedimiento casi universal, que se extendió durante la segunda mitad del siglo XX. Por otra parte, es necesario señalar que el grano no solo se sobrefermentaba por un exceso de tiempo en la operación, sino también por un secado inadecuado.

²⁴⁴ *Ibid.*

²⁴⁵ *Idem.*

²⁴⁶ Springett Leslie. "El desarrollo de calidad y color del café promedio de la fermentación". *Op Cit.*, p. 39.

²⁴⁷ *Ibid.*, p. 43.

El secado del café, también conocido como deshidratación, consiste en extraer del grano, por medio de la evaporación, la cantidad de agua que contiene, sin modificar la estructura y los elementos que lo constituyen. Para algunos, era una de las operaciones más importantes en el beneficiado, al influir directamente en la calidad. Se dijo que de un buen secamiento dependían no solo el color y la presentación del grano, sino también el sabor, el aroma, el licor y el rendimiento de la infusión.²⁴⁸ En este sentido, se recomendó un esmero en la operación para procurar la uniformidad. Se señaló que un café que se almacenara húmedo, por falta de desecación, sufría transformaciones químicas que le ocasionaban un olor a rancio, un color blanquecino y un aspecto mohoso, lo que impedía la retención de las propiedades licorizantes. Además se apuntó que este tipo de café no se podía descascarar fácilmente, pues se volvía esponjoso y perdía la forma, lo que daba como resultado un grano torcido y aplastado.²⁴⁹ Por otra parte, un exceso de secado provocaba que el café perdiera un alto porcentaje de materias coloidales y, por tanto, mucho peso, que adquiriera un color verde amarillento y que el grano se rompiera al descascararlo.²⁵⁰ Hubo varios signos que indicaban a los beneficiadores el punto de desecación correcto, como veremos a continuación.

El café alcanzaba el grado óptimo de secado cuando al frotar el grano con los dedos, se desprendían fácilmente el pergamino y la película plateada; la parte plana presentaba los dos surcos longitudinales juntos; ofrecía resistencia a la presión de la uña; se partía con facilidad al morderlo y tomaba un color azulado. Se recomendó también partir el grano transversalmente, para asegurarse de la uniformidad en el secado; en el interior y en la superficie debía tener la misma tonalidad. En el país hubo dos métodos para desecar el grano: en patios o con secadoras especiales. Los patios eran de cemento, con un desnivel del centro a las orillas para que salieran el agua del café y la lluvia, y alrededor un muro de aproximadamente 0.5 metro de altura. Algunos beneficiadores, antes de secar el café, lo pasaban por una centrifuga; otros beneficiadores lo dejaban escurrir para acelerar la evaporación y otros lo depositaban directamente en los patios. El café en pergamino se esparcía en capas no mayores de 10 centímetros y se removía constantemente con rastrillos o escobas de crin, desde que salía el sol hasta que se ocultaba, o era recogido, pues solo así se lograba una operación exitosa. También se procuró no secarlo en las orillas de los patios, debido a que durante la mañana, los rayos de sol eran detenidos por los muros y se producía una sombra, por lo cual, los granos del centro se secaban bien y los de las orillas conservaban la humedad. En el momento de recogerlos, el secado era desigual y esto provocaba diferencias en el color; y por tanto, en la presentación final del producto. Para una desecación pareja, también se aconsejó remover los granos en la misma dirección que los rayos del sol, es decir, en sentido Este-Oeste. En el país existió una práctica, casi generalizada, por parte de los beneficiadores: a las 2:00

²⁴⁸ López Cantillo, Franklin. "Desecación mecánica del café. Estudio demostrativo de sus ventajas" *R.I.D.C.* (Costa Rica) XI, N° 83 (setiembre de 1941): 346.

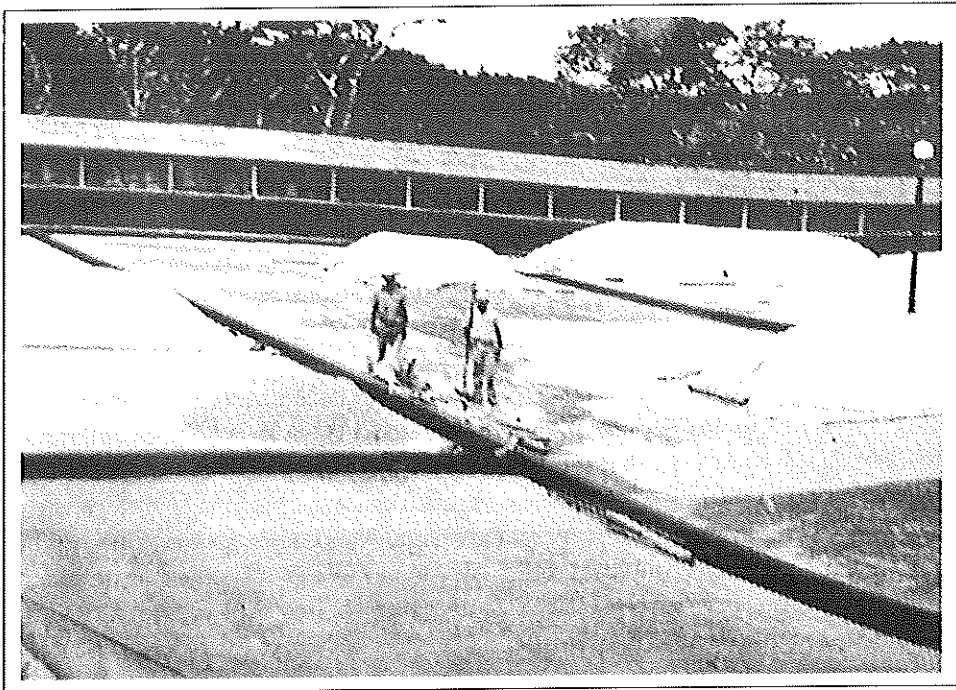
²⁴⁹ *Idem.*

²⁵⁰ *Idem.*

o 3:00 de la tarde, cuando la radiación era más fuerte, se amontonaba el café en el centro y se cubría con manteados impermeables. A este procedimiento se le atribuyeron ciertas ventajas: el secado se emparejaba debido al calor encerrado en que pasaba la noche; quedaba protegido de la lluvia o llovizna y no sufría el efecto del rocío. El café no debía permanecer por mucho tiempo en esta posición, pues si aún estaba húmedo, la humedad y el calor lo descomponían. En Costa Rica, algunos beneficiadores practicaron el secamiento en dos tandas: cuando el grano estaba a medio secar, lo ensacaban y lo dejaban reposar por una semana, después lo asoleaban nuevamente. El café nacional también se secó en secadoras.

Ilustración N° 8

Patios del Beneficio San Diego, Tres Ríos



Fuente: *R.I.D.C., N° 30 (abril de 1937): 22.*

En un primer momento, la forma más común de secar el grano fue por medio de la "estufa". La estufa estaba compuesta por una cámara con varios compartimentos para colocar el grano en capas poco densas. Dichas capas eran removidas constantemente por una corriente de aire en circulación que era atraída por un ventilador, desde un calorífico. El ventilador absorbía simultáneamente aire saturado de vapor de agua y lo expelía al exterior. La temperatura de la estufa se regulaba por medio de un termómetro; la operación requería de cuidado, pues el aire muy caliente arrugaba el grano. Este fue perfeccionado tiempo después por el guatemalteco José Guardiola, cuando introdujo un cilindro de rotación rápida. El grano se depositaba en el

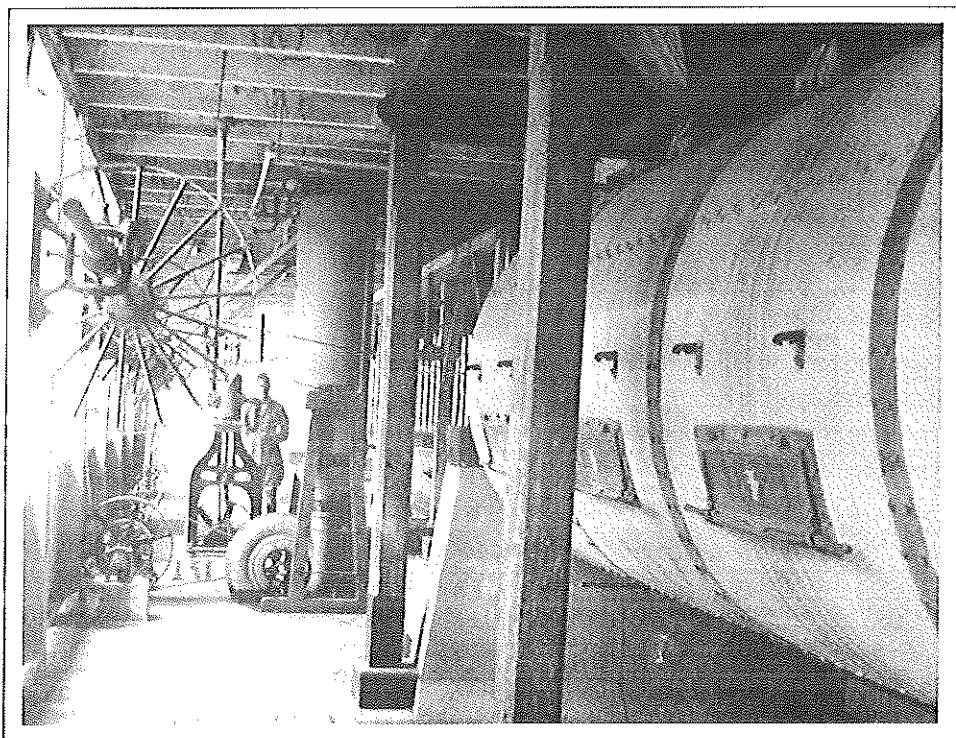
cilindro y una corriente de aire caliente se encargaba de secarlo. Desde entonces, algunas fábricas se dedicaron a confeccionar secadoras, con diseños similares a las guardiolas. La operación de secar con máquinas no exigió tanto tiempo de secado como los patios, pero sí requería mucho cuidado. Una persona bastaba para manejar una secadora una vez que había sido enseñada.

El café, antes de llegar a las secadoras, se escurría o pasaba por centrifugas para que perdiera la humedad. Posteriormente, se depositaba en la tolva o embudo de la máquina, para llenar el cilindro por los compartimentos; una vez llenos, se cerraban las puertas y se encendía la máquina. Cuando la secadora estaba en movimiento, se dejaba pasar el aire caliente al cilindro. Durante las primeras dos horas, la temperatura no podía ser mayor de 20 °C; cumplido ese tiempo, se subía a 30 °C y se mantenía por 60 minutos; luego se subía a 40 °C y se mantenía por dos horas; cumplido ese tiempo se aumentaba a 50 °C y se mantenía por cuatro horas. Después de este lapso, se apagaba la máquina y se dejaba reposar el café por dos horas. La secadora se encendía de nuevo por unos minutos, para que la aleta moviera el café, mientras el ventilador hacía circular aire a temperatura ambiente y se dejaba reposar por dos horas más. Para este momento, se tenían nueve horas de calor aplicado en forma variada y cuatro de reposo. El secado debía continuar. Se aplicaba de nuevo aire a una temperatura de 30 °C por una hora; esta aumentaba a 40 °C y se mantenía por otra hora más, luego a 50 °C y se mantenía por cuatro horas; de nuevo se dejaba reposar el café por cuatro horas. Se volvía a iniciar la operación a una temperatura de 30 °C por una hora; esta se aumentaba a 50 °C en la que permanecía por un espacio de cuatro horas. En total, se cumplían 20 horas de calor variado y 8 de reposo. La temperatura no podía exceder nunca los 50 °C, pues mucho calor provocaba daños en el grano.

En las décadas de 1930 y 1940, algunos beneficiadores le atribuyeron más ventajas al sistema de secado en máquinas que en patios, pues el café no corría el riesgo de mancharse, las condiciones atmosféricas no detenían la operación, el ensecado era completamente uniforme y no se requería de mucho personal. La diferencia más importante fue el tiempo. En máquina, la operación tardaba aproximadamente 24 horas, mientras que en los patios se tardaba de tres a ocho días, lo que dependía de las condiciones ecológicas del lugar en donde estuviera emplazado el beneficio. El uso de secadoras fue común en regiones lluviosas del país, como Turrialba, aunque también en zonas con menores precipitaciones. En la Depresión Central, el secado en patios predominó hasta 1950, sobre todo, en los antiguos beneficios que ya contaban con la infraestructura necesaria para la operación. Algunos beneficiadores practicaron las dos modalidades de secado, principalmente aquellos que tenían que procesar mucha fruta y no disponían de grandes patios. Después de 1950, hubo una reconversión de las fincas cafetaleras que influyó directamente en el beneficiado. La introducción de nuevas variedades más productivas, como el "Caturra" y el "Catuai", implicó un aumento en el café por procesar; y con esta demanda creciente se extendió el uso de las secadoras.

Ilustración N° 9

Secadora de café (s.l.)



Fuente: Ernest, John. *Souvenirs of Costa Rica (década de 1920) (s.p.)*.

En resumen, la fermentación y el secado del café se consideraban pasos fundamentales dentro del procesamiento de la fruta, a finales del siglo XIX y en la primera mitad del siglo XX. Un descuido en ambas operaciones repercutía en la apariencia del grano y en las características organolépticas de la taza. A partir del momento en que el mercado valoró el aspecto físico, las manchas de un café sobre-fermentado se consideraban defectos; cuando valoró la taza producida, los catadores, a través de la experiencia, encontraron una serie de sabores y olores extraños, muchos vinculados con la sobre-fermentación. Los defensores de la fermentación consideraban que, si esta se hacía con cuidado, influía positivamente en la apariencia del grano y en ciertas características organolépticas, pues en el proceso se desarrollaban los glóbulos que contienen los aceites volátiles. Los detractores de la práctica, por su parte, opinaron que no era un paso relevante dentro del beneficiado, pues se obtenían el mismo sabor y el mismo aroma aun sin la fermentación. En cuanto al secado del café, en el país se utilizaron los patios y las secadoras. Para algunos, con la secadora se economizaba tiempo y se lograba uniformidad en el secado; para otros el uso de la secadora afectaba el sabor y el aroma del café, pues a altas temperaturas, el grano dejaba de producir aceites esenciales. En Costa Rica, la mayoría de los beneficiadores fueron

defensores de la fermentación, a pesar de que los descubrimientos científicos señalaban que no existía relación directa de esta con la calidad, de allí que constituyó un saber autóctono que persistió.

A finales de la década de 1940, se anunció de nuevo una desmejora en la calidad del café costarricense, que se vinculó con los efectos de la Segunda Guerra Mundial. El conflicto bélico había provocado el cierre de los mercados tradicionales y el advenimiento de Estados Unidos como el principal país importador de café. En ese país, la mayoría de los consumidores estaban acostumbrados a las mezclas de café, elaboradas con granos de inferior calidad. En este sentido, las buenas clases de café no se apreciaron del mismo modo que se hizo en los países europeos. En ese momento, las diferencias entre los cafés no representaban mayores ventajas, pues el mercado americano compraba con base en cuotas y los precios de los cafés de distintas procedencias no eran muy distintos unos de otros. Durante la coyuntura adversa de la guerra, los beneficiadores sufrieron pérdidas, debido a las bajas cotizaciones del grano. En Costa Rica, varias plantas procesadoras cesaron sus operaciones. Los bajos precios desestimularon a los beneficiadores costarricenses, quienes empezaron a mezclar fruta verde, pintona, madura y fermentada, lo que afectó la calidad del café. En 1948 se anunció lo siguiente:

*"En 9 años el café de CR perdió la primera línea en calidad y precio en el mercado mundial. En 1939 se vendía café en Londres a 111 chelines, mientras que el de mejor calidad de Medellín lograba 65 y el de Guatemala 62, respectivamente y no tienen el renombre que el de Costa Rica. La guerra, al abrir el mercado norteamericano, en el cual no se tomaba en cuenta la calidad fina y cuidado especial, dió origen a que los beneficiadores por vender más, cayeron en el gravísimo error de mezclar verde y pintón con el maduro en una proporción que desmejoró la calidad y ha echado por el suelo el nombre que tanto esfuerzo costó darle en el mundo cafetalero."*²⁵¹

En ese año, tres casas suizas comunicaron, ante la Oficina del Café, que se sentían decepcionadas con partidas de café costarricense que habían comparado bajo el sistema de marcas, por considerarlas un respaldo a la calidad.²⁵² En cosechas anteriores, también se habían escuchado reclamos de casas importadoras de café costarricense. Para ese momento, la forma más común de venta ya era por medio de muestras; no obstante, algunos países europeos continuaron con la forma de compra tradicional,²⁵³ que consistía en las marcas. Ante esta situación, el ente encargado de la actividad cafetalera propuso un proyecto de Decreto-Ley, para mantener en el mercado la reputación de que hasta entonces había gozado el grano costarricense,²⁵⁴ lo cual se justificaba principalmente a partir de las buenas cotizaciones que este había obtenido

²⁵¹ *La Prensa Libre*, 13 de octubre de 1948.

²⁵² *Ibid.* La Oficina del Café vino a sustituir al antiguo Instituto de Defensa del Café.

²⁵³ *Idem.*

²⁵⁴ *La Prensa Libre*, 11 de octubre de 1948.

históricamente en los mercados. Después de concluir que la desmejora se debía a las mezclas, se prohibió entregar en los beneficios y en los recibidores el café maduro mezclado con verde. Asimismo, se impidió mezclar café fermentado con café sano. Los beneficiadores, por medio del recibo que entregaban al productor, harían constar el estado del grano. Para cumplir con el objetivo, la Oficina del Café nombró un cuerpo de inspectores. Los beneficiadores que violaran la Ley serían castigados con una multa que oscilaría entre $\$500$ y $\$2000$.²⁵⁵ De esta forma, se pretendió volver a los antiguos estándares de calidad del café costarricense en los mercados extranjeros, a partir de medidas de control debidamente institucionalizadas.

En los primeros años de la década de 1950, se anunció una mejora en la calidad del café nacional y en las cotizaciones, motivada por la recuperación europea y estadounidense en la posguerra. La evolución del beneficiado en la segunda mitad del siglo XX, requiere ser estudiada con mayor precisión. De este modo, será posible determinar los aspectos que representaron cambio o continuidad dentro de este eslabón de la cadena. A partir de la segunda mitad del siglo XX, las fincas cafetaleras se fueron transformando paulatinamente, cuando se introdujeron nuevas variedades, de porte bajo y más productivas. Lo anterior debió de repercutir en el procesamiento, quizás en la tecnología de las plantas procesadoras, pues comenzaron a procesar mayor cantidad de café.

En resumen, en Costa Rica parece haber existido desde muy temprano una preocupación por el beneficiado del café. Lo anterior habría estado estrechamente vinculado a la necesidad de acelerar el secado del grano para remitirlo a los mercados; aunque también se percibe un rápido interés por la apariencia del grano y por las características organolépticas de la taza. En el país, el procesamiento de la fruta se llevó a cabo en instalaciones muy diversas. A finales del siglo XIX y en los primeros años del siglo XX, al lado de los grandes o de los medianos beneficios, se emplazaron algunos beneficios pequeños y artesanales, que contaban con poca tecnología. Durante la crisis en el mercado de finales del siglo XIX, se aconsejó a los propietarios abandonar la actividad y remitir su café a las principales centrales, pues obtendrían mayores ganancias y con esta práctica no "*perjudicarían*" a la industria; aunque está claro que la riqueza se acumuló en el sector de los empresarios beneficiadores y exportadores. Por otra parte, un buen procesamiento influía en la calidad del café y, por consiguiente, aseguraba liquidaciones con precios favorables para producto en los mercados internacionales.

En esa época, se pensaba que se obtenía un "*mejor café*" en los grandes beneficios y no en los pequeños, a pesar de que los primeros procesaban cuantiosos volúmenes. Durante este periodo, la calidad se asoció a la apariencia del grano. Los grandes beneficiadores pudieron, a diferencia de los pequeños, contar con tecnología que favorecía el aspecto final del producto. El ocaso de los patios artesanales al estilo del siglo XIX no significó la presencia absoluta de grandes centrales de procesamiento. Las estadísticas de las décadas de 1920 y de 1930 demuestran que paralelamente a

²⁵⁵ *Idem*.

los beneficios de primera categoría, funcionaron los de segunda, de tercera y de cuarta categorías. Es necesario señalar que el café costarricense, a diferencia de lo que reproduce la historiografía nacional, no solo se procesó en grandes centrales, sino también en modestos beneficios carentes de tecnología de vanguardia.

La cantidad de obreros que trabajaron en los beneficios de café seguramente dependió de la dimensión de estos. En los beneficios artesanales, es probable que el propietario y algunos de sus familiares fueran los encargados de procesar la fruta. En aquellos beneficios más de tipo agroindustrial, se tuvo que contratar mano de obra temporal para atender la labor. Esta mano de obra recibía seguramente vigilancia continua por parte del propietario del beneficio o del encargado, pues, como se mencionó anteriormente, se requería mucho cuidado en el proceso. El salario que pudo obtener un operario dependió en gran medida de las coyunturas críticas o favorables del mercado, aunque, y al igual que el de los peones agrícolas, fue alto en comparación con otros países productores, debido a la escasez de mano de obra. Es probable que muchos peones agrícolas también fueran operarios en los beneficios. La mayor cantidad de etapas del procesamiento estuvieron a cargo de los hombres; no obstante, las mujeres y los niños participaban en la "escogida" y en la "clasificación" del café (ver ilustración N° 10).

Ilustración N° 10

Sesión del departamento de escogida a mano en el Beneficio de Café de los Señores Narciso Esquivel e Hijos, en la Uruca



Fuente: R.I.D.C., VII, N° 52 (febrero de 1939) (portada).

Por otra parte, es posible que los pequeños beneficios fueran los encargados de suministrar café para el consumo local, pues sus propietarios tendían a recibir el café de tercera, que no se enviaba al exterior.²⁵⁶ Algunos beneficiadores de pequeña escala promocionaban su producto por medio de volantes que rescataban su "excelencia" y su "calidad". De este modo, algunos beneficios se convirtieron en espacios de distribución de café, seguramente de muy diversas calidades, para el consumo interno. Los dueños de grandes plantas concentraban su interés en enviar su producto al mercado internacional; no obstante, es posible que, sobre todo en coyunturas críticas para el mercado, los consumidores locales se convirtieran en un potencial público meta. El consumo de la bebida en el país se generalizó en las regiones donde se cultivaba el grano y se expandió geográficamente por la acción de los transeúntes nacionales y los extranjeros, así como por la apertura de nuevas zonas de colonización.²⁵⁷

En Costa Rica, el consumo del café se inició muy temprano, en el siglo XIX. En un primer momento se concentró en la esfera privada del hogar; puesto que constituyó parte básica del desayuno, como bebida, así como de las comidas intermedias, tanto de la mañana como de la tarde. Luego se convirtió en la bebida de las celebraciones familiares y comunales como: matrimonios, aniversarios, novenarios, festejos de Pascua y fiestas religiosas.²⁵⁸ En Costa Rica, la costumbre se consolidó en el espacio doméstico y su difusión fue amplia, independientemente del grupo social, la edad o el sexo de los demandantes. En un segundo momento, el café pasó el espacio del hogar y se trasladó al ambiente público. Se servía en pulperías, fondas, cantinas, restaurantes, cafeterías, refresquerías y hoteles.²⁵⁹ De este modo, la bebida adquirió con el tiempo diversos códigos de significación.²⁶⁰

En el resto de países centroamericanos, el consumo del café siguió una lógica similar a la del consumo costarricense. Entre 1850 y 1930, esta práctica influyó en la vida de muchos centroamericanos, para quienes el café no solo era una mercancía, sino una bebida nacional. El producto adquirió diversos usos y se asoció a distintos significados; tanto en los espacios públicos como en los privados llegó a eclipsar a las bebidas autóctonas.²⁶¹ En América Central, el consumo del café no se puede dissociar ni de las fuerzas del mercado ni de las preferencias de los inmigrantes, pues ambos elementos contribuyeron a popularizar a la bebida.²⁶² La dinámica del consumo en el istmo puede ser entendida dentro de una lógica regional, pero con la salvedad de que cada nación tuvo sus particularidades. Por ejemplo, en Guatemala, con un componente importante de

²⁵⁶ Vega, Patricia. *Con sabor a tertulia. Historia del consumo de café en Costa Rica (1840-1940)*. (San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica e Instituto del Café de Costa Rica, 2004): 37.

²⁵⁷ *Ibid.*, p. 42.

²⁵⁸ *Ibid.*, p. 133.

²⁵⁹ *Ibid.*, pp. 144-187.

²⁶⁰ *Ibid.*, p. 196.

²⁶¹ Topik, Steven. "Consuming Coffee in Central America, 1850-1930". *Diálogos (Costa Rica) Número especial* (2008): 4099-4100. Sitio Web: <http://historia.fcs.ucr.ac.cr/dialogos.htm>

²⁶² *Ibid.*, p. 4128

población indígena, el consumo de café per cápita fue menor que el de sus vecinos,²⁶³ mientras que en aquellas naciones con más plantaciones y con mercados urbanos más dinámicos, el consumo fue sustancialmente superior.²⁶⁴

Una vez aclarado lo anterior, es necesario señalar que en las décadas de 1930, 1940 y 1950, la calidad se asoció principalmente a las características organolépticas de la taza. Se llamó la atención sobre la necesidad de producir solo cafés suaves, debido a las preferencias y los gustos del mercado consumidor. En la producción de cafés suaves, intervinieron varios elementos, aunque el beneficiado se consideró trascendental. Se advirtió de la importancia de los cuidados que debían tenerse en cada una de las etapas y se suscitó un debate en torno a dos etapas del proceso, de manera particular: la fermentación y el ensecado. Para algunos, la fermentación influía positivamente en la calidad; si bien que reconocieron que un mal fermento podía ocasionar la pérdida de todo un lote del grano. Algo similar podía ocurrir por un descuido en el ensecado del café, pues conducía a la sobre fermentación.

Durante el periodo en estudio, es claro el vínculo que se estableció entre el beneficiado y la calidad, en un primer momento el beneficiado se asociaba a la apariencia del grano y en un segundo momento, a las características organolépticas de la taza; de cualquier modo, en ambos momentos se insistió en la importancia del aspecto del producto. El beneficiado fue considerado por muchos como el eslabón perfecto en la cadena de producción. Para algunos, un buen procedimiento podía "mantener", e incluso, mejorar la calidad del producto nacional, y un descuido podía causar el efecto contrario. Algunos actores consideraban que la fama y el reconocimiento del café nacional se debían a la temprana introducción del beneficiado húmedo y a su siempre cuidadosa implementación, principalmente en relación con la fermentación y el ensecado. Los defensores de la fermentación aseguraban que con el procedimiento no solo mejoraba la apariencia sino también el sabor del café. Los detractores de esta práctica, por su parte, no encontraron beneficio alguno, sino solo riegos. Es importante señalar que en el país la mayoría de beneficiadores abogaron por la fermentación, a pesar de que los resultados científicos no señalaron ninguna ventaja.

3.2 EL PROCESAMIENTO DEL BANANO

En este libro, se define el procesamiento del banano, como todas aquellas etapas o fases que se realizan para proteger la fruta, desde la cosecha hasta el embarque. En este sentido, se parte de la premisa que un producto no necesariamente debe ser transformado para referirse a que es procesado. Durante el periodo en estudio, la variedad de banano comercializada fue la "*Gros Michel*". Su predominio se debió, como se mencionó en el capítulo anterior, a las buenas cualidades de la planta, como la naturaleza compacta del racimo, la gruesa cáscara del banano y el buen color de la fruta, una vez madura.

²⁶³ *Ibid.* p. 4129.

²⁶⁴ *Idem.*

En el procesamiento del banano intervinieron varios actores, como el cortador; el cargador; el receptor y el descargador. Cada uno, cumplía una tarea específica para proteger el producto que se consumiría en los mercados. Acerca del procesamiento del banano, a diferencia del café, es poco lo aludido en las fuentes consultadas. Para el caso costarricense, la primera referencia directa se halla en un trabajo publicado en 1911. Allí se anunció que el sistema de manipulación de la fruta después de la cosecha que se había adoptado en el país era "*verdaderamente maravilloso*."²⁶⁵ Se señaló también la temprana construcción de extensos ferrocarriles, que facilitaban el transporte del banano y que permitían el desarrollo de fincas lejos del puerto. Es necesario mencionar que en otros países productores como Panamá o Nicaragua el modo más común de transportar la fruta hasta los puertos de embarque era en lanchas de vapor y de gasolina.

Los transportes y la comunicación fueron factores claves en el éxito de la industria bananera. Los productores bananeros costarricenses conocían el momento en que un vapor salía de un puerto de Estados Unidos hacia Costa Rica para recoger cargamento, pues se anunciaba la partida por medio de un telegrama. Por otra parte, todas las semanas los dueños o mandadores de las fincas suministraban a la Compañía un cálculo de la cantidad de racimos que podían cortar. Aproximadamente 36 horas antes de la llegada del vapor se enviaban órdenes a los dueños o mandadores de las fincas para que cortaran la fruta y la entregaran en una fecha determinada. El día anterior a la llegada del vapor se preparaban y se enviaban los trenes necesarios para recoger el cargamento.

Después de que los cortadores cumplían su tarea, los recogedores hacían la suya y entregaban el banano en las plataformas receptoras, que se emplazaron a lo largo de la vía férrea. En el país, la labor estuvo a cargo de hombres. En otras naciones productoras, como Jamaica, hubo mujeres "*recogedoras de banano*."²⁶⁶ A cada plataforma llegaban los carros o los vagones de ferrocarril, en donde debía acopiarse la fruta cuidadosamente. En cada una, había un inspector que se encargaba de contar y clasificar los racimos. Aquellos que presentaban síntomas de madurez, los que no tenían el tamaño requerido o los que habían recibido golpes eran rechazados.²⁶⁷ Los inspectores fueron personas calificadas y constantemente instruidas por personal de la UFCO. Lo anterior puede vincularse al hecho de que los criterios de rechazo cambiaban en función de las coyunturas del mercado internacional. En 1914, el productor R.W. Chamberlain denunció que la Compañía quería eliminar a los finqueros que quedaban y hacer de toda la comarca una sola plantación. En relación con los rechazos señaló también lo siguiente:

"Desde hace algunos meses, el modo de recibir los bananos adoptado por la UNITED FRUIT CO, ha cambiado por completo, con grave perjuicio de los cultivadores; fruta que antes se recibía es ahora rechazada; se han inventado nuevos defectos y nuevos grados de desarrollo en la fruta y los agricultores no saben que hacer, ni está en sus

²⁶⁵ "El banano y sus afines". *Op. Cit.*, pp. 31-32.

²⁶⁶ Fawett B.W. *Op. Cit.*, p.278.

²⁶⁷ "El banano y sus afines". *Op. Cit.*, p. 33.

*manos remediar el mal: v.g.: Si el tallo no es recto, si el color no es uniforme, si los guineos están algo torcidos, si el tallo no es bastante largo o tiene rajadura, si las frutas tienen pintas causadas por pájaros ú hormigas, si la última mano no tiene los dedos bien desarrollados, todos esos son nuevos defectos y por último el racimo que no tiene alguno de aquellos imaginarios defectos, se le declara enfermo, y, no hay apelación. El resultado es que en cada corte están rechazando más del 50% de los racimos."*²⁶⁸

Después de que los racimos eran contabilizados y clasificados, se remitían al puerto, en donde un barco estaba esperando por el cargamento. En el Puerto de Limón, hubo máquinas conductoras de fruta, que se denominaban "conductores de vapor", las cuales se podían extender desde la escotilla abierta de la embarcación hasta la puerta de los carros o vagones, y así permitían estibar 20.000 racimos en menos de 10 horas. No en todos los puertos del Caribe existió esta infraestructura, en Jamaica, por ejemplo, los racimos debían cargarse sobre los hombros o sobre la cabeza hasta la embarcación; las mujeres participaron activamente en el proceso. En el barco, la fruta se inspeccionaba constantemente durante la navegación y se utilizaban mecanismos de enfriamiento con el propósito de mantener la debida temperatura durante el viaje. La innovación de los sistemas de refrigeración en los barcos, fue lo que condujo al éxito de la UFCo., que durante el período en estudio contó con 125 buques, conocidos como la "gran flota blanca."²⁶⁹ En el interior de las embarcaciones, obreros especializados iban cuidando de que la temperatura fuera la adecuada para que la fruta llegara a los mercados en su "punto óptimo":

*"Modern vessels in the trade have wonderful machinery, specially planned, to take care of the banana cargoes. Great refrigerating machines cool the holds before the fruit is loaded, and all during the voyage northward they keep the air around the bananas at exactly the right temperature, about 57 degrees, Fahrenheit. Big fans keep cooled, fresh air circulating all the time around the fruit. Every few hours, day and night throughout the voyage, men visit the holds of the ship to see that the air and temperature are as they should be. The refrigerating machines have to be very powerful as bananas are not only fairly warm when loaded, but actually give out a good deal of heat during the voyage. To avoid chilling the fruit, during cold weather at sea, it is sometimes necessary to shut off the refrigerating machinery and use heat from steam coils provided for the purpose."*²⁷⁰

Antes de proseguir, es necesario señalar algunas particularidades de la mano de obra en la industria bananera. En su mayoría los trabajadores bananeros fueron de origen o ascendencia jamaíquina, aunque también hubo costarricenses y nicaragüenses.²⁷¹ En el caso de la región Atlántico/Caribe de Costa Rica, el enclave potenció un

²⁶⁸ A.N.C.R., Fomento, signatura 009393. s.f. (1914).

²⁶⁹ "El banano y sus afines". *Op. Cit.*, p. 31.

²⁷⁰ "About Bananas" *Op. Cit.* pp. 34-35.

²⁷¹ Cassey, Jeffrey. *Op. Cit.*, p. 112.

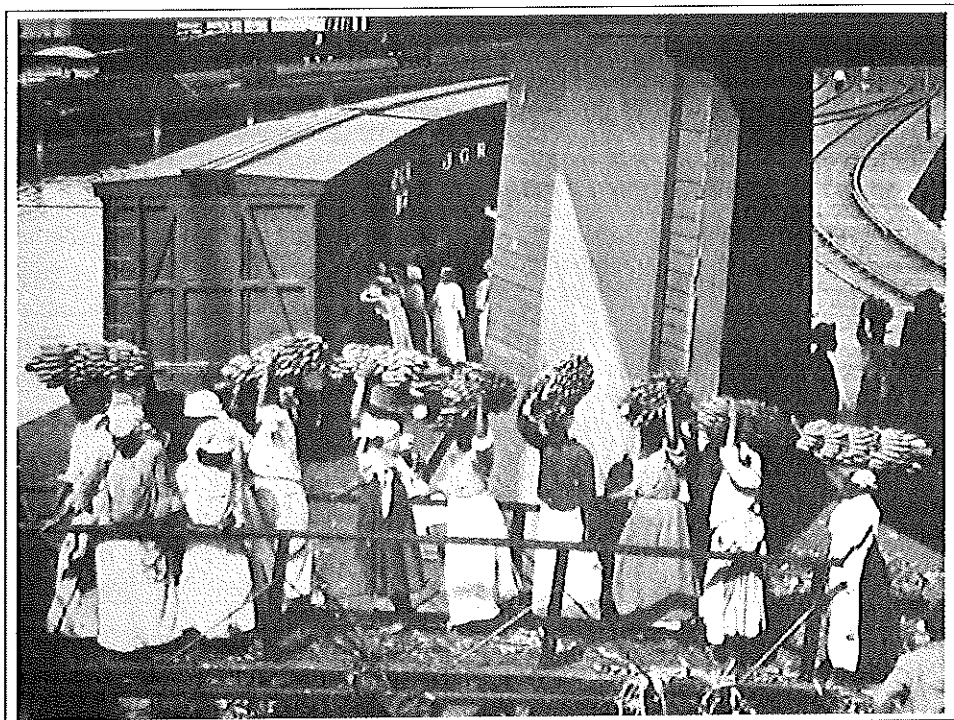
sistema productivo que se complementaba con un alto nivel de explotación de la mano de obra asalariada, sustentado sobre la base del monopolio de exportación establecido por la UFCo. después de 1899, aunque con la particularidad de que se interactuaba con plantadores privados, como se ha dicho anteriormente.

La estructura social de la región Atlántico/Caribe en ese período se ha tipificado como compuesta por trabajadores individuales, arrendatarios, obreros especializados y peones, que estaban supeditados por mecanismos diferentes a la UFCo. El nivel de explotación sufrido y la falta de legislación laboral contribuyeron a generar contradicciones sociales que unieron su máxima expresión en la Huelga de 1934; algunos estudios han enfatizado también en el carácter étnico de la lucha social en el enclave;²⁷² pero es evidente la coexistencia del trabajo asalariado con otras formas de trabajo.

Los trabajadores especializados y los peones constituían el proletariado agrícola, pero parece que en Limón se mantuvo un buen contingente de semiproletarios agrícolas y arrendatarios. La disponibilidad de mano de obra desde finales del siglo XIX fue posible por la llegada de inmigrantes. Hacia 1880 las Indias Occidentales habían sufrido los embates de una crisis azucarera mundial, por lo que los obreros cañeros

Ilustración N° 11

Cargando bananos en un vapor, en Las Antillas



Fuente: *Boletín de La Unión Panamericana*. (Washington D.C.) XXXIII (julio de 1911): 36.

se convirtieron en los "trabajadores explotables más accesibles del momento"²⁷³ en el contexto del *indentured labor*, es decir; la modalidad de trabajo asalariado que sustituyó a la esclavitud.

A Costa Rica, los jamaquinos habían arribado masivamente para la construcción del ferrocarril, aunque la presencia afro-antillana en la costa Caribe costarricense era anterior; puesto que desde los siglos XVI y sobre todo en el siglo XVII, algunos esclavos negros trabajaron en plantaciones cacaoteras en Matina. Por el momento, es importante resaltar que esta mano de obra traía consigo la experiencia de generaciones en el cultivo bananero, las cuales tuvieron que adaptarse al nuevo entorno.²⁷⁴

Un factor paliativo en medio de este panorama, por lo menos para 1927, fue la posibilidad que tuvieron los obreros de cultivar; para cubrir una parte de su subsistencia, en las tierras "mejoradas" de la UFCo., es decir; las tierras deforestadas y preparadas para el cultivo del banano. Esto a su vez le generó beneficios a la transnacional, pues contribuía a la reproducción de la fuerza de trabajo y permitía mantener los bajos salarios -como costo para la compañía- ante una oferta de brazos más o menos estable.

El mercado laboral bananero estaba segmentado por etnia y por género. La labor diaria se efectuaba principalmente mediante el sistema de "tareas", que implementó la UFCo. y que consistió en pagar a los peones agrícolas un precio establecido por jornal, con base en una cierta cantidad de hectáreas.²⁷⁵ En las fincas, las relaciones entre los trabajadores no siempre fueron armoniosas. Los agricultores "blancos" tuvieron enfrentamientos con la mano de obra negra de la UFCo. y de los contratistas privados, sobre todo, cuando la actividad atravesó coyunturas críticas después de la década de 1920.²⁷⁶ En la región Atlántico/Caribe, los negros ocuparon algunos puestos jerárquicos dentro de la UFCo., debido a que dominaban el idioma inglés, pues era su lengua materna. Los dirigentes de la Compañía encontraron más viable relacionarse con ellos, debido a la rápida comunicación; además, parece que este grupo étnico se particularizaba por su laboriosidad y buen comportamiento, desde la perspectiva de los contratistas.²⁷⁷

Las tensiones entre "negros" y "blancos" se incrementaron durante los primeros años de la década de 1930, cuando el ciclo bananero en la región estaba en decadencia. Los "blancos" articularon y reprodujeron una serie de discursos en contra de la

²⁷² Bourgois, Philippe. *Banano, etnia y lucha social en Centroamérica*. (San José: DEI, 1995) Chomsky, Aviva. *West Indian Workers and the United Fruit Company in Costa Rica, 1870-1940*. (Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1996). Viales Hurtado, Ronny. *Después del enclave*. Op. Cit. Hernández, Carlos. *De la represión a las fórmulas de consenso. Una contribución al estudio de la conflictividad huelguística en Costa Rica, 1900-1943*. (Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Nacional, 1994).

²⁷³ Bourgois, Philippe. Op. Cit.

²⁷⁴ Viales Hurtado, Ronny. *Después del enclave*. Op. Cit. y Marquart Steve. Op. Cit.

²⁷⁵ Idem.

²⁷⁶ *Ibid.*, p. 125.

²⁷⁷ Idem.

población negra, donde empleaban argumentos que iban desde la defensa de la soberanía nacional hasta la supuesta inferioridad étnica de este grupo.²⁷⁸ Ante las circunstancias, los negros no fueron agentes pasivos, sino que reclamaron sus derechos, especialmente aquellos que se habían naturalizado o que habían nacido en el país.²⁷⁹ No obstante, las presiones ejercidas por los “blancos” llegaron a su clímax en 1934, cuando en el contrato bananero se prohibió expresamente emplear gente negra en las plantaciones bananeras del Pacífico Sur.²⁸⁰ En medio de algunas coyunturas, los negros fueron percibidos por los “blancos” como “los otros”, un grupo que amenazaba sus intereses.

Una vez aclarado lo anterior, y continuando con el análisis acerca del procesamiento del banano, es necesario mencionar que el tema laboral, en relación con los plantadores privados, se manejó por medio de los contratos de compra-venta de banano, como ya se explicó antes. Estos se firmaban con todos los productores bananeros que tenían título legal de propiedad o un contrato de arrendamiento y que, de acuerdo con la UFCO., se hallaban en condiciones de producir una cantidad considerable para la exportación. El documento tenía una validez de dos a cinco años, aunque en ocasiones era suscrito por un periodo más prolongado. El ejemplar más antiguo de contrato que hemos encontrado es uno de 1906, aunque existe constancia de que se empleaban desde 1886, antes de que se estableciera la compañía frutera.²⁸¹ El artículo N° 2 del contrato de 1906 señala una serie de criterios que debían ser tomados en cuenta por el inspector en el momento de clasificar y de rechazar racimos:

“Los bananos deberán hallarse en buenas condiciones para la exportación. No se recibirán los que estén magullados, dañados, sucios o quemados por el sol, sea por descuido en el manejo o cualquiera otra causa. No se recibirán tampoco los que tengan menos de siete manos y los que se pusieren en la orilla del ferrocarril después de 24 horas de cortadas. La corta deberá hacerse en el grado de madurez que indique la Compañía.”²⁸²

En relación con este contrato, el artículo N° 3 precisa la clasificación de los racimos de acuerdo con la cantidad de manos. Antes de 1920, los racimos podían ser de primera clase o de segunda clase, por tener entre siete y nueve o más manos. Después de 1920, se aceptó el racimo de seis manos para la exportación y entró en vigencia el sistema de cuenta por racimos computados. Este era el siguiente:

“Por racimo de 9 manos o mas (count)
 “ “ “ “ 8 id _____ (3/4) de racimo.
 “ “ “ “ 7 id _____ (1/2) de racimo.
 “ “ “ “ 6 id _____ (1/4) de racimo.”²⁸³

²⁷⁸ Viales Hurtado, Ronny. *Después del enclave*. Op. Cit., pp. 158-159.

²⁷⁹ *Idem*.

²⁸⁰ *Ibid.*, p. 155.

²⁸¹ Casey Gaspar, Jeffrey. *Op. Cit.*, p. 77.

²⁸² A.N.C.R., Congreso, 10105, f. 32 (1906).

²⁸³ A.N.C.R., Fomento, 4828, s.f. (1919).

Es importante señalar que los contratos de compra de fruta que fueron firmados por la compañía sufrieron modificaciones. Aunque para algunos autores, las obligaciones básicas de ambas partes contratantes parece que se mantuvieron relativamente constantes.²⁸⁴ Después del contrato de 1906, encontramos una copia de un contrato de 1932. En este se perciben claramente las exigencias de la UFCo. En el artículo N° 1, el contratista quedaba obligado con la compañía a entregar todos los bananos exportables de la variedad "Gros Michel" u otras variedades que se produjeran en la finca. En el artículo N° 2, se aclara que los racimos exportables eran aquellos con siete, ocho, nueve manos o más, cuyo pedúnculo o eje, en ambos extremos, tuviera como mínimo 13 centímetros de prolongación y que se hallaran en buen estado, es decir, verdes y limpios, no magullados, ni manchados, ni sucios, ni dañados, ni quemados por el sol; asimismo, no debían tener imperfecciones por ninguna otra causa y no debían haber sido cortados después de la hora establecida. En fin, debían contar con el grado de madurez y cumplir con las condiciones requeridas por la compañía. Además, cada una de las manos debía tener 10 o más dedos bien desarrollados, especialmente la mano en la punta, es decir, la séptima, octava o novena mano según la clase de racimo.²⁸⁵

Ilustración N° 12

El inspector ("blanco") y las cuadrillas de recogedores ("negros") de banano en la Región Atlántica/Caribe de Costa Rica



Fuente: *Boletín de La Unión Panamericana*. (Washington D.C.) XXXIII (julio de 1911): 28.

En el contrato precitado, en su artículo N° 3, se señala que los contratistas, una vez por semana, tendrían órdenes de la Compañía para cortar banano. Es necesario señalar que debían cumplir con la entrega y respetar la cantidad solicitada por la empresa. Si no podían cumplir con la cantidad demandada, debían dar aviso a fin de que la Compañía pudiera obtener de otras personas el banano requerido. En caso de que se negaran a cumplir la orden de corta o efectuar las entregas a su debido tiempo, la empresa como castigo tendría derecho a no darles aviso de corta para el siguiente embarque. La orden era dada antes de las quince horas del día anterior al de la corta; para ello se utilizaban avisos en lugares adecuados y debidamente determinados. Si la Compañía requería una cantidad limitada de racimos, debía indicarla en el aviso de corta. En este mismo se especificaba el grado de madurez de los bananos que debían cortarse. La empresa podía también dar el anuncio por medio del telégrafo, el teléfono, por escrito o verbalmente a los administradores o "mandadores" del contratista²⁸⁶.

El contratista debía comenzar la corta a la hora especificada en el aviso respectivo y entregar todos los bananos en el término indicado y a orillas de las líneas del Ferrocarril de Costa Rica, del *Northern Railway Company* o el de la Compañía Bananera de Costa Rica, o de las líneas con las cuales las anteriores estuvieran conectadas. Esto es un dato importante, pues se presume que los contratos bananeros en el Pacífico fueron similares a los utilizados en el Atlántico/Caribe. La entrega se hacía en las plataformas, conocidas también como "estaciones de entrega". Cada contratista debía construirlas y situarlas en lugares designados por la compañía de ferrocarril. Las estaciones de entrega debían colocarse a una distancia no mayor de tres metros de la vía férrea, con un espacio de 80 centímetros entre la plataforma y el extremo de los durmientes de la vía férrea. El contratista también debía cubrir los bananos depositados inmediatamente con hojas de banano o protegerlos de alguna otra manera eficaz contra el sol y el mal tiempo.²⁸⁷

Por otra parte, el contratista estaba obligado a entregar a la compañía, hojas de banano limpias para la protección de la fruta en los carros o los vagones del ferrocarril y en la cantidad que fuera necesario, a juicio de la compañía. Durante el transporte, el banano podía sufrir serios daños. En 1909, en una carta dirigida al señor Mullins, entonces Gerente General de la *Northern Railway Company*, se alude al respecto:

"Dear Sir. We have had so many complaints about the bruised condition of fruit from the Costa Rica division in foreign markets, that I am trying to do all that I can to correct this evil, and I wish that you would as early as you can conveniently do so. String a wire across the cars at each end and as near to the ceiling as possible, so that we will be able to hand banana leaves from same and protect the fruit which is loaded at the end of

²⁸⁴ Casey Gaspar, Jeffrey. *Op. Cit.*, 77.

²⁸⁵ A.N.C.R., Congreso, 163, f. 76. (1932).

²⁸⁶ *Ibid.*, p. 77.

²⁸⁷ *Ibidem.*

²⁸⁸ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004844, f. 116 (1909).

the car. Also there are a great many of the bananas cars which have no ceiling and the only protection that the fruit has, is the galvanized iron roof which as you know only tends to cook it, could you not ceil these cars in the same way that the others are."²⁸⁸

Las entregas en las plataformas debían hacerse antes de la hora fijada en el aviso de corta. Si el tren no llegaba a la plataforma después de la hora, todos los bananos del contratista eran comprados por la compañía, mientras que reunieran las condiciones del contrato. En caso de que la compañía por su culpa, dejara de aceptar fruta en las 48 horas siguientes a la notificación del aviso de corta, estaba obligada a contar y clasificar los bananos del contratista, pero en presencia de dos contratistas productores y con la asistencia de un representante de la UFCo. La fruta debía ser aceptada mientras cumpliera con las condiciones del contrato.²⁸⁹ Con el objetivo de que la UFCo. pudiera convenir debidamente el servicio de vapores para el transporte de los bananos, el contratista debía suministrar a la compañía, cuando se lo pidiera, un cálculo aproximado o un informe del número y de la calidad de los bananos que le sería posible entregar en determinada semana.²⁹⁰ En este sentido, el contratista se obligaba "poco más o menos" a entregar la calidad ofrecida

No encontramos referencias sobre el procesamiento del banano en el Pacífico Sur costarricense. Es posible, como se mencionó anteriormente, que se utilizaran contratos muy similares a los de la región Atlántico/Caribe. Los criterios para recibir la fruta, no debieron de variar mucho, al igual que los cuidados que debían practicarse después de la corta del racimo. La variedad "Gros Michel", como se observó anteriormente, no requirió de un complejo procesamiento, debido a sus características físicas, principalmente su racimo compacto y su cáscara gruesa. El transporte de la finca a la plataforma, el uso de hojas de banano para protegerlo mientras arribaba el tren, la carga de la plataforma a los carros o vagones del ferrocarril, la protección de la fruta durante el viaje en el tren y la descarga de los vagones al barco son las etapas que se realizaban después de la corta.

Un punto importante que se debe rescatar es el surgimiento de una nueva etapa en el procesamiento del banano después de la infección de las plantaciones con la enfermedad de la "sigatoka": el lavado. La "sigatoka", como se mencionó en un apartado anterior, es una enfermedad causada por el hongo *Mycosphaerella musicola* Leach, que se trasmite a través del aire. La enfermedad ataca la superficie de la hoja y reduce la producción de la fruta hasta llegar a detenerla por completo. Se había mantenido confinada en las islas sureñas del Océano Pacífico, pero en 1934, se observó por primera vez en Trinidad. Un año después, apareció en una plantación de la UFCo. en Honduras. En 1936, invadió la mayor parte de las plantaciones en el Caribe y un año más tarde atacó las de Centroamérica. En Costa Rica, la enfermedad infectó la recién abierta División de la Compañía en el Pacífico. En el Atlántico/Caribe también se propagó, sin embargo, para este momento la región había perdido importancia para la transnacional.²⁹¹

²⁸⁹ A.N.C.R., Congreso, 163, f. 77.

²⁹⁰ *Idem.*

²⁹¹ Marquart Steve. *Op. Cit.*, p. 46.

La compañía invirtió mucho capital en la búsqueda del control y la cura de la enfermedad. Sus científicos, como se mencionó anteriormente, descubrieron que el sulfato de cobre podía contraatacarla, pero tardaron tiempo en saber cómo aplicarlo. Después de que rociar el químico en las plantaciones fracasó, se resignaron a atomizar el sulfato de cobre disuelto en agua de cal, lo que se conoció como "caldo bordelés."²⁹² El impacto de éste fungicida en la salud de los trabajadores fue significativo, debido a la exposición directa durante las atomizaciones. El sulfato de cobre se iba acumulando tanto en la ropa como en las partes expuestas del cuerpo del trabajador, cuya piel con el tiempo de exposición iba tomando un color azul-verdoso.²⁹³ Algunos atomizadores padecieron enfermedades respiratorias y alergias; además, en algunos también se desarrolló el mal conocido como "pulmón de atomizador".²⁹⁴ La imagen del "perico" esquelético y tuberculoso no fue parte de una invención, sino que correspondió a la realidad en las plantaciones bananeras costarricenses.²⁹⁵

Por otra parte, el "caldo bordelés" dejaba en la fruta una mancha que debía ser removida antes de embarcar el banano. En el país, en un estudio publicado en 1938, se anunció el peligro de que las plantaciones nacionales fueran atacadas por la enfermedad. En este, se describía el proceso de lavado que estaba practicando la UFCO, para eliminar los residuos de las atomizaciones con el químico, en otros países:

*"la aplicación del caldo bordelés o las espolveraciones (sic) tiene como consecuencia que no solamente las hojas, sino también el fruto se manche por los productos químicos y debe ser lavado antes de su embarque. No tenemos que buscar las sustancias necesarias para este procedimiento, porque desde este punto de vista, la United Fruit, ya resolvió el problema utilizando el ácido clorhídrico en la proporción 0.73% en volumen. Terminando el baño en el ácido, éste se quita lavando la fruta con agua."*²⁹⁶

El lavado de los bananos, de acuerdo con el documento, podía realizarse en las plantaciones o en el puerto de embarque. En las plantaciones, la construcción de máquinas especiales era bastante sencilla, pero tenía el inconveniente de que no se podían lavar más de cuatro racimos por hora. En los puertos de embarque, las máquinas eran más complejas, pues la fruta se ubicaba en bandas que se encontraban en movimiento, y las cantidades de ácido y de agua eran tan grandes, que se requería la instalación de potentes bombas. Cualquier falla en el segundo baño, es decir, en el de agua, originaba la pérdida de la fruta por quedar impregnada con la sustancia química. En este sentido, el impacto ambiental del uso del "caldo bordelés" era más allá del deterioro de los suelos, que se infectaron con cobre: en el lavado de la fruta se utilizaban cantidades descomunales de agua y los residuos del caldo fueron a parar al suelo y a las fuentes de agua, lo que provocó altos niveles de contaminación.

²⁹² *Ibid.*, p. 47.

²⁹³ *Ibid.*, p. 51

²⁹⁴ *Ibid.*, p. 52.

²⁹⁵ *Ibid.*, p. 53.

²⁹⁶ "La sigatoka, nueva enfermedad que puede afectar la producción de banano". R.I.D.C. (Costa Rica) VI, N° 40 (febrero de 1938): 136.

En Honduras, por ejemplo, el lavado del banano para quitar la mancha, fue una operación más lenta y compleja que la de la descripción anterior:

*"The chemical solution which is used necessitates pipe lines laid in the fields at two hundred foot intervals and the native employees, whit (sic) a hose, spray the plants from four sides to make certain all the fungi are destroyed. Then the "stem" of bananas, which is cut off the plant, is carried to a tank alongside the electric railway, where it is dipped in another chemical solution to nullify the effects of the first solution; and, then as a last treatment, it is dipped into a tank of water to remove all the chemicals from the first before shipment. It was obvious that is it a rather costly operation, because each stem or stalk of bananas has to be dipped eight time in the chemical tank and four times into the water tank to bring it a state where it is ready to be shipped."*²⁹⁷

En Costa Rica, principalmente en la División del Pacífico, aunque no se puede descartar que también en la región Atlántico/Caribe, el lavado del banano tuvo que ser similar a las descripciones anteriores. Durante el periodo en estudio, no encontramos fuentes que remitieran a esta fase del procesamiento de la fruta. No obstante, se sabe que se tuvo que implementar en las plantaciones infectadas. La nueva fase dentro del procesamiento implicó para la compañía una fuerte inversión de recursos para levantar la infraestructura requerida para el lavado del banano. Además, no se puede dejar de aludir el fuerte impacto ambiental, debido a la cantidad de agua que hubo que utilizar durante la operación, de la contaminación química del suelo y de las fuentes de agua con los residuos del "caldo bordelés", así como en el ser humano, lo cual se evidencia en las condiciones de los "pericos". Es necesario señalar que también los trabajadores que lavaban la fruta para quitar la mancha ocasionada por el "caldo bordelés" tuvieron contacto con el fungicida, y por consiguiente, pudieron padecer diferentes enfermedades. El lavado del banano es una práctica que se instauró a partir de entonces y que continúa formando parte del procesamiento de la fruta hasta la actualidad, con la diferencia de que se realiza desde la década de 1960 en las empacadoras, donde hay una sección de lavado.

En resumen, el procesamiento del banano se consideró importante. Las labores efectuadas después de la cosecha podían influir en la apariencia de la fruta. En este sentido, una mala operación podía acarrear el rechazo de esta. Las fuentes encontradas poco aluden a la temática; no obstante, se observa la presencia de un vínculo procesamiento-calidad, la calidad percibida por el aspecto de la fruta que se remitiría a los mercados. Durante el periodo en estudio, la variedad comercializada fue la "Gros Michel", que se exportó en racimos desde su introducción hasta su eliminación de las fincas bananeras costarricenses, a causa de las enfermedades. El procesamiento de este banano no era complejo si se compara con la variedad "Cavendish", que exigió mayor cuidado en la manipulación e, incluso, la exportación en cajas, una vez desmanado el racimo. Lo anterior se vincula a la vulnerabilidad de la variedad, aunque no se deben obviar las exigencias del mercado consumidor en cuanto a la presentación de las frutas de buena calidad.

²⁹⁷ Soluri, John. *Banana cultures: agriculture, consumption, and environmental change in Honduras and the United States*. (Texas, United States: University of Texas Press, 2005): 116.

El procesamiento del banano se limitó a unas pocas etapas, a saber: la carga del racimo desde las fincas a las plataformas, la carga del racimo de las plataformas a los vagones del ferrocarril y la descarga de los racimos de los vagones al barco. En cada una se tomaron cuidados adicionales, como la misma forma de alzar el racimo y colocarlo en las estaciones de entrega, en los carros del ferrocarril, y por último, en el vapor, así como el cubrir la fruta con hojas de banano, para protegerla durante su permanencia en las plataformas y durante el transporte. Después de 1930, el lavado del banano fue una nueva fase dentro del procesamiento, pues debía retirarse la mancha provocada por el "*caldó bordelés*". Es posible que en las unidades productivas se implementaran otras etapas para proteger el racimo desde la corta hasta el embarque, con el propósito de mantener la calidad de la fruta, percibida por la apariencia.

3.3 SÍNTESIS

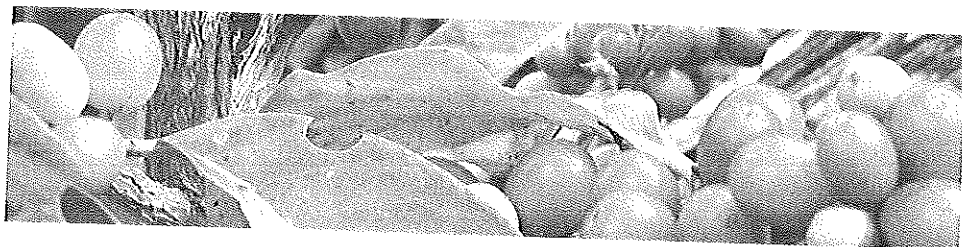
Durante el periodo en estudio, el procesamiento del café y del banano fue considerado decisivo para la calidad de los productos. En ambos, esta se percibía por medio de la apariencia y el sabor; en el caso de la fruta, el sabor que se apreciaba era el dulce, y en el caso del grano, se valoraban las características organolépticas de la taza. En el caso del café, y debido a la mayor disponibilidad de fuentes, es posible observar ciertos cambios o continuidades en las percepciones sobre su calidad, a lo largo del tiempo. En un principio, la opinión fue casi generalizada en el sentido de que un buen procesamiento influía favorablemente en el aspecto del grano, y por tanto, en las cotizaciones en los mercados. En un segundo momento, la apariencia no lo fue todo y hubo opiniones que señalaron la influencia del beneficiado en el sabor, el aroma y la acidez de la infusión, ya fuera positiva o negativamente. En el caso del banano, se observa que en la manipulación de los racimos desde la plantación hasta el embarcarse se tuvo como principal objetivo mantener el buen aspecto de la fruta.

El proceso de construcción sociohistórica de la calidad mediante procesamiento no se puede entender dejando al margen la participación de una serie de actores. En el caso del café, como se expuso en las páginas anteriores, intervinieron los productores, los beneficiadores, los empleados de los beneficios, los técnicos, los científicos y los consumidores. En el caso del banano, intervinieron los contratistas, los recogedores, los inspectores, los maquinistas, los cargadores, los descargadores, los técnicos, los científicos y los consumidores. La diversidad de integrantes, como en los casos estudiados, es lo que explica la diversidad de criterios sobre calidad, que a su vez cambian en el espacio y en el tiempo, y responden a coyunturas específicas. En algunos momentos, se construyen consensos, mientras que en otros privan las controversias, lo que indica que la calidad adquiere diversos significados y connotaciones y que está en permanente proceso de construcción y reconstrucción.

Por último, es necesario señalar que la construcción sociohistórica de la calidad a través del procesamiento no se puede disociar de la tecnología. En el caso del grano,

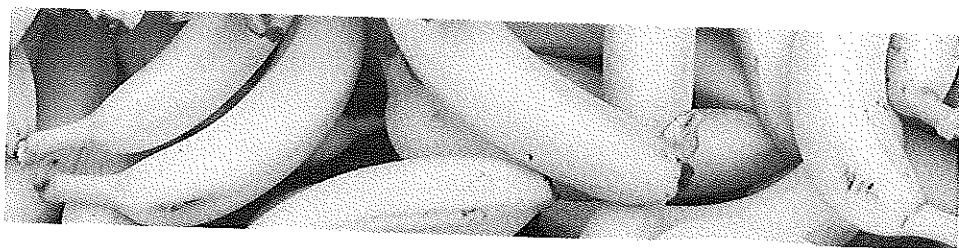
hubo un criterio casi generalizado de que el mejor café se obtenía en las grandes centrales y no en los modestos y rústicos beneficios. En el caso de la fruta, la tecnología del transporte, representada por el ferrocarril y por el sistema de refrigeración en los barcos, permitió un traslado rápido y eficiente de los cargamentos al puerto de embarque y a los puertos de comercialización. Además, el uso de los "conductores de vapor", que se extendían desde la escotilla de la embarcación hasta la puerta de los vagones, aceleraron el proceso de cargamento del banano en el barco, donde el fruto terminaba de madurar para llegar "en su punto" hasta los puertos de destino. Por último, y después de que se tuvo que implementar la aspersión con "caldo bordelés", nació una infraestructura para el lavado del banano. En las plantaciones fue sencilla y se limitó a tanques; en los puertos fue más complicada, pues se trataba de bandas en movimiento, que rociaban primero el químico y después, el agua. En este sentido, los técnicos de las casas fabricantes de esas maquinarias deben ser reconocidos también como actores. En pocas palabras, durante el periodo en estudio, en el proceso de construcción sociohistórica de la calidad mediante el procesamiento intervinieron y participaron una serie de actores públicos y privados, directos o indirectos que integraron la cadena de ambos productos.





CAPÍTULO 4

EL MERCADEO DEL CAFÉ Y DEL BANANO Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD





4. EL MERCADEO DEL CAFÉ Y DEL BANANO: Y SU RELACIÓN CON LA CALIDAD

4.1 EL MERCADEO DEL CAFÉ DE COSTA RICA

Los ingleses fueron, con excepción de algunos periodos de ruptura, los mayores importadores del café costarricense desde que se inició su exportación y hasta la Segunda Guerra Mundial. Antes de la crisis cafetalera de finales del siglo XIX y principios del XX, el paso por este mercado no había sufrido grandes tropiezos, pues las coyunturas adversas habían sido de corta duración. Los británicos aceptaron y pagaron bien el artículo, las buenas cotizaciones incentivaron a los exportadores a enviar el producto primordialmente a las plazas inglesas. En este sentido, mucho café de procedencia nacional se conoció en otros países consumidores por medio de las reexportaciones sajonas. Sin embargo, la crisis originó un cambio paulatino en la dinámica de las exportaciones. La obtención de bajas cotizaciones advirtió del riesgo de depender de solo un mercado como era la práctica tradicional. A partir de entonces, se procuró conquistar nuevos nichos.

El mercado estadounidense se valoró como un buen destino para aumentar las exportaciones de café nacional, debido a su cuantiosa población y a su afición por la bebida. A finales del siglo XIX y principios del XX, el producto costarricense era poco conocido en las plazas de ese país, pues se enviaban partidas pequeñas y de calidades inferiores. Lo anterior se vincula directamente con las buenas cotizaciones logradas en Inglaterra, pero también con las dificultades para la remisión del producto por el Pacífico, debido a las malas condiciones en las vías de comunicación. A partir de entonces se realizaron mayores esfuerzos por mostrar el producto nacional en las plazas americanas, por lo que se reconoció la necesidad de hacer propaganda para obtener mejores precios. En esta labor, los cónsules costarricenses desempeñaron un papel importante:

"El café de Costa Rica no es bien conocido en los mercados de este país, y por este motivo no se cotiza a los precios a que su excelente calidad le da derecho. Por lo general solamente las clases inferiores se envían a esta plaza. Estoy tratando la manera de darlo a conocer con ventaja en esta ciudad. Le suplico se sirva ordenar al que corresponda el que me envíen muestras de las diferentes clases de café que se produce en las varias secciones del país."²⁹⁸

De modo paralelo, se denunció la importancia de mantener un depósito constante de café de Costa Rica en las diferentes plazas estadounidense. Como ya se dijo, las variaciones en los precios se relacionaban con las escasas existencias de grano de esta

²⁹⁸ La Gaceta, 22 de enero de 1899.

procedencia. Los exportadores nacionales remitían pequeñas partidas a diferentes casas, que a su vez las negociaban por medio de distintos agentes corredores y a varios precios. En vista de esto, surgió la propuesta de instituir una sociedad o sindicato que se encargara de la exportación y venta a una sola firma en cada uno de los principales mercados. De este modo se conseguiría un suministro constante de café para los consumidores y precios fijos para el producto.²⁹⁹ A principios del siglo XX, se insistió de nuevo en la necesidad de conformar la organización o sindicato, debido a la falsificación que afrontaba el café nacional. Para entonces, vendedores sustituían cafés de otros orígenes por el de Costa Rica, ocasionándole un descrédito al producto local:

*"(...) me he convencido de que a nuestro producto se le ha hecho mucho daño en los Estados Unidos por vendedores poco escrupulosos que han sustituido café de otras procedencias por el de Costa Rica, con lo cual han llegado a desprestigiar el nuestro, al extremo de que muchos expendedores al por menor en ésta (Nueva York) y otras ciudades, no quieren de ninguna manera venderlo al detal, porque dicen que a los consumidores no les gusta por ser demasiado agrio o acre."*³⁰⁰

Las bases estadísticas sobre exportadores y consignatarios demuestran la poca participación del café costarricense en el mercado estadounidense. En 1898, el producto nacional se remitió a tres plazas de ese país. En Nueva York, 25 firmas consignatarias importaron 3.345.784 kg, el 70% de las compras fueron de café limpio y en pergamino, y el 30% restante, tercera o calidades inferiores. En California fueron 10 los consignatarios, en total, compraron 1.232.906 kg, el 99% correspondía a grano limpio y en pergamino y el 1% a tercerillas. En Filadelfia, solo una casa compró 157 kg. Por entonces, la mayoría de destinatarios trabajaban con pocas partidas de café nacional. Cualquier intento dirigido a aumentar las exportaciones hacia Estados Unidos se consideró favorables para la empresa cafetalera, quizá a ello se atribuya la participación del país en ciertas actividades.

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX, Costa Rica recibió invitaciones para participar en ferias o certámenes, en asociaciones y en congresos. Algunas actividades se consideraban importantes, por el vínculo comercial que se podía llegar a establecer con los mercados regionales estadounidenses. Sin embargo, la decisión de participar en las ferias internacionales no se puede entender al margen del modelo liberal adoptado por los gobiernos costarricenses, que encontraron en estas una buena oportunidad para instituir relaciones internacionales. En los certámenes, las grandes potencias mostraban sus avances científicos y tecnológicos, mientras que los países periféricos exhibían sus industrias y materias primas, con el propósito de crear vínculos comerciales y de promover inversiones extranjeras.³⁰¹

²⁹⁹ *La Gaceta*, 9 de julio de 1899, p. 33.

³⁰⁰ *La Gaceta*, 18 de febrero de 1900, pp. 160-161.

³⁰¹ Viales Hurtado, Ronny: "Librecambio, universalismo e identidad nacional: la participación de Costa Rica en las exposiciones internacionales de fines del siglo XIX". En: Enríquez, Francisco e Iván Molina (compiladores.) *Fin de siglo XIX e identidad nacional en México y Centroamérica* (Alajuela: MHCJS, 2000): 357-387.

En 1893, el país participó en la "Exposición de Chicago". El presidente de la comisión delegada por Costa Rica en esta feria fue Manuel María Peralta, lo acompañaron Joaquín Bernardo Calvo, el Dr. David Guzmán y Anastasio Alfaro³⁰². El propósito fue presentar a los visitantes aspectos relacionados con la agricultura, la minería, la arqueología, el arte y la literatura nacional; aunque se enfatizó en la industria cafetalera, por considerarse la más importante. El Gobierno asignó la suma de 10000 pesos para construir el stand de Costa Rica, que se abrió al público el 5 de julio. La degustación de café era la actividad más notoria dentro del pabellón. En relación con lo anterior, el delegado informó lo siguiente:

*"La degustación de café no tiene rival y aún cuando los esfuerzos de la competencia sean muy grandes, ya en la Exposición la fama de nuestro café está asegurada (...) el número de tazas servidas en un solo día pasó de mil."*³⁰³

Es poco lo que se conoce sobre la participación de Costa Rica en la feria. No obstante, todo parece indicar que el café nacional llamó la atención y que por entonces ya era conocido por un reducido nicho de mercado:

*"Near by the Guatemala building is that of Costa Rica and upon the north side of this building you can get a waffle similar to that of Guatemala and a cup of coffee a great deal larger. The Brazil and Guatemala cups are just larger than after-dinner cups, but the Costa Rica cup is the kind the hired man wants to have alongside when he is eating ham and turnips. It is good coffee, better than you can buy in any big Chicago or New York restaurant, but the cup is so big it raises your suspicions."*³⁰⁴

Algunos años después, el país participó en la "Exposición Comercial de Filadelfia". La Secretaría de Fomento invitó a los caficultores a preparar muestras de 3 ó 4 kg; adjunto debían enviarse el nombre del expositor y la localidad donde se producía el artículo. Es poco lo que se conoce sobre el desarrollo de este certamen. No obstante, la participación se previó como una buena oportunidad para mostrar el café nacional en el mercado estadounidense:

*"creo que la exhibición será muy provechosa a nuestro principal producto de exportación, pues se ha dado a conocer a un número considerable de personas de la que constantemente compran el artículo y muchas de las que en adelante pedirán café de Costa Rica, del cual hasta ahora no tenían la noticia. Tengo la convicción de que esta pequeña exhibición influirá bastante en mejorar el precio de nuestro café en este mercado."*³⁰⁵

³⁰² A.N.C.R., Relaciones Exteriores (colección Manuel M^a Peralta), 164, s.f. (1893).

³⁰³ A.N.C.R., Fomento, 4576, f.1. (1893).

³⁰⁴ *A Journal of Outdoor Life. Travel, Nature, Study, Shooting.* (New York) XLL, N^o 19 (11 de noviembre de 1893): 411.

³⁰⁵ *La Gaceta*, 22 de agosto de 1899, p. 189.

Paralelamente, y como consecuencia de las bajas cotizaciones obtenidas por el café por motivo de la crisis, se recibió una invitación del Gobierno salvadoreño para participar en la fundación de una asociación de carácter regional. El propósito sería la implementación conjunta de propaganda para aumentar el consumo de la bebida en los nuevos mercados, como el estadounidense. En la propaganda se enfatizaría en las cualidades higiénicas y dietéticas del café, y se instruiría a los futuros consumidores sobre el modo más adecuado de prepararlo. Por otro lado, se negociaría para reducir los impuestos de exportación e importación. La respuesta del Gobierno costarricense fue negativa. Se señalaron los esfuerzos acometidos para acreditar el café en los Estados Unidos, sin ningún éxito.³⁰⁶ A pesar de lo anterior, el mercado americano continuó considerándose el principal destino por conquistar:

Con el inicio del siglo XX, se denunció de nuevo la necesidad de mostrar el café de Costa Rica en las distintas plazas estadounidenses, para rescatar de ese modo las cualidades reales del producto³⁰⁷. Las ferias se consideraban una opción interesante para lograrlo, pues concurría un público amplio y diverso. Con este criterio, se aceptó participar en la "Exposición Panamericana de Buffalo". Para ese certamen, se recomendó establecer una organización que se encargara de clasificar el café por calidades y mantuviera, después de la actividad, partidas suficientes del grano en distintas plazas. De este modo, se pensó no incurrir en los errores cometidos durante la feria de Chicago, en donde el café nacional adquirió buena reputación, pero pronto se desacreditó a causa de las sustituciones fraudulentas efectuadas por los expendedores, debido a las pocas existencias disponibles. Por entonces, se señaló lo siguiente:

*"Lo que hace falta es que se organice bien el negocio: que aquí se clasifique bien las diversas clases que se remitan para allá bajo una misma marca Café de C.R.A, B, C, o D según su clase, y que siempre se mantenga en depósito la cantidad suficiente para llenar la demanda (...) los cafetaleros deben comenzar por organizarse; hacer que nuestro café sea bien conocido y apreciado en la Exposición Panamericana; tener en este certamen un representante que haga degustar el café costarricense, que lo acredite otra vez y que le forme propaganda eficaz (...). Los mercados del mundo son muchos y algunos muy grandes, y esos de los Estados Unidos es preciso que sepamos aprovecharlos."*³⁰⁸

El éxito o fracaso del certamen dependería de las medidas implementadas posteriormente, por ello se insistió en mantener partidas en los distintos centros. A mediano plazo, el aumento en el consumo y la mejora en las cotizaciones pudieron servir de indicadores en cuanto a las ventajas de haber participado en la exposición. A corto plazo, la obtención de medallas durante la feria demostró el buen desempeño

³⁰⁶ *La Gaceta*, 31 de setiembre de 1899, pp. 264-265.

³⁰⁷ *La Gaceta*, 16 de junio de 1900, p. 553.

³⁰⁸ *La Gaceta*, 13 de febrero de 1901, p. 145 o *El Herald*, 14 de febrero de 1901. Ver también: *La Gaceta*, 31 de marzo de 1901, p. 310.

logrado por el país en comparación con el resto de naciones productoras que asistieron al evento. En Búfalo, Costa Rica obtuvo Medalla de Oro por su exhibición colectiva de café, en la que participaron Juan Doderó, Mariano Montealegre, Francisco Montealegre y los hermanos Troyo. Además, obtuvo Medalla de Plata por la exhibición de café en pergamino, a cargo de: G. Beer, Leoncio Bello, Francisco López, Rohrmoser la Compañía Agrícola, el Departamento Nacional de Estadística, y Carranza.³⁰⁹

El país también participó en la "Primera Conferencia Internacional del Café", organizada por la Bolsa de Café de Nueva York, en 1902. El propósito era estudiar las causas y los efectos de los bajos precios para encontrar soluciones a la coyuntura adversa que enfrentaba el grano.³¹⁰ Las naciones productoras, por medio de sus representantes, expusieron sus propuestas. La delegación costarricense criticó la participación de los intermediarios en la industria, debido a los grandes beneficios que obtenían en el negocio del producto. En este sentido, se propuso la creación de asociaciones de productores de café, que se encargarían de regular la producción de acuerdo al consumo, ampliar este, levantar empréstitos para saldar las deudas de los asociados, vender café directamente, fijar calidades y precios así como montos de exportación y reservas, y vender el grano en todas sus formas, de manera que el consumidor lo obtuviera "puro, de buena calidad y a un precio justo y equitativo."³¹¹ Los Gobiernos de los países productores, por medio de las cancillerías, se organizarían para la formación simultánea de dichas asociaciones. Se desconoce la evolución del proyecto, aunque es posible que solo formara parte de un ciclo de exposiciones, pues se sabe que fueron pocos los logros obtenidos en la conferencia.

Un año después, el país fue invitado a la "Feria Internacional de San Luis". En esta ocasión, se criticó el poco éxito logrado en los certámenes anteriores y se atribuyó como principal causa la "desnaturalización" con que el país se había presentado:

*"verdad es que las pasadas exposiciones no ha derivado a Costa Rica el fruto equivalente a los crecidos gastos que en ellas ha invertido (...). Es obvia la desnaturalización con que Costa Rica se ha presentado a los grandes certámenes del mundo, testimonio de su industria sin ser industrial, señales de su ciencia sin tener sabiduría, bocetos de sus artistas sin tener escuelas de bellas artes, vasijas y piedras viejas de sus pasadas edades sin tener notable arqueología, cuando en vez de tales ficciones debió llevar allí, en forma adecuada y conveniente, para derivar provecho la noticia exacta de lo que constituye su bienestar y su riqueza: la agricultura."*³¹²

³⁰⁹ La Gaceta, 20 de diciembre de 1901.

³¹⁰ En el periódico The New York Times se anunció: "This congress is to meet in New York on Oct. 1, and is to be represented by delegates from each of the republics desiring to participate, a delegate being required, according to the resolution as adopted, to possess technical and expert knowledge regarding the production, distribution and consumption of coffee". En: The New York Times, 21 de setiembre de 1902, p. 29.

³¹¹ La Gaceta, 31 de octubre de 1902, p. 474.

³¹² La Gaceta, 17 de enero de 1903, p. 49.

El Gobierno aceptó la invitación, pero cambió el sistema en que se venía operando en los certámenes anteriores. En la "Feria de San Luís", se exhibiría únicamente la industria agrícola costarricense y se destacaría el café. En esta ocasión, se solicitó a los cafetaleros remitir muestras no menores de 10 kilos, acompañadas del nombre del productor; marca usual de los sacos, procedencia exacta, altura de ubicación, clase (caracolillo, primera, segunda, tercera, espumas, pergamino), producción media por manzana, naturaleza del suelo, modo de cultivo y cualquier otra información considerada pertinente.³¹³ Para algunos, la conquista del mercado americano no era difícil, pues se producía un buen café³¹⁴. Para otros, la mayoría de consumidores estaban habituados a las clases ordinarias, por lo que no valoraban la calidad; en este sentido, se debían realizar esfuerzos para modificar el comportamiento. Una propaganda efectiva podría transformar las preferencias y los gustos de algunos consumidores.³¹⁵

En la "Feria de San Luís", se ilustraron para el público las diferentes etapas del proceso de transformación del café. El visitante pudo observar en pinturas, fotografías o muestras, el proceso de crecimiento, la florecencia, la fructificación, la recolección y el beneficiado. También se expusieron las diversas calidades, los tamaños y los aromas del producto nacional. Aparte, se ofreció el grano tostado y molido para que el público disfrutara del sabor real de la infusión. Durante los meses del certamen, se divulgó propaganda oral y escrita, por medio de la participación en conferencias y la publicación de 17 artículos en periódicos de gran circulación.³¹⁶ El café nacional, como en ocasiones anteriores, obtuvo premios, tanto en medallas de oro, como de plata y bronce.

En años posteriores, se siguió insistiendo en la necesidad de exportar café hacia Estados Unidos, pues aún era poco el remitido.³¹⁷ De nuevo, la propaganda se consideró la principal estrategia para persuadir al consumidor americano de las cualidades del producto nacional. Los esfuerzos del Gobierno y de los cafetaleros debían dirigirse a la realización de una campaña que mostrara la calidad del café costarricense, pues el país no podía competir cuantitativamente. En este sentido, se recomendó anunciarlo por medios orales y escritos, que era lo acostumbrado en ese mercado. Asimismo, se invitó a instalar establecimientos para que el público degustara la bebida y aprendiera a prepararla. El propósito era educar el gusto de los consumidores adinerados,³¹⁸ es decir, asegurarse un nicho de mercado especializado, que estuviera dispuesto a pagar altos precios por el café costarricense. A pesar de las recomendaciones de los cónsules costarricenses, fue poco el producto nacional consumido entonces en los Estados Unidos. La situación cambió un poco durante la Primera Guerra Mundial.

³¹³ *La Gaceta*, 15 de enero de 1904, p. 38.

³¹⁴ *La Gaceta*, 17 de enero de 1903, p. 49.

³¹⁵ *La Gaceta*, 20 de julio de 1904, pp. 74.

³¹⁶ *La Gaceta*, 30 de junio de 1905, pp. 652-661.

³¹⁷ *La Gaceta*, 17 de diciembre de 1907.

³¹⁸ *La Gaceta*, 06 de diciembre de 1907, pp. 694-695.

La Primera Guerra Mundial repercutió en la economía nacional, pues se redujo el comercio con las naciones beligerantes. Desde el inicio, las repercusiones del conflicto fueron diversas, por lo que el Gobierno tuvo que implementar una serie de medidas para contrarrestar la crisis. No obstante, la situación se agravó después del 23 de febrero de 1917, fecha en que Inglaterra decretó el cierre del mercado de Londres para el café nacional. A partir de ese año y hasta 1922, el principal destino del producto fue Estados Unidos. Después de esa fecha, los envíos a Inglaterra crecieron paulatinamente, esta se convirtió de nuevo en el principal mercado del grano. En este sentido, el aumento en el consumo del café costarricense en el mercado estadounidense fue ante todo coyuntural.

Por otra parte, el estado de guerra dificultó la ejecución de campañas publicitarias para mercadear el café, aunque hubo un intento privado interesante: en 1915, la razón social "Alsina y Pérez Martín" fundó en Barcelona una sociedad comercial, que se dedicó a comisionar y a consignar café costarricense. Esta sociedad consideraba que, con trabajo y publicidad continua, España se convertiría en un buen mercado. En esa época, los consumidores peninsulares desconocían la calidad del grano costarricense, por lo que en una primera etapa se tendría que vender a precios similares a los que se comercializaba el café de El Salvador y de Venezuela, cuyas cotizaciones eran bajas en ese mercado. Con la deducción de los fletes, del seguro, de los derechos de aduana, de la comisión de venta, del corretaje, del flete del ferrocarril de Costa Rica y del embarque desde Limón, el precio neto de 100 kg. sería de 141 pesetas. Para hacer conocer su calidad y para obtener cotizaciones similares o superiores a las de Puerto Rico, que oscilaban entre 160 y 168 pesetas, se propuso lo siguiente:

*"colocar letreros luminosos en los sitios más céntricos de Barcelona, Madrid y otras ciudades importantes, publicar permanentemente anuncios en los periódicos y revistas de mayor circulación, repartir profusamente prospectos, carteles y objetos artísticos, regalar semanal o mensualmente cajitas conteniendo café tostado y molido para una o dos tazas, y emplear, en fin, cuantos medios de propaganda juzguemos eficaces."*³¹⁹

En 1924, la sociedad precitada anunció la buena acogida que había tenido el producto costarricense en España y aseguró que el país contaba con un nuevo mercado. En ese momento, había complementado su primera estrategia de mercadeo con la de ventas de café tostado y molido. De esta forma, evitó a los intermediarios y obtuvo mayores ganancias al integrarse verticalmente a la cadena. Las estrategias implementadas por esta sociedad requirieron una fuerte inversión de capital. En vista de lo anterior, la sociedad presentó ante el Congreso de Costa Rica un proyecto para que fuera el propio café el que pagara su publicidad, pues era la única vía para darlo a conocer en las distintas plazas del mundo:

"No basta que tengamos una calidad superior sino la damos a conocer por todas partes y lo acreditamos; es indudable que al mayor anuncio corresponden las

³¹⁹ A.N.C.R., Fomento, 8379, s.f. (1924).

mayores ventas, las mayores ventas traen como consecuencia la disminución de existencias y las menores existencias obtienen los mayores precios posibles. Si consiguiéramos abrir en vez de los dos de ahora, diez mercados en el mundo y en ellos distribuyéramos nuestra cosecha anual, Costa Rica realizaría incalculables ganancias."³²⁰

Durante la coyuntura de la Primera Guerra Mundial, se estableció en Costa Rica la Cámara de Comercio, con el objetivo de procurar y defender el desarrollo del comercio y de la industria nacional, en sus diferentes manifestaciones, así como uniformar los usos y las prácticas mercantiles. La Cámara estaba conformada por socios vinculados a la actividad comercial e industrial. En sus inicios el costo de la inscripción fue de ₡50 y la mensualidad, de ₡10. Se organizó por medio de gremios; entre ellos se encontraba el de exportadores de productos nacionales. En este, la industria del café estuvo bien representada; en 1916 lo constituían solo cafetaleros.³²¹ Algunos años más tarde, y quizás de forma indirecta, la Cámara pudo promover el mercadeo del café costarricense, al apoyar a la Asociación Nacional de Productores y participar en la Junta Nacional de Turismo.

En el transcurso de la Primera Guerra Mundial, se había declarado de nuevo la importancia de ampliar los destinos de exportación del café costarricense. La crisis finisecular, produjo una baja en las cotizaciones del café costarricense en los mercados británicos, pero el conflicto bélico ocasionó su cierre. El mercado estadounidense se convirtió, por un corto periodo, en el principal receptor del café nacional, como se mencionó atrás. Pero después de finalizado el conflicto bélico, los envíos hacia el mercado inglés se recuperaron de forma gradual y ya para 1922, Inglaterra era nuevamente el principal importador de café de Costa Rica. Algunos años después, el mercado del grano enfrentó una nueva crisis y se insistió de nuevo en la necesidad de diversificar los destinos de exportación, como se verá a continuación.

Una nueva crisis se inició en 1927, como consecuencia de la sobreproducción cafetalera y se agravó tres años después con la crisis económica mundial de 1929, cuyos efectos en la industria cafetalera se prolongaron hasta 1935.³²² Durante esos años, las cotizaciones de cafés superiores y ordinarios fluctuaron casi siempre con tendencia hacia la baja, con la diferencia de que los segundos tuvieron mayores dificultades de colocación. La diversificación de los mercados se consideró la mejor opción para sostener la actividad. En este sentido, se implementaron proyectos estatales y privados para colocar el café nacional en nuevos nichos, aunque también se promovió el aumento del consumo en los nichos de mercado tradicionales.

³²⁰ A.N.C.R., Congreso, 13414, s.f. (1924).

³²¹ Dirección General de Estadística y Censo. *Anuario Estadístico de Costa Rica* (Costa Rica: Imprenta Nacional, 1915): 229.

³²² En relación con lo anterior; consultar: Merz, Carlos. "Coyuntura y crisis en Costa Rica 1924-1935". R.I.D.C. (Costa Rica). IV (1936): 435-461.

En medio de estas circunstancias, nació la "Asociación Nacional de Productores de Café" (A.N.P.C.), en 1929. Este hecho se vinculó a los problemas que venía presentando la industria cafetalera, principalmente el conflicto entre los productores y los beneficiadores-exportadores: los primeros alegaban que los segundos liquidaban a un bajo precio la fanega de café, con el argumento de que recibían malas cotizaciones en el mercado, aunque esto no siempre fuera cierto.³²³ Uno de los propósitos de la A.N.P.C. sería la promoción y la propaganda interna y externa del café. La Asociación, de acuerdo con los estatutos, se conformaría por socios que, a través de una asamblea, nombraban una directiva de ocho propietarios, cinco suplentes y un representante de la Secretaría de Fomento. Los miembros, inicialmente estarían obligados a contribuir con ₡5 mensuales para su sostenimiento y cierta cantidad de café anual para la promoción. Esta labor, se realizaría enviando representantes a giras de propaganda y organizando exposiciones internacionales. Además, se establecería un registro de marcas de los productores, con el fin de garantizarlas debidamente ante los distintos mercados.

Paralelamente a lo anterior; y con el propósito de promocionar el café, se decretó comprar los clisés que John Ernest había utilizado para la elaboración de su folleto *Souvenir of Costa Rica*.³²⁴ Este trabajo consistía en una serie de fotografías relacionadas con la industria cafetalera, un breve relato y una misma frase en todas las páginas: *DRINK COSTA RICA COFFEE*. El proyecto había surgido de una iniciativa privada, por lo que su tiraje fue reducido y solo se imprimió en el idioma inglés. No obstante, el trabajo tuvo buena aceptación y llegaron solicitudes de envío de países como Noruega, Bélgica, Francia, Rusia, Alemania, España e Inglaterra. En vista de lo anterior; se propuso la idea de publicarlo en varios idiomas y enviarlo a los distintos consulados para distribuirlo gratuitamente. Los fondos necesarios para el proyecto fueron tomados del impuesto consular, establecido en noviembre de 1928, y en total, se invirtieron ₡10.000. De acuerdo con la Ley, el 15% del producto de dicho impuesto, que oscilaba alrededor de los ₡90.000 anuales, sería destinado a la promoción del café en distintos mercados.³²⁵ En la década siguiente, la labor divulgativa continuó.

En enero de 1930, la A.N.P.C. promovió, ante el Congreso de Costa Rica, un proyecto para registrar las marcas de los exportadores de café, con el propósito de que los cónsules pudieran defenderlas en el exterior.³²⁶ En junio de ese año, esta organización propuso otro proyecto, esta vez para favorecer el uso de emblemas nacionales en los sacos, con el argumento de que con esta medida, se haría campaña a favor del

³²³ El conflicto entre los productores-beneficiadores ha sido estudiado por Acuña Víctor Hugo "La ideología de los pequeños y medianos productores cafetaleros costarricenses (1900-1961)" y González, Alfonso "El discurso oficial de los pequeños y medianos cafetaleros (1920-1940, 1950-1961), ambos En: *Revista de Historia (Costa Rica)* N° 16, (julio-diciembre) de 1987.

³²⁴ Ernest, John. "*Souvenirs of Costa Rica*". El trabajo no tiene información referente al año de publicación o casa editora. Se sabe que se difundió en la década de 1920. Hay un ejemplar en la Biblioteca Nacional de Costa Rica y se consigue bajo la siguiente signatura: CR 633.73 E 71S CE.

³²⁵ A.N.C.R., Congreso, 15427, f. 4-5 (1928).

³²⁶ A.N.C.R., Fomento, 10760, s.f. (1932).

producto y se protegería su calidad evitando las sustituciones y facilitando el control de sus ventas.³²⁷ Los cónsules costarricenses deberían destruir los sacos para impedir que se utilizaran en el transporte de grano de otra procedencia. Este proyecto no fue aceptado por varias razones: se consideró fuera del alcance de los diplomáticos evitar que otros aprovecharan los sacos; los agentes vendedores no se preocuparían de destruirlos ni se encargarían de hacerlo; se prestaría a especulaciones entre aquellos que tuviesen interés en aprovecharse de la fama del café nacional para defraudar al público consumidor; porque en el mercado europeo lo que se valorizaba no era precisamente la procedencia, sino las marcas acreditadas y reconocidas entre las mejores.³²⁸

En medio de esta coyuntura, se constituyeron también la Cámara Nacional de Cafetaleros y la Junta Nacional de Turismo. La Cámara, representaba los intereses de los medianos y de los grandes cafetaleros. De acuerdo con sus estatutos, solo podrían integrarla productores que contaran con más de cuatro hectáreas dedicadas al cultivo; dueños de patios de beneficios y aquellos que exportaran más de 25.000 kg de café anuales. Su propósito era el de trabajar en beneficio de la industria cafetalera, en la promoción mediante, y en otras formas, campañas en el exterior; que permitieran dar a conocer el producto en los diferentes mercados.³²⁹ La Junta Nacional de Turismo pudo colaborar de manera indirecta en esta tarea de dar a conocer el café costarricense, pues entre sus integrantes estuvo un representante de la A.N.P.C. y de la Cámara de Comercio.³³⁰

Por ese tiempo, se expuso un proyecto de ley para dar a conocer más ampliamente el café de Costa Rica en los mercados europeos. La iniciativa surgió como consecuencia del anuncio que hizo Inglaterra sobre la posible imposición de un gravamen para el grano que no proviniera de sus colonias. Se recomendó anunciar el café por medio de publicaciones, de conferencias, y especialmente, de fotografías que, a juicio de los expertos de la época, eran el mejor elemento propagandístico y de promoción. El proyecto fue aceptado y para su cumplimiento, el Gobierno destinó por cinco años la suma de US \$1.000.³³¹ La publicidad se consideró la principal estrategia para incursionar en nuevas plazas:

"la lucha entablada por la conquista de los mercados reviste cada día mayor significación e importancia; y los países que rehúyen la batalla, es muy probable que vayan quedándose arrinconados y desconocidos, mirando que los competidores abarcan las plazas compradoras al crear fuertes lazos a base de propaganda. (...) Ganó el

³²⁷ Desde 1929, la Asociación promovió el uso de una marca destinada a la protección del café de Costa Rica. Se recomendó utilizar el escudo nacional "deformado", es decir estilizado, con la siguiente leyenda: arriba "CAFÉ DE COSTA RICA" y abajo "EL MEJOR CAFÉ DEL MUNDO". En: A.N.C.R., Fomento, signatura 11722, f. 10.

³²⁸ A.N.C.R., Congreso, 15776, f. 1-5 (1932).

³²⁹ A.N.C.R., Congreso, 16275, f. 16-17 (1932).

³³⁰ Colección de Leyes y Decretos. Decreto N° 91, 16 de julio de 1931.

³³¹ A.N.C.R., Congreso, 16254, f. 1-3 (1932).

producto una fama mundial, y nos hemos dormido sobre nuestros laureles. Otros países se esfuerzan en hacer conocer el suyo, y el nombre de nuestro país, esa es la dolorosa verdad, puede desaparecer del planeta en esta despiadada tempestad de competencia en que se debate el mundo."³³²

Como parte de la política de promoción del café costarricense, el Gobierno aceptó la participación del país en la "*Feria Internacional de Chicago*", que se llevó a cabo entre mayo y noviembre de 1933. El objetivo principal de esta participación fue hacer una intensa propaganda al café, aunque se mostraron otros productos como el banano, el cacao y las maderas. Con motivo de la feria, la Junta Nacional de Turismo acordó ampliar en 200 metros la película *Costa Rica Pintoresca*, para filmar escenas en algunos beneficios.³³³ De este modo, se quiso mostrar al visitante el itinerario del grano desde la plantación hasta el puerto de embarque. En un principio, la delegación costarricense tuvo que rechazar el pabellón asignado, debido a la ubicación desventajosa donde se encontraba. Después de negociar con España, para compartir su local, se pudo instalar el *Costa Rica Coffee Garden*.³³⁴ Durante el certamen, la venta de café tuvo bastante éxito, pues visitantes y empleados acudían a comprar la bebida. Al finalizar el evento, se esperaba hacer de Chicago un punto central de distribución del café costarricense para el medio-oeste norteamericano.³³⁵

En esa década, también se fundó el Instituto de Defensa del Café (I.D.C.). El objetivo principal de su creación fue regular la actividad cafetalera en el país y conciliar los intereses de los productores, los beneficiadores y los exportadores. El Instituto tuvo a su cargo varias funciones; en relación con el comercio, se le asignó la de analizar la conveniencia de establecer en Londres, Hamburgo y California oficinas de investigación y de promoción.³³⁶ Si bien hubo interés por aumentar el consumo en los destinos tradicionales, se trató fundamentalmente de ampliar las exportaciones a nuevas plazas que apreciaran un producto de calidad, principalmente, a partir de 1934, fecha en que Alemania estableció el sistema de compensaciones para el café costarricense. En este sentido, se pensó en enviar café a Holanda, a Dinamarca, a Noruega o a Suiza,³³⁷ donde los consumidores estaban acostumbrados a tomarlo puro. A partir de 1936, se implementó propaganda, de forma colectiva, entre varios países productores de café, lo que ya da cuenta del germen del asociacionismo internacional entre los productores del grano.

En 1936, se realizó en Colombia la "*Primera Conferencia Americana del Café*". Además del país anfitrión, participaron Cuba, Brasil, Venezuela, México, Guatemala,

³³² A.N.C.R., Congreso, signatura 16311, f. 1-6 (1932).

³³³ *La Tribuna*, 10 de junio de 1933, p. 2.

³³⁴ *La Tribuna*, 09 de agosto de 1933, p. 7.

³³⁵ *La Tribuna*, 23 de agosto de 1933, p. 3.

³³⁶ *Colección de Leyes y Decretos*. Ley N° 121, 24 de julio de 1933.

³³⁷ Cohen, W. Chales. "Tienen mercado los Estados Unidos para el café extrafino que produce Costa Rica. Necesitamos países que consumen y paguen altas calidades, como son la de nuestro grano". *R.I.D.C.* (Costa Rica). I., N° 2 (diciembre de 1934): 117-120.

El Salvador, Nicaragua y Costa Rica. Durante el desarrollo de la actividad, se acordó la creación de la "Oficina Panamericana del Café" (O.P.C.), con sede en Nueva York. El propósito de su creación fue el siguiente:

*"to provide a permanent contact between all Pan-American coffee producing countries; to promote that use of coffee in cooperation with the Associated Coffee Industries of America and exchange information and statistics."*³³⁸

La O.P.C. se mantendría operando mediante la contribución de los países productores participantes. Los que exportaban menos de 1.000.000 de sacos anuales pagaron inicialmente US \$50 por mes; los que enviaban cantidades superiores lo hicieron en proporción a sus exportaciones hacia los mercados estadounidenses. En Bogotá, los representantes de los países productores adoptaron la siguiente resolución:

*"Whereas it is desirable by all means that the price of coffee be stabilized at a level not too high for the consumer but which be protected the roaster from the risk of losses and allow the producing countries to earn a fair return, permitting them to maintain a just standard of living and allowing them to buy from the industrial countries who are the consumer of coffee; and whereas it is necessary and fair that all the producing countries take part in the effort, which heretofore has been the work of Brazil alone, throughout the sacrifice of a part of her crops, which the other producing nations hereby recognize has resulted in benefit to all of them."*³³⁹

La labor inicial de la O.P.C. fue gestionar con la *Associated Coffee Industries of America* (A.C.I.A.) un plan de promoción del café producido por los países miembros, en los Estados Unidos.³⁴⁰ Para dirigir la campaña, esta asociación solicitó inicialmente la suma de US \$0,05, por cada saco de café que se importara en esa nación. Cualquier vínculo con la agrupación se consideró importante, pues ella abarcaba el comercio y la industria del grano. La A.C.I.A. propuso realizar una campaña de orden general, que difundiría las características intrínsecas del café y sus virtudes como "bebida estimulante y no perjudicial al organismo". La propaganda se distinguiría por su imparcialidad, pues no se anunciaría ninguna marca en particular. Como resultado llegaron a coexistir dos modalidades de anuncio, las más comunes: el anuncio de una marca y el que se centraba en las cualidades del producto, sin favorecer un nombre comercial. En el primer caso, el interés del comerciante radicaba en dar a conocer su marca, para desplazar del mercado en alguna medida a la competencia. En el segundo caso, se buscaba estimular la atención del consumidor hacia el producto en sí. La última modalidad se consideró más efectiva, pues inducía "mentalmente" al público a consumir más. La implementación de esta propaganda se consideró necesaria, sobre todo, por la fuerte competencia de los cafés descafeinados y de bebidas, como las gaseosas, los jugos, la leche y el té.

³³⁸ *The New York Times*, 1 de noviembre de 1936, p. 6.

³³⁹ *Idem*.

³⁴⁰ Oficina Panamericana del Café. "Información general sobre la necesidad de iniciar una activa propaganda para aumentar el consumo de café en los Estados Unidos". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, N° 35. (setiembre de 1937):398-408.

Cuadro N° 1

Resumen de la propuesta de la *Associated Coffee Industries of America* a la O.P.C. para hacer propaganda al café en Estados Unidos

<p>A. ESTUDIO Y ANÁLISIS DE LOS HECHOS</p>	<p>a) Propaganda de anuncio y publicidad en los periódicos, en el radio, en las revistas de cine, y mediante anuncios de avisos murales.</p>
<p>1. Parte Técnica</p>	<p>4. Estimular el aumento del consumo del café por los siguientes medios:</p>
<p>a) Componentes químicos del café y sus efectos fisiológicos.</p>	<p>a) Propaganda y publicidad en los periódicos, en la radio, en las revistas de cine, y en anuncios murales.</p>
<p>b) Proceso de elaboración y método de manejo del café.</p>	<p>b) Campaña educacional en las escuelas y colegios, escuelas de economía doméstica, clubs femeninos, etc.</p>
<p>c) Estudio de los diferentes usos del café.</p>	<p>c) Campaña de ventas por medio de vinculaciones entre el comercio cafetero, colaboración entre los negociantes, y trabajo educacional de estos con el público.</p>
<p>2. Parte Comercial</p>	<p>d) Cooperación para promover una política general de la industria que aumente el consumo.</p>
<p>En relación con el consumidor, determinar lo siguiente:</p>	<p>5. Esforzarse por obtener una reglamentación oficial de las importaciones de café.</p>
<p>a) Lo que el consumidor desea y por qué lo desea.</p>	<p>6. Trabajar para aumentar la calidad del café.</p>
<p>b) Lo que la industria está interesada en que solicite el consumidor.</p>	<p>7. Establecer una oficina que se encargue de registrar los diferentes utensilios usados para preparar el café a fin de asegurar al consumidor la estandarización de equipos.</p>
<p>c) Lo que se le puede inculcar al consumidor que solicite y la manera de lograrlo.</p>	<p>8. Obtener la cooperación del anuncio de las compañías privadas para hacerle propaganda al propósito principal de aumentar el consumo del café.</p>
<p>B. CAMPAÑA DE ANUNCIO Y PROPAGANDA</p>	<p>Al desarrollar el programa de propaganda la O.P.C. en conjunto con la "<i>Associated Coffee Industries of America</i>", debían escoger la compañía anunciadora que se encargaría de ejecutar la propaganda.</p>
<p>1. Combatir la campaña contraproducente para el café y acabar con los prejuicios difundidos que atribuyen al café propiedades dañinas para el organismo.</p>	
<p>2. Hacer propaganda a las cualidades del café como bebida agradable, estimulante y benéfica para el consumidor.</p>	
<p>3. Educar al público consumidor mediante la presentación de todos los factores que se relacionan con el café y mediante la enseñanza de sistemas adecuados para su preparación.</p>	
<p>4. Estimular el aumento del consumo de café por los siguientes medios:</p>	

Las campañas promocionales de los fabricantes de cafés descafeinados señalaban los efectos de la cafeína sobre la salud humana como los trastornos nerviosos, insomnio y la irritabilidad estomacal. Las dos empresas promotoras principales fueron la *Kaffee Hag* y *Sanka Coffee*. La última invirtió, entre 1935 y 1936, la suma de US \$650.000 para propaganda en revistas y en la radio. El café tuvo que competir también con el cereal "Postum", fabricado por la *General Food Products Co.*, una de las principales casas negociadoras del grano, así como con la intensa propaganda a favor del consumo de la leche. Se reveló que en Estados Unidos, la inversión en campañas contra el café oscilaba por entonces entre US \$1.000.000 y US \$4.000.000 anuales. En este sentido, los países productores de café debían responder con una propaganda masiva. A favor de los intereses de la O.P.C., la A.C.I.A. recomendó seguir varios lineamientos, que se resumen en el siguiente cuadro.

La "Segunda Conferencia Americana del Café" se realizó en Cuba, en setiembre de 1937. La reunión se desarrolló en un ambiente tenso, originado por un conflicto entre Brasil y Colombia. En un convenio secreto, ambos países acordaron el diferencial mínimo de precios entre los tipos de café "Santos N° 4" y "Manizales". Los colombianos irrespetaron el acuerdo y perjudicaron a los brasileños, quienes perdieron clientes.³⁴¹ A la reunión acudieron delegados de Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, México, Ciudad Trujillo (Perú), Venezuela, El Salvador, Nicaragua y Cuba. Además asistieron observadores de Estados Unidos, Puerto Rico y Honduras.³⁴² El punto de discusión más importante fue el de la campaña de promoción para incrementar el consumo de café en los Estados Unidos.³⁴³ Todo parece indicar que en noviembre de ese año se realizó una convención en la ciudad de Nueva Orleans, en donde se cerró la negociación:

*"Delegates to the convention of the Associated Coffee Industries of America here adopted to the resolution pledging cooperation to a joint program of the Associates Coffee Industries and the Pan-American Coffee Bureau to promote consumption of coffee in the United States."*³⁴⁴

La labor divulgativa se inició con un banquete en abril de 1938, fecha en que se presentó la campaña a los principales tostadores y distribuidores de los Estados Unidos.³⁴⁵ En mayo, se realizaron giras para contactar a tostadores y distribuidores de café en las ciudades de San Francisco, El Monte, Houston, Nueva Orleans y Chicago. En las giras participaron representantes de la O.P.C., el Secretario Gerente de la A.C.I.A. y un representante de la casa *Arthur Kudner Inc.*, que fue la elegida para

³⁴¹ Tomado de la Revista Cuba Libre e Industrial. "Análisis libre de la Segunda Conferencia del Café celebrada en la Habana". R.I.D.C. (Costa Rica) V, N° 35 (setiembre de 1937):385-388.

³⁴² *The New York Times*, 10 de agosto de 1937, p. 17.

³⁴³ *Idem*.

³⁴⁴ *The New York Times*, 12 de noviembre de 1937, p. 35.

³⁴⁵ Es importante señalar que desde marzo se había anunciado la campaña que se iba a implementar: "The Pan American Coffee Bureau, which in conjunction with the Associated Coffee Industries of America, will run a \$600.000 advertising campaign here this year, yesterday appointed Arthur Kudner, Inc., as advertising counsel." En: *The New York Times*, 5 de marzo de 1938, p. 22.

desarrollar la campaña. También se organizó un almuerzo, al que fueron invitados más de 150 redactores, encargados de las páginas de asuntos alimenticios en los medios de comunicación. A la actividad concurren locutores de radio, personalidades de la industria cafetalera, funcionarios de varias cámaras de comercio latinoamericanas y representantes consulares de los países que impulsaban la campaña. La presencia de los periodistas se consideró importante, pues la difusión escrita orientaba el criterio de más de 60.000.000 de lectores en los Estados Unidos y la oral llegaba por medio de la radiodifusión a miles de mujeres en las "horas femeninas."³⁴⁶

Además de los banquetes y giras, en 1939 se organizó por primera vez la celebración de la "Semana Nacional del Café Helado", que a partir de entonces se realizó anualmente (ver afiche N° 1). La organización elaboró carteles publicitarios que se repartieron a más de 800 tostadores; además, se anunció la actividad a 68.000 expendedores de artículos alimenticios así como a hoteles, restaurantes, bares, ferrocarriles y líneas aéreas. La distribución de material de propaganda alcanzó cerca de 1.500.000 piezas alusivas a las "cualidades deliciosas, saludables y refrescantes del café helado". En relación con la propaganda, se señaló lo siguiente:

"Cub Symbol for Coffee Drive

*A cartoon drawing of a polar bear cub will be a future of advertising and promotion for iced coffee, sponsored by the Associated Coffee Industries of America and the Pan American Coffee Bureau. The advertising in newspaper and magazine will break with Iced Coffee Week, June 25 to July 1. The cub will appear in all materials produced by the two industry groups and in addition will be used by individual roaster and retail organization. Arthur Kudner, Inc., is the agency."*³⁴⁷

Los países productores que en sus inicios sufragaron la campaña para el consumo de café en los Estados Unidos fueron: Brasil, Colombia, Cuba, El Salvador, Nicaragua y Venezuela. En un principio, Costa Rica no participó en la campaña, aunque formaba parte de la O.P.C., pues se argumentó que las cosechas tenían mercado inmediato y anticipado en Europa.³⁴⁸ No obstante lo anterior, por medio del I.D.C., el país realizó una propaganda de carácter individual en Inglaterra, la que consistió en exhibir, en todo el territorio inglés, una película sobre el café de Costa Rica. El filme se consideró "muy completo", pues exponía claramente las diferentes etapas en la actividad.³⁴⁹ La decisión de no participar en la campaña cambió tan pronto como fueron

³⁴⁶ La explicación sobre la campaña implementada por la O.P.C. se tomó: R.I.D.C. "La campaña del café en los Estados Unidos". R.I.D.C. (Costa Rica) VII, N° 47 (setiembre de 1938): 99-100.

³⁴⁷ *The New York Times*, 20 de mayo de 1939, p. 32.

³⁴⁸ "La campaña del café en los Estados Unidos". R.I.D.C. (Costa Rica) VII, N° 47 (setiembre de 1938): 99-100.

³⁴⁹ En la R.I.D.C. se publicó: "(...) el Instituto ha ordenado que la película que se tomó sobre el café de Costa Rica sea exhibida en Inglaterra. De lo que se trata es de hacer una propaganda para el café en todo el territorio de Inglaterra. (...) La película es muy completa y da idea muy buena sobre las diversas actividades que se relacionan con nuestro café, a la vez que es muy buena propaganda para esa industria". "La película del Instituto de Defensa del café será exhibida en Inglaterra". R.I.D.C. (Costa Rica) IX, Nos. 64-65 (febrero-marzo 1940): 383.

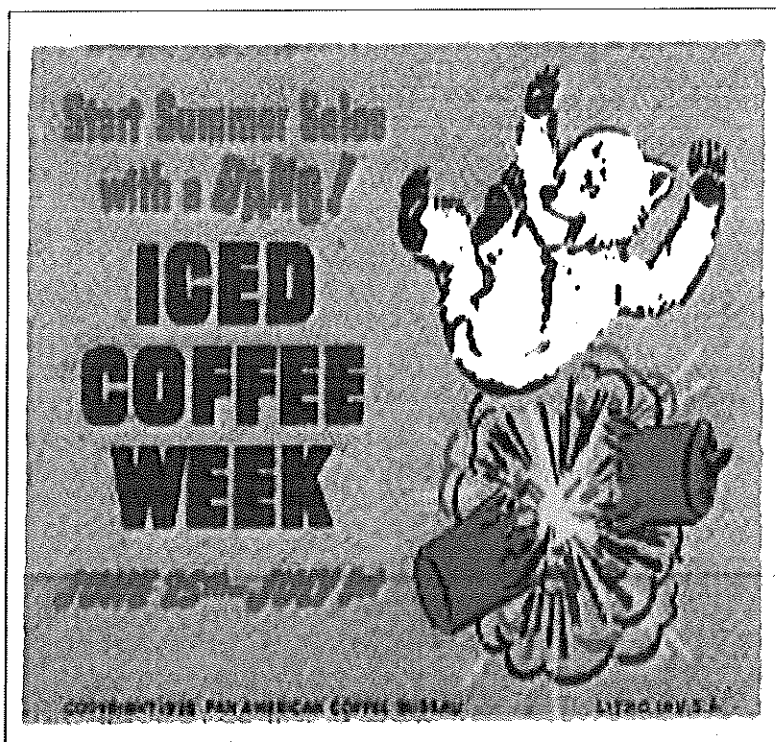
cerrados los principales mercados europeos, a causa de la Segunda Guerra Mundial. Desde entonces, el vínculo del país con la O.P.C. fue más cercano:

*"Expanded promotional efforts for coffee in this country are indicated by announcement that Costa Rica has joined the Pan American Coffee Bureau, becoming the seven Latin-America coffee-producing republic in the bureau's membership. (...) Manuel Montejo has been appointed to represent Costa Rica on the bureau's board of directors."*³⁵⁰

La participación de Costa Rica en la campaña emprendida por la O.P.C. es quizás la causa que explica la creación del "impuesto de propaganda para el café". En julio de 1940, se decretó que por cada 46 kg de grano exportado se debían cancelar US \$0.10. La suma se destinaría para la propaganda del grano en el exterior y también para el sostenimiento de los organismos que intervinieran en ella.³⁵¹

Afiche N° 1

Celebración de la "Semana del Café Helado" (1939)



Fuente: http://cgi.ebay.es/2-Stickers-POLAR-BEAR-Pan-American-Coffee-Bureau1939_W0QQitemZ370061317706QQcmdZViewItemQQptZLH_Default_Domain_0?hash=item56295f964a

³⁵⁰The New York Times, 10 de junio de 1940, p. 32.

³⁵¹ Colección de Leyes y Decretos, Ley N° 115, 5 de julio de 1940.

Por otra parte, y ante el conflicto bélico, el director de la A.C.I.A. señaló la importancia de seguir trabajando en la propaganda, a pesar de la instauración del Convenio de Cuotas. Hasta el momento, la campaña de promoción cooperativa internacional había aumentado la cantidad vendida en 900.000.000 de libras adicionales de café³⁵². En noviembre de 1940, algunos países productores americanos acordaron firmar en Washington el Convenio Interamericano del Café, conocido como Convenio de Cuotas, que empezó a regir en enero de 1941.³⁵³ El propósito fue distribuir el mercado de Estados Unidos entre los distintos países productores.³⁵⁴ La administración del convenio estaría a cargo de la Junta Interamericana del Café, cuya función principal sería determinar el aumento o disminución de las cuotas en los mercados, con el objeto de ajustar la oferta al cálculo o estimación de la demanda.³⁵⁵

En 1941, la O.P.C. continuó con su trabajo de mercadeo. Por entonces, dos campañas circulaban en los medios de comunicación: "*COFFEE CHEERS YOU UP*" y "*GET MORE OUT OF LIFE WITH COFFEE*". No está claro cuando se iniciaron; es probable que en 1940. Ambas invitaban al público estadounidense a tomar café, pues con la bebida se "*obtendría*" un buen estado de ánimo, debido a su facultad energizante y se podría obtener "*más provecho de la vida*". El público meta fue diverso: hombres y mujeres jóvenes, adultos y ancianos. No importaba cuál fuera la edad, una taza de café sería buena para cualquiera. En la segunda campaña, la O.P.C. utilizó la imagen de figuras reconocidas, como las actrices Dorothy Lamour, Madeleine Bennett, Margaret Banning y Merle Oberon; el actor Gary Cooper; los deportistas Wilburg Shaw (piloto automovilístico), Joe Gordon (beisbolista) y Ben Hogan (golfista); los músicos Tommy Dorsey (trompetista) y Benny Goodman (clarinetista); los productores de cine Herbert Marshall y Frank Buck; y el escritor Lowell Thomas, entre otros. Las grandes celebridades tomaban café, pues era la bebida que en medio del duro trabajo contribuía a mitigar el cansancio y no producía efectos secundarios (ver afiche N° 2).

Por otra parte, el mismo año la OPC anunció la cuarta celebración de la "*Semana del Café Helado*". Hasta el momento, la campaña parecía haber sido todo un éxito. Los consumidores americanos respondían bien a la actividad; durante esta, se colocaban miles de libras de café. Al respecto, se publicó lo siguiente:

³⁵² Thierback, George (presidente de la A.C.I.A.) "Perspectiva del Café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) X, N° 72, (octubre de 1940): 213-214.

³⁵³ Los países firmantes fueron: Brasil, Perú, Ecuador, Venezuela, Colombia, Cuba, República Dominicana, Costa Rica, Nicaragua, Honduras, El Salvador, Guatemala, Haití y México.

³⁵⁴ *R.I.D.C.* "Convenio de cuotas del café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) X, N° 75 (enero de 1941): 415. Las cuotas asignadas fueron las siguientes: Brasil (9.300.000), Colombia (3.150.000), El Salvador (600.000), Guatemala (535.000) México (475.000), Venezuela (420.000), Haití (275.000), Costa Rica (200.000), Nicaragua (195.000), Ecuador (150.000), República Dominicana (120.000), Cuba (80.000), Perú (25.000), Honduras (20.000).

³⁵⁵ *Ibid.*, p. 417. El incremento o la baja se haría cada seis meses y ninguna modificación debía exceder el 5% de las cuotas básicas asignadas en un principio.

Afiche N° 2

Oficina Panamericana del Café.

Campaña: "Get more out of life with coffee" (1941)



Fuente: http://cgi.ebay.es/1942-Pan-American-Coffee-Bureau-Ad-Dorothy-Lamour/350281671821?cmd=ViewItem&pt=LH_DefaultDomain_0&hash=item518e6a248

"In it's fourth annual iced coffee campaign the Pan American Coffee Bureau will attempt to sell that 200,000,000 additional pounds of coffee that could be consumed with the extension of the popularity of the drink from the Eastern Seaboard throughout the country. At a "good neighbor reception" at the New York Coffee and Sugar Exchange on Monday, which will inaugurate the campaign, a Coffee Queen" who will preside over Iced Coffee Week, June 22 to 29, will be elected."³⁵⁶

³⁵⁶ The New York Times, 19 de junio de 1941, p. 39.

En relación con la cita anterior, es necesario aclarar que la "Reina del Café" no fue electa en el mes de junio, sino hasta diciembre y que no se eligió una, sino siete reinas. El concurso fue patrocinado por la A.C.I.A. Solo podían participar mujeres de los países que estaban inscritos ante la O.P.C. La elección se llevó a cabo en cada una de las naciones productoras del grano. En 1941 las "*Reinas del Café*" fueron María Souza Dantas, de Brasil; Mercedes Lucy Sáenz, de Colombia; Florencia Sans Pérez Cisneros, de Cuba; Leda Fernández, de Costa Rica; Elena Quiñonez, de El Salvador; Naty Mata, de Venezuela y Beatriz Salsido Ochoa de México. Todas participarían en el tour de la campaña de promoción "*DRINK MORE COFFEE*", demostrando el café latinoamericano, en diferentes modalidades, a los ciudadanos estadounidenses.³⁵⁷ Las "*reinas*" participaron en varias actividades previas, entre ellas la visita a la Casa Blanca, en donde disfrutaron de una recepción ofrecida por la señora Roosevelt, quien decidió cambiar ese día su "*hora del té*" por una "*hora del café*", en honor de las representantes de los países latinoamericanos.³⁵⁸ También asistieron a una cena en la Casa Inter-Americana, en donde compartieron con soldados y marinos. La representante de Costa Rica fue elogiada por el hecho de que fuera su país el primer Panamericano en declarar la guerra a Japón.³⁵⁹

Es necesario señalar que ese año, la O.P.C. nombró a una nueva compañía para manejar la publicidad: "*Buchanan & Co., Inc.*" También se anunció que la oficina destinaría más recursos para la campaña que en años anteriores. Después de un estudio de los problemas de mercadeo de la industria, la agencia preparó un programa coordinado que se anunciaría en los medios de comunicación a partir del siguiente año.³⁶⁰ En 1942, la OPC escogió a "*M. Matwes, Inc.*" para realizar la campaña de propaganda de otoño, que consistió en un esfuerzo educativo dirigido a los consumidores y a los tostadores, para mantener la imagen del café como "*la mejor bebida*".³⁶¹ Se desconoce si ambas compañías trabajaron en la propaganda o si finalmente estuvo solo a cargo de la empresa "*Matwes, Inc.*" De cualquier modo, la O.P.C. no escatimó esfuerzos para aumentar el consumo de la bebida entre los estadounidenses.

En el transcurso de la Segunda Guerra Mundial, se anunció un aumento en el consumo de los cafés de calidad.³⁶² La noticia fue alentadora para los productores de cafés suaves, pues sus cuotas en el mercado estadounidense podrían aumentar. Además, después del conflicto, tendrían asegurado parte del mercado, el de los excombatientes. Entre 1940 y 1941, la ración frecuente por soldado era de 60 gramos o 5 1/2 tazas, el doble de lo que consumía la población civil. Las autoridades militares consideraban la infusión de gran utilidad, pues "*despejaba la mente y mitigaba el cansancio*".

³⁵⁷ *The New York Times*, 3 de diciembre de 1941, p. 30.

³⁵⁸ *The New York Times*, 4 de diciembre de 1941, p. 19.

³⁵⁹ *The New York Times*, 11 de diciembre de 1941, p. 6.

³⁶⁰ *The New York Times*, 3 de julio de 1941, p. 34.

³⁶¹ *The New York Times*, 25 de julio de 1942, p. 18.

³⁶² "El ejército de los Estados Unidos consumirá café". *R.I.D.C. (Costa Rica)* X, N° 73 (noviembre de 1940): 298.

En vista de lo anterior, los puestos militares debían mantener un abastecimiento regular y constante. La A.C.I.A le aseguró al ejército estadounidense la entrega de producto de calidad. En relación con lo anterior, también se reconoció el incremento en el consumo de café helado durante los veranos y se subrayó la cooperación de esta asociación con la O.P.C., que había promovido la campaña de publicidad.³⁶³

El consumo de café de calidad también se incrementó entre la población civil. Durante el periodo de racionamiento, entre diciembre de 1942 y agosto de 1943, un cupón daba derecho a una libra de café independientemente del precio. En este sentido, algunos ciudadanos solicitaron clases superiores:

*"Se nota en la ventas de café una tendencia similar a la que se observa en los demás productos racionados. Esto es que el consumidor prefiere las marcas más caras a las baratas. En vez de adquirir café a 20 centavos libra, el consumidor compra las marcas de 35 centavos (...). Parece ser la opinión de todos los elementos bien informados en el comercio de café que la venta de cafés baratos no refleja una preferencia por estos tipos de calidades si no que es debida a una presión económica."*³⁶⁴

Después de las restricciones en el expendio del café, se anunció una continuidad en la costumbre de adquirir buen producto.³⁶⁵ Ante esta situación, la A.C.I.A recomendó un aumento en los fondos de US \$0.5 a US \$0.10, para incrementar la campaña de publicidad.³⁶⁶ No obstante, fue hasta 1945 que se logró el aumento; lo que no implicó, como se verá más adelante, que todos los países cancelaran la cuota. Mientras tanto, la O.P.C. lanzó una nueva campaña: "HAVE ANOTHER CUP". El propósito fue

³⁶³ "El mejor café para el ejército americano". R.I.D.C. (Costa Rica) XI, N° 83 (setiembre de 1941): 372.

³⁶⁴ "Oficina Panamericana. "Servicio informativo". R.I.D.C. (Costa Rica) XIII, N° 104 (junio de 1943): 357.

³⁶⁵ Este informe consiste en resúmenes de varios artículos publicados en periódicos o revistas estadounidenses. Sobre el racionamiento y el aumento del consumo de cafés de calidad se publicaron tres, a saber: "la venta de producto de alta calidad permite aumentar las ganancias" pp. 361-362, "El racionamiento tiene efectos benéficos sobre el café" p. 362 y "Ventas de Café" pp. 362-363.

En relación con lo anterior, en 1943 el periódico Neoyorkino "Wall Sreet Journal" publicó lo siguiente: "Una costumbre que produjo el racionamiento todavía permanece: la preferencia por mezclas más caras y mejores. Con el límite de una taza de café en vez de dos para la primera refacción, los consumidores usaron los cupones para comprar las mejores marcas de café que podían conseguir y se acostumbraron a darle preferencia. Ahora, como las ventas han aumentado nuevamente, los cafés más caros son los más populares y los baratos han perdido su clientela". En: "Oficina Panamericana del Café. Servicio informativo especial". R.I.D.C. (Costa Rica) XIV, Nos. 109-110, (noviembre-diciembre de 1943):7.

³⁶⁵ En 1943, el periódico Neoyorkino "Wall Sreet Journal" anunció: "Una costumbre que produjo el racionamiento todavía permanece: la preferencia por mezclas más caras y mejores. Con el límite de una taza de café en vez de dos para la primera refacción, los consumidores usaron los cupones para comprar las mejores marcas de café que podían conseguir y se acostumbraron a darle preferencia. Ahora, como las ventas han aumentado nuevamente, los cafés más caros son los más populares y los baratos han perdido su clientela". En: "Oficina Panamericana del Café. Servicio informativo especial". R.I.D.C. (Costa Rica) XIV, Nos. 109-110 (noviembre-diciembre de 1943):7.

³⁶⁶ R.I.D.C. "Oficina Panamericana del Café. Servicio informativo especial". R.I.D.C. (Costa Rica) XIV, Nos. 109-110, (noviembre-diciembre de 1943):5.

aumentar el consumo de la infusión entre los ciudadanos estadounidenses invitándoles a tomar "otra taza", sin que con ello estuvieran poniendo en riesgo el suministro para las fuerzas armadas. De este modo, se buscó elevar el consumo durante el periodo de guerra. El público meta fue tan diverso como en ocasiones anteriores. Los anuncios impresos en los periódicos de entonces hacen alusión al conflicto y contenían una fuerte carga política en el discurso del "GOOD NEIGHBOR" o "BUEN VECINO". El café podía contribuir a sobrellevar el momento adverso, pues daba vigor y fortaleza; era la bebida energizante que ocupaban todos los ciudadanos estadounidenses:

*"Coffee brightens wartime living.
Have another cup!*

Cheering energizing coffee! Its wholesome stimulation improves the alertness and wartime morale of Americans at work. Its delicious hearty flavor brings enjoyment and satisfaction to any hour to any day. For pep and cheer, call for coffee-fragrant, full strength, fresh every time, brewed to the full capacity of the pot.

Have another cup! COFFEE The friendly drink ... from Good Neighbors

PAN-AMERICAN COFFEE BUREAU

Brazil Colombia Costa Rica Cuba Dominican Republic
El Salvador México Venezuela."³⁶⁷

Antes de proseguir, es necesario señalar que el incremento en el consumo del café durante la Segunda Guerra Mundial no se generalizó a todos los mercados, pues en algunos países consumidores el comportamiento fue inverso. En Alemania, uno de los destinos tradicionales del café costarricense, se dejó esta bebida, debido a la interrupción de las importaciones, durante la coyuntura bélica. Lo anterior dio un enorme impulso a la fabricación de "Erzats" o "café sustituto", que era preparado con productos locales, principalmente cebada y centeno mezclados con achicoria, higos y remolacha.³⁶⁸ La fabricación de café "Erzats" no se puede considerar como una industria de guerra, pues en tiempos de paz también se consumía. No obstante, todo parece indicar que su consumo aumentó en las temporalidades adversas. La escasez de café a causa de la lucha armada condujo a un incremento en la compra de "café sustituto" y este comportamiento se mantuvo durante la posguerra.³⁶⁹

En 1953, un kilo de "café sustituto", conocido también como "Muckefuck", costaba 2 marcos, mientras que la misma cantidad de café legítimo costaba entre 28 y 30 marcos.³⁷⁰ Para algunos, el café sustituto proporcionaba una bebida caliente, barata y saludable, que podía ser confeccionada con materias primas locales.³⁷¹ Entre 1950 y

³⁶⁷ *The New York Times*, 15 de noviembre de 1943, p. 14.

³⁶⁸ "El café "Erzats" en Alemania en sustitución del café legítimo". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XIX, Nos. 64-65 (febrero-marzo de 1940): 348

³⁶⁹ *Ibid.*, 349.

³⁷⁰ Wunderich, Volker: "Ganancia y sabor como siempre. El "milagro económico" en Alemania Occidental y el café de América Central, 1950-1960". *Ponencia presentada en el Congreso Centroamericano de Historia* (San José, Costa Rica, julio 2008): 3.

³⁷¹ *Idem.*

1955, en Alemania, se bebió cuatro veces más café sustituto que café en grano, lo que demuestra qué tan lejos se ubicaba el consumo del café de las tendencias igualitarias del consumo de masas y cuán fuerte era su jerarquización social. Solo aquellos que contaban con recursos pudieron consumir el café legítimo, mientras que los sectores populares tuvieron que conformarse con la imitación.³⁷² Lo anterior no indica que los últimos no aspiraran a conocer, algún día, el sabor del café original. De hecho, algunos alemanes consumían "café sustituto" entre semana y los fines de semana "café original".³⁷³ De esta manera se evidencia que durante una coyuntura crítica, se pueden modificar y transformar los hábitos y preferencias de los consumidores.

Por otra parte, en 1946 la O.P.C. anunció una nueva campaña: "GOOD THINGS CALL FOR MORE THAT GOES DOUBLE FOR COFFEE".³⁷⁴ De nuevo, la intención era invitar al ciudadano estadounidense a tomar más café. Todo parece indicar que al final, el eslogan que se utilizó fue "GOOD THINGS HAPPEN OVER COFFEE", pues esa frase se observa en los afiches editados desde 1947 hasta 1949.³⁷⁵ En esa oportunidad el público meta fue el mismo que en ocasiones anteriores; no obstante, se integró un nuevo sector: los niños. Ellos fueron considerados potenciales consumidores de la bebida a partir de cierta edad. En general, la campaña pregona que, alrededor de una taza de café, podían suceder "cosas buenas". El café era una bebida ideal para compartir buenos momentos en familia o en pareja (ver afiche N° 3). Mientras esta propaganda se impulsaba, la O.P.C. enfrentaba dificultades. Desde 1943, como se mencionó anteriormente, la A.C.I.A. venía recomendando el aumento de la cuota de participación de los países productores. El proyecto se decretó en 1945, durante la "Cuarta Conferencia Americana del Café", en México,³⁷⁶ pero hubo incumplimiento. En 1947, un informe de la Federación Cafetalera Centroamérica-México señaló la posible desaparición de la O.P.C.³⁷⁷ Las razones no son claras, aunque se pueden vincular al hecho de que Brasil no estaba de acuerdo con el aumento en la cuota de sostenimiento de la oficina.

La Federación Cafetalera Centroamérica-México (FEDECAME) nació en 1945 y estuvo integrada por México, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua y Costa Rica. Su propósito fue unir a los países centroamericanos y a México para la defensa de su industria cafetalera. Se propuso concertar una acción conjunta para dar a

³⁷² *Ibid.*, pp. 3-4.

³⁷³ *Ibid.*, p. 4.

³⁷⁴ *The New York Times*, 25 de setiembre de 1946, p. 49. Es necesario señalar que la anterior continuó durante la posguerra y se difundió sobre todo en revistas.

³⁷⁵ En octubre de 1948 se publicó lo siguiente: "A favorite saying of a Pan-American Coffee Bureau, "Good things happen over coffee", was borne out last evening at a dinner the bureau gave at the Ambassador". En: *The New York Times*, 1 de octubre de 1948, p. 29.

³⁷⁶ "Informe presentado por la delegación nombrada por el Instituto del Café a la Cuarta Conferencia Panamericana del Café celebrada en la ciudad de México". *R.I.D.C. (Costa Rica) XV*, N° 180 (setiembre de 1945):463- 464.

³⁷⁷ "Segunda conferencia técnica de la Federación Cafetalera Centroamérica-México". *R.I.D.C. (Costa Rica) XVII*, N° 150 (mayo de 1947):3.

conocer el café en los mercados de Estados Unidos y Europa.³⁷⁸ Los países participantes debían trabajar en una clasificación de cafés que respondieran a las exigencias de los mercados y en una campaña de propaganda. El surgimiento de FEDECAME fue necesario para responder a la inestabilidad económica que estaba enfrentado la O.P.C. y posiblemente al hecho de que los países mencionados no se sintieran plenamente representados. En 1947, la Federación recomendó a sus asociados mantenerse en la O.P.C., a pesar de la idea que hasta entonces había prevalecido de separarse.³⁷⁹ Mientras tanto, la Oficina continuó tratando de convencer a los ciudadanos estadounidenses de consumir la deliciosa bebida.

Afiche N° 3

Oficina Panamericana del Café.

Campaña: "Good things happened over coffee"(1950)



Fuente: http://shop.ebay.es/i.html?LH_AvailTo=186&kw=Pan&kw=Coffee&kw=Bureau&kw=dinner

³⁷⁸"Federación cafetalera Centroamérica-México". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XVII, N° 141 (agosto de 1946): 7.

³⁷⁹"Segunda conferencia técnica de la Federación Cafetalera Centroamérica-México". *Op. Cit.*, p. 3.

En mayo de 1948, la O.P.C. anunció un aumento en la cuota de sostenimiento para poder continuar con la propaganda del café en los Estados Unidos. A partir de octubre, cada país asociado debía cancelar US \$0.10 por cada saco de café de 60 kg exportado. Con ello, se pretendía recolectar anualmente US \$2.000.000 para promocionar el consumo de la bebida para ese fin. El dinero lo manejaría una comisión integrada por miembros de la O.P.C. y de la A.C.I.A., bautizada con el nombre de *COFFEE ADVERTISING COUNCIL*.³⁸⁰ En relación con lo anterior, el mismo mes se anunció lo siguiente:

*"The Coffee Advertising Council's expanded campaign, scheduled to start this fall, is expected to make wider use of newspaper space than is previous campaigns. Federal Advertising Agency, Inc, handles the account."*³⁸¹

Afiche N° 3

Oficina Panamericana del Café.
Campaña: *"Nothing satisfies like coffee"* (1948)



Fuente: http://cgi.ebay.es/1951-Pan-American-Coffee-Bureau-ad-Lets-go-inJack_W0QQitemZ150218486349QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item22f9b8324d

³⁸⁰ *The New York Times*, 20 de mayo de 1948, p. 4.

³⁸¹ *The New York Times*, 27 de mayo de 1948, p. 42.

Después de esta fecha, la Oficina recuperó la estabilidad y continuó con la labor de propaganda en los Estados Unidos.³⁸² En la década de 1950, se lanzaron campañas como "NOTHING SATISFIES LIKE COFFEE" y "GIVE YOURSELF A COFFEE BREAK". De la primera, es poco lo que se conoce, pues solo se encontraron tres afiches; parece que se desarrolló entre 1950 y 1951. De nuevo, se intentó persuadir a los ciudadanos estadounidenses de que cualquier momento sería bueno para una taza de café, sobre todo, si se disfrutaba con amigos. Es necesario rescatar que en la parte inferior de los afiches, se encuentra una sección titulada: "DO YOU KNOW?", en la que se explican algunas de las prácticas culturales en las plantaciones de café (ver afiche n° 4). Esta fue una forma de acercar el público consumidor a los países productores del grano y familiarizarlos con el producto que estaban comprando y consumiendo. De la segunda, se encontró más información y parece haber sido una de las campañas más exitosas lanzadas por la O.P.C.

El propósito de la Oficina fue promover que todas las personas tomaran su *coffee break* independientemente de la ocupación a que se dedicaran. Tomarse un "tiempo para el café" conduciría a que se "trabajara mejor", "pensara mejor" y "sintiera mejor" (ver afiche N° 5). La campaña fue lanzada a varios públicos meta: mujeres y hombres de todas las edades y de todas las clases sociales. La finalidad fue continuar popularizando la bebida, que alguna vez había pertenecido a un grupo exclusivo. Es importante tomar en cuenta cómo trabajaron con los niños. Si bien desde campañas anteriores lo venían haciendo, en esta su presencia fue más significativa. Se pensó que a corta edad, las personas podían comenzar a ingerir la bebida, lo que aseguraría un mercado a futuro. La OPC quiso convertir el café en la bebida del capitalismo; quizás por eso explotó desde muy temprano su carácter energizante que fomentaba la productividad. El propósito fue incentivar una nueva costumbre: la del receso para ingerir la infusión, ya fuera en grupo o de manera individual. Beberlo en grupo permitiría la socialización entre la familia, la pareja, los amigos y los compañeros, tanto en espacios privados como públicos; beberlo individualmente, permitiría un encuentro consigo mismo.

En la misma década, la OPC lanzó otra modalidad de promoción del café: la edición de un libro de recetas titulado *FUN WITH COFFEE*. La estrategia no era nueva, pues antes se había implementado para enseñar a las amas de casa a preparar el café frío y algunos postres. La iniciativa de publicar en formato de libro pareció ser la innovación. Al respecto, se comentó lo siguiente:

"(...) That recipe, and several others for chilled drinks and desserts, are included in "Fun With Coffee", a handsomely illustrated recipe leaflet prepared by the Pan-American Coffee Bureau. It is available for 25 cents from the bureau, 120 Wall Street. Another delicious suggestion from the booklet!"³⁸³

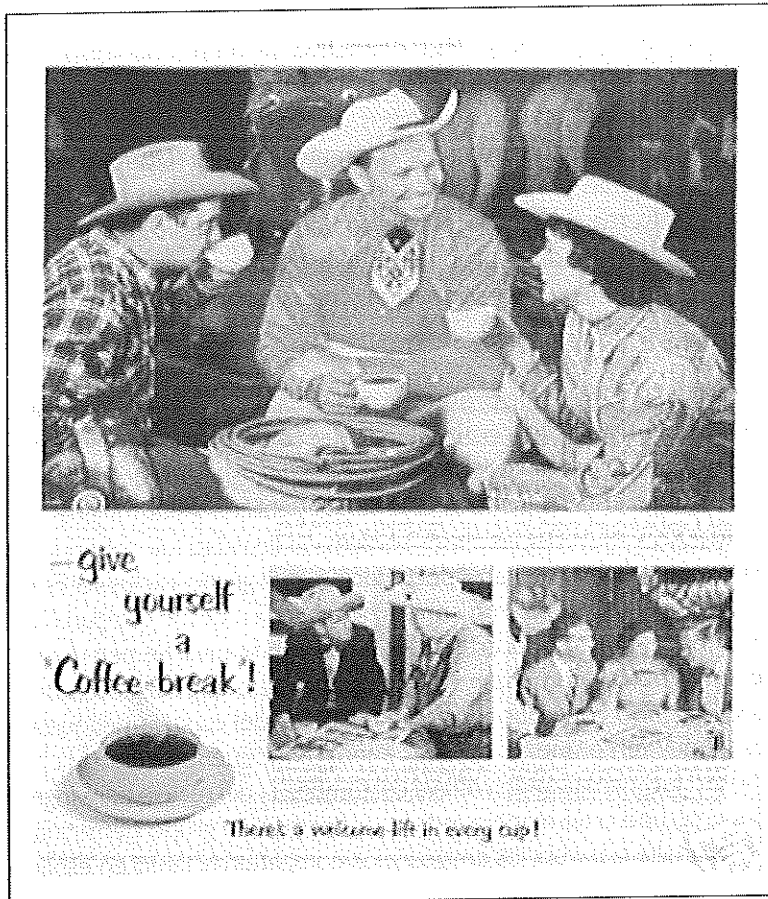
³⁸² *The New York Times*, 16 de enero de 1951, p. 49.

³⁸³ *The New York Times*, 23 de junio de 1956, p. 27.

Afiche N° 5

Oficina Panamericana del Café.

Campaña: "Give yourself a Coffee-break!" (1953)



Fuente: http://cgi.ebay.es/1953-Pan-American-Coffee-Bureau-Ad_W00QitemZ170240812584QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item27a324a628

En resumen, desde que se inició el comercio del café y hasta la Segunda Guerra Mundial, con excepción de algunos periodos de ruptura, Inglaterra fue el mercado por excelencia para el café costarricense. Por mucho tiempo, el producto nacional no tuvo problemas de colocación en su destino, debido a su poca producción y a que en el mundo la oferta no sobrepasaba la demanda. Hasta 1895, la baja en los precios se había asociado a problemas político-económicos de los países importadores; después, la sobreproducción se convirtió en una causa importante. El mundo cafetalero enfrentó su primera crisis por superproducción a finales del siglo XIX y principios del XX. Por entonces, las cotizaciones en los mercados eran irregulares y fluctuaban casi siempre con tendencia hacia la baja.

La coyuntura adversa de finales del siglo XIX, sirvió de advertencia sobre el riesgo de contar con un único mercado para las exportaciones de café. En Costa Rica, el envío de café a otros destinos no había sido una práctica generalizada de todos los exportadores. En algunos países europeos, el producto nacional se conoció básicamente por los reenvíos ingleses, mientras que en Estados Unidos el café costarricense era casi desconocido. A raíz de la crisis, se señaló la necesidad de diversificar el mercado, por lo que se llevaron a cabo esfuerzos para dar a conocer el grano en otros distintos. Desde un principio, se trató de conquistar al público estadounidense, como alternativa al mercado único europeo.

La participación de Costa Rica en las ferias internacionales fue una oportunidad para mostrar a los clientes potenciales las bondades de la industria cafetalera. Con anterioridad, se enviaba café hacia este destino, pero en poca cantidad y de clases de calidad inferior. En los certámenes, se buscaba convencer al público de las cualidades del grano costarricense y acercarlo al producto. Para ese fin, se mostraba el recorrido del grano por medio de fotografías, reproducciones y pinturas el itinerario de la fruta. Además se enseñaba a preparar la bebida. El éxito de las ferias fue cuestionado, pues para algunos, la inversión era mayor que la ganancia; para otros el problema radicaba en las pocas partidas de café costarricense que se encontraban en las diferentes plazas, una vez finalizadas esas actividades.

En relación con lo anterior, se recomendó también hacer propaganda al café por medio de anuncios en los periódicos, que era la forma más común para la época, así como instalar establecimientos para que el público pudiera degustar la bebida y aprender a prepararla. Por entonces, hubo un marcado interés por educar el gusto de los consumidores adinerados, quienes tenían el poder adquisitivo para pagar buenos precios por el café nacional. Con el paso del tiempo y ante nuevas coyunturas adversas, la diversificación de los mercados continuó siendo el principal objetivo del Estado y de los cafetaleros costarricenses, sobre todo de los beneficiadores-exportadores.

A raíz de la Primera Guerra Mundial, se confirmó la importancia de ampliar los destinos de exportación, especialmente después de que Inglaterra cerrara su mercado al café costarricense. Lo anterior se ratificó durante la crisis de finales de la década de 1920. Dentro de esa coyuntura nacieron la Asociación Nacional de Productores de Café, la Cámara de Cafetaleros y el Instituto de Defensa del Café, los cuales promovieron campañas con el objeto de ampliar las ventas y aumentar los precios del grano en distintos mercados. Paralelamente a lo anterior, el Gobierno aprobó presupuesto para intensificar esa labor, como el 15% del impuesto consular; la suma de US \$180.000 para participar en la feria de Chicago y la contribución de US \$10.00 anuales por un periodo de cinco años, todo esto destinado a la propaganda del café costarricense.

El país también formó parte de la O.P.C., en un esfuerzo regional por aumentar el consumo en los Estados Unidos. En un primer momento, la intervención dentro

de esta organización fue tímida; incluso el país no participó en la etapa inicial de propaganda. No obstante, la relación se estrechó después del cierre de los mercados europeos, a causa de la Segunda Guerra Mundial. El éxito de la campaña fue sin precedentes; en tres años de trabajo, el consumo aumentó en casi 1.000.000 de libras. A pesar de la buena labor; en 1947 la O.P.C. enfrentó problemas presupuestarios, cuando Brasil se negó a pagar la cuota de mantenimiento, y otros países productores lo secundaron. La solución llegó en 1950; por entonces la campaña continuó y se intensificó en Estados Unidos, mientras que otra dio comienzo en Europa. El trabajo de propaganda de la O.P.C. se extendió hasta la década de 1970.

4.2. EL MERCADEO DEL BANANO DE COSTA RICA

El mercadeo del banano, a diferencia del café, es un tema al que poco se alude en las fuentes consultadas. Lo anterior se debe, como se señaló en capítulo anterior, a que la actividad estuvo dominada por la UFCo., por lo que la mayoría de las fuentes se encuentran en archivos estadounidenses. A pesar de lo anterior, resulta útil aproximarse a la respectiva temática mediante la información disponible, pues aporta datos interesantes. La historia del mercadeo del banano nacional no se puede entender disociada de la empresa transnacional y sus estrategias. Paralelamente al crecimiento de las plantaciones, la UFCo. tuvo que desarrollar en los mercados una estrategia de propaganda continua para hacer posible el consumo de los miles de bananos que se producían en tierras tropicales americanas.

Durante el periodo en estudio, en los mercados consumidores el banano no se vendía por su procedencia. Lo anterior no quiere decir que los consumidores desconocieran el nombre de los países productores, pues incluso algunos llegaron a considerar que ciertas naciones producían una mejor fruta. A finales del siglo XIX y principios del XX, el banano costarricense parecía ser lo suficientemente reconocido en el mercado estadounidense. En 1898, en un artículo publicado en el periódico *The New York Times*, se anunció lo siguiente:

"The best bananas grown in the world come from Port Limon, Costa Rica", said Mr Emil de Mario of New Orleans. Jamaica bananas often offer make a finest appearance, but are not as the Port Limon product. The best plantations of Costa Rica are subject to overflow and the waters deposits silt that greatly enriches the soil."³⁸⁴

Algunos años después, en 1904, se señaló que el banano nacional en comparación con el jamaiquino producía un racimo más grande. De acuerdo con el documento, en el país, la cantidad de manos producida por racimo era de nueve mientras que en la isla era de siete.³⁸⁵ El dato anterior debe ser interpretado con prudencia, pues como se explicó en un capítulo anterior, en la región Atlántico/Caribe se

³⁸⁴ *The New York Times*, 2 de abril de 1898, p. 3.

³⁸⁵ *The Wall Street Journal*, 23 de mayo de 1904, p. 6.

produjeron también racimos con menos manos. Es posible que por entonces en la isla, el agotamiento de los suelos u otros factores impidieran la formación de racimos de primera. En el mismo año, otro artículo publicado resaltó de nuevo el reconocimiento del producto nacional en el mercado americano. Al respecto, decía esto:

*"Many consumers think Costa Rica bananas are the best that come here, and prices always range higher on the dock and from the store than on any other variety. Apparently they stand the voyage better and can be shipped to distributing points to better advantage upon to arrival here."*³⁸⁶

Se desconoce, por entonces, la estrategia de mercadeo de la UFCo., pues solo se tiene una referencia de la participación de la transnacional en la "Feria de Filadelfia". En esa ocasión, se le solicitaron a la División de Limón una serie de fotografías que caracterizaran la industria bananera.³⁸⁷ Es posible que en el certamen la compañía tuviera su propio *stand* e ilustraran las diferentes etapas del cultivo del banano en todas sus divisiones. Algunos años más tarde, en 1910, se solicitaron nuevamente fotografías. No obstante, en esa ocasión no fue para presentarlas en ninguna feria o certamen, sino para utilizarlas en una publicación:

"Dear sir- We wish to secure some photographs for publication and we want them to be good ones and very clear. The following is what is required and which should show the various stages of the banana business in Costa Rica.

Uncultivated lands which have been cleared.

1 Young banana plantation.

2 Plantation fully grown.

3 Gathering Bananas.

4 Shipping Bananas from plantation to the Coast.

5 Arrival of Banana trains at the Warf.

6 Loading Steamer with Bananas at the Warf.

*7 Two or three pictures of the Port of Limon with one or two good railway showing the shops etc."*³⁸⁸

En 1911, se pidió de nuevo tomar fotografías de diferentes escenas del proceso de producción; sin embargo, se desconoce con cuál propósito, aunque es posible que fuera para una publicación que pensaba lanzar la Compañía:

³⁸⁶ *The New York Times*, 21 de febrero de 1904, p. 16.

³⁸⁷ A.N.C.R., MAG, 004832.f. 452.

³⁸⁸ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004825 f. 46 (1910).

En este sentido, las publicaciones deben considerarse un mecanismo de propaganda utilizado por la UFCo. Por medio de las fotografías se mostraba a los consumidores parte del itinerario de la fruta. Es posible que también se tomaran fotos de otras fases como el transporte por barco, la descarga en los puertos, el transporte terrestre en los países importadores por ferrocarriles, la descarga de los vagones, la venta en las cadenas mayoristas y detallistas, y el consumo de la fruta. El formato de las publicaciones pudo ser diverso, como por ejemplo un folleto o un panfleto, para la distribución en puntos estratégicos o un afiche o un artículo que se difundían en revistas y periódicos de gran circulación. También, es probable que, a finales del siglo XIX y primera década del XX, se mencionaran en las publicaciones las bondades del consumo del banano para la salud, como ocurrió en las campañas de la UFCo. después de 1920.

A partir de la década de 1920, se denota que la propaganda de la UFCo. fue eminentemente educativa y enfatizaba en la importancia del banano en la dieta. En un principio, el público meta de la transnacional, que se transformaba en una empresa nacional en los Estados Unidos, fueron los niños. Se quería, fuese parte de la merienda escolar diaria de todos los estudiantes estadounidenses, quienes consumiéndolo disfrutarían del sabor dulce, natural, sin que les ocasionara problemas de digestión, debido a la suavidad de los bananos maduros. Los niños en edad escolar no eran los únicos que podían beneficiarse de la fruta. Aquellos un poco más pequeños también podrían comerla, posiblemente durante el desayuno o como merienda a media mañana. Durante esa década, otro público meta fue el ama de casa. La UFCo trató de convencerla de que con los bananos estaba llevando a la mesa sabor y nutrición. La exótica fruta podía ser utilizada en varias recetas que podrían disfrutar toda la familia durante el desayuno, el almuerzo o la cena (ver afiche N° 6)

En la década de 1930, la propaganda de la UFCo. continuó por su línea educativa, aunque con mayor fuerza. La empresa se propuso enseñar a las madres a alimentar a sus hijos. En este sentido, debió explicarles las propiedades del banano y sus buenos efectos en la salud y la nutrición, razón por la cual la fruta no podía faltar en la alimentación diaria. Por otro lado, y al igual que en la década precedente, se divulgaron también las diversas posibilidades de usar el banano en las recetas de cocina. En esta campaña, se impulsó el uso de la fruta en ricos y variados postres. Por entonces, el público meta de la transnacional parece que fueron las amas de casa de la clase media y alta estadounidense (ver afiche N° 7).

En la década de 1940, la propaganda de la UFCo. se intensificó, sobre todo a partir de 1944, con el surgimiento de la figura de la señorita "Chiquita Banana" y la canción "Chiquita Banana". Durante ese año, la UFCo. lanzó por primera vez una campaña radial en la que utilizó la voz de Patty Clayton para entonar la canción. Desde entonces, miles de estadounidenses se contagiaron con el ritmo y memorizaron y entonaron la letra, que explica de forma breve algunas particularidades de la fruta tropical:

"I'm Chiquita banana and I've come to say
 Bananas have to ripen in a certain way
 When they are fleck'd with brown and have a golden hue Bananas taste the best and
 are best for you
 You can put them in a salad
 You can put them in a pie-aye
 Any way you want to eat them
 It's impossible to beat them
 But, bananas like the climate of the very, very tropical equator
 So you should never put bananas in the refrigerator."³⁹⁰

Afiche N° 7

United Fruit Company Campaña de propaganda (Años treintas)

Celine's, the Natural Beauty

Learning to
 feed our
CHILDREN

WE LEARN TO FEED OURSELVES

What's good for their children is good for you. Bananas, the fruit
 of the world's healthiest part, that is not just for you.
 Take the case of bananas. It's only a few years since their health
 value was discovered. But school authorities were quick to re-
 cognize bananas as the fruit that children's bodies find
 long pleasant, but long-lasting, and to choose bananas a natural
 source of nourishment in the feeding of young children.
 As we look to the future of the banana's status and its
 value to us, we find a source of light for the future.
 There is no other fruit we have that comes into a place of first im-
 portance to our own kind. We're taking a page from the children's
 notebook. We're encouraged and excited to eat bananas. And
 we're that food as an easy way of getting them, we will be
 bananas just as we always were and that's right.

UNITED FRUIT COMPANY BANANAS
 distributed by F&W Import Company

CHILDREN'S CARE

CHILDREN'S CARE

CHILDREN'S CARE

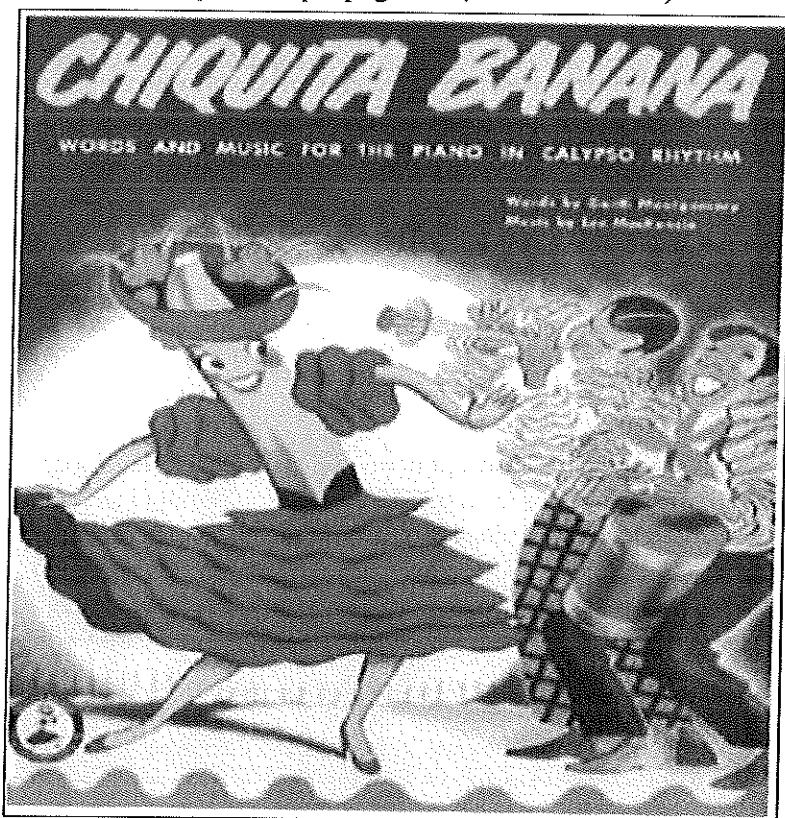
Fuente: <http://www.chiquita.com/Compan-Inf/CommercialsAds.aspx>.

³⁹⁰ Soluri, John. Op. Cit., 161.

De acuerdo con John Soluri, la canción y el medio utilizado reflejaban los cambios que estaban ocurriendo en la cultura del consumo estadounidense. La época posterior a la Segunda Guerra Mundial fue testigo de importantes transformaciones en sus patrones de consumo. Durante el conflicto, y debido a las restricciones en los envíos, este decreció. Después de 1943 hubo un repunte que se extendió por aproximadamente un lustro. A continuación, y por una década, los índices bajaron nuevamente. Lo anterior no se puede dissociar de la disminución general en el consumo de fruta fresca, que coincidió con la proliferación de los alimentos procesados. En el caso del banano, y con excepción de una pequeña demanda del puré que servía de alimento para los niños, no surgió ningún mercado importante para los productos procesados del banano. En este sentido, y de acuerdo con Soluri, la canción reflejaba el renombre que aún mantenía el banano así como los cambios en los hábitos alimenticios americanos, que limitarían las posibilidades de expansión para el mercado de la fruta.³⁹¹

Afiche N° 8

United Fruit Company
Campaña de propaganda (Años cuarentas)



Fuente: http://modcult.org/mclimage/path/521/chiquita_banana_sheetmusic_big.jpg.

³⁹¹ *Ibid.*, p.162.

Por otra parte, es necesario señalar que la radio, como medio a través del cual la señorita "*Chiquita Banana*" llegó a sus audiencias, también reflejó los cambios en la publicidad y en los otros medios de comunicación. Poco después de que salió al aire la canción, apareció la caricatura en anuncios televisivos. La caricatura de la señorita "*Chiquita Banana*", según la describe Soluri, era la de una llamativa figura con piel lisa, libre de manchas, falda larga fluida, tacones altos y un sombrero de gran tamaño, adornado con frutas tropicales. La caricatura de "*Chiquita Banana*" pronto se convirtió en el ícono de la UFCo., sobre todo, después de que la personificó Carmen Miranda (ver afiche N 8)

Carmen Miranda fue una cantante que conquistó a parte del público estadounidense durante la Segunda Guerra Mundial. En sus números musicales, aparecían en el escenario racimos de banano que representaban, de acuerdo con John Soluri, una asociación visual entre sus ritmos "*calientes*" y cierta región tropical. La cantante entremezclaba sus talentos artísticos con un humor que evitaba la tensión sexual creada por su actuación. Por otra parte, no se debe dejar de lado la feminización de la caricatura, basada en la fruta, que además le agregaba una sensualidad tropical a la imagen. En este sentido, los encargados de la compañía se aseguraron de que ni ella ni la caricatura amenazaran los estándares morales de la época, aunque si reafirmaran la imagen de la mujer que predominaba, lo que a la vez, llevado al plano de la geopolítica, la convirtió en un ícono de las denominadas "*banana republics*", con toda su carga estigmatizante.³⁹²

Aparte, es necesario señalar que durante esa década, además de las cuñas en radio y anuncios en la televisión, la UFCo. continuó utilizando el medio escrito. Por entonces, y a diferencia de los años anteriores, la campaña fue menos educativa. En la década de 1940, se intensificó la promoción del consumo por medio de los recetarios que comenzó a editar la transnacional. De esta forma, las amas de casa de la clase media y alta, principalmente, tuvieron a su disposición varios libros que les enseñaban diferentes modos de consumir la fruta.

En la década de 1950, la UFCo. continuó con su campaña de propaganda. Las cuñas en la radio y los anuncios en la televisión siguieron presentando la figura de la señorita "*Chiquita Banana*". También, por medio de afiches se continuó promoviendo el consumo de la fruta. No obstante, a diferencia de años anteriores, la compañía no solo se limitó a la clase media o alta, sino que se intentó promover el consumo por parte de las amas de casa de la clase popular. Asimismo, continuaron publicándose

³⁹² Según Héctor Pérez Brignoli, el término "banana republic" ha sido incorporado en los diccionarios de lengua inglesa, con tres connotaciones diferentes: "a) país pequeño, especialmente en América Central, especializado en la exportación de bananas (o de otro producto tropical); b) país dominado por intereses extranjeros, representados por unas pocas compañías dueñas de grandes concesiones; y c) país con un gobierno inestable, usualmente dictatorial, en el que se presentan revoluciones frecuentes y una continua presencia de los militares en la política. Más recientemente, la connotación se ha extendido a sinónimo de corrupción y manipulación en la política". Pérez Brignoli, Héctor. "El fonógrafo en los trópicos: sobre el concepto de *banana republic* en la obra de O. Henry". *Iberoamericana* (Alemania), N°. 23 (setiembre de 2006):127.

recetarios para las mujeres, quienes encontraron en ellos varias opciones para usar el banano. Durante este periodo, además, se hizo notar una campaña que fomenta de nuevo el consumo de la fruta entre los niños. Es posible que la ingesta dentro de este grupo estuviera disminuyendo, debido al consumo de otros productos. Por último, es necesario mencionar que surgió un nuevo público meta: el adolescente. En la propaganda, se estableció una relación directa entre el consumo del banano y el aumento de la energía en las personas jóvenes (ver afiche N° 9).

Afiche N° 9

United Fruit Company
 Campaña de propaganda (Años cincuentas)



Fuente: <http://www.chiquita.com/CompanyInfo/CommercialsAds.aspx>.

En resumen, el mercadeo del banano costarricense estuvo a cargo de la UFCo. En un principio, el modo de propaganda más común parece que fueron las publicaciones, en donde se utilizaron una serie de fotografías que presentaban al público el itinerario de la fruta. Después de 1920, se emprendió una campaña educativa dirigida a las amas de casa y a los niños, y en la que se mostraban las cualidades nutritivas del banano en afiches publicitarios. En 1930, la propaganda educativa continuó con mayor fuerza, pues la UFCo. se había dado a la tarea de enseñar a las madres a alimentar a sus hijos, insistiendo en la necesidad del consumo de la fruta. En los libros de receta también les presentaba una variedad de platillos que podían hacer con banano. En la década de 1940, la propaganda de la empresa se intensificó y se difundió en medios como la radio y la televisión. Por entonces, la UFCo. explotaba su ícono: la señorita "Chiquita Banana", quien por medio de una canción describía al público algunas características de la exótica fruta e incitaba a consumirla. Finalmente, en la década de 1950, la compañía continuó utilizando su ícono y mediante afiches publicitarios se acercó a dos nuevos público meta: la ama de casa de clase popular y los jóvenes.

Durante el periodo en estudio, la UFCo. no trabajó en una campaña para promover la calidad de su banano, como sí lo hizo después de 1960, cuando impulsó el consumo de la variedad "Cavendish" y compitió con otras empresas como la *Standard Fruit Company*. A partir de entonces, lanzó una agresiva propaganda en diversos medios, y a través de una marca, impresa en un sello que era adherido al banano en las plantas empacadoras. El propósito de la transnacional era que el consumidor distinguiera, consumiera y valorara la calidad del banano de la UFCo. con respecto a los demás ofrecidos en los mercados. En ese mismo periodo, el objetivo de la propaganda fue aumentar el consumo de banano entre la población, sobre todo, después de la Segunda Guerra Mundial cuando se observó una disminución en el consumo de frutas frescas y un incremento en el de los alimentos procesados.

5.1 SÍNTESIS

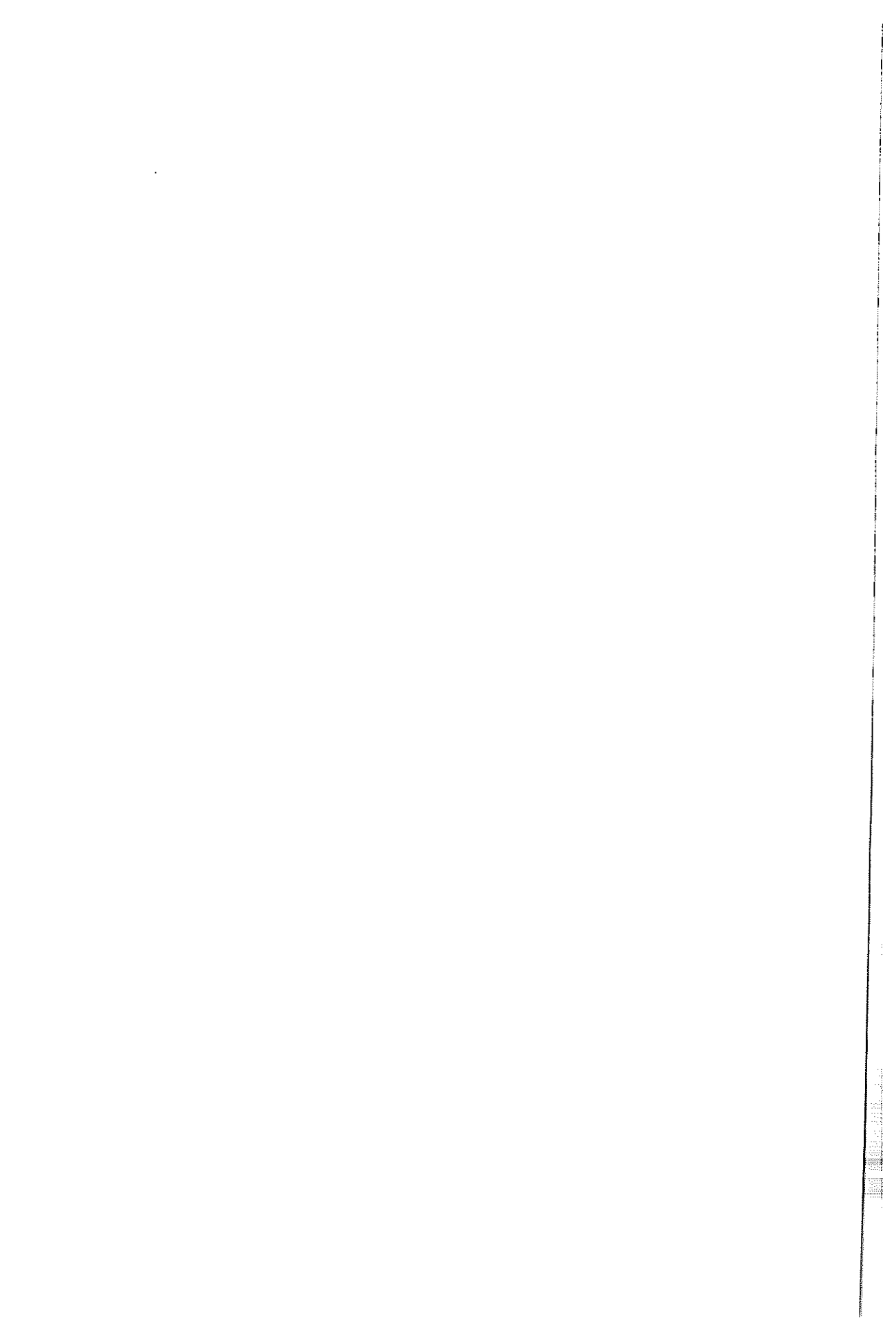
La historia del mercadeo del café difiere mucho de la del banano, tanto en términos de los actores que la promueven, nacionales como trasnacionales, públicos y privados, como en los mecanismos y en los canales de promoción. En el caso del grano, las estrategias de mercadeo fueron propuestas por diferentes actores públicos y privados; en el caso de la fruta, fueron propuestas y ejecutadas solamente por parte de la UFCo. Las estrategias o mecanismos de mercadeo del café costarricense, deben comprenderse en el marco de diferentes coyunturas; incluso, debe tomarse en cuenta que no siempre se consideró necesario promover el consumo. Desde finales del siglo XIX y en los primeros años del siglo XX, ante la crisis de sobreproducción cafetalera, se señaló la importancia de diversificar los mercados y de promover el producto. En aquel momento, Estados Unidos se consideraba la mejor opción como mercado alternativo a Inglaterra, y las ferias y los certámenes internacionales se aprovecharon como una vía de acceso a ese gran mercado. Desde un principio, se

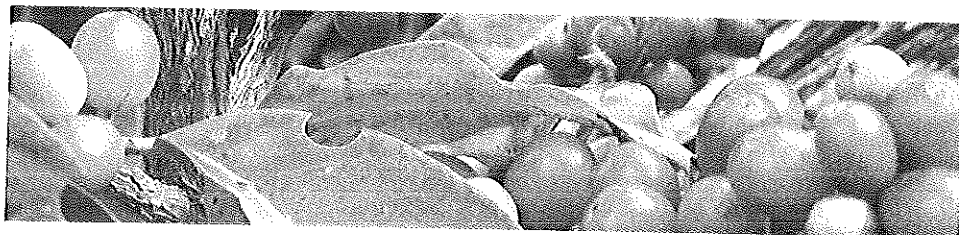
reconoció que el país no podía competir cuantitativamente con otros exportadores de café y, en vista de lo anterior, se apostó por la calidad y por la conquista de nichos especializados de mercado. Desde temprano se identifica la existencia de un vínculo entre mercadeo y calidad, que se consolida en coyunturas posteriores.

Durante y después de la Primera Guerra Mundial, se insistió en la necesidad de diversificar los mercados y realizar propaganda. No obstante, fue en la coyuntura crítica de finales de la década de 1920 y principios de 1930 cuando más se enfatizó en estas. Durante ese periodo se produjo una institucionalización de carácter público y privado, y una legislación para promover campañas de propaganda en los mercados tradicionales y los no tradicionales. De nuevo, se señaló la necesidad de ofrecer un buen producto, pero ante todo, de convencer a los consumidores de que se estaba frente a un café diferente. La única vía para lograrlo sería por medio de los diferentes mecanismos de propaganda que se utilizaban en el momento, como la participación en las ferias, la publicación en medios de gran circulación, la realización de conferencias y la muestra de películas y fotografías.

Es necesario señalar que el vínculo calidad-mercadeo parece haberse desdibujado una vez que el país se involucró en la campaña publicitaria de la O.P.C. La O.P.C. se encargó de hacer una propaganda masiva y exitosa en los mercados estadounidenses para aumentar el consumo del grano producido en los países latinoamericanos que la integraban. La propaganda tuvo un carácter educativo, es decir, se instruía al público consumidor sobre las bondades de la bebida y su forma de prepararla. No se puede descartar que por entonces se estuviera realizando una propaganda individual por parte de actores privados en la que se continuó rescatando la calidad del café costarricense. Resulta necesaria una investigación después de la segunda mitad del siglo XX para determinar si el debilitamiento en la relación mercadeo-calidad fue algo coyuntural o permanente.

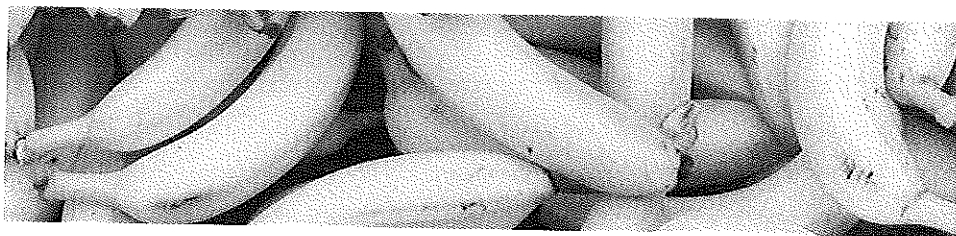
En el caso del banano, y durante el periodo en estudio, la relación mercadeo-calidad no existe como un mensaje claro, aunque es posible que esta relación se haya consolidado en el periodo anterior a la década de 1920, lo que habría que investigar posteriormente en los Estados Unidos. Después de 1920, la UFCo., como se mencionó anteriormente, se encargó de hacer una campaña publicitaria que fomentaba el consumo de la fruta y sus ventajas nutricionales, un elemento en el que no se pudo centrar la promoción del café, que no era considerado un alimento sino más bien un complemento alimenticio. La Compañía transnacional no requirió que el público valorara sus bananos, sino más bien que los consumiera. En este sentido, lo que se observan son otras relaciones como mercadeo-nutrición o mercadeo-salud. Es a partir de la década de 1960, donde la estrategia de la UFCo. se reconvierte, debido a la introducción de una nueva variedad de banano y la entrada de fuertes competidores, y allí se (re)toma una clara relación mercadeo-calidad. No obstante, compete a otra investigación analizar este vínculo durante la segunda mitad del siglo XX.

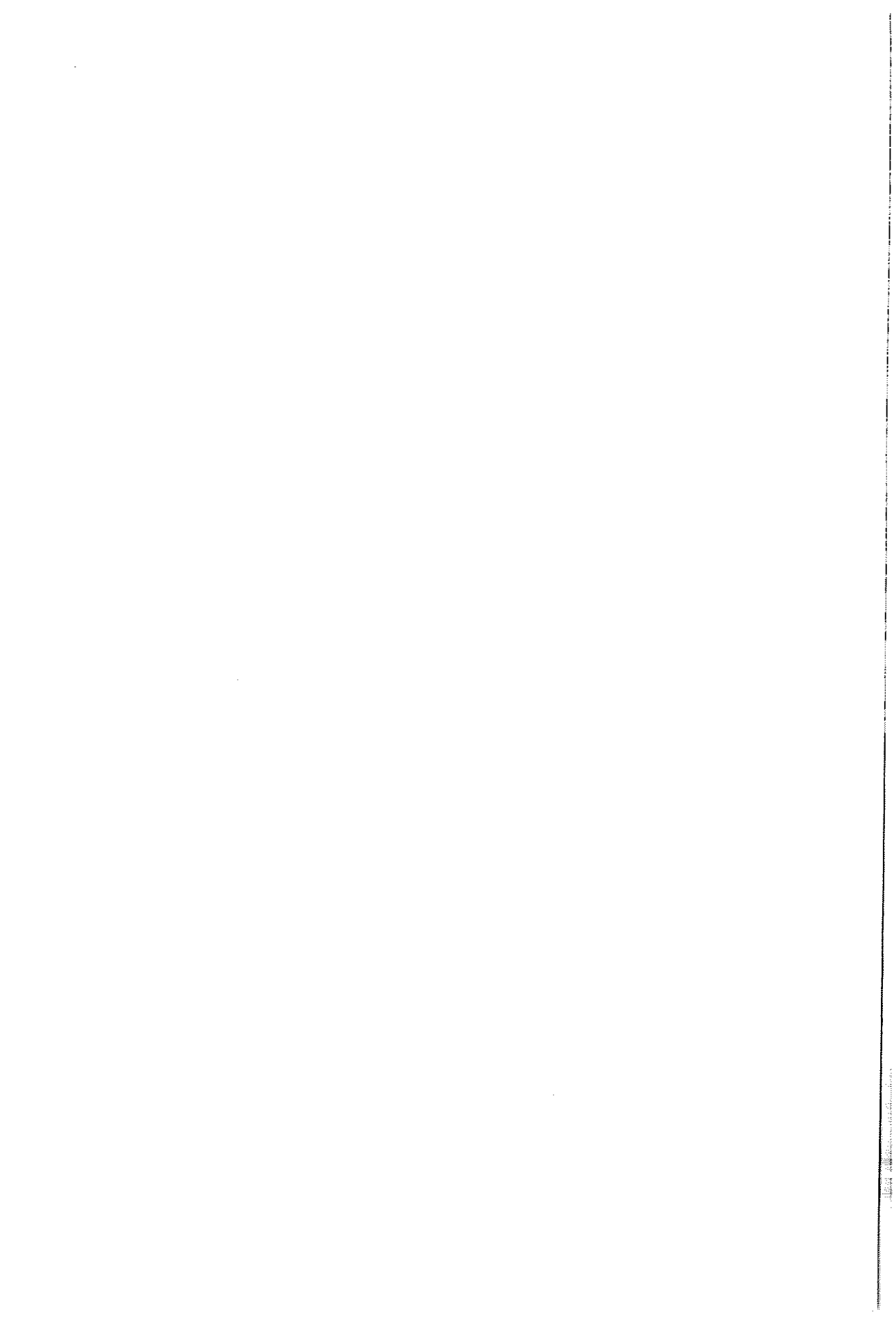




CAPÍTULO 5

UNA APROXIMACIÓN A LA INCIDENCIA DE LA CALIDAD EN LOS PRECIOS DEL CAFÉ Y DEL BANANO (1890-1950)





5. UNA APROXIMACIÓN AL LA INCIDENCIA DE LA CALIDAD EN LOS PRECIOS DEL CAFÉ Y DEL BANANO (1890-1950)

5.1 LA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO EN EL CAFÉ COSTARRICENSE

Se tiende a pensar que un café reconocido en el mercado internacional como un café de calidad debe obtener un mejor precio. El reconocimiento y la calidad forman parte de una construcción sociohistórica en la cual intervienen, como ya se ha dicho, una serie de actores públicos y privados, tanto nacionales como transnacionales. Cuando se aborda la variable "precio" se debe remitir necesariamente a la variable "mercado" y a la variable "consumo", pues al final son las que determinan en gran medida los precios de un artículo en el exterior. Los precios de los productos alimenticios son fluctuantes, aunque históricamente haya existido un criterio de calidad que lo respalde. Las cotizaciones de un producto dependen, entre otros factores, de las tendencias del consumo y de las tendencias de la oferta, que pueden ser afectadas por una serie de agentes de tipo económico, político y cultural dentro de los países consumidores así como de los productores.

Para comprender de una manera integral la relación precio-calidad respecto del café costarricense, es necesario remitir, de manera breve, a la dinámica de las exportaciones. Para, Jorge León, esta fue así:

"El aumento del comercio exterior nacional generó una gran prosperidad en el país. En 1827 las exportaciones totales llegaban a solo 100.000 pesos; pero en 1833 inició el crecimiento rápido, y en 1846 solo en café se obtuvieron 450.000 pesos. A pesar de una primera y corta crisis de la exportación, ocurrida en 1848-49 como consecuencia de los graves problemas políticos y económicos de esos años en Europa, en décadas posteriores continuó el aumento y alcanzó los 840.000 pesos en 1856, 2,4 millones en 1867 y 4,3 millones de pesos en 1874. Una reducción fuerte en los precios, a fines de la década de los setentas, como consecuencia de la crisis económica en Europa, produjo una contracción importante en las exportaciones de café, que cayeron hasta 1,4 millones de pesos en 1883, pero que luego repuntaron".³⁹³

Esta relación lleva a concluir que la demanda mundial de café creció rápidamente a lo largo del siglo XIX y que Costa Rica tuvo la suerte de iniciar su ingreso en gran escala en este mercado, a partir de mediados de la década de 1840, con un producto

³⁹³ León, Jorge. *Evolución del comercio exterior y del transporte marítimo de Costa Rica 1821-1900*. (San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2002): 18.

de buena calidad y con precios que siguieron una tendencia general al alza.³⁹⁴ Según datos aportados por Jorge León, el consumo mundial de café pasó de 75.000 toneladas en 1800 a 1.020.000 toneladas en 1900. Brasil, que a principios del siglo XIX no era un exportador de café representativo, en pocas décadas logró desarrollar una gran capacidad de producción. En 1830, este país suramericano llegó a abastecer el 30% del mercado mundial, entre 1850 y 1880, cerca del 50%, y ya para finales del siglo proveía dos tercios del total.³⁹⁵ La producción y la exportación masiva de Brasil, llevaron a la primera crisis de sobreproducción del grano a fines de la década de 1890, y a la caída de su precio entre 1896 y 1906. Anteriormente, las crisis que habían enfrentado los cafetaleros nacionales (1847-49, 1868-70, 1881-1886) estaban asociadas a una disminución en la demanda de café en los países importadores.³⁹⁶

Los efectos de la crisis de finales del siglo XIX y principios del siglo XX fueron diversos entre los países productores e incluso entre las regiones de un mismo país. En el caso costarricense, sus consecuencias negativas fueron profundas, pues coincidió con una crisis monetaria y con la caída en los ingresos fiscales.³⁹⁷ Algunas de sus secuelas fueron las quiebras, los remates y las ventas forzadas; además hubo una baja en el valor de las propiedades y también en los jornales.³⁹⁸ Durante la coyuntura crítica, los precios del café en el mercado internacional fueron muy fluctuantes, pues hubo lapsos de recuperación en las cotizaciones seguidos de otros de mayor depresión. Hay quienes consideran que los años álgidos de la crisis fueron 1900 y 1901, debido a los bajos precios obtenidos³⁹⁹ (ver cuadro N° 2). Para algunos, la reforma monetaria salvó a la caficultura a principios del siglo XX, aunque el nivel de los precios del café de 1898 no se alcanzó sino hasta 1930, en vísperas de una nueva crisis.⁴⁰⁰

Es necesario señalar que hasta mediados del siglo XIX, los precios internacionales del café habían sido un incentivo favorable para el incremento de la producción a nivel nacional, comportamiento que se mantuvo hasta finales de la década de 1860. Las décadas siguientes se caracterizaron por circunstancias inciertas, con gran variabilidad en los precios, lo que seguramente motivó a los productores costarricenses a ser cautos en cuanto a la expansión de las exportaciones.⁴⁰¹ No obstante, los precios

³⁹⁴ *Ibid.*, p. 71.

³⁹⁵ *Ibid.*, p. 88.

³⁹⁶ *Idem.*

³⁹⁷ Samper, Mario. "Las caficulturas latinoamericanas en coyunturas críticas". En: Samper, Mario (compilador). *Crisis y perspectivas del café Latinoamericano*. (San José: ICAFE-UNA, 1994): 105.

³⁹⁸ *Idem.*

³⁹⁹ De Malavassi, Carmen y Belén André. *El café en la historia de Costa Rica*. (Tesis de Licenciatura en Filosofía y Letras, Universidad de Costa Rica, 1958): 78-79.

⁴⁰⁰ Hall, Carolyn. *Op. Cit.*, pp. 42-43. Ver también: Naranjo, Carlos. *Op. Cit.*, pp. 34-40.

Es necesario señalar que ya Ciro Cardoso, en su artículo "La formación de la hacienda cafetalera en Costa Rica" había apuntado estos mismos criterios y ubicado la crisis entre 1897 y 1907, con causalidad centrada en la superproducción mundial, los bajos precios y aunado a esto, la "crisis de la plata". Cardoso, Ciro. "La formación de la hacienda cafetalera en Costa Rica (Siglo XIX). Avances de Investigación. Proyecto de historia social y económica de Costa Rica. 1821-1945. (San José: Costa Rica, N°. 4, 1976): 42-45.

⁴⁰¹ *Ibid.*, p. 93

del café nacional en los mercados en comparación con el de otros países, dieron a los productores nacionales ingresos superiores, lo que hizo atractivo el cultivo del grano.⁴⁰² Además, la distinción entre las diferentes calidades de café por parte de los consumidores se dio desde muy temprano y se llegaron a establecer diferentes precios según la calidad. Fue así como el café nacional se vio favorecido por una alta aceptación desde que se inició su comercio.⁴⁰³

Cuadro N° 2

Costa Rica: Valor en oro de las exportaciones de café
(Precios nominales) 1893-1907

Años	Cosecha en kilos	Valor en oro	Promedio por kilo
1893	\$11.442.041,00	3.713.302,00	0,32
1894	10.776.763,00	4.198.252,00	0,39
1895	11.089.523,00	4.320.711,00	0,39
1896	11.715.801,00	4.318.285,00	0,37
1897	13.871.363,00	4.101.680,00	0,30
1898	19.486.125,00	4.209.569,00	0,22
1899	15.366.671,00	2.943.190,00	0,19
1900	¢16.100.905,00	3.800.187,00	0,24
1901	16.574.025,00	2.823.291,00	0,17
1902	13.749.100,00	3.169.818,00	0,23
1903	17.332.613,00	4.231.459,00	0,24
1906	13.774.258,00	7.217.285,00	0,52
1907	17.325.531,00	7.147.544,00	0,41

Fuente: *Memorias de Hacienda y Comercio (1893-1907)*

⁴⁰² *Idem.*

⁴⁰³ *Idem.*

Es probable que durante la crisis finisecular la relación entre calidad y precio fuera directa. Los cafés "finos" y "superiores" no solo obtuvieron buenas cotizaciones en comparación con aquellos catalogados como "corrientes" u "ordinarios", sino que las diferencias fueron muy significativas (ver cuadro N° 3). Por esta razón, se recomendó a los productores costarricenses esmerarse en la producción de un "buen café". La obtención de un buen café dependía, como se mencionó anteriormente, de una serie de factores, sin embargo, el beneficiado del grano se consideró trascendental:

*"la diferencia del precio entre los cafés finos y superiores y los corrientes, medianos o buenos es hoy tan profunda que creemos deber llamar la atención de los agricultores a la importancia de esmerarse este año aún más que otros en el beneficio de sus cosechas, pues el cuidado y el tiempo que de ello se empleen, quedarán compensados ampliamente por los resultados que se obtengan."*⁴⁰⁴

Cuadro N° 3

Cotizaciones de café de Costa Rica
Casa Phipps de Londres (1900-1902)
(Dado en chelines)

CASA PHIPPS	29 / 12/1899	21/12/ 1900	13 /12/1901
SUPERIOR FINO	90 a 95	83 a 88	88 a 93
SUPERIOR FINO	78 a 88	73 a 78	79 a 81
MED. BUENO	65 a 70	63 a 68	63 a 68
MED.INFERIOR	45 a 53	48 a 52	54 a 57
ORDINARIO BUENO	33 a 38	40 a 43	49 a 51
ORDINARIO	25 a 28	36 a 38	45 a 48

Fuente: *La Gaceta*, 20 de enero de 1900; *La Gaceta*, 12 de enero de 1901; *La Gaceta*, 03 de enero de 1902.

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX, los bajos precios del café en las diferentes plazas repercutieron en las liquidaciones finales al productor. No se cuenta con suficiente información al respecto; aunque se sabe que en enero de 1898 los beneficiadores que mejor pagaron lo hicieron a \$22 pesos⁴⁰⁵, sin embargo, un lustro antes, hubo patios que ofrecieron comprar el grano a \$30 y \$40.⁴⁰⁶ A causa de

⁴⁰⁴ *El Heraldo*, 26 de enero de 1899.

⁴⁰⁵ *El Heraldo*, 22 de enero de 1898.

⁴⁰⁶ *El Heraldo*, 6 de enero de 1893.

esta situación, los beneficiadores fueron criticados de conspirar contra los productores, pues mucho café aún se vendía bien. Para algunos, los integrantes de este eslabón de la cadena convenían en fijar precios bajos al productor para conseguir pingües utilidades. Ante dicha circunstancia, hubo quienes recomendaron a los productores instalar beneficios cooperativos:

*"(...) Hay una conspiración contra el productor. (...) Para lo sucesivo estaría muy bien que los agricultores dispusieran beneficios por arte de la cooperación. De otro modo el exportador beneficiante se tragará en dos patadas la riqueza del rudo productor."*⁴⁰⁷

También se aconsejó a los beneficiadores-exportadores la repartición equitativa de las ganancias:

*"(...) Lo conveniente es que las ganancias se compartan proporcionalmente entre todos, es decir, los productores y los beneficiadores y exportadores, pues que los unos y los otros invierten trabajo y capital para hacer que el café llegue a los mercados europeos."*⁴⁰⁸

En relación con lo anterior, es necesario señalar que en el mercado nacional costarricense y en términos de la composición de los precios del café, los beneficiadores recibían entre un 10% y un 15% del valor del producto por el trabajo de procesar el grano.⁴⁰⁹ Los agricultores entregaban el café al beneficio, ya fuera para venderlo en ese momento, o para que se les procesara y devolviera posteriormente. En este último caso, por cada fanega de café entregado por el agricultor, este recibía de vuelta un quintal (100 libras) de café seco y limpio. Como de cada fanega el beneficiador obtenía de 110 a 115 libras de café seco, retenía la diferencia de 10 a 15 libras como pago por su trabajo.⁴¹⁰ Las quejas de los productores por recibir bajas retribuciones de los beneficiadores fueron recurrentes. Peor aún, durante la crisis, seguramente se incrementaron, pues los segundos traspasaron parte de sus pérdidas a los primeros.

En otras coyunturas que atravesó el café durante el periodo en estudio, se confirma la permanencia de la relación calidad-precio. Entre 1927 y 1935 el café enfrentó otra gran crisis, que se originó con la sobreproducción cafetalera de 1927 y se agravó con la crisis económica mundial, en 1929. A inicios de esa década, el grano enfrentó una baja en las cotizaciones, a causa del exceso de producción brasileña;

⁴⁰⁷ *El Heraldo*, 8 de enero de 1898.

⁴⁰⁸ *El Heraldo*, 22 de enero de 1898.

En relación con lo anterior, algunos días después en el mismo medio escrito se publicó lo siguiente: "*El Heraldo, antes de ahora, ha manifestado la conveniencia de que se armonicen las ganancias de los unos y de los otros; no menos que para ventaja general, se procure obtener la mejor clase posible de café, y el más perfecto y esmerado beneficio de ese fruto*". En: *El Heraldo*, 28 de enero de 1898.

⁴⁰⁹ León, Jorge. *Op. Cit.*, p. 100.

⁴¹⁰ *Ibid.*, p. 100.

pero fue de corta duración, pues los brasileños implementaron su tercera valorización, es decir que retuvieron el café en bodega para no saturar la oferta en el mercado.⁴¹¹ Buena parte de la década de 1920 fue próspera para los países productores. Las altas cotizaciones obtenidas en los mercados los motivaron a aumentar el área cultivada, lo que condujo a una nueva sobreabundancia de café; en esa época, el área cafetalera nacional rondaba las 51.712 hectáreas.⁴¹² Ya para 1930, el periodo de prosperidad había concluido, pues los efectos de la depresión económica se comenzaban a sentir con gran ímpetu en los países productores del grano.

Las implicaciones de la crisis económica mundial sobre las economías latinoamericanas fueron profundas y la economía de Costa Rica no fue la excepción.⁴¹³ En 1930, el comercio internacional del país cayó estrepitosamente; pasó de \$153.500.000 en 1929 a \$108.000.000 el año siguiente. El café continuaba siendo el producto que más divisas generaba al país, a pesar de las deprimidas cotizaciones del mercado internacional. Al igual que durante la crisis finisecular, se aconsejó mantener y exaltar la buena calidad del café, pues las "clases finas" todavía obtenían buenos precios.⁴¹⁴ La situación crítica continuó por algunos años; durante el bienio 1930-1932, el comercio internacional se redujo en tres quintas partes, lo que significó una caída de \$62.000.000.⁴¹⁵ Sin embargo, el café continuó representando el principal renglón en cuanto a cantidad y valor de las exportaciones, a pesar de las bajas cotizaciones en el mercado. Es importante señalar que el producto costarricense obtuvo buenos precios en comparación con el de otros países productores. En mayo de 1932, se anunció que en la plaza de Londres, el grano nacional, con excepción del café *Blue Mountain* de Jamaica, había conseguido la cotización más elevada. En vista de lo anterior, se indicó que el café continuaría vendiéndose, aunque no a precios de fantasía, sí lo suficientemente remunerativos como para continuar en la actividad.⁴¹⁶

La difícil situación persistió por un tiempo más. La cosecha de café de 1933-1934 se redujo considerablemente en relación con la precedente, que había sido desde 1883 la más abundante en la historia de la industria cafetalera nacional, pues pasó de 27.777.939 kilos bajo a 19.062.662 kilos (véase gráfico N° 1). En la cosecha 1932-1933, el incremento de la producción no coincidió con el de las cotizaciones: por cada kilo de café se obtuvieron \$1,32. En cuanto a la reducción de la cosecha 1933-1934, esta pudo relacionarse, entre otros factores, con la bianualidad del cultivo y el régimen de lluvias, pues las precipitaciones cayeron a destiempo y en mucha abundancia

⁴¹¹ Pendergrast, Mark. *El café historia de la semilla que cambió el mundo*. (Buenos Aires, Argentina: Ediciones B Argentina S.A., 2002): 174

⁴¹² *La Gaceta*, 3 de mayo de 1929, p. 680.

⁴¹³ Viales, Ronny. "La crisis de 1929 en América Latina: del viejo paradigma al nuevo paradigma explicativo. Alcances y limitaciones". *Revista de Historia de América* (Instituto Panamericano de Geografía e Historia), N° 126 (enero-junio de 2000): 85-111.

⁴¹⁴ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1930, p. 638.

⁴¹⁵ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1932, p. 507.

⁴¹⁶ *Idem*.

durante el fin de año.⁴¹⁷ El descenso coincidió con un incremento en las cotizaciones en el mercado, por lo que su impacto sobre la economía nacional no fue tan significativo. Se anunció, incluso, que los precios del mercado habían subido de un modo inesperado y sorprendente, gracias a lo cual se pudo cerrar con un buen año. Después de 1935, la caficultura costarricense se fue recuperando de manera paulatina, sobre todo, después del aumento en las cotizaciones del café en los mercados. No obstante, la crisis dejó una gran huella, pues generó bancarrota, la quiebra de algunas empresas y la apropiación de fincas de variada extensión por sus acreedores, antes de la moratoria sobre sus deudas, así como importantes conflictos de contenido social.⁴¹⁸

Otra crisis que permite confirmar la persistencia de la relación calidad-precio en el caso del café, fue la originada por la Segunda Guerra Mundial. Durante el conflicto, el café costarricense se vendía, como se explicó en el capítulo anterior; bajo un sistema de cuotas y su destino fue principalmente el mercado estadounidense. Esto motivó el descuido de su calidad, pues los beneficiadores-exportadores sabían que mientras durara la guerra no obtendrían mayores cotizaciones que las establecidas por el Convenio de Cuotas. La desmejora en la calidad se incrementó durante la lucha armada, pero fue también producto de la crisis de finales de la década de 1920 y de principios de la década de 1930. En 1929, John Ernest señaló lo siguiente:

*"Debemos mantener nuestra calidad de café por el mejor cultivo y por el mejor beneficio, para poder mantener siempre el nivel de precios a nuestro favor. Es indudable que en una depresión siempre sabremos mantener nuestro mejor precio para nuestro café, si mantenemos la oferta de mejor calidad. No hay peligro de una competencia inmediata, porque crear una industria casi perfecta, como es la industria costarricense del café, es obra de muchos años de esfuerzo y de progreso".*⁴¹⁹

Los bajos precios estipulados en el Convenio desanimaron a los beneficiadores costarricenses, quienes empezaron a mezclar grano verde, pintón, maduro y fermento en el momento de procesamiento, lo que vino a afectar aún más la calidad del café, al punto que en 1948, se anunció lo siguiente:

*"En 9 años el café de CR perdió la primera línea en calidad y precio en el mercado mundial. En 1939 se vendía café en Londres a 111 chelines, mientras que el de mejor calidad de Medellín lograba 65 y el de Guatemala 62, respectivamente, y no tienen el renombre que el de Costa Rica. La guerra, al abrir el mercado norteamericano, en el cual no se tomaba en cuenta la calidad fina y cuidado especial, dió origen a que los beneficiadores por vender más, cayeron en el gravísimo error de mezclar verde y pintón con el maduro en una proporción que desmejoró la calidad y ha echado por el suelo el nombre que tanto esfuerzo costó darle en el mundo cafetalero."*⁴²⁰

⁴¹⁷ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1934, p. 779.

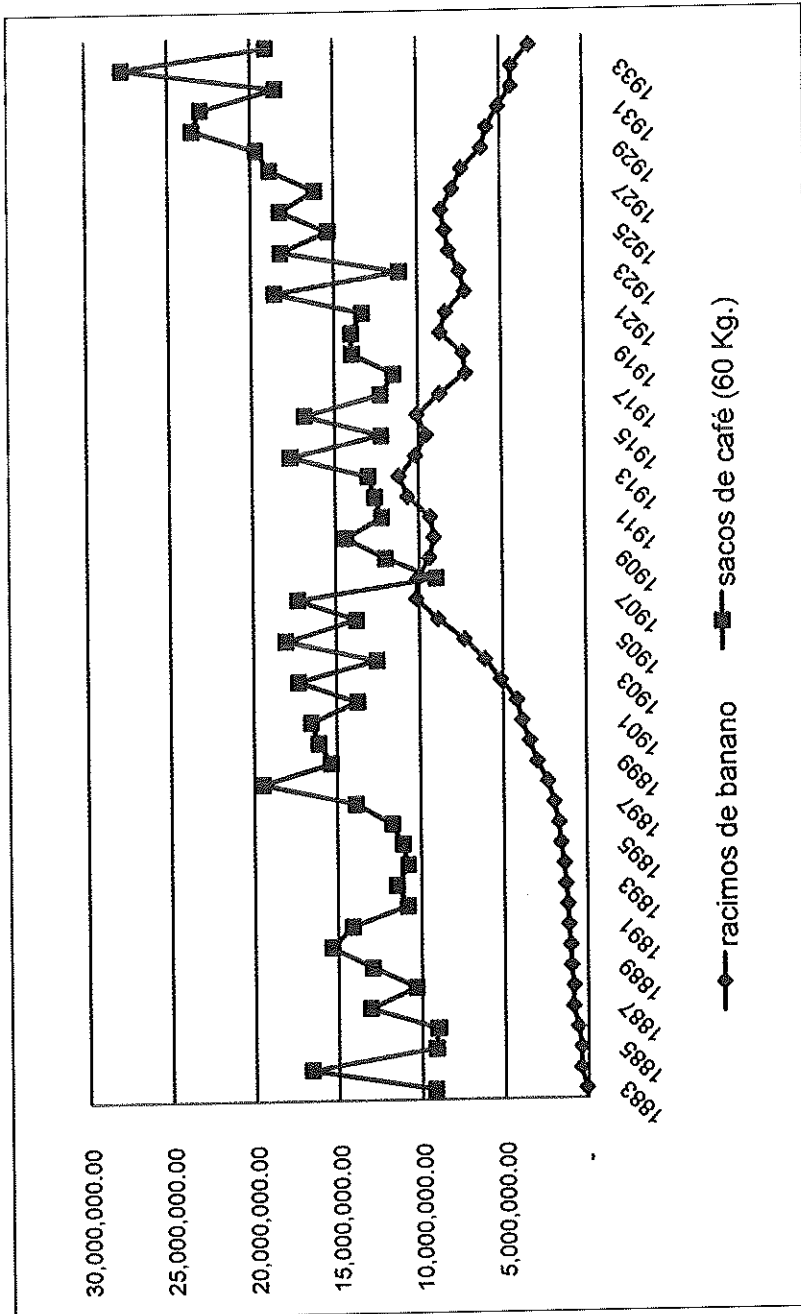
⁴¹⁸ Samper, Mario. "Las caficulturas Latinoamericanas en coyunturas críticas". *Op.Cit.*, p. 116.

⁴¹⁹ Ernest, John. "Mejor beneficio, mejor café". *Revista de Agricultura (Costa Rica)* XI, N° 9, (setiembre de 1939): 385.

⁴²⁰ *La Prensa Libre*, 13 de octubre de 1948.

Gráfico N° 1

Costa Rica: Exportaciones de racimos de banano y sacos de café (1883-1934)



Fuente: Memorias de Hacienda y Comercio y Anuarios Estadísticos (1883-1935).

En el mismo año, tres casas suizas denunciaron ante la Oficina del Café su decepción a causa de la compra de café costarricense que habían efectuado por el sistema de marcas, por considerarlas un respaldo de su calidad.⁴²¹ En cosechas anteriores, también se habían escuchado reclamos de casas importadoras de café nacional. En esa época, la forma más común de venta fue por medio de muestras; no obstante, algunos países europeos continuaban comprando en la forma tradicional.⁴²² Ante esta situación, el ente encargado de la actividad cafetalera propuso un proyecto de Decreto-Ley para recuperar en el mercado la buena reputación que hasta hacía poco tenía el grano costarricense. Después de concluir que la desmejora se debía a las mezclas, se prohibió entregar en los beneficios y recibidores el café maduro mezclado con verde.⁴²³ Asimismo se impidió mezclar café fermentado con café sano; los beneficiadores, por medio del recibo que entregaban al productor, harían constar su estado.⁴²⁴ De esta forma, se procuró volver a los antiguos estándares de calidad del café costarricense en los mercados extranjeros. Fue así como en los primeros años de la década de 1950, se alcanzó una mejora en la calidad del café nacional así como en las cotizaciones, motivada por la recuperación europea y estadounidense de la posguerra.

En resumen, se logra la existencia de una relación directa entre la calidad y el precio del café costarricense en los mercados internacionales durante el periodo en estudio. En el círculo cafetalero costarricense, se conocían las ventajas de producir cafés superiores. En coyunturas favorables para el mercado, el producto obtenía precios realmente rentables, lo que hacía que para algunos actores de la cadena fuera realmente lucrativo dedicarse a la actividad. En coyunturas críticas para el mercado, ofertar un buen café implicaba mantenerse operando con cierto margen de ingresos. Todo parece indicar que en el país la calidad del café se sostuvo en periodos de bonanza. Cuando las cotizaciones se deprimían, algunos cafetaleros se decepcionaban y perdían el interés por brindar un buen producto, sobre todo, cuando éste era dirigido mayoritariamente al mercado estadounidense. En el país se expresó el criterio casi generalizado de que los consumidores americanos no valoraban la calidad como sí lo hacían los europeos.

5.2. La relación calidad-precio en el banano costarricense

Al igual que con el café, para intentar comprender la relación calidad-precio del banano costarricense, es necesario remitir, de manera breve, a la dinámica de las exportaciones del producto. Tradicionalmente se ha planteado que las exportaciones bananeras costarricenses pasaron por las siguientes fases: una fase de ascenso acelerado, ubicada entre 1883 y 1913;⁴²⁵ una fase de estancamiento y descenso

⁴²¹ *Idem*. La Oficina del Café vino a sustituir al antiguo Instituto de Defensa del Café.

⁴²² *Idem*. Para cumplir con el objetivo, la Oficina del Café nombró un cuerpo de inspectores. Los beneficiadores que violaran la ley serían castigados con una multa de entre \$500 y \$2.000 colones.

⁴²³ *La Prensa Libre*, 11 de octubre de 1948.

⁴²⁴ *Idem*.

⁴²⁵ En 1913 el valor de las exportaciones de banano superaba los US. \$ 5.000.000.

⁴²⁶ Hacia 1934 el valor de las exportaciones de banano había caído a US \$ 1.600.000.

moderado, hasta 1927, y una fase de descenso acelerado, desde la crisis de 1929 hasta el traslado de la producción al Pacífico Sur;⁴²⁶ cuyo impacto se manifestó en un nuevo incremento sostenido de las exportaciones después de 1944. Como puede notarse, las coyunturas internacionales de la Primera Guerra Mundial, de la crisis de 1929 (es decir del período de entreguerras) y de la Segunda Guerra Mundial, influyeron directamente sobre el comportamiento de las exportaciones de la región Atlántico a Caribe costarricense⁴²⁷ (ver gráfico N° 2).

Entre 1890 y 1950, el banano costarricense, como se mencionó anteriormente, se enviaba mayoritariamente a dos mercados: el estadounidense y el europeo, aunque el primero fue su destino principal. En este sentido, se percibe una evidente concentración de mercado, pues solamente en ciertos años se registraron exportaciones de muy baja monta a países como Francia, Holanda, Alemania y Panamá.⁴²⁸ Hasta 1915, el país ocupó un lugar muy importante en la producción de bananos para el mercado mundial, lo que refleja el inicio temprano de las plantaciones a escala comercial en Limón. En 1907, el país produjo aproximadamente el 20% del banano consumido por los estadounidenses y europeos; además, en ese mismo año, la División Limón aportó el 29% de la producción total de la UFCo.⁴²⁹ Después de 1915, la producción, y por consiguiente, las exportaciones de banano costarricense son realmente fluctuantes tendiendo casi siempre hacia la baja, pero con ciertos periodos de recuperación.

Para comprender la dinámica anterior, las exportaciones de banano costarricense pueden estudiarse dentro de dos grandes fases y sus respectivos ciclos. La primera fase se ubica entre 1893 y 1914; la tendencia durante esta fue el crecimiento de las exportaciones. La segunda fase se ubica a partir de 1914; y la tendencia fue la caída en el nivel de las exportaciones. El primer ciclo de la primera fase se ubica entre 1883 y 1898, cuando las exportaciones, con pequeñas variaciones, se incrementaron de una manera moderada desde los 110.801 racimos (N° índice = 100) hasta los 2.331.036 racimos respectivamente (N° índice = 2.103,8). El segundo ciclo se ubica entre 1899 y 1907, cuando hubo un crecimiento sostenido de las exportaciones, pues aumentaron de los 2.962.771 racimos (N° índice=2.673,95) a los 10.166.551 racimos respectivamente (N° índice=9.175,51). El tercer ciclo se ubica entre 1908 y 1911, cuando se produjo el primer ciclo de desaceleración de las exportaciones, baja con 10.074.599 racimos (N° índice = 9.092,51) a los 9.309.586 racimos respectivamente (N° índice = 8.402,07). El cuarto y último ciclo se ubica entre 1912 y 1913, cuando se alcanzó el nivel máximo de las exportaciones bananeras que aumentaron de 10.647.702 racimos (N° índice = 9.609,75) a 11.170.812 racimos (N° índice=10.081,86).

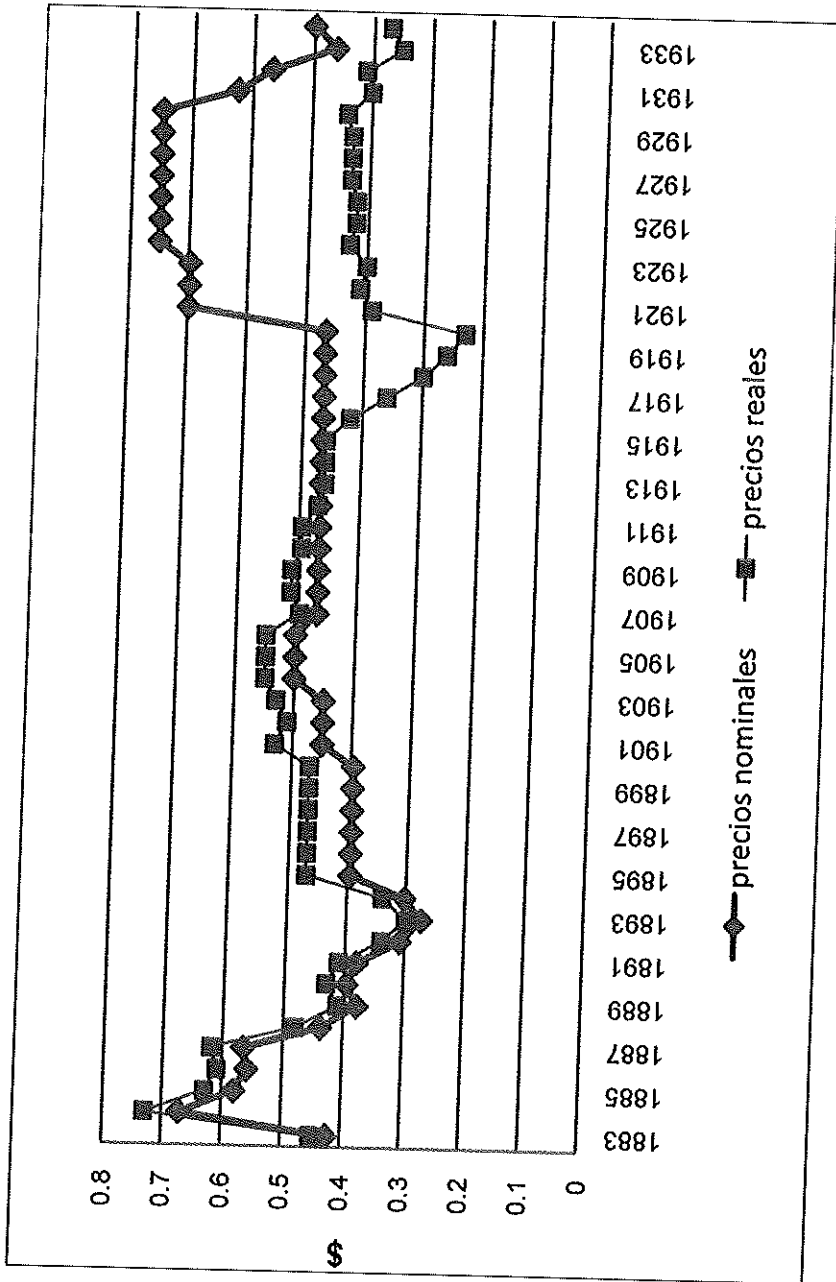
⁴²⁷ Viales, Ronny. "La coyuntura bananera, los productos 'complementarios' y la dinámica productiva empresarial para la exportación de la United Fruit Company en el Caribe costarricense. 1883-1934". En: *Revista de Historia*, II, (Costa Rica), N° 44, 2001, pp. 69-119.

⁴²⁸ En 1908 se exportaron 700 racimos a Francia; en 1912, 1700 racimos a Panamá; en 1913, 52979 racimos a Holanda; en 1917, 6996 racimos a Panamá; en 1918, 5170 racimos a Panamá y en 1930, 42661 racimos a Alemania.

⁴²⁹ Cassey, Jeffrey. *Op. Cit.*, p. 161.

Gráfico N° 2

Costa Rica: Racimos de banano exportados
Precios nominales y precios reales, promedio en dólares. (1883-1934)



Fuente: Viales, Ronny. "La coyuntura bananera, los productos "complementarios" y la dinámica productiva empresarial para la exportación de la United Fruit Company en el Caribe costarricense, 1883-1934" Op. Cit., p 82.

El primer ciclo de la segunda fase se ubica entre 1914 y 1915, cuando las exportaciones de racimos presentaron una leve caída a 10.162.912 (N° índice = 9.172,22) y a 9.521.648 (N° índice = 8.593,46), respectivamente. El segundo ciclo se ubica en 1916, cuando se experimentó una leve recuperación respecto del nivel inmediatamente anterior y se llegó a 10.058.738 racimos exportados (N° índice = 9078,2). El tercer ciclo se ubica en 1919, cuando inició un ciclo de caída significativo de las exportaciones, con 7.270.624 racimos (N° índice = 6.561,87). El cuarto ciclo se ubica entre 1920 y 1926, con el inicio de una leve recuperación, con un punto mínimo en 1922, de 7.171.619 racimos (N° índice = 6.472,52), lo que indica un nivel de exportaciones similar al de 1906. El quinto y último ciclo se ubica entre 1927 y 1934; cuando se entró en el periodo de mayor desaceleración en las exportaciones, bajando de 7.869.175 racimos (N° índice = 7.102,07) a 3.210.169 racimos de banano exportado respectivamente (N° índice = 2.897,23). Se mostró una leve mejoría en el nivel de las exportaciones en 1932.

Una vez aclarado lo anterior, es necesario revisar la evolución de los precios nominales y los precios reales del banano exportado (ver gráfico N° 2). Si se toma el valor en dólares nominales como indicador de los precios del banano exportado desde la región Atlántico/Caribe de Costa Rica, se debe considerar que de los US \$ 152.110.576 exportados entre 1883 y 1934, el valor más alto se alcanzó en 1926, con US. \$ 6.420.682,5 exportados. La tendencia del valor sigue de cerca los vaivenes a exportaciones hasta 1921. A partir de 1922, y al menos hasta 1930, a pesar de la caída en el volumen de las exportaciones bananeras, el valor de estas fue el mayor alcanzado desde 1883. Lo anterior pone en entredicho la explicación "clásica" de que con la caída en el volumen de exportación de racimos, el negocio bananero se vino al suelo; no obstante, hay que profundizar en este análisis.

Algunos investigadores contemporáneos, que abordan el periodo en estudio, incurrieron en ciertos errores de interpretación al analizar datos nominales, sobre todo, por el esbozo de una supuesta estabilidad de los precios de exportación del banano centroamericano en este período.⁴³⁰ Una lectura adecuada de los precios nominales permite señalar varios aspectos:

1. Durante el sub-período 1883-1906, el precio nominal promedio en dólares por racimo exportado osciló entre US \$ 0,27337 como valor mínimo en 1893 y US \$ 0,67226 como valor máximo en 1884. Durante esos años, la respuesta de los exportadores ante la variación de precios en el mercado internacional siempre se orientó al incremento en la oferta bananera.

2. Entre 1907 y 1920 el precio nominal promedio en dólares por racimo de banano exportado se mantuvo estable en US \$ 0,46511. Durante ese subperíodo,

⁴³⁰ Kepner, Charles David. *Social Aspects of the Banana Industry*. (New York: Columbia University Press, 1936): pp. 101-102.

las exportaciones no mantuvieron una tendencia uniforme, dado que se dieron altibajos, que están delimitados por el punto mínimo de 7.129.655 racimos exportados en 1918 el máximo, y de 11.170.812 racimos, en 1913. De este modo, la oferta bananera respondió con un incremento de las exportaciones, excepto en 1910 y en el interregno de la Primera Guerra Mundial, cuando tanto la oferta bananera, como el valor de las exportaciones, disminuyeron, ante un precio nominal de nivel constante.

3. En el subperiodo 1921-1934 se ubica un alza del precio nominal promedio del racimo de banano exportado, que inició su tendencia baja en 1931. Lo que no queda claro a partir de estos datos es por qué ante un incremento de precio, las exportaciones de bananos más bien tendieron a disminuir. En este contexto, tradicionalmente se ha señalado que las "botazones" de bananos cobraban sentido, puesto que la oferta restringida de la fruta les aseguraba mayores ingresos a los exportadores, al incrementarse el valor nominal por racimo exportado a US \$ 0,69767 entre 1921 y 1923, y a US \$ 0,75 entre 1924 y 1930. Aun así, debe quedar claro que la Compañía nunca recibió racimos de seis manos, al menos durante la década de 1920.

Acerca de los precios nominales surgen varias dudas, por lo que es mejor entender el comportamiento aproximándose al precio real del racimo de banano exportado. Para ello, resultó necesario deflactar el precio nominal en dólares por racimo de banano enviado, a partir del Índice de Precios al Consumo de los Estados Unidos, elaborado por Mitchell, y utilizando los datos del período 1883-1934, con el fin de estudiar los precios reales. Lo anterior permitió concluir lo siguiente:

a. Durante el período 1883-1913 los precios reales del racimo de banano exportado se mantuvieron por encima de los nominales. En este sentido, se puede afirmar que el negocio era próspero para los exportadores y, aunque no participaron de lleno de los beneficios por las razones anteriormente explicadas, también lo fue para los productores privados.

b. La primera "edad de oro" para la industria del banano se puede ubicar entre 1884 y 1887, cuando el precio promedio era de casi US \$ 0,65 centavos de dólar por racimo. Los precios crecientes estimularon una oferta bananera creciente, pero por debajo de la demanda.

c. La primera caída importante del precio se produjo en la época de la crisis finisecular del siglo XIX, de carácter general, pero que impactó de modo particular el mercado bananero internacional. En 1888 y 1894, respectivamente, el precio promedio real del racimo de banano exportado fue de US \$ 0,39 por racimo.

d. Entre 1895 y 1900, el valor real del banano presentó una leve recuperación; además, fue el subperiodo de "estabilidad" del precio bananero: el precio

permaneció en US \$ 0,47 a lo largo de este. Entre 1901 y 1911, el valor real del banano continuó mejorando, pues alcanzó un precio promedio por racimo de US \$ 0,52. En este subperiodo se puede ubicar una segunda "edad de oro" de las exportaciones bananeras.

e. La aparente estabilidad del precio bananero en términos nominales, contrasta con la caída del precio real en dólares del racimo de banano exportado, a partir de 1912, que llegó a US \$ 0,47 por racimo. La caída fue todavía más pronunciada entre 1916 y 1920, años en que se disparó el proceso inflacionario en los Estados Unidos; el punto de inflación más elevado se ubicó en 1920. Ese mismo año, el precio real por racimo de banano exportado llegó a su punto más bajo: US \$ 0,23 por racimo. Después de 1920 los precios en dólares del banano de exportación tendieron al alza, aunque nunca alcanzaron los niveles de los "años dorados" del precio del banano en el mercado internacional.

f. En el subperiodo 1931-1934, se inició otra etapa de caída de precios, que llegó a alcanzar un precio real promedio de US \$ 0,38 por racimo exportado, como efecto directo de la crisis de 1929 y la depresión de la década de 1930. El estrecho vínculo con el mercado estadounidense es la razón por la cual los efectos de esta coyuntura se percibieron de manera simultánea en el comercio bananero de Costa Rica, y no de manera ralentizada como en el caso del comercio cafetalero.

En términos de las exportaciones bananeras efectuadas desde Costa Rica, se puede notar que entre 1883 y 1908, se dio un incremento sostenido en el total de racimos exportados debido a que, a pesar de la fluctuación del precio real por racimo exportado, las exportaciones se situaban, por lo general, por debajo del nivel de precios, es decir, que la oferta bananera aumentaba en un contexto de precios "altos", favorecidos por la demanda internacional. Entre 1909 y 1911, hubo una leve caída de las exportaciones bananeras, pero entre 1912 y 1914 el promedio de racimos exportados desde Costa Rica alcanzó el máximo nivel de todo el período en estudio, con 10.660.475 racimos. Ese incremento en la oferta bananera fue un factor que contribuyó a la caída en el precio real en dólares del racimo de banano exportado.

A partir de 1913, la oferta bananera, en un contexto de precios reales decrecientes, fue disminuyendo al ritmo de la caída de los precios y alcanzó el punto mínimo en 1919 con 7.270.624 racimos exportados. Aunque, al parecer, la oferta sobrepasó los límites de la demanda, siguió el comportamiento de los precios: creció cuando los precios reales lo hicieron y en sentido opuesto, decreció. En este contexto, la UFCo. echó mano de su monopolio, para tratar de influir sobre el comportamiento del mercado internacional del banano. En 1929, inició otro subperiodo de caída en la oferta bananera, con una disminución originada en Costa Rica; pero, a pesar de la restricción en la oferta, los precios desde ese momento tendieron a caer, lo cual introdujo un elemento importante: una crisis regional en Limón.

Es necesario tener claro que la caída en las exportaciones bananeras costarricenses tuvo que ver con una serie de elementos, es decir, el estancamiento costarricense se originó en una conjunción de factores como el decrecimiento del área cultivada, el rendimiento cada vez menor de las "viejas" tierras bananeras, que incidió en la pérdida de calidad de la fruta producida para la exportación, el impacto del "mal de Panamá", el cambio de política de la UFCO, el impacto de la crisis de 1929, el traslado de la producción bananera al Pacífico Sur, oficialmente después de 1938, a raíz de la firma de un contrato bananero, la competencia de otras regiones productoras en el exterior internacional y el impacto de los cambios climáticos sobre las plantaciones y la infraestructura ferroviaria. Una vez aclarado lo anterior, intentaremos demostrar que en el caso del banano también existió una relación directa precio-calidad. Para algunos, el banano costarricense, al menos en los primeros años, fue reconocido por su alta calidad, la que se valoró por su sabor y la apariencia. En 1903, se publica lo siguiente al respecto:

*"Debo decir que por el sabor los bananos de Jamaica siempre conservarán su lugar, sin interesar cuán delgados y raídos parezcan, pero en cuanto a su aspecto, los bananos de Costa Rica son verdaderas bellezas",*⁴³¹

La calidad también se valoró, como se mencionó anteriormente, por la cantidad de manos del racimo. Las plantaciones ubicadas en territorio costarricense, al menos en sus primeros años, producían racimos de nueve manos, lo que las distinguió de las plantaciones jamaicanas. En 1904, este hecho se señaló así:

*"Costa Rica fruit is supplying the southern and western trade as well as a portion of the eastern trade and England as well. This Costa Rica fruit is more profitable to handle as it counts better, that is a bunch of bananas is supposed to have nine "hands" to the stem."*⁴³²

El banano costarricense ganó fama mundial desde muy temprano, lo que permitió obtener precios halagadores tanto en Estados Unidos como en Europa. El análisis de la serie de precios del banano en Nueva York demuestra que desde 1901 hasta 1935 los precios de los racimos de nueve manos, de Costa Rica, fueron considerablemente más elevados que los correspondientes a los bananos de Jamaica de la misma calidad.⁴³³ Desde inicio del siglo XX y hasta 1916, los promedios de venta anuales presentaron un grado de estabilidad apreciable, pues los racimos de banano costarricense de nueve manos se cotizaban alrededor de US \$ 1,50. Durante la Primera Guerra Mundial, la estabilidad de los precios se vio alterada. Entre 1915 y 1919, los precios mayoristas de los racimos de nueve manos aumentaron más del 220%, mientras que los de ocho manos, incrementaron en más de un 260%. Durante el conflicto, estos precios fueron "fantásticamente altos", en términos nominales;⁴³⁴ pero en términos reales, como se analizó anteriormente, los precios fueron decrecientes.

⁴³¹ Cassey, Jeffrey. *Op. Cit.*, p. 161.

⁴³² *The New York Times*, 23 de mayo de 1904, p. 6.

⁴³³ Cassey, Jeffrey. *Op. Cit.*, p. 165.

⁴³⁴ *Ibid.*, p. 166.

En un principio, el banano nacional no solo era mejor que el jamaicano, sino también, mejor que el de otras procedencias. En 1898, el valor FOB unitario del racimo costarricense en el puerto de Nueva Orleans era de US \$ 0,36, mientras que el de Belice era de US \$ 0,25, el de Guatemala de US \$ 0,20 y el de Honduras, de US \$ 0,26.⁴³⁵ Con el paso del tiempo, la calidad del banano costarricense comenzó a disminuir; a medida que decrecía el volumen total de las exportaciones. En 1929, el país solo incluyó 44% de racimos de nueve manos o de primera calidad, mientras que Panamá incluyó un 81% y Honduras, un 71% de la misma clase.⁴³⁶ En 1930, 1931 y 1932,⁴³⁷ el precio de mayoreo del racimo costarricense en el mercado de New York fue de US \$ 2.58, US \$ 2.04 y US \$ 2.39, respectivamente, mientras que el racimo hondureño, en los mismos años, de US \$ 3.19, US \$ 2.26 y US \$ 2.29⁴³⁸ en su orden. La caída de la calidad del banano costarricense se asocia a dos factores: el agotamiento progresivo del suelo como consecuencia de la explotación intensiva y los estragos que causó primero el "mal de Panamá" y después, la "sigatoka".

En resumen, la relación calidad - precio en el cultivo del banano ha sido poco estudiada, pues en el país son pocas las fuentes que permiten realizar un análisis en este sentido. Para lograrlo, se necesita contar con datos las liquidaciones que se efectuaron por el producto en los diferentes mercados o plazas extranjeras. A pesar de lo anterior, se ha podido constatar que el banano costarricense fue reconocido en el nivel internacional, principalmente durante sus primeros años, debido a su calidad. Se percibía por de la apariencia, el sabor y el buen desarrollo del racimo, que debía tener necesariamente nueve manos. La calidad del banano costarricense benefició principalmente a la UFCo., y en algunas coyunturas, a los productores independientes; aunque, es posible que después de 1907, cuando se establecieron los contratos, la única exitosa fuera la compañía frutera. Resulta necesario el desarrollo de investigaciones, en el futuro, que permitan comprender con más claridad la relación calidad- precio del banano costarricense.

5.2 SINTESIS

A lo largo del periodo en estudio, es evidente la existencia de una relación directa entre calidad y precio, tanto del café como del banano. En el caso del grano, este vínculo resulta claro, sobre todo, ante coyunturas adversas para el mercado. Los actores públicos y privados, nacionales y transnacionales recalcaron constantemente la importancia de producir un buen café, especialmente cuando las cotizaciones se deprimían. Todo parece indicar que fueron los precios los que motivaron a algunos cafetaleros a esmerarse en ofertar cafés superiores. Al sobrevenir la crisis, la constante parece haber sido el descuido del producto en las diferentes etapas de la

⁴³⁵ *Ibid.*, p. 167.

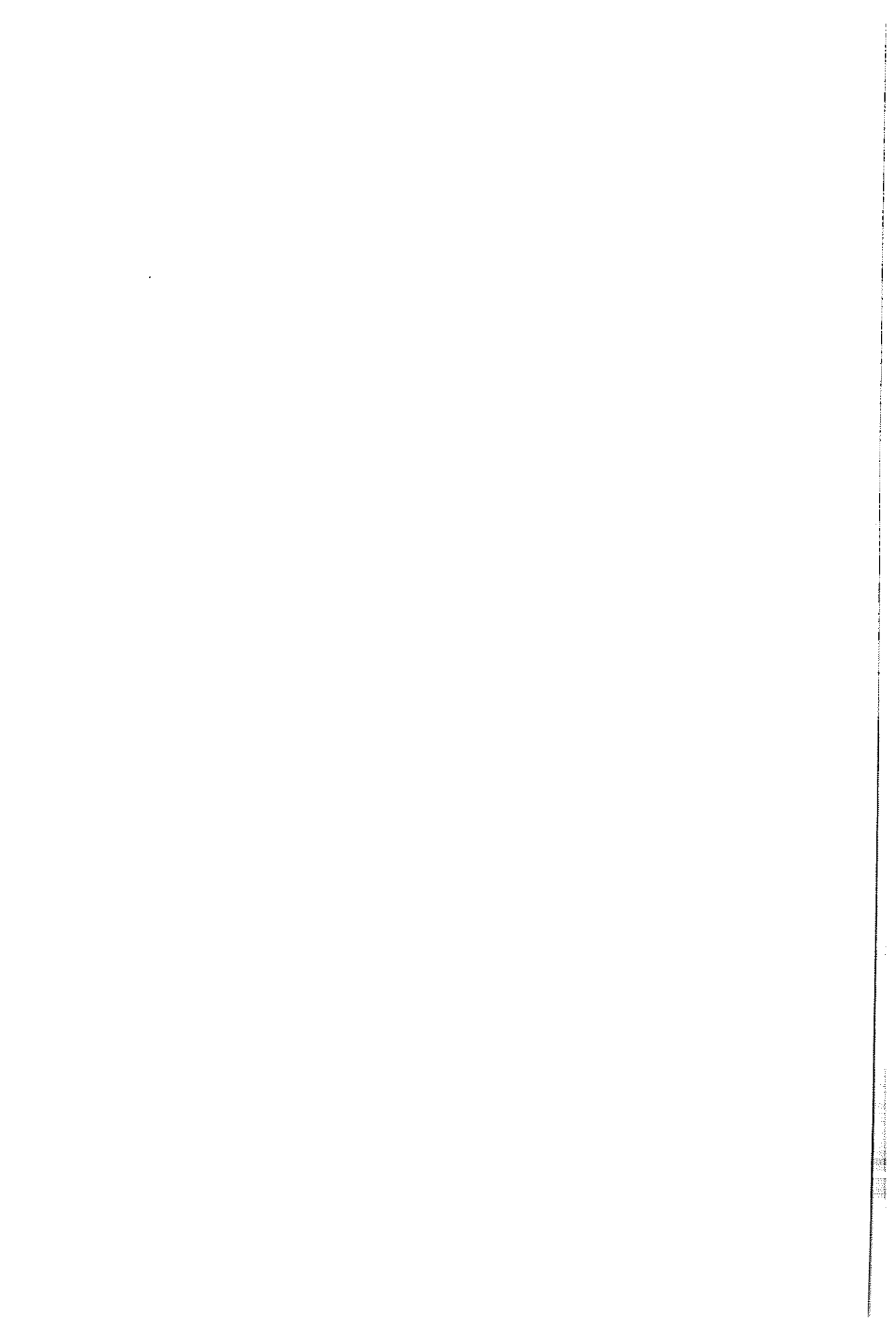
⁴³⁶ *Ibid.*, p. 168.

⁴³⁷ El dato solo incluye los primeros seis meses.

⁴³⁸ Cassey, Jeffrey. *Op. Cit.*, p. 167.

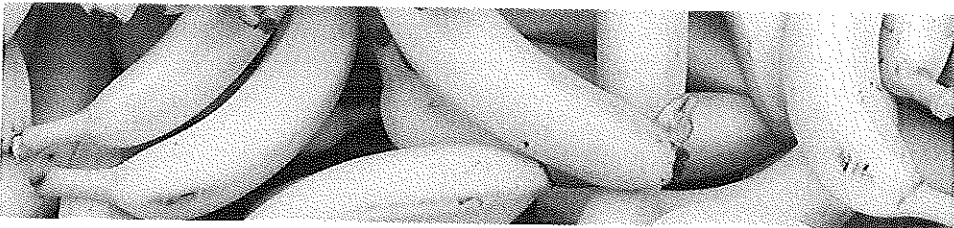
producción y la transformación. Por otra parte, se percibe también una estrecha relación entre la calidad y el mercado. Cuando el grano nacional se remitía mayoritariamente a Europa, se trataba de exportar cafés superiores, debido a las exigencias de los consumidores europeos. Cuando se remitía mayoritariamente a Estados Unidos, predominaba el descuido del producto, pues para algunos, los consumidores estadounidenses no valoraban la "calidad". En este sentido, las tendencias y los patrones de consumo pudieron influir en la calidad del café.

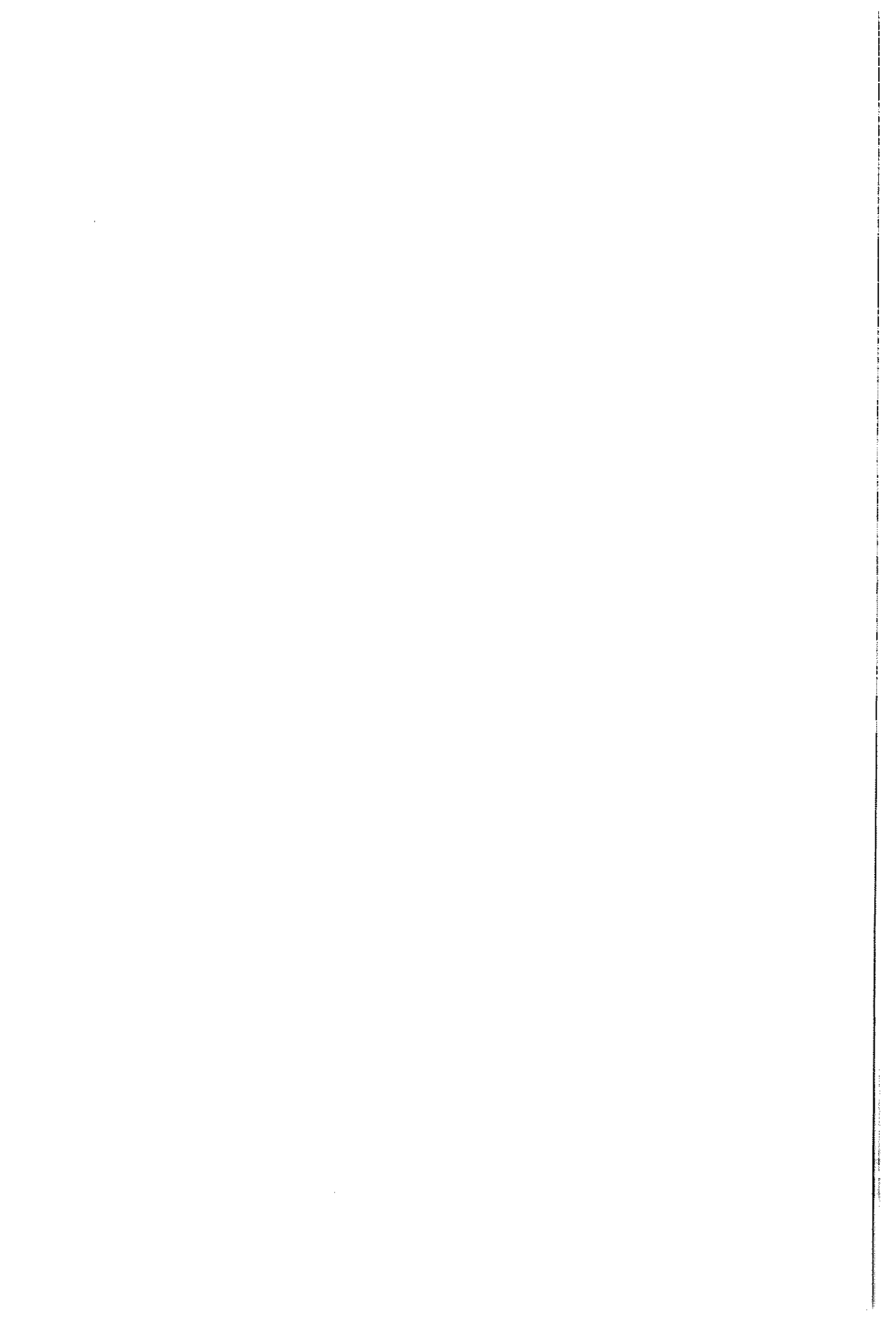
En el caso del banano, también se observa la existencia de esta relación. Durante los primeros años, el banano de la División Limón se consideró de buena calidad, debido a su apariencia, sabor y cantidad de manos. Lo anterior favoreció la obtención de buenas cotizaciones en las diferentes plazas estadounidenses y europeas a finales del siglo XIX y primeros años del siglo XX. El hecho de que la producción y la comercialización estuvieran monopolizadas por una misma empresa condujo a esta misma a velar siempre por la oferta de un buen banano, aún en coyunturas adversas para el mercado. La calidad de la fruta producida en territorio nacional, que la llevó a ganar rápidamente reconocimiento, fue de corta duración, pues el agotamiento de los suelos y las enfermedades provocaron una disminución cada vez mayor en la producción del "*banano cosmético*" demandado por el mercado. La relación calidad-precio debe ser analizada con mayor profundidad en futuras investigaciones, pues los aumentos de los ingresos, que obedecieron a la dinámica de dicha relación no fueron siempre distribuidos democráticamente entre los diferentes actores que participaban en los procesos de producción, procesamiento y comercialización. Solo realizamos un intento de aproximación a la temática en torno.





CONCLUSIONES





CONCLUSIONES

La calidad es una construcción sociohistórica, y como tal, es relativa al espacio y en el tiempo. Su carácter complejo y multidimensional exige el análisis de una serie de factores para su comprensión; su construcción se basa en un recorrido de un proceso, en el que intervienen diferentes actores, públicos, privados, institucionales e informales, nacionales como transnacionales. En este libro se presenta una propuesta para entender la construcción sociohistórica de la calidad del café y del banano en Costa Rica entre 1890 y 1950, con una perspectiva comparativa. Se parte del análisis desde factores como las condiciones agroecológicas, las prácticas agrícolas, el procesamiento y el mercadeo. Asimismo, se aborda sucintamente la relación calidad-precio en ambos productos. En la investigación solo se estudiaron algunas variables de las muchas que habría que considerar para comprender integralmente la construcción de un alimento. En este sentido, uno de los propósitos es incentivar la preparación de otros proyectos que amplíen los conocimientos sobre la temática, respecto del café como del banano, así como de otros productos agrícolas.

Durante el periodo en estudio, el abordaje de las condiciones locales de tipo agroecológico permitió concluir que existió una relación directa entre esta variable y la calidad. De acuerdo con los criterios de la época, ciertas condiciones agroecológicas permitían obtener un producto de mejor apariencia y gusto. En el caso del café, las condiciones que suscitaban mayor discusión fueron el tipo de suelo, la variedad y la altura, mientras que en el del banano, fueron el suelo y la variedad. Se pensaba que las condiciones anteriores podían incidir en la obtención de un producto de buena, regular o mala apariencia, y gusto. Por otra parte, el estudio de las condiciones agroecológicas demuestra que los diferentes actores, no siempre manifestaron opiniones encontradas, en el transcurso del proceso de construcción sociohistórica de la calidad durante el periodo que aquí interesa. En este sentido, es posible reconocer los diversos significados y connotaciones que esta adquiere a lo largo del tiempo.

El análisis de las prácticas agrícolas permite concluir que existió una relación directa entre estas y la calidad del café y del banano costarricense; también sobre todo cuando la calidad se percibió con base en la apariencia y las características organolépticas del grano y de la fruta. Durante el periodo en estudio, se consideraba que la intervención humana en los cafetales y en los bananales, por medio de la realización adecuada de ciertas operaciones, podía influir en la obtención de un buen producto. El abordaje de las prácticas culturales, para aproximarse a la construcción sociohistórica de la calidad de un alimento, en ambos casos, es interesante, pues permite conocer a distintos actores con distintos criterios. En algunas ocasiones se logran concertaciones y en otras se dieron permanentes controversias, que manifiestan nuevamente el carácter cambiante y multidimensional de la calidad de un producto alimenticio.

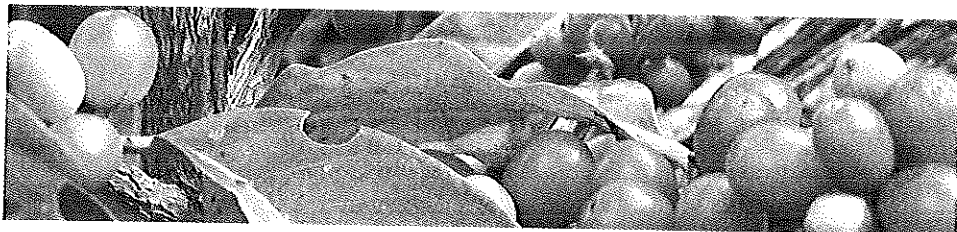
Durante el periodo en estudio una revisión de las formas de procesamiento del café y del banano, permiten concluir que hubo una relación directa entre este y la calidad. En ambos, la calidad era percibida a partir de la apariencia, y en el caso del grano también de las características organolépticas de la taza. Para los actores vinculados, directa o indirectamente en la cadena del café, el beneficiado era relevante, pues mantenía, mejoraba o afectaba la calidad del producto. Para aquellos vinculados en la cadena del banano, la adecuada manipulación desde la corta hasta el embarque era trascendental, pues un descuido podía conducir al rechazo de un racimo de primera que estaba casi listo para la exportación.

En cuanto al procesamiento del café y del banano, es necesario mencionar también la importancia de la tecnología en el proceso de construcción sociohistórica de la calidad. En el caso del grano se concentró en los beneficios húmedos. Durante el periodo en estudio, hubo una opinión casi generalizada de que en estos se producía un mejor café. En el caso de la fruta, la injerencia de la tecnología se evidencia en el transporte y en la infraestructura portuaria. En este sentido, los técnicos de las casas fabricantes de maquinaria deben ser reconocidos también como actores dentro de la cadena de ambos productos.

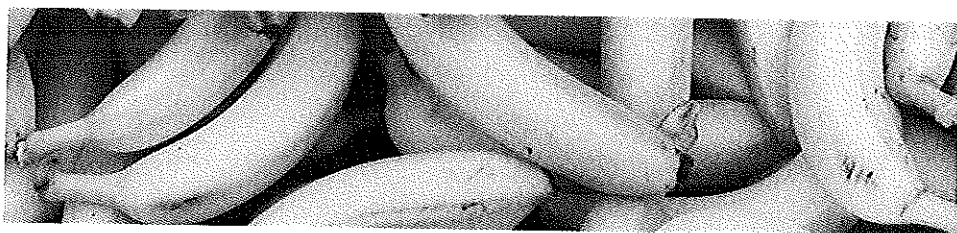
El abordaje del mercadeo durante el periodo 1890-1950 permite concluir que en el caso del café existió una relación directa de este con la calidad, mientras que en el caso del banano no, al menos durante el espacio temporal que abarca esta investigación. Durante casi todo el periodo, el país promovió su café en los mercados internacionales como un producto único, exclusivo y de calidad. El mercadeo del café costarricense, siempre se orientó a la búsqueda de nichos de mercado especializados, donde valoraran las cualidades del producto y estuvieran dispuestos a pagar por ellas. En el caso del banano, el mercadeo estuvo en manos de la UFCO. La transnacional se encargó de hacer una campaña publicitaria en la que fomentaban únicamente el consumo de la fruta y sus ventajas nutricionales, con la finalidad de ampliar el mercado que ya había asegurado con su producto, en décadas anteriores.

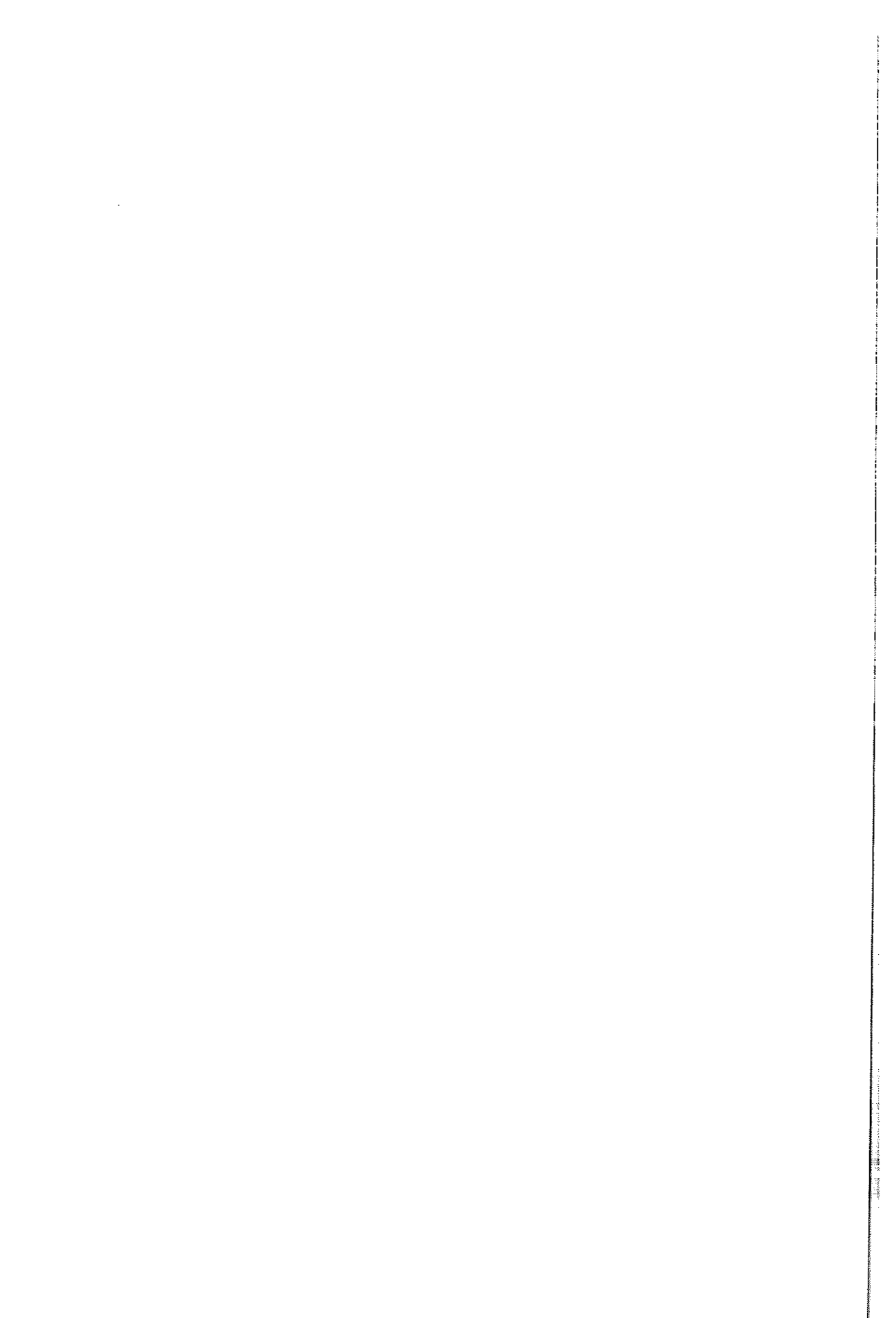
Por último, el abordaje de la relación calidad-precio permite concluir que los actores vinculados directa o indirectamente a las cadenas de ambos productos conocían la importancia de ofertar un buen café y un buen banano, tanto en las coyunturas críticas para el mercado como en las favorables, para así obtener precios competitivos e incluso lucrativos. Asimismo, y sobre todo en el caso del café, se evidenció que los precios motivaron a algunos cafetaleros a esmerarse en ofertar cafés superiores y que las tendencias y los patrones de consumo pudieron influir en la calidad de café que se remitía a los mercados. Por último, se puede señalar que los ingresos obtenidos por la mejor calidad del café costarricense no fueron siempre distribuidos de manera igualitaria entre los sectores involucrados, al menos cuando de esta relación se obtenían ganancias, es decir, en medio de coyunturas favorables.

En resumen, la calidad de un producto alimenticio debe ser comprendida como una construcción sociohistórica, que cambia en el espacio y en el tiempo, y que debe ser analizada a partir de una serie de variables, para comprenderla de forma integral. En el proceso de construcción de la calidad, intervienen una serie de actores públicos y privados que integran la cadena del producto directa o indirectamente. Consecuentemente el concepto de calidad adquiere diversos significados y connotaciones, que a su vez deben ser comprendidos dentro de tendencias y coyunturas específicas.



FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA





ARCHIVO NACIONAL DE COSTA RICA (A.N.C.R.)FONDO FOMENTO

- ▼ A.N.C.R., Fomento, 4576, f.l. (1893)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 6514, fs. 1.-2 (1912)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 009292, s.f (1915)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 4828, s.f. (1919)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 8379, s.f. (1924)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 10760, s.f. (1932)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 009292. (s.f)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 009393. (s.f)
- ▼ A.N.C.R., Fomento, 11722, f. 10

FONDO MAG

- ▼ A.N.C.R., MAG, 09, fs.1-2, (1902)
- ▼ A.N.C.R., MAG, 17, s.f. (1903)
- ▼ A.N.C.R., MAG, 004832, f. 123. (1904)
- ▼ A.N.C.R., MAG, 24, s.f. (1905)
- ▼ A.N.C.R., MAG, 23, fs 5-6 (1905)
- ▼ A.N.C.R., MAG, 004832. f. 539
- ▼ A.N.C.R., MAG, 004832.f. 452
- ▼ A.N.C.R., Ministerio de Agricultura (Patentes de Invención), 130, f. 1-2. (1914)

FONDO NORTHERN RAILWAY COMPANY

- ▼ A.N.C.R., Northern Railway Company, 4793, s.f. (1905)
- ▼ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004844, f. 97-98 (1909)
- ▼ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004844, f. 116 (1909)
- ▼ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004825 f. 46 (1910)
- ▼ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004943, f.10 (1915)
- ▼ A.N.C.R., Northern Railway Company, 004949, f. 407

FONDO CONGRESO

- ▼ A.N.C.R., Congreso, 9403, s.f. (1866).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 10105, f. 32 (1906).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 13414, s.f. (1924).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 15427, f. 4-5 (1928).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 16311, f. 1-6 (1932).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 163, f. 76. (1932).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 16603, s.f. (1933).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 16254, f.1-3 (1932).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 15776, f. 1-5 (1932).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 16275, f. 16-17 (1932).
- ▼ A.N.C.R., Congreso, 163, f. 77.

FONDO MUNICIPAL

- ▼ A.N.C.R., Municipal, 6428, f. único (1900).
- ▼ A.N.C.R., Municipal, 11590, f.2 (1903).

FONDO GOBERNACIÓN

- ▼ A.N.C.R., Gobernación, 248, f. 3 (1909).
- ▼ A.N.C.R., Gobernación, 2779, f.2. (1913).

FONDO RELACIONES EXTERIORES

- ▼ A.N.C.R., Relaciones Exteriores (colección Manuel M^a Peralta) 164, s.f. (1893).

CENSOS Y ANUARIOS ESTADÍSTICOS

- ▼ Oficina Nacional de Estadística. Censo Agrícola Nacional 1905. (San José: Tipografía Nacional).
- ▼ Oficina Nacional de Estadística. Anuario Estadístico de 1907. T. 11 (San José: Imprenta Nacional, 1908).
- ▼ Oficina Nacional de Estadística. Anuario Estadístico de Costa Rica 1909. T. 13 (San José: Imprenta Nacional, 1910).

- ▼ Oficina Nacional de Estadística. Anuario Estadístico de Costa Rica 1915. T. 19 (San José: Imprenta Nacional, 1916).
- ▼ Dirección General de Estadística. Anuario Estadístico de Costa Rica 1923. T. 27 (San José: Imprenta Nacional, 1914).
- ▼ Dirección General de Estadística. Anuario Estadístico de Costa Rica 1925. T. 29 (San José: Imprenta Nacional, 1926).
- ▼ Dirección General de Estadística. Anuario Estadístico de Costa Rica 1927. T. 31. (San José: Imprenta Nacional, 1928).

MEMORIAS Y ANUARIOS

- ▼ Memorias de Hacienda y Comercio 1883-1935.
- ▼ Anuarios Estadísticos 1883-1935.

COLECCIÓN DE LEYES Y DECRETOS

- ▼ Colección de Leyes y Decretos. Decreto N° 91, 16 de julio de 1931.
- ▼ Colección de Leyes y Decretos. Decreto N° 11, 21 de abril de 1884.
- ▼ Colección de Leyes y Decretos. Decreto N° 18, 8 de octubre de 1922.
- ▼ Colección de Leyes y Decretos. Ley N° 121, 24 de julio de 1933.
- ▼ Colección de Leyes y Decretos, Ley N° 115, 5 de julio de 1940.

BIBLIOTECA NACIONAL DE COSTA RICA (B.N.C.R.).

PERIÓDICOS:

EL HERALDO

- ▼ *El Herald*, 22 de enero de 1898.
- ▼ *El Herald*, 26 de enero de 1899.
- ▼ *El Herald*, 6 de enero de 1893.
- ▼ *El Herald*, 8 de enero de 1898.
- ▼ *El Herald*, 22 de enero de 1898.
- ▼ *El Herald*, 28 de enero de 1898.

EL AGRICULTOR HISPANOAMERICANO

- ▼ *El Agricultor Hispanoamericano*, abril de 1892.

LA INFORMACIÓN

- ▼ *La Información*, 16 de febrero de 1916.
- ▼ *La Información*, 28 de abril de 1916.

DIARIO DE COSTA RICA

- ▼ *Diario de Costa Rica*, 20 de febrero de 1925.

LA TRIBUNA

- ▼ *La Tribuna*, 1 de junio de 1927.
- ▼ *La Tribuna*, 3 de junio de 1927.
- ▼ *La Tribuna*, 4 de junio de 1927.
- ▼ *La Tribuna*, 7 de setiembre de 1927.
- ▼ *La Tribuna*, 10 de junio de 1933.
- ▼ *La Tribuna*, 9 de agosto de 1933.
- ▼ *La Tribuna*, 23 de agosto de 1933.

LA PRENSA LIBRE

- ▼ *La Prensa Libre*, 13 de octubre de 1948.
- ▼ *La Prensa Libre*, 11 de octubre de 1948.

LA GACETA

- ▼ *La Gaceta*, 22 de enero de 1899.
- ▼ *La Gaceta*, 22 de octubre de 1899.
- ▼ *La Gaceta*, 9 de julio de 1899.
- ▼ *La Gaceta*, 22 de agosto de 1899.
- ▼ *La Gaceta*, 31 de setiembre de 1899.
- ▼ *La Gaceta*, 20 de enero de 1900.
- ▼ *La Gaceta*, 18 de febrero de 1900.
- ▼ *La Gaceta*, 9 de junio de 1900.
- ▼ *La Gaceta*, 16 de junio de 1900.
- ▼ *La Gaceta*, 12 de enero de 1901.
- ▼ *La Gaceta*, 13 de febrero de 1901.
- ▼ *La Gaceta*, 31 de marzo de 1901.
- ▼ *La Gaceta*, 20 de diciembre de 1901.
- ▼ *La Gaceta*, 3 de enero de 1902.
- ▼ *La Gaceta*, 31 de octubre de 1902.
- ▼ *La Gaceta*, 7 de noviembre de 1902.
- ▼ *La Gaceta*, 17 de enero de 1903.
- ▼ *La Gaceta*, 15 de enero de 1904.
- ▼ *La Gaceta*, 20 de julio de 1904.
- ▼ *La Gaceta*, 30 de junio de 1905.
- ▼ *La Gaceta*, 06 de diciembre de 1907.
- ▼ *La Gaceta*, 17 de diciembre de 1907.
- ▼ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1929.
- ▼ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1930.
- ▼ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1932.
- ▼ *La Gaceta*, 3 de mayo de 1934.

THE NEW YORK TIMES

- ▼ *The New York Times*, 2 de abril de 1898.
- ▼ *The New York Times*, 21 de setiembre de 1902.
- ▼ *The New York Times*, 21 de febrero de 1904.
- ▼ *The New York Times*, 23 de mayo de 1904.
- ▼ *The New York Times*, 1 de noviembre de 1936.
- ▼ *The New York Times*, 10 de agosto de 1937.

- ▼ *The New York Times*, 12 de noviembre de 1937.
- ▼ *The New York Times*, 5 de marzo de 1938.
- ▼ *The New York Times*, 20 de mayo de 1939.
- ▼ *The New York Times*, 10 de junio de 1940.
- ▼ *The New York Times*, 19 de junio de 1941.
- ▼ *The New York Times*, 3 de julio de 1941.
- ▼ *The New York Times*, 3 de diciembre de 1941.
- ▼ *The New York Times*, 4 de diciembre de 1941.
- ▼ *The New York Times*, 11 de diciembre de 1941.
- ▼ *The New York Times*, 25 de julio de 1942.
- ▼ *The New York Times*, 19 de abril de 1943.
- ▼ *The New York Times*, 15 noviembre de 1943.
- ▼ *The New York Times*, 25 de setiembre de 1946.
- ▼ *The New York Times*, 20 de mayo de 1948.
- ▼ *The New York Times*, 27 de mayo de 1948.
- ▼ *The New York Times*, 1 de octubre de 1948.
- ▼ *The New York Times*, 16 de enero de 1951.
- ▼ *The New York Times*, 23 de junio de 1956.

THE WALL STREET JOURNAL

- ▼ *The Wall Street Journal*, 23 de mayo de 1904.

REVISTAS:

A JOURNAL OF OUTDOOR LIFE

A Journal of Outdoor Life. Travel, Nature, Study, Shooting. (New York) XLL, N° 19 (11 de noviembre de 1893): 411.

REVISTA DEL INSTITUTO FÍSICO-GEOGRÁFICO.

Kumpel, Juan. "La sombra en los cafetales considerada especialmente bajo las condiciones locales de terreno y clima de Costa Rica". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) I, N° 11 (30 de noviembre de 1901): 285-305.

Pittier, Enrique. "Sobre algunos detalles discutibles del cultivo del café". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) I, N° 8 (31 de agosto de 1901): 195-202.

_____. "Un libro sobre "la sombra en el cultivo del café" *Boletín del Instituto Físico Geográfico* (Costa Rica) I, N° 6 (30 de junio de 1901): 153-160.

Montealegre, Mariano. "La poda del café". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) III, N° 36 (31 de diciembre de 1903): 267-278.

Meiggs Keith, John. "Algunas consideraciones sobre el cultivo del banano". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) II, N° 16 (30 de abril de 1902): 73-77.

Fawett B.W. "La industria bananera en Jamaica". *Boletín del Instituto Físico Geográfico*. (Costa Rica) II, N° 23 (30 de noviembre de 1902): 265-285.

REVISTA DE LA SOCIEDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

Núñez Jiménez, Enrique. "Plantación del café". *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (B.S.N.A.). (Costa Rica) I, N° 11 (10 de noviembre de 1906): 226-232.

BOLETÍN DE ENSEÑANZA

Jiménez Núñez, Enrique. "La Poda". *Boletín de Enseñanza*. (Costa Rica) N° 4 (30 de noviembre de 1906): 131-138.

BOLETÍN DE AGRICULTURA ÓRGANO DE LA SOCIEDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

Quesada, A. "Aporcas en los cafetales". *Boletín de Agricultura*. (Costa Rica) III, N° 2 (15 de enero de 1909): 30-31.

Wercklé, C. "Necesita sombra el café". *Boletín de Agricultura*. Órgano de la Sociedad Nacional de Agricultura. (Costa Rica) III, N° 7 (01 de abril de 1909): 171.

Boletín de Agricultura. "La poda del banano". *Boletín de Agricultura*. (Costa Rica) III, N° 22 (15 de noviembre de 1909): 599-600.

"Guaro de banano". *Boletín de Agricultura*. (Costa Rica) Año III, N° 22 (15 de noviembre de 1909): 617.

"Enfermedad en los bananales". *Boletín de Agricultura* (Costa Rica) III, N° 23 (01 de diciembre de 1909): 623.

BOLETÍN DE FOMENTO

Montealegre, Mariano. "De la sombra". *Revista de Fomento*. (Costa Rica), V, N° 7 (julio de 1925): 465-474.

Rodríguez, Eusebio. "Ensanche de la industria cafetalera". *Revista de Fomento*. (Costa Rica) I, N° 8, (agosto de 1911): 629-631.

Van der Laat. "Las enfermedades del banano". *Revista de Fomento*. (Costa Rica) I, N° 6, (julio de 1911): 394-398.

_____ "La enfermedad del banano sus causas y sus remedios". *Revista de Fomento* (Costa Rica) III, N° 3 (marzo de 1913): 172-179.

_____ "Los Tapavientos". *Revista de Fomento* (Costa Rica) II, N° 2 (febrero de 1912): 132-137.

_____ "Nuestros cafetales. ¿Será conveniente la limpia completa que se acostumbra hacer en los cafetales?". *Revista de Fomento* (Costa Rica) I, N° 3 (abril de 1911): 164-169.

_____ "Mucha prudencia es necesaria en el tratamiento de los cafetales debilitados". *Revista de Fomento*. (Costa Rica) I, N° 8 (setiembre de 1911): 573-575.

"Higo de banano". *Revista de Fomento* (Costa Rica) Año III, N° 3 (marzo de 1913): 207-209.

BOLETÍN DE LA UNIÓN PANAMERICANA

Boletín de la Unión Panamericana. "El banano y sus afines". *Boletín de la Unión Panamericana*. (Washington D.C) XXXIII (Julio de 1911): 20-38.

REVISTA DE LA CÁMARA DE AGRICULTURA

Salazar, Elías. "Intensificación del cultivo del café". *Boletín de la Cámara de Agricultura de Costa Rica* (B.C.A). (Costa Rica) II, N° 6 (julio de 1922): 265-277.

REPERTORIO AMERICANO

Picado T. Clodomiro. "Método científico de beneficiar café a la vez que se mejora la calidad del grano se purifican las miles". *Repertorio Americano*. (Costa Rica) XV, N° 18 (12 de noviembre de 1927): 286-287.

REVISTA DE LA ESCUELA NACIONAL DE AGRICULTURA

Guardia, Miguel. "La enfermedad del banano. El hongo *Fusarium*". *Revista de la Escuela Nacional de Agricultura*. (Costa Rica) I, N° 8 (1 de agosto de 1929): 153-155.

BOLETÍN DEL CENTRO NACIONAL DE AGRICULTURA

Ruiz, Rodríguez. "Estudio comparativo de las variedades de café Arábigo y Borbón". *Boletín del Centro Nacional de Agricultura*. (Costa Rica) V, N° 3-4 (marzo-abril de 1940): 120-146.

Yglesias, Bernardo. "La poda del cafeto". *Boletín del Centro Nacional de Agricultura*. (Costa Rica) N° 11 (enero de 1931): 7-24.

REVISTA UNIFRUITCO

"About Bananas" *UNIFRUITCO*. (Boston) VI, N° 10 (Mayo de 1931): 9-10.

REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFÉ

Alvarado, Juan Antonio. "La poda estilo Colombiano". *R.I.D.C.* (Costa Rica). XI, N° 85 (noviembre de 1941): 473-480.

Beckley, B.A. "La fermentación del café" (traducción del Boletín N° 8 del Departamento de Agricultura de Kenia). *R.I.D.C.* (Costa Rica) II, N° 9 (julio de 1935): 209-210.

Camargo, Rogelio. "Tipo y calidad de café". *R.I.D.C.* (Costa Rica), I, N° 1 (noviembre de 1934): 35-37.

Chacón Trejos, Gonzalo. "Don Buenaventura Espinach Gaul y el desarrollo de la industria cafetalera en Costa Rica". *R.I.D.C.* (Costa Rica), VI, N° 45 (julio de 1938): 567-571.

Charles W. Cohen. "El licor; índice de precio de los cafés suaves. El café de Costa Rica está dotado del más alto porcentaje de licor entre todos los cafés del mundo". *R.I.D.C.* (Costa Rica), III, N° 20 (junio de 1936): 547-550.

Chase, Martín (bioquímico de la Junta Cafetalera de Kenia) "Fermentación en la preparación del café". *R.I.D.C.* (Costa Rica), II, N° 13 (noviembre de 1935): 463-464.

Choussy, Félix. "Apuntes de Conferencia. Sobre nuevas apuntaciones de la caficultura brasileña y sus posibles consecuencias sobre las técnicas de nuestros beneficios de lavar café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, N° 30 (abril de 1937): 7-22.

Cohen, W. Chales. "Tienen mercado los Estados Unidos para el café extrafino que produce Costa Rica. Necesitamos países que consumen y paguen altas calidades, como son la de nuestro grano". *R.I.D.C.* (Costa Rica), I, N° 2 (diciembre de 1934): 117-120.

_____. "¿cuáles son los factores que determinan las condiciones de los cafés suave? La experiencia de Costa Rica, productor de los mejores extra-milds del mundo". *R.I.D.C.* (Costa Rica), II, N° 8 (junio de 1935): 89-93.

Da Silveira, Fajardo. "El cultivo del café en Brasil. Discusiones acerca de la sombra". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, N° 41 (marzo de 1938): 203-208.

Guillet, S. (traducido por Alberto Quijano y cortesía del Coffee Board of Kenya). "Informe de mi visita a los centros productores de café de Jamaica, Costa Rica y Colombia". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IX, N° 67 (mayo de 1940): 459-473.

Henao Jaramillo, Jaime. "Sombrío para el cafeto". *R.I.D.C.* (Costa Rica) X, N° 74 (diciembre 1940): 378-380.

Hogg, Luís. "Informe sobre los semilleros de café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) VI, N° 45 (julio de 1938): 539-543.

Jafers M. Eduardo, Texeira Méndez, J.E y Camargo Theodurete. "Viaje de estudio a los países cafetaleros de las Américas del Sur y Central". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XI, Nº 86 (diciembre de 1941): 535-554.

López Cantillo, Franklin. "Desecación mecánica del café. Estudio demostrativo de sus ventajas" *R.I.D.C.*(Costa Rica) XI, Nº 83 (setiembre de 1941): 345-361.

Merz, Carlos. "Coyuntura y crisis en Costa Rica 1924-1935". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IV (1936): 435-461.

Montealegre, Mariano. "La fermentación del café y su influencia sobre la calidad". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XVIII, Nº 155-156 (octubre-noviembre de 1947):351-359.

_____. "Estudio sobre el café. De la sombra". *R.I.D.C.* (Costa Rica) VI, Nº 43 (mayo de 1938): 359-372.

Rodríguez, Mario. "Observaciones sobre la frecuencia de la temperatura en los cafetales sombreados". *R.I.D.C.* (Costa Rica) II, Nº 8 (junio de 1935):95-105.

Springett Leslie. "El desarrollo de calidad y color del café promedio de la fermentación". *R.I.D.C.* (Costa Rica). X, Nº 69 (julio de 1940): 38-45.

Thierback, George (presidente de la A.C.I.A.) "Perspectiva del Café". *R.I.D.C.*(Costa Rica) X, Nº 72, (octubre de 1940): 213-214.

(s.a) Revista del Instituto de Defensa del Café (R.I.D.C.) "El Instituto levanta el censo cafetalero del país. Resumen General de la República". *R.I.D.C.*(Costa Rica) III, Nº 14 (diciembre de 1935): 68-72.

(s.a) "Análisis libre de la Segunda Conferencia del Café celebrada en la Habana". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, Nº 35 (setiembre de 1937):385-388.

(s.a). "Información general sobre la necesidad de iniciar una activa propaganda para aumentar el consumo de café en los Estados Unidos". *R.I.D.C.* (Costa Rica) V, Nº 35. (setiembre de 1937):398-408.

(s.a) "La campaña del café en los Estados Unidos". *R.I.D.C.* (Costa Rica) VII, Nº 47 (setiembre de 1938): 99-100.

(s.a) "La Sigatoka, nueva enfermedad que puede afectar la producción de banana". *R.I.D.C.* (Costa Rica) VI, Nº 40 (febrero de 1938): 130-136.

(s.a) "La creación del Instituto de Defensa del Café" (Costa Rica) I, N° 1 (16 de febrero de 1933): pp. 50-74.

(s.a). "Duros y Suaves". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IX, N° 61 (noviembre de 1939): 91-93 y 95-97.

(s.a). "Mosaico". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IX, N° 64-65 (febrero-marzo de 1940): 379-383.

(s.a). *R.I.D.C.* "La película del Instituto de Defensa del café será exhibida en Inglaterra". *R.I.D.C.* (Costa Rica) IX, N° 64-65 (febrero-marzo 1940):383.

R.I.D.C. "El ejercito de los Estados Unidos consumirá café". *R.I.D.C.* (Costa Rica) X, N° 73 (noviembre de 1940): 296-300.

(s.a). "El mejor café para el ejército americano". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XI, N° 83 (setiembre de 1941): 372.

(s.a). "Oficina Panamericana. Servicio informativo". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XIII, N° 104 (junio de 1943):357.

(s.a) "Oficina Panamericana del Café. Servicio informativo especial". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XIV, N° 109-110, (noviembre-diciembre de 1943): 5-20.

(s.a). "Informe presentado por la delegación nombrada por el Instituto del Café a la Cuarta Conferencia Panamericana del Café celebrada en la ciudad de México". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XV, N° 180 (setiembre de 1945):459-467.

(s.a). "Segunda conferencia técnica de la Federación Cafetalera Centroamérica-México". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XVII, N° 150 (mayo de 1947):5-11

(s.a). "Segunda conferencia técnica celebrada en San Salvador por la Federación Centroamérica-México". *R.I.D.C.* (Costa Rica) XVIII, N° 151 (junio de 1947):67-83.

REVISTA DE AGRICULTURA

Ernest, John. "Mejor beneficio, mejor café". *Revista de Agricultura.* (Costa Rica) XI, N° 9 (setiembre de 1939): 385.

Vargas Porras José (ex cónsul general de Costa Rica en Londres). "El café de Costa Rica y el mercado de Londres. Estudio relacionado con las modalidades del mercado del café, apariencias y posibilidades para el futuro". *Revista de Agricultura.* (Costa Rica) IX, N° 4 (abril de 1937): 106-112.

(s.a). "El café en su aspecto comercial. Un problema en relación con las ventas en Londres". *Revista de Agricultura*. (Costa Rica) X, N° 7 (julio de 1938): 291-293.

(s.a). "Cafés suaves y cafés duros". *Revista de Agricultura*. (Costa Rica) XVI, N° 9 (setiembre de 1944): 335-337.

REVISTA DE HISTORIA

Acuña Víctor Hugo "La ideología de los pequeños y medianos productores cafetaleros costarricenses (1900-1961)" *Revista de Historia* (Costa Rica) N° 16 (julio-diciembre de 1987).

Cerdas Albertazzi, Ana Luisa. "El surgimiento del Enclave bananero en el Pacífico Sur". *Revista de Historia*. (Costa Rica) N° 28 (Julio-Diciembre de 1993): 117-159.

González, Alfonso "El discurso oficial de los pequeños y medianos cafetaleros (1920-1940, 1950-1961)" *Revista de Historia* (Costa Rica) N° 16 (julio-diciembre de 1987).

Maquart Steve. "Pesticidas, pericos y sindicatos en la industria bananera costarricense". *Revista de Historia* (Costa Rica) N° 47 (Enero- Junio 2003): 43-95.

Naranjo Gutiérrez, Carlos. "Los sistemas de beneficiado del café costarricense: 1830-1914" *Revista de Historia* (Costa Rica) N°s 55-56 (enero-junio 2007) (en prensa).

Samper, Mario. "Policultivo, modernización y crisis: paradojas del cambio técnico/social en la caficultura centroamericana". *Revista de Historia* (Costa Rica) N° 27 (enero-junio de 1993): 111-145.

Viales, Ronny. "La coyuntura bananera, los productos 'complementarios' y la dinámica productiva empresarial para la exportación de la United Fruit Company en el Caribe costarricense. 1883-1934". En: *Revista de Historia* N° 44 (II), 2001, pp. 69-119.

ANUARIO DE ESTUDIOS CENTROAMERICANOS

Viales, Ronny. "La colonización agrícola de la región Atlántica (Caribe) costarricense entre 1870 y 1930. El peso de la política agraria liberal y de las diversas formas de apropiación territorial". *Anuario de Estudios Centroamericanos*. (Vol. 27, N° 2, 2001): 57-100.

REVISTA IBEROAMERICANA

Pérez Brignoli, Héctor. "El fonógrafo en los trópicos: sobre el concepto de banana republic en la obra de O. Henry". *Iberoamericana* (Alemania), N° 23 (setiembre de 2006): 127-141.

AVANCES DE INVESTIGACIÓN

Cardoso, Ciro. "La formación de la hacienda cafetalera en Costa Rica (Siglo XIX)". *Avances de Investigación*. Proyecto de historia social y económica de Costa Rica. 1821-1945. (San José: Costa Rica, N° 4, 1976.

REVISTA DE HISTORIA DE AMÉRICA

Viales, Ronny. "La crisis de 1929 en América Latina: del viejo paradigma al nuevo paradigma explicativo. Alcances y limitaciones". *Revista de Historia de América* (Instituto Panamericano de Geografía e Historia) N°. 126 (enero-junio de 2000): 85-111.

BIBLIOGRAFÍA

Bourgeois, Philippe. *Banano, etnia y lucha social en Centroamérica*. (San José: DEI, 1995).

Casey Gaspar, Jeffrey. *Limón: 1880-1940*. (San José: Editorial Costa Rica, 1979).

Castro Chavarría, Luis Diego. *El Contrato de comercialización bananera: su aplicación real y validez según nuestro ordenamiento jurídico* (Tesis de Licenciatura en Derecho, Universidad de Costa Rica, 1990).

Chomsky, Aviva. *West Indian Workers and the United Fruit Company in Costa Rica, 1870-1940*. (Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1996).

De Malavassi, Carmen y André Belén. *El café en la historia de Costa Rica*. (Tesis de Licenciatura en Filosofía y Letras, Universidad de Costa Rica, 1958).

Ellis, Frank. *Las transnacionales del banano en Centroamérica*. (San José: EDUCA, 1983).

Enríquez, Francisco e Iván Molina (Comps.) *Fin de siglo XIX e identidad nacional en México y Centroamérica* (Alajuela: MHCJS, 2000).

Hall, Carolyn. *El café y el desarrollo histórico- geográfico de Costa Rica* (San José: Editorial Costa Rica, 1978).

Hernández, Carlos. *De la represión a las fórmulas de consenso. Una contribución al estudio de la conflictividad huelguística en Costa Rica. 1900-1943*. (Tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Nacional, 1994).

Hobsbawn, Eric. *Historia del Siglo XX: 1914-1991* (Barcelona, España: Editorial Critica, S.L., 1994).

Kepner, Charles David. *Social Aspects of the Banana Industry* (New York: Columbia University Press, 1936).

Kepner Charles David y Soothill Jay Henry. *El imperio del banano*. (México, D.F: Ediciones del Caribe, 1949).

Lara, Franz. *Problemas y procedimientos bananeros en la zona Atlántica de Costa Rica*. (San José: Imprenta Trejos Hnos, 1970).

León, Jorge. *Evolución del comercio exterior y del transporte marítimo de Costa Rica 1821-1900*. (San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2002).

Lobo, Jorge y Bolaños, Federico. *Historia natural de Golfito*. (San José: Editorial INBio, 2005).

Ortiz Vega, Rubén, López Morales, Antonio, Ponchner Gueller Salo y Segura Monge, Alvaro. *El cultivo del banano*. (San José: EUNED, 1999).

Naranjo, Carlos. *La modernización de la caficultura costarricense 1890-1950*. (Tesis de Maestría, Universidad Nacional, 1997).

Noiriél, Gérard. *Introduction à la socio-histoire*. (Paris: Éditions La Découverte, 2006).

Pendergrast, Mark. *El café historia de la semilla que cambió el mundo*. Primera Edición. (Buenos Aires, Argentina: Ediciones B Argentina S.A., 2002).

Retana Charpentier, Saddle. *El cultivo del banano en Costa Rica*. (San José: Lehmann, 1968).

Rojas, Gladis. *Café, ambiente y sociedad en la cuenca del río Virilla (1840-1955)*. (San José: EUCR, 2000).

Royo Aspa, Antoni. *Crisis de dependencia en la Zona Sur. Desarrollo agrario y migraciones internas en el Cantón de Osa 1973-2000*. (San José: SIEDIN, UCR).

Samper Mario (editor) y Sfez Paul. *La cadena de producción y comercialización del café: Perspectiva histórica y comparada*. (San José: Progreso Editorial, 2001).

_____ (compilador) *Crisis y perspectivas del café Latinoamericano* (San José: ICAFE-UNA, 1994).

Soluri, John. *Banana cultures: agriculture, consumption, and environmental change in Honduras and the United States*. (Texas, United States: University of Texas Press, 2005).

Soto Ballesteros, Moisés. *Banano, cultivo y comercialización*. (San José: LIL, 1985).

Van der Laet, Julio. *La sombra en los cafetales*. Artículos publicados en el Periódico *La Prensa Libre*. (San José: Tipografía Nacional, marzo de 1910) y Mora Federico. Artículos publicados en el Periódico *La República*. (San José: Tipografía Nacional, marzo de 1910).

Viales Hurtado, Ronny. *Después del enclave. Un estudio de la región atlántica costarricense. 1927-1950.* (San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica).

Von Loesecke, Harry. *La química, la fisiología y la tecnología del banano.* (Nueva York, Estados Unidos: Interscience Publisher, 1950).

Wünderich, Volker: "Ganancia y sabor como siempre. El "milagro económico" en Alemania Occidental y el café de América Central, 1950-1960". Ponencia presentada en el Congreso Centroamericano de Historia (San José, Costa Rica, julio 2008).

SITIOS WEB

Clare, Patricia. "El desarrollo del banano y la palma aceitera en el Pacífico costarricense desde la perspectiva de la ecología histórica". *Diálogos Revista electrónica de Historia*. (Costa Rica) 6 nº1 (1 febrero – agosto 2005)

Granados, Carlos. "El impacto ambiental del café en la historia costarricense". *Diálogos* (Costa Rica) Vol. 4, Nº 2 (noviembre 2003-marzo 2004). Sitio Web: <http://historia.fcs.ucrac.cr/articulos/2003/impactoambiental-cafe.htm>

Ramírez Boza, Mario. "Problemas, Protestas y Conflictos Ambientales en la Cuenca del Río Virilla: 1850-1900". *Diálogos* (Costa Rica) Vol. 4, Nº 2 (noviembre 2003-marzo 2004). Sitio Web: <http://historia.fcs.ucrac.cr/articulos/2003/mramirez.htm>

Royo Aspa, Antoni. "La ocupación del Pacífico Sur costarricense por parte de la Compañía Bananera". *Diálogos* (Costa Rica) Vol. 4, Nº 2 (noviembre 2003 - marzo 2004). Sitio Web: <http://historia.fcs.ucrac.cr/articulos/2003/zonasur.htm>

Topik, Steven. "Consuming Coffee in Central America, 1850-1930". *Diálogos* (Costa Rica) Número especial (2008): 4099-4100. Sitio Web: <http://historia.fcs.ucrac.cr/dialogos.htm>

Viales Ronny y Clare Patricia. "El Estado, lo transnacional y la construcción de comunidades científicas en la Costa Rica liberal (1870-1930). La construcción de un régimen de cientificidad". *Diálogos* (Costa Rica) Vol. 7, Nº 2 (setiembre 2006-Febrero 2007). Sitio Web: http://historia.fcs.ucrac.cr/articulos/2006/vol2/6-rviales_clare.pdf

http://www.imn.ac.cr/educacion/climacr/pacifico_central.html

http://www.imn.ac.cr/educacion/climacr/pacifico_sur.html

http://cgi.ebay.es/2-Stickers-POLAR-BEAR-Pan-American-Coffee-Bureau-1939_W0QQitemZ370061317706QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item56295f964a

http://cgi.ebay.es/1942-Pan-American-COFFEE-BUREAU-AD-Dorothy-Lamour_W0QQitemZ400078534126QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item5d2689f5ee

http://cgi.ebay.es/50s-THANKSGIVING-FAMILY-DINNER-PAN-AMERICAN-COFFEE-ad_W0QQitemZ270470285713QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item3ef9490991

http://cgi.ebay.es/1951-Pan-American-Coffee-Bureau-ad-Lets-go-in-Jack_W0QQitemZ150218486349QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item22f9b8324d

http://cgi.ebay.es/1953-Pan-American-Coffee-Bureau-Ad_W0QQitemZ170240812584QQcmdZViewItemQQptZLH_DefaultDomain_0?hash=item27a324a628

<http://www.chiquita.com/CompanyInfo/CommercialsAds.aspx>.

<http://www.chiquita.com/CompanyInfo/CommercialsAds.aspx>.

http://modcult.org/mc/image/path/521/chiquita_banana_sheetmusic_big.jpg.

<http://www.chiquita.com/CompanyInfo/CommercialsAds.aspx>.

SOBRE LOS AUTORES

Ronny J. Viales Hurtado.

Doctor en Historia por la Universidad Autónoma de Barcelona. (Sobresaliente Cum Laude). Máster en Historia Económica por la Universidad Autónoma de Barcelona (Excelente) y Magister Scientiae en Historia por la Universidad de Costa Rica (Graduación de Honor). Catedrático, docente e investigador de la Escuela de Historia, del Centro de Investigaciones Históricas de América Central y del Posgrado Centroamericano de Historia, de la Universidad de Costa Rica. Premio Nacional de Historia "Aquileo Echeverría" (1998) y Premio Cleto González Víquez (2003). Entre sus últimas publicaciones están: "*La sociología latinoamericana y su influencia sobre la historiografía (siglo XIX a 1980)*". En: De Rezende Martins, Estevão y Héctor Pérez Brignoli (Dir.) *Historia General de América Latina*, Vol. IX, París : UNESCO/Editorial Trotta, 2006, pp. 129-174. "*La historia del consumo. Una propuesta de enfoque para el caso de América Central entre 1850 y 1950*". En: Marín, Juan José y Patricia Vega (Comps.) *Tendencias del consumo en Mesoamérica*, San José: EUCR/Programa de Posgrado en Comunicación/Programa de Posgrado Centroamericano en Historia, 2008, pp. 23-36. "*La historia socioeconómica regional de Costa Rica. Una aproximación a la especialización productiva agropecuaria regional en Guanacaste. 1900-1950*". En: Chen, Susan; Malavassi, Ana Paulina y Viales, Ronny (Eds.) *Teoría y métodos de los estudios regionales y locales*, San José: SIEDIN/UCR, 2008, pp. 25-44. Y en conjunto con Juan José Marín: "*Los estudios transareales (Transarea Studies) como una nueva dimensión de la historia comparada*". En: Cairo, Heriberto y Jussi Pakkasvirta (Comps.) *Estudiar América Latina: Retos y Perspectivas*, San José, Costa Rica: Alma Mater, 2009, pp. 157-175.

Andrea M. Montero Mora.

Obtuvo el grado de Bachiller en Historia en la Universidad Nacional de Costa Rica (2005). Actualmente es egresada de la Maestría en Historia Aplicada de esa Universidad y trabaja en su proyecto de investigación de tesis titulado: "*La construcción histórica de la calidad del café en Costa Rica, 1890-1950*". Es Profesora de la Sede de Limón e investigadora del Centro de Investigaciones Históricas de América Central (CIHAC) de la Universidad de Costa Rica. Entre sus últimas publicaciones se encuentran: "*La contaminación de las aguas mieles en Costa Rica: un conflicto de contenido ambiental, 1840-1910*". *Diálogos Revista Electrónica de Historia (Costa Rica)* Vol. 10, Nº 1 (febrero-agosto 2009). (En conjunto con José Aurelio Sandí Morales) y "*Tarrazú y Orosi: cambios en la cadena de comercialización del café y estrategias ante la liberalización del mercado, 1989-2006*". *Revista de Historia (Costa Rica)* Nº 55-56 (enero-junio 2007) (en prensa) (En conjunto con José Aurelio Sandí y Carolina Zúñiga).



Este libro es una producción de
EDITORIAL ALMA MÁTER (ELAM)