

Comunicación costarricense en espacios urbanos y de vida cotidiana

Guillermo Barzuna P.
Profesor del Sistema de Estudios de Postgrado UCR
guibarpe@gmail.com

RECIBIDO: 10 – IV – 10 / APROBADO: 16 – IV – 10

PALABRAS CLAVE:

Cultura nacional, identidad, patrimonio cultural, vida cotidiana.

KEY WORDS:

national culture, identity, cultural heritage, daily life.

Resumen

El presente texto representa una valoración de un conjunto de espacios portadores de identidad dentro de la cultura nacional. Espacios que al ser tan cotidianos se nos vuelven invisibles, y en su análisis y valoración podemos descifrar valiosos signos y visiones de mundo, lenguajes recurrentes, cultura cotidiana y popular y mas. Es a su vez un homenaje a los lugares urbanos que transité en la niñez y que aún perduran bajo otras texturas en nuestras ciudades y pueblos costarricenses.

Abstract

Costa Rican Communication in Urban and Everyday Life Spaces

Guillermo Barzuna P.

This text represents an estimate of a set of spaces present within the national culture. These everyday life spaces sometimes invisible can help us decode valuable world signs and visions, recurrent languages, popular and everyday culture, etc. At the same time, it is a tribute to the urban places I went along during my childhood, but the ones that still remain under other cities and towns of this country.

Cuando hablamos de conservar el patrimonio cultural de un pueblo pensamos, en el caso de la arquitectura, en un conjunto de inmuebles reconocidos y valorados por la comunidad a la cual pertenecen y se justifica esta pertenencia al patrimonio por su historicidad, su estética y su función social.

Sin embargo, existe una gran galería “de espacios ignorados” en toda ciudad que, de tan cotidianos, se nos pueden volver invisibles y que constituyen parajes esenciales de nuestra identidad. Hablo, entre otros lugares, de mercados, bazares, panaderías, ventas ambulantes, boticas, ferreterías, bares y pulperías.

Estos territorios son parte de la trama urbana cotidiana de cualquier país; son espacios comerciales bajo cuyo techo se desarrollan buena parte de nuestras vidas. Ahí se generan procesos de diálogo, de diversión, de crítica y se expresa la creatividad popular por medio del ingenio en el chiste que se cuenta, en el piropro que se dice, en una dirección que se da.

Es un universo de esquinas y de transeúntes, de aceras y de plazas en donde se juega fútbol, de bares con eternos solitarios, de señores y señoras rezongonas frente a un mostrador, de ir a comprar el pan recién hecho, de conseguir, además, natilla casera, jalea de guayaba y queso fresco para tomarse el café de la tarde... Entramos en el dominio de lo doméstico... Ya estamos hablando del territorio de los espacios y los lenguajes populares

LA PULPERÍA es uno de los espacios comerciales más antiguos en Costa Rica. Un censo del año 1900 registra como uno de los oficios frecuentes, el de pulpero. La vida social y económica de los pueblos y de las comunidades tenía ahí su punto de contacto. La prestación de servicios, la reunión de personas de distintas edades, el correo, las noticias, el chiste, el comentario político y deportivo se sucedían y suceden en torno al mostrador o al corredor de la pulpería.

Un posible origen etimológico del término pulpería podría ser la voz pulpa, tomada del latín, que dio lugar hacia 1586 al término pulpero, “tendero de comesti-

YO VENDÍ A CRÉDITO



YO VENDÍ A CONTADO



bles”, así llamado porque en su tienda vendía sobre todo frutas tropicales. Más adelante, hacia 1627, aparece también la palabra “pulpería”.

En México, a los lugares pequeños que venden productos comestibles se les llama tiendas, también se les llama estancillos o tienditas, pero su origen tiene que ver con lo que antes se denominaba como Botica, pequeños establecimientos, donde se vendía de todo, desde medicamentos, hasta diversos comestibles, inclusive los dueños de las boticas fabricaban, a pequeña escala, y luego comercializaban dulces en conserva, (limones endulzados, camote, capirotada, buñuelos, panecillos, churros, donas). En esa misma época en México (de 1920 a 1960) existían lugares denominados Pulquerías, que abundaban en las colonias pobres de las ciudades, ahí se vendía el Pulque, bebida embriagante procesada del Maguey y de costo muy bajo. En la actualidad estos establecimientos ya casi no existen en las colonias o barrios, pero, en su época, resultaron ser un verdadero atractivo del folclor pues sus nombres eran verdaderamente ingeniosos, por ejemplo, “*sal si puedes*”, o bien, “*dile a tu vieja que aquí vives*”. En Argentina a la pulpería nuestra se le denomina almacén y, en Cuba, bodega.

Punto de interrelación en lugares, cambia su estructura de acuerdo con la ubicación geográfica: no es igual una pulpería en el campo que en la ciudad. En la zona rural, estaba generalmente construida con dos puertas y ventana de hoja de madera al centro, sin faltar la banca extendida, adecuada para “la conversona”. En su interior, detrás del largo mostrador los artefactos de radio y televisión para compartir el partido, las elecciones, etc. Además, una especie de pizarra con noticia de bailes, reuniones, excursiones, actividades deportivas. Leyendas, tradiciones, apodosos tuvieron su gran desarrollo en estos lugares de tertulia y de comunicación social.

“Hoy no se fía, mañana sí” es la leyenda usual, colocada por el pulpero, en la pulpería costarricense. ¿Quién no recuerda haber visto el dibujo del que vendió a crédito, todo flaco y arruinado, a la par del que vendió al contado, tan rozagante y bien vestido?

Son posibles numerosas actividades alrededor de la pulpería: movimiento de personas, el marco funcional, la respuesta al medio social y la simbolización cultural. Es un edificio que establece, sobre todo en el área rural, posibilidades de vida social. Es parte del espacio comunal donde se generan funciones de

comunicación que son parte de la vida cotidiana de muchas personas, por la transmisión o papel comunal de centro de información oral y escrito.

Muchas veces se trata de espacios de representación popular por su sencillez y mesura. Lo más importante es el uso que le dan las personas: la pulpería tradicional ofrece bancas y lugares para conversar mientras se espera el autobús; es un lugar de reunión, de conversaciones cálidas y mordaces, de rumores, de un fresco después del partido de fútbol. Es un lugar al bajarse del bus y preguntar por una persona y de, además de averiguar su dirección, averiguar su sobrenombre.

QUE DICE MAMÁ QUE LO APUNTE

Detrás del mostrador está el pulpero, personaje que está separado físicamente de los consumidores, pero en mayor relación interpersonal que en otro tipo de establecimientos de autoservicio, también necesarios. ¿Quién no recuerda al pulpero de la esquina que nos daba “feria”, unos confitillos de azúcar en forma de estrellitas, cuando pagamos la cuenta o la famosa cuenta que se llevaba en una libreta, con cifras grandes escritas con lápiz?

En estos tiempos de inseguridad, en que las pulperías tienen rejas y todo el mundo anda nervioso cada vez que ve a un desconocido, parece mentira que todavía persistan costumbres como la de la libreta y comerciantes que confían en sus clientes y los quieren ayudar en los aprietos para dar de comer a la familia.

Este trato personal se mantiene en buena medida, pese al cambio de propietarios y a la desconfianza actual. Hay que añadir que estudios recientes indican que los precios de las pulperías y negocios minoristas no son más elevados que los de otros comercios que venden grandes cantidades.

LAS TAQUILLAS

Magón, el escritor costarricense, describe en algún momento estos espacios, a los que añade la cantina:

“El despacho de licor lo marcaba un pedazo de mostrador forrado de zinc, con su tubo de agua, su vasera verde y su cajón de agujeros, repleto de botellas rojas, pescuezudas, llenas de aguardiente”.

En la actualidad, debido a las nuevas regulaciones, ya casi no existen estas taquillas o locales que funcionan como pulpería y cantina. Pero en algunos lugares,

como en *La Estrella del Sur* de Ciudad Colón, hasta hace poco se veían las argollas para que la gente amarrara los caballos mientras se bebía un trago o hacía la compra. Y, no hace mucho, había en las pulperías grandes cajones con maíz o frijoles, en los que los niños metían felices los brazos.

¿Cuáles quedan de aquellos objetos que se vendían en la pulpería y que enumera Magón? Entre otros, “*já-quimas y alforjas de mecate, sertas de trompos, rollos de cabuya un barril de frijoles bayos, el saco de azúcar negro con su cucharón de lata y erizado de avispas, el cajón de sal criolla rezumando agua, cazuelas y comales herrumbrados colgando del techo*”. Y continúa con el queso Bagaces, los salchichones, las candelas, los atados de dulce y el queso de bola, junto con toda suerte de tiliches.

Estos objetos y alimentos han ido siendo reemplazados con el paso del tiempo. Aunque en cada uno sigue latiendo la ilusión que sentía cuando podía comprar un chocolate o un helado o cuando decía ansioso: “*Leonor, ¿me da la feria?*” Así, la función social de la pulpería permanece intacta, como los recuerdos infantiles que siguen unidos a esos espacios de identidad.

LA CANTINA

Patrimonio culinario invaluable ese de las cantinas. En la cantina del barrio podemos pedir, entre otras delicias, chiles rellenos, una orden de patacones con frijoles, unos deditos de queso, pescado frito, bistec encebollado, guacamol, carne sudada, carne mechada, salchipapa, yuca frita, costillitas.

¿Y qué decir de banderilla de lomito o de camarones? ¿Del taco tico (frito), del ceviche, de los diferentes cocteles de mariscos? ¿De las bocas de mondongo o de chicharrón? ¿Del taco de alambre, los gallos de todo tipo: salchichón, queso, etc.? ¿Y cómo olvidar la patechancho o pezuña, la moronga?

Hace algún tiempo se pedía “patrulla”, que es ni más ni menos que el pinto de frijoles negros. Actualmente, la reina de las bocas es el chifrijo, que se prepara según la siguiente receta, según explica un amigo experto: en el fondo de un plato sopero hondo se ponen frijoles colorados con algo de caldo encima del arroz; se agregan chicharrones -duritos, de los de conchadesmenuzados encima de los frijoles; se añade tomate y culantro picados encima de los chicharrones. Todo debe distribuirse como en capas.

La palabra chifrijo está formada por el proceso de composición: **chicharrón + frijoles**, pero lo interesante es que las palabras que lo han formado han sufrido lo que se conoce como apócope (exactamente como ocurre con las palabras San y Santo): **CHI (charrón) + FRIJO(les)**. El ingenio popular se manifiesta en algunos otros nombres como *medio hombre* (sopa negra con un huevo) y *hombre entero* (sopa negra con dos huevos), o bien *frijoles blancos con gabardina* (con pellejo).

ONOMÁSTICA

La literatura ha sabido preservar los nombres de cantinas famosas en la geografía urbana de San José y otras ciudades. El joven protagonista de *El pasado es un extraño país*, novela de Daniel Gallegos, acompaña a su padre en un recorrido por los bares de la capital: “Recuerdo el nombre de alguno de esos establecimientos: *El Águila de Oro, Chico Soto, La bamba, La Buenos Aires; El Romeral, Bar Chelles*, -cuyo primer propietario fue un inglés de apellido Chase que acabó en Chelles- *El Balcón de Europa, La Magnolia, La Palma*, y otras más¹.

También en *Cruz de olvido*, aparece una pormenorizada lista de cantinas josefinas: El Petit Trianon, El Acorazado España, La Barcelona, La Flota, La Gaviota, La Esquina Tica, La Pulga, El Pingo’s, La Barata, El Comal de Marcela, Salón Familiar y Típico Los Jocotes, Los Maderos, El Bohío Espacial, El Ñato’s, El Fito’s, La Hendija, El Arrepentimiento, El Toños’s, El Copas, La Lira, La Venus, la legendaria Caracas, el celeberrimo bar Limón, La Nave del Olvido, La Última Copa².

Por su parte, Marco Retana sitúa la trama de toda una novela en una cantina ya desaparecida: en *Bar Roma*, donde desfilan numerosos personajes reconocibles de la vida josefina. Y Mario Zaldívar dibuja un mapa marginal de recintos como *La Caracas* u otros, más cercanos al burdel que a la cantina, como *El Kingston Bar*.

Tal como sucede con los autores de esas obras, cada uno de nosotros tiene en su memoria nombres de cantinas que han servido de punto de encuentro o de lugar de referencia a generaciones completas, como la cantina Morazán, la famosa y tantas veces mencionada Chelles, las cantinas Chico Soto, El Obelisco, La Bamba, La Doble O, La Buenos Aires, La Nueva Lira, La Margoth, el bar México, El American Bar, La Bicicleta, El Ballesteros, El Pecos, La Embajada. Por el mercado existía una cantina que poseía un nom-

bre muy retador: se llamaba El Gran Vicio. Y por la avenida 8 estaba El Piave, al final convertido en una "chichera".

FRENTE A UNA COPA DE VINO

Los boleros y los tangos nos han acostumbrado a la imagen del solitario que bebe en una cantina como una forma de ahogar sus penas de amores.

Pero la cantina puede ser también el lugar de las confidencias porque, como se sabe, nada desata más las lenguas y el pudor que las bebidas espirituosas. Revelaciones que a veces tienen como destinatario a un desconocido o un amigo circunstancial o confesiones dirigidas a los camaradas en las interminables noches de copas.

BAZAR: La palabra persa "bāzār" dio origen a esa voz con la que designamos en nuestro país a la mercería: "comercio de objetos menudos como alfileres, cintas, etc." Si, como podemos ver, la palabra no parece haber cambiado desde su lejano origen oriental, si ha evolucionado mucho su significado. La voz bazar ha pasado así de designar el mercado público oriental a referirse a la tienda en que se venden mercaderías diversas hasta reducir su significado al de ese pequeño establecimiento.

Cuando en Costa Rica pensamos en un bazar, lo asociamos de inmediato con labores en vías de desaparecer: ahí iban nuestras familiares a comprar los hilos (filoseda, decía) para bordar en punto de cruz los manteles cuyos modelos venían insertos en las revistas



femeninas; ahí se encontraban los bastidores, las agujas de tejer o las agujas duras y chatas para la Singer.

El bazar recuerda aquellos trabajos y anhelos femeninos conectados con una temporalidad anterior al ajetreo moderno: las tías bordando en las tardes eternas, bajo el árbol de higuierón en el jardín de enfrente; la madre cosiendo en el corredor de la casa; la abuela arreglando el velito negro comprado esa tarde.

Tal vez debido a esa profusión de colores, en ese mundo femenino podían colarse pasiones insospechadas. Un bazar ambulante poseían las llamadas “buhoneras”, vendedoras de baratijas, algunas de las cuales, como la Madre Celestina, usaban su oficio para encubrir otros menos honrados, que hacían caer a las doncellas, enredadas en las cintas de colores que les ofrecían las vendedoras.

Las protagonistas de las novelas románticas buscaban en el bazar aquellos encajes, aquellos botones que se desabrochaban sin apuro. Las muchachas buscaban lentejuelas para coserlas en las blusas de vuelos y abalorios para las pulseras.

Algo de ese olor y de ese hálito intemporal encontramos aún hoy en el bazar.

Ahí vemos las copitas de plástico para los arreglos de las mesas de bodas; los recuerdos para los bautismos y las primeras comuniones; los regalos que se rifarán en el té de canastilla y cientos de objetos pequeños y de múltiples colores y facturas: todo este comercio mínimo de cintas, botones, agujas, madejas, dedales, broches y otras menudencias, que parece desafiar el tiempo, como si dijera que las cosas pequeñas y sin valor aparente siguen rigiendo los momentos más íntimos de la vida cotidiana.

PANADERÍA

El centro cotidiano y matutino de cualquier población es la panadería. No podía ser de otra manera si recordamos la importancia del alimento que se prepara y se vende en ese lugar. Obligadamente, los vecinos acuden allí muy a las seis de la mañana a llevarse el pancito fresco, horneado durante la madrugada en la parte trasera del local; también compran la leche para el desayuno y, a veces, el paté, la natilla o los huevos para completar esa primera comida del día.

Este establecimiento, en nuestro país, se destina además, normalmente, a la pastelería, por lo que los

productos son sumamente variados. En primer lugar, los diversos tipos de panes: francés, español, melcochón, de bollito, con queso, sencillo, con ajonjolí. Y el pan dulce, que puede llevar pasas, queso, piña o frutas confitadas y que se ofrece en varias presentaciones. Por otro lado, está el resto de los productos salados: empanadas, enchiladas, tamal asado.

Un lugar especial lo ocupa la repostería: empanaditas de piña, enlustrados, gatos, rosquetes, bizcotelas, quesadillas, ilustrados, prusianos, cachos (de jalea, de guayaba o de crema). Se puede probar todo tipo de galletas: con azúcar, con jalea, con coco, rellenas. Y los maravillosos suspiros, livianos y dulcísimos.

Pero, indudablemente, la reina de todos los dulces que se venden en este local es la galleta de panadería: ese manjar que comemos desde tiempos inmemoriales con Numar, con mantequilla dos pinos o con queso crema.

PANADERÍAS TRADICIONALES YA LEGENDARIAS:

La Espiga de Oro, en el centro de San José; Panadería Araya, en Cartago, y la Panadería Valverde, en Santo Domingo de Heredia por citar algunas de las más consuetudinarias.

PAN TOVELLA. Hay toda una mitología en torno a este pan: se decía que este panadero era un catalán anarquista que consideraba inmoral enriquecerse con el comercio, sobre todo con la venta de un alimento como el pan. Es un asunto por descifrar aún.

CAFETERÍA Y PANADERÍA EN CIUDAD COLÓN

Los encuentros que abriga la panadería son generalmente momentáneos. Los vecinos a medio alistarse para ir al trabajo o la escuela no tienen mucho tiempo para conversar. Hay excepciones, dichosamente. La cafetería de Ciudad Colón es una de ellas. Como otros locales de su tipo, este ofrece huevos, leche, queso, natilla y paté a quienes llegan a comprar el pan. Pero, además, los dueños agregaron unas mesas y preparan un buen café, así que son muchos los que van desayunar o merendar en el sitio. Uno puede pedir un capuchino, un agua dulce, un chocolate o un café negro y acompañarlo con pan y natilla, repostería, cangrejos rellenos o cualquier otra cosa.

Bien ubicada, porque se halla frente a la Iglesia Católica, siempre está llena de clientes. Pero lo más interesante es que estos son tanto habitantes del pueblo como extranjeros, gente con algún dinero y vieji-

tos pobres que llegan a barrer o a recoger los platos y reciben a cambio un café con pan.

Es decir, la cafetería y panadería de Ciudad Colón, siempre limpia y con productos frescos, se ha convertido en un espacio de reunión y de interacción igualitaria que difícilmente surge en otros lugares.

MERCADO: UN LABERINTO DE OLORES, COLORES Y FORMAS

¿Adónde vamos cuando queremos volver a probar aquellos confites, aquellas cajetas o aquellos dulces blancos en forma de huevitos que le llevaba nuestro padre cuando volvía del trabajo o cuando se necesita la mejor masa para los tamales o el aserrín para el portal? ¿A qué sitio se dirigen los empleados a mediodía para comer barato y sabroso? ¿Y si tiene visitas del extranjero, ya sea parientes con años de vivir fuera o gente de otros países que quieren conocer nuestras costumbres? La respuesta es obvia: al mercado, sea el Mercado Central en San José o los mercados de los diferentes pueblos.

ESPACIO DE CALLEJUELAS

El mercado central cuenta casi con la venerable edad de 120 años: el 1^o de enero de 1888 se colocó la primera piedra del actual edificio, por el cual han desfilado generaciones y generaciones de costarricenses.

Tal vez por esta razón, en torno a este sitio han surgido leyendas, formas de hablar particulares, rasgos pintorescos y distintivos que lo vuelven tan especial. Ahí confluyen los vendedores y productores de granos, verduras y frutas. También los que venden casados, el mejor ceviche, la olla de carne más sabrosa. Ahí se consiguen las especias más frescas y baratas, los quesos, la carne, el pescado. No falta quien ofrezca hierbas medicinales, juguetes tradicionales, hilos, pasamanería y adornos de Navidad. Y hasta cantinas hay en los mercados, como esa que lleva ese nombre retador de “El gran vicio” o “La reina” con leyenda incluida en torno a la boca colectiva de confite.

Espacio de callejuelas, que bien recuerdan la estructuración asistemática de las calles coloniales; el transeúnte se pierde entre flores, vasijas, talabarterías, helados de sorbetera y ventas de tabaco. El mercado resguarda la artesanía de imágenes junto a la creencia en los poderes de las hierbas recetadas por el curandero popular. La tradición y la identidad costarricenses están ahí, no sólo en los diversos productos naturales

que se ofrecen, sino también en las historias, chistes y recetas que circulan entre sus parroquianos.

Además, el mercado, como la pulpería, facilita la relación personal entre vendedor y comprador, muchas veces el conocimiento mutuo. Esto permite el diálogo, el comentario, la petición de rebajas en el precio del producto. ¿Se imagina uno pidiendo rebaja en un supermercado?

Y hay otra cosa, muy importante: en el mercado las cosas se ofrecen sin mediaciones de ninguna propaganda más que la defensa de la propia calidad.

EL DÍA DE MERCADO

Los viajeros que vinieron al país en el siglo XIX se sintieron también atraídos por estos lugares bulliciosos y vivos. Por ejemplo, los alemanes Wagner y Schrezer hablan de los centenares de vendedores y compradores que llegaban en carreta a San José desde Cartago, Alajuela, Barva y Heredia el día de mercado.

Primero aparecían los vendedores de géneros, cuchillos, machetes, tijeras y objetos de cocina. También los que ofrecían cobijas, rosarios, hamacas y sombreros y hasta guitarras. El arroz y el cacao se vendían en sacos abiertos; había frutas, legumbres, aves de corral, huevos, mantequilla y quesos. Finalmente, estaban las golosinas, el sirope y la chicha.

La costumbre era, sobre todo para los hombres, tomarse un trago de guaro al salir del mercado. Eso sí, sólo uno, porque *“a las tres de la tarde, cuando los claros relámpagos cruzan el valle y cuando la lluvia cae en torrentes, queda desierta toda la plaza del mercado”*.

Magón también, en *“Un día de mercado en la Plaza Principal”*, recuerda cuando el mercado se hacía en lo que hoy es el Parque Central, lleno de higuerones e higuitos, con una pila de agua en el centro y una baranda de hierro alrededor. Dice Magón que *“las frutas, baratísimas, eran abundantes: mangos, limas, pejiballes, tunas, naranjas, cidras, nances, marañones, coyoles...”*. También se acuerda de las vendedoras de melcochas, sobao, rosquetes, biscochos, turrone y empanadas, ¡qué rico!

DESDE HACE MILES DE AÑOS

Y es que el comercio ha existido desde hace miles de años. Por ejemplo, en el Antiguo Egipto, en oca-

sión de las festividades religiosas, se abrían mercados en los alrededores de los templos, plazas y espacios abiertos de las villas. En las ciudades de Tiro y Sidón existieron mercados que fueron famosos en todo el Mediterráneo.

¿Cómo serían aquellos mercados de la Edad Media, que se formaban al pie de las ciudades amuralladas? ¿Y los mercados de China, Indostaní y los países árabes? Todavía hoy los bazares y mercados en muchos de estos lugares son un mundo de objetos brillantes, comidas y tumulto donde la gente regatea por los productos.

El progreso ha traído los grandes mercados, los supermercados donde encontramos los productos más sofisticados para los gustos más exigentes y exquisitos. Pero seguimos prefiriendo estos mercados un poco

desordenados, alegres, llenos de gritos y de gente; lugar que resguarda buena parte del quehacer cotidiano de este pueblo, desde la congoja porque no va a alcanzar la plata hasta el orgullo de mostrar los productos nacionales a los extranjeros; desde el regateo hasta el pleito de algún comprador, desde el ceviche hasta los helados, desde la compra del diario hasta el simple paseo para disfrutar de este lugar que conserva tanto de nuestra manera de ser, al igual que todos los espacios que han transitado en este texto.

NOTAS

- ¹ Gallegos, D. (1993). *El pasado es un extraño país*. San José: Editorial REI Centroamericana, p.21.
- ² Cortés, C. (1999). *Cruz de olvido*. México: Alaguara, p.75.



YO VENDÍ A CRÉDITO



YO VENDÍ A CONTADO

