

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
FACULTAD DE LETRAS
ESCUELA DE FILOGIA,
LINGUISTICA Y LITERATURA

**LEXICO Y CULTURA EN EL PROCESO
DE INDUSTRIALIZACION DE LA
CAÑA DE AZUCAR EN LA
PROVINCIA DE ALAJUELA**

Tesis de grado presentada ante la Facultad de Letras,
Escuela de Filología, Lingüística y Literatura
para optar al título de
Licenciado en Filología Española

ANANIAS RODRIGUEZ PANIAGUA

San José, Costa Rica
1978

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
FACULTAD DE LETRAS
ESCUELA DE FILOLOGIA, LINGUISTICA Y LITERATURA

LEXICO Y CULTURA
EN EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION DE LA CAÑA DE AZUCAR
EN LA PROVINCIA DE ALAJUELA

TESIS DE GRADO PRESENTADA ANTE LA FACULTAD DE LETRAS,
ESCUELA DE FILOLOGIA, LINGUISTICA Y LITERATURA
PARA OPTAR AL TITULO
DE
LICENCIADO EN FILOLOGIA ESPAÑOLA
POR
ANANIAS RODRIGUEZ PANIAGUA

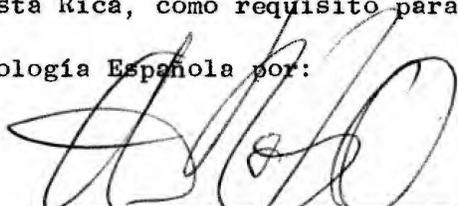
San José, Costa Rica

- 1978 -

LEXICO Y CULTURA
EN EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION DE LA CAÑA DE AZUCAR
EN LA PROVINCIA DE ALAJUELA

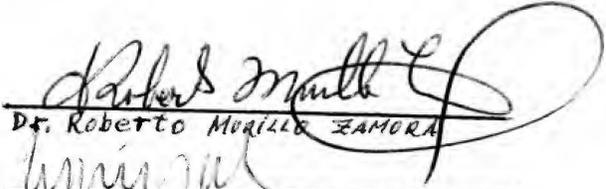
TESIS DE GRADO

Sometida a la Escuela de Filología, Facultad de Letras de la
Universidad de Costa Rica, como requisito para optar el grado de
Licenciado en Filología Española por:

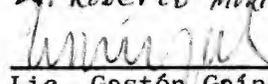


ANANIAS RODRIGUEZ PANIAGUA

Tribunal examinador:



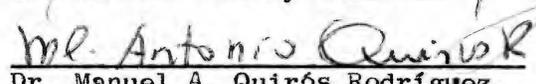
Dr. Roberto Morillo Zamora



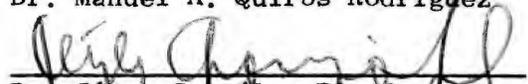
Lic. Gastón Gainza Alvarez



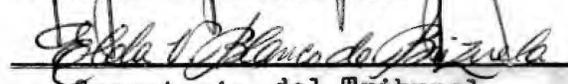
Dr. Nicolás Farray González



Dr. Manuel A. Quirós Rodríguez



Dr. Jézer González Picado



Secretaria del Tribunal

DEDICATORIA:

AL PEON CAÑERO

Sea este mi humilde homenaje para ese peón cañero, que lleva en su sangre las lluvias de mayo y el fuego del dorado enero.

El sol, el viento y el galopar del corcel del tiempo, incesante y monótono, han abierto surcos en su frente; donde se queda prisionera la esperanza, velada la visión del futuro; donde sólo cuenta el presente cotidiano, rutinario y prosaico; donde se va quedando la vida a jirones, rota la ilusión de nuevos horizontes; agonizante la fe, náufrago el corazón.

¡ Oh campos de caña ! Yo he andado vuestros caminos, he dialogado con ellos, les he interrogado sobre el peón cañero. La tierra se abrió y me mostró palpitante, el corazón de este hombre vertido en la riqueza de su lenguaje.

Vosotras cañas, os acurrucáis en manojos apretados, como manos entrelazadas para orar por ese peón cañero tan ligado a su tierra, que como abeja en su panal, va dejando en el cañal día tras día jirones de su existencia. Es altiva su mirada, suspicaz su mente, pero sus raíces en la tierra son hondas como raíces de árbol viejo ...

Allá en los campos de Alajuela, hay muchos de estos vetustos árboles colmados de años y fatigas, con tal apego a su trabajo que me surge la duda, si su lucha es de superación, o de resignada ren-

dición ante los embates de una vida, que les ha sido hostil y
adversa.

¡ A tí, mi peón cañero,
mi canto noble y sincero !
¡ A tí, que cultivando caña,
cultivas el corazón entero !

RECONOCIMIENTO

 Mi agradecimiento al Lic. Gastón Gáinza Álvarez por sus sabios y oportunos consejos en la dirección de esta tesis.

INDICE

	Página
Tribunal examinador	I
Dedicatoria	II-III
Reconocimiento	IV
Indice	V
Introducción	i

CAPITULO PRIMERO:

CARACTERISTICAS GEOGRAFICO-HISTORICAS Y SOCIOECONOMICAS DEL GRUPO HUMANO ALAJUELENSE VINCULADO CON EL CULTIVO DE LA CAÑA DE AZUCAR.

I. Consideraciones geográfico-históricas	10
1.0 Situación de Alajuela	11
1.1 Localización	11
1.2 Clima	12
1.3 Suelo	14
2.0 Historia de la caña de azúcar en Costa Rica..	19
3.0 Actividades económicas	23
3.1 La caña de azúcar y la agricultura	23
3.2 La caña de azúcar y la industria	27
3.3 La caña de azúcar y el comercio	31
3.4 La caña de azúcar y los aspectos legales	36

II.	Consideraciones etnográficas	37
1.0	El peón cañero	37
1.1	Origen histórico	42
1.2	Sistema de vida	53
1.3	Vivienda	56
2.0	Costumbres	60
2.1	Religiosidad	62
2.2	Diversiones	65
2.3	Supersticiones	79

CAPITULO SEGUNDO:

ACTIVIDADES AGRO-INDUSTRIALES EN EL PROCESO DE ELABORACION DE
LA CAÑA DE AZUCAR Y PECULIARIDADES DE SU LENGUAJE.

I.	Fases del proceso de industrialización de la caña de azúcar	85
1.0	La siembra de caña	86
1.1	Preparación de un terreno para la siembra de caña	87
1.2	Preparación de la semilla	93
1.3	Germinación	98
1.4	Variedades de caña de azúcar	100
1.5	Descripción de una estaca	103
1.6	Plagas y enfermedades	105

2.0	Labores en el cañal	108
2.1	Remanga	114
2.2	Deshoja	116
2.3	Riego	122
2.4	Evolución técnica del cultivo de la caña en la provincia de Alajuela	123
2.5	Descripción de las fincas cañeras	130
3.0	La corta	135
3.1	La jalada (transporte)	143
3.2	Descripción de la caña de azúcar	146
4.0	Actividades del ingenio azucarero	148
4.1	Fabricación del azúcar	150
4.2	El bagazo	155
5.0	El trapiche	156
5.1	Descripción de un trapiche	159
5.2	Trabajos en el trapiche	161
II.	Léxico específico de la caña de azúcar	167
1.0	Encuadramiento general	167
2.0	Cuestionario	170
3.0	El léxico en la siembra de la caña	188
4.0	El léxico en las labores del cañal.....	193

5.0	El léxico en la corta de la caña	203
6.0	El léxico en las actividades del trapiche y el ingenio azucarero	216

CAPITULO TERCERO:

OBSERVACIONES SEMANTICAS

1.0	Preámbulo	228
2.0	Léxico oficial	233
3.0	Voces del léxico oficial que han adquirido una nueva <u>a</u> cepción mediante la extensión del sentido por medio de metáforas	235
4.0	Términos del léxico oficial cuya <u>nueva</u> acepción está directamente condicionada por la actividad cañera	237
5.0	Léxico regional	241
5.1	Regionalismos que conservan el significado aceptado	242
6.0	Léxico regional y oficial con variación de significado clasificado en el "Diccionario de costarriqueñismos" por don Carlos Gagini.....	243
6.1	Otras palabras de uso corriente en el lenguaje del peón cañero registradas en el Diccionario de costarriqueñismos	244

7.0	Léxico regional y oficial con variación de significado clasificado en El Español de América y Costa Rica por el Profesor Arturo Aguero	247
7.1	Otras palabras de uso corriente en el lenguaje del peón cañero incluidas en El Español de América y Costa Rica	248

CAPITULO CUARTO:

Conclusiones	249
Bibliografía	256

INTRODUCCION

MAPA DE LA PROVINCIA DE ALAJUELA



SIMBOLOGIA	
LUGARES POBLADOS	
Cap de la Pop. SANJOSE	
cabecera Prov.	
cab. de Canton	
LIMITES	
NAC	
Prov	
Ferroc.	
Carret PANAM.	
Autop	
NAC.	
Agrop.	
R. princ.	
Mont	
Mar (Arrecife)	
Escala	1:500,000

INTRODUCCION

Por ser la caña de azúcar uno de los principales bastiones de riquezas para nuestro país y fuente de trabajo para muchos costarricenses, me he propuesto realizar este estudio lexicológico del lenguaje empleado en el proceso de industrialización de la caña.

En este trabajo he partido de la hipótesis de que la actividad relativa al cultivo e industrialización de la caña de azúcar se manifiesta, entre otros factores, en peculiaridades lingüísticas propias del grupo humano que participa en esta actividad.

Por tal motivo, me dediqué en primer lugar al estudio e investigación del español empleado por el peón cañero, principal informante de este trabajo y en segundo lugar, por las demás personas ligadas, en una u otra forma, a esta actividad.

El estudio engloba, además de la terminología empleada en las labores agrícolas del cañal, como la siembra y la corta, la referente a las actividades industriales del trapiche y del ingenio azucarero.

Una vez efectuadas las investigaciones preliminares mediante el análisis del material recopilado entre los hablantes de las zonas estudiadas, he corroborado la existencia de un lenguaje vivencial empleado en las diversas etapas del proceso agrícola e industrial de la caña de azúcar.

Esta investigación la he referido exclusivamente al acopio lingüístico existente en las principales zonas productoras de caña de la provincia

de Alajuela.

El léxico recopilado es el usual entre los peones cañeros alajuelenses. Lo he ido clasificando a través de sus actividades no sólo agrícolas, sino también culturales y sociales. Y con el fin de ampliar en lo posible el estudio dialectal de estas regiones cañeras, he añadido una serie de palabras que, aunque no empleadas por el peón cañero en su actividad azucarera, forman parte de su acervo expresivo.

La mayoría de las expresiones expuestas sobre el léxico cañero alajuelense, tienen validez en otras zonas cañeras del país con sus respectivos acondicionamientos semánticos.

Aunque muchos de estos vocablos aparecen registrados en el Diccionario de la Real Academia Española, no tienen entre los peones cañeros el valor semántico dado por dicho diccionario. Sus acepciones son múltiples, debido a que el peón ha percibido esas palabras incorporándolas en su ámbito cultural con un nuevo significado, acorde a sus necesidades ambientales.

He limitado esta investigación a la provincia de Alajuela, por ser actualmente uno de los principales centros azucareros del país, en donde por muchos años la actividad cañera ha sido siempre el factor decisivo de subsistencia y estabilidad para los núcleos campesinos. Estos han permanecido inmersos en este tipo de actividad agrícola, en torno a la cual se ha ido formando progresivamente un lenguaje propio, que es el vínculo expresivo del trabajador cañero alajuelense.

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
FACULTAD DE LETRAS
ESCUELA DE FILOLOGIA, LINGUISTICA Y LITERATURA

LEXICO Y CULTURA
EN EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION DE LA CAÑA DE AZUCAR
EN LA PROVINCIA DE ALAJUELA

TESIS DE GRADO PRESENTADA ANTE LA FACULTAD DE LETRAS,
ESCUELA DE FILOLOGIA, LINGUISTICA Y LITERATURA
PARA OPTAR AL TITULO
DE
LICENCIADO EN FILOLOGIA ESPAÑOLA
POR
ANANIAS RODRIGUEZ PANIAGUA

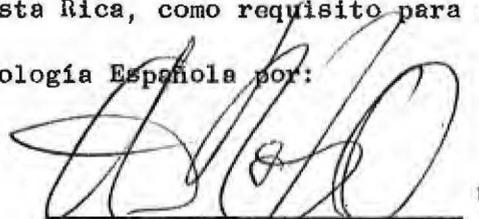
San José, Costa Rica

- 1978 -

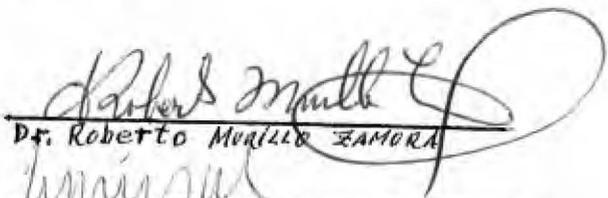
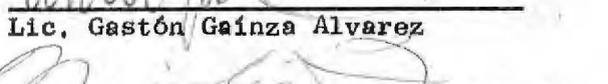
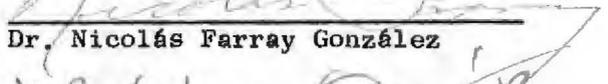
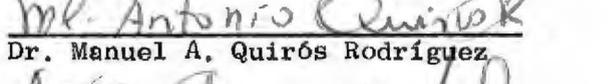
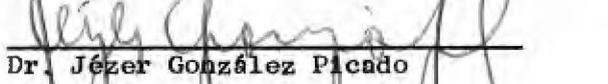
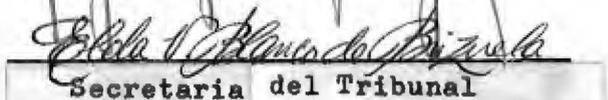
LEXICO Y CULTURA
EN EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION DE LA CAÑA DE AZUCAR
EN LA PROVINCIA DE ALAJUELA

TESIS DE GRADO

Sometida a la Escuela de Filología, Facultad de Letras de la
Universidad de Costa Rica, como requisito para optar el grado de
Licenciado en Filología Española por:


ANANIAS RODRIGUEZ PANIAGUA

Tribunal examinador:


Dr. Roberto Murillo Zamora

Lic. Gastón Gainza Alvarez

Dr. Nicolás Farray González

Dr. Manuel A. Quirós Rodríguez

Dr. Jézer González Picado

Secretaria del Tribunal

En mis recorridos por la provincia encontré diseminados por los campos alajuelenses varios ingenios azucareros, organizados, unos en cooperativas y otros en consorcios provenientes de la actividad privada.

Es importante destacar el hecho de que en los últimos años, el éxodo de trabajadores cañeros en busca de mejores fuentes de trabajo de estas comunidades hacia San José, se ha acrecentado en forma alarmante, debido sobre todo a la escasez de trabajo existente en estas zonas rurales.

A pesar de este creciente desplazamiento de la mano de obra campesina hacia los centros urbanos en busca de trabajo, todavía queda una gran mayoría que, teniendo cierta autonomía económica, fortifica la estabilidad de las poblaciones distritales con su dedicación incondicional al cultivo de la tierra.

Entre estos habitantes, aún estables en sus respectivos núcleos distritales, me dediqué por medio del método socio-lingüístico a la recopilación de la terminología popular empleada en el proceso agrícola e industrial de la caña de azúcar.

Los objetivos que pretendo lograr en la presente monografía dialectológica son los siguientes:

- 1) Comprobar cómo en torno a la actividad agro-industrial de la caña de azúcar se ha generado un lenguaje propio, que es vínculo expresivo entre los hablantes que se relacionan con dicha actividad.

- 2) Recopilar este léxico utilizando como principal fuente de información al peón cañero.

DEDICATORIA:

AL PEON CAÑERO

Sea este mi humilde homenaje para ese peón cañero, que lleva en su sangre las lluvias de mayo y el fuego del dorado enero.

El sol, el viento y el galopar del corcel del tiempo, incesante y monótono, han abierto surcos en su frente; donde se queda prisionera la esperanza, velada la visión del futuro; donde sólo cuenta el presente cotidiano, rutinario y prosaico; donde se va quedando la vida a jirones, rota la ilusión de nuevos horizontes; agonizante la fe, náufrago el corazón.

¡ Oh campos de caña ! Yo he andado vuestros caminos, he dialogado con ellos, les he interrogado sobre el peón cañero. La tierra se abrió y me mostró palpitante, el corazón de este hombre vertido en la riqueza de su lenguaje.

Vosotras cañas, os acurrucáis en manojos apretados, como manos entrelazadas para orar por ese peón cañero tan ligado a su tierra, que como abeja en su panal, va dejando en el cañal día tras día jirones de su existencia. Es altiva su mirada, suspicaz su mente, pero sus raíces en la tierra son hondas como raíces de árbol viejo ...

Allá en los campos de Alajuela, hay muchos de estos vetustos árboles colmados de años y fatigas, con tal apego a su trabajo que me surge la duda, si su lucha es de superación, o de resignada ren-

3) Dar una visión general de la problemática social en que se desenvuelve el peón cañero y su familia.

4) Hacer un análisis de ese léxico desde el punto de vista semántico y etimológico.

Para la recolección del material lingüístico no he escatimado esfuerzos en cuanto al uso de las más variadas técnicas de investigación:

1) Para iniciar la primera fase indagatoria de mi estudio, realicé una serie de entrevistas informales, a través de la simple conversación con peones cañeros y pequeños propietarios de estas zonas, que han dedicado gran parte de su vida a la actividad agrícola; dichos informantes conocían, por ende, con bastante propiedad las diferentes etapas del proceso de industrialización de la caña de azúcar y el lenguaje utilizado como medio expresivo dentro del ambiente cañero.

2) Me fue de gran utilidad el uso de un cuestionario que formulé de acuerdo con el criterio seguido por Tomás Buesa Oliver y Luis Flórez en su Atlas lingüístico y etnográfico de Colombia. (1)

3) Además me serví de la ayuda de la grabadora.

4) Cabe anotar, que mi convivencia, durante algunos años, con los trabajadores de varias de estas zonas cañeras, ha sido valiosa ayuda para

(1) BUESA OLIVER, Tomás y Luis FLOREZ: Atlas lingüístico y etnográfico de Colombia. (ALEC), Instituto Cero y Cuervo, Bogotá, 1954. Pags. 36-150.

el presente trabajo, ya que me ha permitido observar de cerca no sólo su realidad expresiva, sino también las costumbres y demás manifestaciones culturales propias del medio en que se desenvuelve la vida del peón y de su familia.

Los anteriores métodos empleados en mi investigación han constituido la fuente primordial de este estudio. (1)

En relación con las técnicas agrícolas empleadas en el cultivo de la caña, conté siempre con la valiosa experiencia de numerosos peones de la Cooperativa Agrícola Industrial Victoria y de otros agricultores que desinteresadamente me brindaron su colaboración.

Entre los informantes tomé en cuenta tanto a jóvenes como a adultos, que siempre se manifestaron abiertos al diálogo, demostrando con sus respuestas poseer un perfecto conocimiento del ambiente comunal y demás aspectos relacionados a su trabajo como peones.

Debo destacar que gracias a la disponibilidad, sencillez y buena voluntad de los informantes, en su mayoría peones de fincas e ingenios, no tuve tropiezos en cuanto a la recopilación de los datos requeridos. Me

(1) Ha de tenerse en cuenta que una de mis principales limitaciones, la constituyó la exigua bibliografía existente para la elaboración de un marco de referencia adecuado a la realidad de nuestro campesino, en relación tanto con sus manifestaciones socioculturales como lingüísticas. Sin embargo, dada esa limitación bibliográfica al respecto, debo manifestar que, como fuente de información, me fueron de gran utilidad algunas obras de literatura nacional que describen la vida y costumbres del peón costarricense.

sirvió esto en todo momento, de estímulo para proseguir en la indagatoria pertinente.

El material lingüístico recopilado lo he ordenado de acuerdo con el desarrollo de las actividades, basándome en las diferentes etapas que se dan en el proceso industrial de la caña de azúcar. Para ello he recogido en primer lugar el vocabulario usual en la siembra de la caña. Luego ordené los términos empleados por el peón en las labores del cañal y en la corta, para finalmente clasificar la terminología usada en las labores del trapiche y del ingenio azucarero.

Para una mejor comprensión he ordenado el presente trabajo utilizando el siguiente esquema; la tesis consta de cuatro capítulos distribuidos en forma progresiva. El primer capítulo titulado: "Características geográfico-históricas y socioeconómicas del grupo humano alajuelense, vinculado con el cultivo de la caña de azúcar", que desarrolla las características humanas de los informantes, está dividido en dos partes; una se refiere a los principales aspectos geográfico-históricos de la provincia de Alajuela, y la otra contempla algunas consideraciones etnográficas del peón cañero.

El segundo capítulo titulado: "Actividades agro-industriales en el proceso de elaboración de la caña de azúcar y peculiaridades de su lenguaje", se divide en dos partes; la primera describe las fases del proceso de industrialización de la caña de azúcar, de acuerdo al crecimiento natural y procesamiento de este producto.

En la segunda parte incluyo en primer término, el cuestionario guía

de la investigación. Y finalmente expongo el léxico de la caña de azúcar clasificado de acuerdo a los diferentes ciclos de la elaboración de la caña de azúcar.

En la disposición de dicho vocabulario he seguido un ordenamiento alfabético de los términos cañeros en cada una de las diversas etapas estudiadas en la primera parte de este capítulo.

En el capítulo tercero presento un análisis semántico del vocabulario recopilado. He clasificado primeramente los términos oficiales en sentido estricto y los que detentan variaciones semánticas en el proceso industrial de la caña de azúcar. Por otra parte presento una clasificación de los términos **considerados** como regionalismos de acuerdo a estudios lingüísticos ya realizados. Dichos términos son empleados en el cultivo de la caña; ya sea que modifiquen o no el significado aceptado. De igual forma presento los vocablos consignados en las obras de nuestros escritores Carlos Gagini y de Arturo Agüero, citadas en la bibliografía. Incluye además este capítulo otras consideraciones de tipo semántico como complementación adicional. Para la verificación de este estudio he seguido preferentemente el criterio sustentado por Ullmann y Guiraud en sus estudios semánticos.

Finalmente mi trabajo culmina con el capítulo cuarto, en el cual presento las conclusiones derivadas de esta investigación lexicológica.

Por prestarse este tipo de estudios filológicos a la caída en inexactitudes por parte del investigador, no creo estar exento de ellas en el presente trabajo. Sin embargo, mi mayor interés es dar con él un pequeño aporte a los estudios lingüísticos del habla popular costarricense.

CAPITULO PRIMERO

CARACTERISTICAS GEOGRAFICO-HISTORICAS Y SOCIOECONOMICAS DEL GRUPO HUMANO ALAJUELENSE VINCULADO CON EL CULTIVO DE LA CAÑA DE AZUCAR

I. CONSIDERACIONES GEOGRAFICO-HISTORICAS

II CONSIDERACIONES ETNOGRAFICAS

I. CONSIDERACIONES GEOGRAFICO-HISTORICAS



I. CONSIDERACIONES GEOGRAFICO-HISTORICAS

1.0 SITUACION DE ALAJUELA

1.1 LOCALIZACION

En la provincia de Alajuela de la República de Costa Rica, se hallan ubicados los cantones escogidos para realizar esta investigación lexicológica. Entre las comunidades comprendidas en mi estudio están, especialmente las situadas en los distritos pertenecientes a los cantones de Grecia, San Pedro de Poás, Sarchí, Naranjo, San Ramón, San Carlos y el Cantón Central de Alajuela.

Por ser precisamente el cultivo de la caña de azúcar, una de las actividades agrícolas de mayor relevancia en estas regiones, a ella me circunscribiré en la presente investigación.

El territorio alajuelense está comprendido entre los 9° 84' y los 11° 12' de latitud norte y parte desde el centro del país para extenderse hacia el norte hasta la línea divisoria con Nicaragua, formada en gran extensión por el río San Juan y el Gran Lago. Es la provincia más grande del país y comprende al norte las extensas llanuras de San Carlos y de Guatuso, donde se hallan los más extensos y ricos bosques y potreros naturales regados por los ríos San Carlos y Frio.

Toda esta región forma el valle intermontano central. Se la considera como la principal zona cañera del país, constituida por fincas pequeñas y grandes. Las fincas grandes, por regla general, poseen magníficos ingenios en los cuales se procesan enormes cantidades de caña de su propia producción y de la proveniente de fincas de los alrededores.

En diferentes zonas de la provincia encontramos tanto ingenios como trapiches, donde la caña es procesada para la obtención del azúcar en los primeros y del dulce en los segundos. Existen cañales que abarcan inmensas extensiones trabajadas por compañías, y cañales muy reducidos, pertenecientes a pequeños agricultores que ligan su propia subsistencia al cultivo de esa pequeña parcela familiar.

Normalmente, sólo en las grandes fincas tienen importancia las entidades jurídicas, como las sociedades agrícolas y los ingenios azucareros.

1.2 CLIMA

Tanto la temperatura como la humedad son factores determinantes para el desarrollo de la caña de azúcar. La caña necesita un clima tropical húmedo, con temperaturas entre 22°C. y precipitaciones mínimas anuales de 2.000 mls.

En general, el clima que impera en casi toda la provincia de Alajuela se caracteriza por un verano caluroso, situación climatológica que presentan corrientemente los cantones productores de caña; se puede clasificar como "clima tropical, lluvioso y húmedo", cuyo máximo volumen de lluvias ocurre en invierno; las temperaturas del mes más frío se mantienen sobre los 18°C.; la oscilación de la temperatura entre el mes más cálido y el más frío es inferior a los 5°C.

Dicho clima es bastante agradable y el régimen de lluvias se presta admirablemente para el cultivo de la caña de azúcar, porque el buen desarrollo de la caña requiere una estación lluviosa prolongada y bien dis-

tribuida. La humedad es necesaria para que la planta absorba las sustancias nutritivas y produzca la condensación de glucosa que es básica en la formación de azúcares.

Tanto la latitud como el clima, la temperatura y la humedad, tienen una influencia preponderante en el cultivo de la caña de azúcar, que es una planta de clima cálido y templado-cálido, creciendo con más propiedad en las regiones tropicales que en las sub-tropicales. El clima es un factor determinante en dos condiciones económicas del cultivo: el tonelaje y la concentración (libras de azúcar por manzana, o libras de azúcar por tonelada de caña).

De modo que los factores climáticos son decisivos en el cultivo de la caña, pues no sólo influyen en su crecimiento, sino también, aceleran o retardan las transformaciones químicas que se llevan a cabo dentro de la planta, es decir, la elaboración de sacarosa o azúcar cristalizado.

El cultivo de la caña acepta siembras desde el nivel del mar hasta los 1.500 metros de altura, pero su ambiente óptimo son las zonas comprendidas entre 400 y 800 metros, donde las estaciones y la distribución de las lluvias se encuentran bien definidas.

Para la madurez de la caña de azúcar es necesaria una época seca, soleada y ojalá fría. Temperatura mínima baja, sequía moderada y bajo nivel de nitrógeno en la planta, son los requisitos más importantes para la madurez ideal. Favorecen en gran forma el crecimiento tanto la

temperatura mínima alta, como la humedad del suelo y los aires altos. Al paralizarse el desarrollo como consecuencia de una temperatura mínima baja, una máxima alta y sequía moderada, se almacena más sacarosa en los tallos y menos se utiliza en la formación de tejidos.

Por este motivo las mejores épocas de cosecha en las principales zonas cañeras de Alajuela se dan en los meses de febrero, marzo y abril.

En Alajuela, los períodos de sequía prolongados o cortos se asocian con las temperaturas mínimas bajas. Estas épocas son importantes para el aumento de sacarosa y pureza de los jugos.

La temperatura, la luz y la humedad, son los principales factores del clima que controlan el desarrollo de la caña de azúcar. La caña se desarrolla mucho mejor en climas calientes como los existentes en las regiones cañeras alajuelenses. En las zonas de mayor altitud de la provincia de Alajuela, las temperaturas son más bajas y su clima nebuloso. Estas condiciones climatológicas son negativas para la producción, debido a que la caña crece a menor velocidad y llega a la madurez a una edad mayor.

1.3 SUELO

En general la zona cañera alajuelense, con prevalencia en el cantón de Grecia, cuenta con suelos que poseen un promedio de 80 centímetros de profundidad, que son silico-arcillosos y de gran fertilidad.

Por ejemplo, los terrenos adyacentes a la Cooperativa Victoria que constituye el centro cañero de Grecia, son muy ricos en humus. Además, la riqueza sacarina que posee la caña de azúcar en esta zona es muy alta.

Al oeste de la provincia de Alajuela, la elevación de la Meseta Central decrece bruscamente, lo que hace que sean allí más lucrativas las plantaciones de caña de azúcar que las de café.

Es ésta además, una sección bastante seca de la Meseta Central. Las nubes al moverse desde el Océano Atlántico, pierden su humedad cuando pasan por la parte alta de la cordillera central, en la cual están localizados los volcanes Barba y Poás.

La región de caña de la Meseta Central también incluye algunas de las mejores áreas de Costa Rica para frutos cítricos y piña.

La caña de azúcar puede prosperar en diversos tipos de suelos, pero se desarrolla mejor en suelos semi-arcillosos, permeables y profundos, con buen contenido de materia orgánica; los suelos con buena cantidad de arcilla son los más propicios para el sostén de la planta, porque le dan firmeza y dureza; la profundidad es importante porque las raíces penetran hasta ocho pulgadas y la permeabilidad es indispensable también para una distribución normal de la humedad, del aire y la absorción de sustancias nutritivas.

La caña de azúcar es un cultivo sensible al viento y, en adición, los terrenos de pendiente adversa a la mecanización, se consideran co

no no aptos para su cultivo económico.

En Alajuela existen suelos de origen volcánico y suelos aluviales. Estos últimos, cuando poseen un buen contenido de materia orgánica y son a la vez profundos y de buen drenaje, son quizá los más adecuados para el cultivo de la caña de azúcar. Los suelos deben exhibir características tales que le permitan retener una cantidad alta de humedad en todo momento.

En los suelos arcillosos y de mal drenaje muchos productores alajuelenses hacen levantamientos topográficos con cierta antelación a la siembra a efecto de contar con un elemento de juicio importante para desarrollar ciertas operaciones como nivelación, instalación del sistema de riego, etc.

Es evidente que las características químicas, físicas y biológicas de los suelos tropicales ejercen influencia dominante en la agricultura de la caña de azúcar, sobre todo en los que se refiere al desarrollo de su sistema de raíces. La caña requiere suelos profundos con buen poder para retener la humedad. Las características de humedad disponible en la mayoría de los suelos cañeros alajuelenses, hacen que tres riegos durante la época seca, sean suficientes para mantener la caña de azúcar en buenas condiciones y aumentar las cosechas.

El agricultor sabe muy bien que no es conveniente sembrar caña en suelos de difícil drenaje ni extremadamente secos, porque durante la época de cosecha de caña debe contar con poca humedad, puesto que

al aumentar la tensión en las células por exceso de transpiración, la planta disminuye la fotosíntesis y la translocación de sacarosa a los tallos. Este fenómeno origina una respiración intensiva que hace descender el almacenamiento de productos elaborados en el periodo anterior a la corta.

El objetivo que persigue el agricultor con una buena labor en la preparación de la siembra, es aumentar el volumen de suelo, nutrientes y agua, que permitan a la caña protegerse mejor contra la sequía y aprovechar adecuadamente los elementos disponibles. El productor cañero es consciente de que la buena preparación del suelo es esencial, si se desean obtener buenos rendimientos de toneladas de caña de azúcar. Además, la inadecuada preparación del suelo deja el campo mal rastreado, en perjuicio de la germinación y el desarrollo subsiguiente.

En algunas zonas cañeras alajuelenses existen suelos arenosos con la ventaja que se pueden laborar en cualquier época del año, lo que no se puede hacer con los suelos arcillosos pesados que sólo se deben preparar cuando la tierra está en su punto, esto es, ni muy húmeda ni muy seca. En suelos con subsuelos pobres, los agricultores profundizan la labor de preparación progresiva, solamente unos cuantos centímetros cada vez que se voltea el campo.

Es diferente el tratamiento que se le debe dar al suelo que se ha cultivado por primera vez, y aquél en el cual ya se han realizado varias resiembras. Con respecto a los suelos que han sido sembrados anteriormente con caña de azúcar, se deben someter primeramente a una serie de

trabajos para destruir las cepas viejas, después de lo cual se ara pro fundo, se rastrea de nuevo y se hacen los surcos. La mayoría de los cañeros alajuelenses acostumbran efectuar una arada al inicio de la época seca y una o dos rastreadas a intervalos cortos, poco antes de la siembra. Los suelos duros y pesados requieren dos o más aradas, preferiblemente a la salida del invierno y una o dos rastreadas al comienzo de la estación de las lluvias, poco antes de la surcada y la siembra. Las rastreadas se efectúan con preferencia en suelos donde se forman terrones grandes. Existen terrenos formados por suelos profundos con escorias volcánicas que en realidad no exigen grandes labores; en determinados casos, con sólo rastrearlos con equipo pesado es suficiente para que den un rendimiento satisfactorio.

Las propiedades físicas, químicas y biológicas de los suelos, ejercen influencias dominantes en el desarrollo de la caña. Estas propiedades son particularmente importantes porque afectan el desarrollo de las raíces.

Las propiedades químicas de los suelos juegan un papel muy impor - tante en el desarrollo de la caña. En la mayoría de los suelos cañeros alajuelenses es necesario suplementar el abastecimiento de los nutrientes de dichos suelos con el objeto de lograr rendimientos costeables de las cosechas.

La caña puede sobrevivir en muy amplias condiciones de humedad en el suelo. En suelos excesivamente húmedos se observa a menudo pérdida de los tallos. Generalmente los tallos secundarios que tienen menos raí

ces mueren, sobre todo si están confinados al suelo saturado, mientras que los tallos primarios sobreviven porque tienen algunas raíces en el suelo que aún conserva oxígeno.

Los suelos tropicales, una vez incorporados al cultivo, demuestran ser deficientes en uno o varios nutrientes. Especialmente estos suelos responden a las aplicaciones de nitrógeno y fósforo. Con deficiencia de éstos y otros elementos, la caña de azúcar crece poco y presenta foliajes descoloridos.

La mayoría de los agricultores de estas zonas cañeras alajuelenses combinan los cultivos de caña y café, pues creen que estos dos cultivos se complementan desde el punto de vista de la utilización de la mano de obra.

La topografía de esta zona cañera alajuelense va de ondulante a montañosa. Las fincas de caña se encuentran por lo general en las tierras ondulantes. Los suelos predominantes en el área van de pobres a regulares pero con depósitos limitados de suelos buenos a excelentes, que son los que mantienen las fincas comerciales de caña de toda la provincia.

2.0 HISTORIA DE LA CAÑA DE AZUCAR EN COSTA RICA

Por sus condiciones geográficas, Costa Rica es un país esencialmente agrícola. En efecto, la mayor parte de la población activa del país se dedica al cultivo de la tierra. Nuestros antepasados más lejanos, los indios, tuvieron como una de sus principales actividades el cultivo de la tierra.

Ellos cultivaron para su propia subsistencia: maíz, cacao, yuca, algunas frutas, algodón, tabaco, frijoles, etc.

Con la entrada de los españoles al Valle Central se inicia la colonización de esta parte del país. Los conquistadores enriquecieron la agricultura indígena con nuevos cultivos, entre los cuales se puede destacar la caña de azúcar. El cultivo de la caña de azúcar es uno de los más antiguos en la Meseta Central; pero no se tiene ningún dato concreto sobre la introducción de la caña de azúcar en Costa Rica; los primeros datos que se tienen hablan sólo de "trapiches de caña dulce". Es probable que los conquistadores introdujeran esta actividad a mediados del siglo XVI.

En el año de 1523 se introduce la caña de azúcar en la Isla de Puerto Rico, con gran incremento del cultivo de la caña blanca de azúcar. Este tipo de caña de azúcar es el primero que llega a Costa Rica. Muchos años después se le conoce con el nombre de "Caña de Castilla", luego como "Caña Criolla". Esta caña es la que ha sido muy usada y apetecida por los campesinos para alimentar sus ganados de trabajo; fue la misma caña (suave) que se usó en los primeros trapiches establecidos en el país para la molienda y fabricación del dulce.

Los pequeños y rústicos trapiches de esta época eran muy rudimentarios, pues el jugo de caña apenas sí se obtenía comprimiendo o majando las cañas con pesados trozos de madera de roble. Luego se recogía el caldo en toneles para hervirlo y depurarlo. La misma operación de extracción del caldo se obtenía majando las cañas entre "muelas" de piedra rústica.

Años después se construyeron ruedas de roble con armaduras de hierro, utilizadas para la construcción de los primeros trapiches, accionados por bueyes o caballos. También se construyeron pesadas ruedas de piedra para majar la caña, recogiendo el caldo en tuberías de cañas de bambú o carrizos. Otra forma muy corriente de majar la caña para extraer su jugo, más simple que las anteriores, consistía en "prensar" la caña con fuertes horquetas hasta extraer su caldo.

El primer trapiche existió de 1600 a 1648; ya en ese año se hablaba en documentos y crónicas oficiales de un tipo de caña que rendía 20 botijas de miel al año. Se indica, además, que en 1760 se elaboró azúcar y se destiló aguardiente por primera vez en el país, o sea que el primer ingenio o fábrica de azúcar y destilería data de esa fecha.

En Costa Rica el desarrollo del cultivo de la caña está relacionado con la venida de trabajadores de color de la Isla de Cuba, expertos por tradición en el cultivo de la caña y en la industria del azúcar.

Esto ha quedado demostrado al aparecer un Testamento del 9 de marzo de 1697, que cita a la primera persona que hizo azúcar en Costa Rica, el esclavo José de 28 años, quien era maestro azucarero y que fue vendido en Cuba y comprado por 500 pesos por el capitán español Matías González Camiño, que era dueño de la casi totalidad de los cultivos de caña existentes en ese tiempo en la provincia de Cartago.

Antes de esa fecha ya se habían establecido en Costa Rica los primeros trapiches. El primero se estableció en Cartago, el 4 de diciem -

bre de 1643 y su dueño fue Baltazar del Grado.

A medida que se poblaron nuevas zonas en el Valle Central aparecen las instalaciones de nuevos trapiches en Aserrí, Barba y Río Segundo. Estos trapiches producían gran cantidad de panela, de esta manera se fue desarrollando con firmeza el cultivo de la caña de azúcar en nuestro país y con el correr de los siglos se convirtió en una industria floreciente.

En 1852 se funda la Fábrica Nacional de Licores por el Presidente Mora, y con ello se consolida más el cultivo de la caña de azúcar, ya que la Fábrica Nacional de Licores usa como materia prima las mieles y la panela que son subproducto en el proceso de su elaboración. El propio presidente Mora hacía sus entregas de dulce y de mieles a la fábrica, procedente de sus grandes haciendas, ubicadas en distintas regiones del país.

En esta forma el cultivo de la caña de azúcar va tomando gran importancia para la economía del país, con el establecimiento de más ingenios en las distintas zonas cañeras del país. (1)

Hoy día la provincia de Alajuela constituye uno de los principales centros azucareros del país. Hasta hace varios años en algunas se cultivó en pequeñas proporciones, utilizándose para alimentar ganado y pa-

(1) Como dato histórico importante, en 1778 un hacendado de Alajuela informa que en todo el país no hay terreno tan fértil ni tan propicio, por su geografía física y por su clima, como Alajuela para la cría de ganado y para el cultivo de la caña dulce utilizada en los trapiches.

ra la fabricación del dulce en los trapiches. Actualmente ya casi no se da esto, sin embargo muchos agricultores aprovechan el cojollo de la caña para alimentar el ganado. Esto es frecuente sobre todo en épocas y regiones donde escasea el pasto, debido a la prolongada sequía.

3.0 ACTIVIDADES ECONOMICAS

3.1 LA CAÑA DE AZUCAR Y LA AGRICULTURA:

La fertilidad de la tierra, la abundancia de aguas y los excelentes climas, son los factores que unidos a muchos más, han propiciado el desarrollo de la agricultura en los campos alajuelenses.

El desarrollo de la actividad agropecuaria de la provincia de Alajuela se ha ido conformando históricamente desde la época colonial. Desde entonces ha experimentado todo un proceso de evolución impuesto por la fuerza de las circunstancias. Dicha transformación abarca la propiedad de la tierra, el aumento en la población, el desarrollo de la industria y el crecimiento de la actividad económica.

En los tiempos prehispánicos, la zona cultivada era muy pequeña; el maíz constituyó para los indígenas su producto principal. Durante la República es cuando toma verdadero auge el desarrollo agrícola en todas estas regiones, propiciado por la incipiente iniciativa estatal.

A mediados del siglo XIX nacen las principales poblaciones alajuelenses. El desarrollo agrícola en este siglo no girará exclusivamente en

torno a la pequeña hacienda de los tiempos coloniales, sino que se va formando ya la finca especializada en ciertos cultivos.

Con el correr de los años, desaparecen las selvas y en su lugar se siembra caña de azúcar, tabaco, maíz, etc. En esta forma se organiza una agricultura con la finalidad de hacer comercio de exportación.

Además de la caña de azúcar, los productos agrícolas que actualmente se obtienen en la provincia de Alajuela son múltiples y variados. En tre ellos destacan: el café, la piña, el maíz, y el tabaco. Posee flora y fauna de climas calientes y fríos.

Con respecto a la situación actual de la caña de azúcar, se estima que su crecimiento de producción no puede ser muy alto debido a que la exportación de azúcar a Estados Unidos, nuestro principal importador, es tá sujeta a cuotas anuales y a que la demanda interna tampoco presenta un gran dinamismo.

El principal factor de aumento en la producción de caña de azúcar podrá ser un incremento en los rendimientos unitarios, como consecuencia de la aplicación de mejores técnicas de cultivo, especialmente en áreas todavía sometidas a métodos tradicionales.

En Costa Rica, la mayoría de las exportaciones de caña de azúcar producen un promedio de 80 toneladas por manzana, lo que comparado con los rendimientos obtenidos en otros países de 120 toneladas por manzana, se considera muy bajo. Esto debido, a que no existe en el país una políti-

ca coordinada de las instituciones públicas tendientes a lograr un mejoramiento en la productividad de las áreas actuales en explotación.

Es importante hacer notar que en general la agricultura alajuelense ha tomado bastante auge en estos últimos años. A pesar de que en toda la provincia el incremento en la producción agrícola ha alcanzado un ritmo capaz de hacer frente al aumento de población; es un hecho comprobado, sin embargo, que existe hambre y desnutrición en una gran mayoría de los sectores pobres alajuelenses.

Sin duda alguna, la agricultura alajuelense posee perspectivas bastante halagüeñas. No obstante, existen problemas vitales que de no solucionarse a tiempo podrían entorpecer muy pronto la actividad agrícola. Entre las grandes fallas detectadas en la actividad agrícola alajuelense, puedo citar la inexistencia de una distribución equitativa de la tierra. La mala distribución de la riqueza en Alajuela, así como la deficiente estructura agraria en el sistema de repartición de la propiedad de la tierra, influye decididamente en las posibilidades que esta provincia tiene en su desarrollo.

De aquí la urgencia de provocar cambios estructurales, no sólo a nivel provincial sino en todo el ámbito nacional.

Los grandes latifundistas han ido proliferando en las mejores zonas productoras de la provincia, desplazando sin ningún miramiento a los pequeños productores.

La situación ocupacional del campesino alajuelense, sus ingresos,

que generalmente no llegan a la cuarta parte del ingreso promedio de los trabajadores ocupados en el conjunto de los demás sectores, y la pésima distribución a que está sometido el ingreso rural, exigen una transformación pronta y radical.

Punto también de gran importancia, es el de conseguir una disminución en el ritmo de desplazamiento demográfico rural-urbano. Es precisamente la falta de oportunidades de trabajo en el campo alajuelense lo que determina, además de otros factores, esa realidad. Lo ideal es desarrollar estas áreas rurales hasta el punto en que su propio adelanto sea capaz de absorber sus masas subocupadas y su propio crecimiento demográfico. Es evidente que esta situación imperante en el agro alajuelense exige cambios radicales que, de no venir pronto, podrían motivar la violencia en los hasta ahora pacíficos campos alajuelenses.

Por ello es necesario brindar al campesino alajuelense oportunidades reales de participación, no sólo en la redistribución de las riquezas por él generadas, sino, y sobre todo, permitiéndole incorporar su calidad de persona a procesos sociales, económicos y políticos de los cuales ha estado siempre forzosamente marginado. En consecuencia, es imperiosa la necesidad de introducir cambios en el poder social y en el orden establecido, modificando hondamente las relaciones de dominio, cambiando el régimen vicioso y anquilosado, que hasta ahora lo que ha logrado es entorpecer cada vez más el problema agrario nacional.

Fallas legales y de poder, lo mismo que una acentuada falta de decisión política, son el origen de tales resultados.

La experiencia demuestra que la agricultura es una actividad económica sumamente precaria, sobre todo por los precios tan bajos e inestables de sus productos. El agricultor alajuelense, a pesar de ello, no tendrá otra alternativa que continuar con sus labores agrícolas, pues la base de su alimentación y subsistencia está centrada en los productos del agro.

3.2 LA CAÑA DE AZUCAR Y LA INDUSTRIA

La economía alajuelense es eminentemente agrícola, y su principal industria, la azucarera. Esto es lógico en una Provincia cuyos habitantes son, en su gran mayoría, agricultores íntimamente ligados al cultivo de la tierra. El cultivo de la caña de azúcar en Alajuela puede considerarse como uno de los productos claves para la economía de esta Provincia. De él se origina una gran industria que ha llegado a considerarse de gran valor en el campo nacional: por la gran cantidad de personas que dependen de ella, y por el lugar que el azúcar ocupa en el consumo nacional, como artículo de primera necesidad, y por ser un producto de exportación.

Comparando nuestra industria cañera con otras regiones productoras de azúcar extranacionales, se constata que la industria tanto alajuelense como nacional está muy en desventaja; en parte se debe esto a las prácticas tradicionales de administración de la empresa agrícola, que da como resultado ingresos bajos por unidad de área y por persona ocupada en estas labores; a la vez, a la poca rapidez con que se han aceptado las mejores prácticas tecnológicas, a la capacidad de los ingenios y a la desventaja regional en el aspecto ecológico.

El uso de los métodos modernos de producción aplicados en las mejores tierras, hacen que éstas produzcan lo suficiente para competir en el mercado internacional, pero las tierras de estas condiciones son muy escasas en la región cañera alajuelense. Es verdad que la mecanización agrícola ha venido siendo adaptada muy lentamente y gran parte de las labores agrarias se hacen a mano, en la forma rudimentaria de hace siglos. Pero debido al valor de la caña en la economía nacional, el bienestar de los agricultores en estas regiones es de máxima importancia. En general los agricultores cañeros alajuelenses no están capacitados para una mayor efectividad ni para la mejor utilización de sus recursos.

A pesar de que el pequeño agricultor ha sido desplazado por el finquero adinerado y por compañías económicamente poderosas, en varios pueblos existen todavía pequeños trapiches donde es elaborado el dulce. Los ingenios azucareros no son tan abundantes, debido a que la elaboración del azúcar es complicada y la maquinaria muy costosa; por ello, los que existen están en manos de grandes terratenientes, de compañías extranjeras y, en algunos pocos casos, de cooperativas regionales.

La industria azucarera de la provincia de Alajuela y del país en general, juega un papel muy importante en la economía nacional, por estar ubicada dentro del grupo de productos que constituyen una de las principales fuentes de divisas. Un aspecto muy positivo de la industria del azúcar es que viene a solucionar temporalmente la desocupación que es muy grande en toda la provincia de Alajuela. Por ello, desde el punto de vista económico-social, su fomento es digno de encomio porque absorbe cons-

tantemente, durante el cultivo de la caña, gran cantidad de mano de obra. Tanto en la etapa inicial de las labores de campo como en el transcurso de la zafra y en la etapa de la industrialización, la demanda de mano de obra aumenta considerablemente, dando oportunidad de trabajo a centenares de campesinos desocupados.

El gran empuje dado en los últimos años a la industria azucarera no sólo en Alajuela sino en muchas otras zonas del país, constituye un estímulo para que el agricultor supere grandes escollos e intensifique el cultivo de la caña. En los últimos años se ha acrecentado profusamente el cultivo de la caña debido a los buenos precios que ha logrado este producto a nivel internacional. Teniendo en cuenta esta bonanza en los precios internacionales del azúcar, se alienta actualmente a los productores para que incrementen sus cañales. Con este fin, se brindan mayores y oportunas facilidades de crédito y se amplía la asistencia técnica a los agricultores, con el fin de que obtengan un mayor rendimiento en la producción cañera.

La industria del azúcar ha adquirido un gran significado en la economía nacional, pues en torno a ella funcionan otras industrias estrechamente relacionadas: han aparecido fábricas de sacos para surtir a los ingenios, aunque actualmente, se hace el empaque de azúcar en bolsas de papel que desplazan los sacos de manta. Industrias estrechamente ligadas con la azucarera, son la Fábrica Nacional de Licores, que consume gran parte de las mieles producidas para procesarlas luego en alcoholes, y la Cooperativa Dos Pinos que juntamente con los ganaderos la emplean en el engor-

de de su ganado.

El consumo de azúcar, pues, para usos industriales alcanza gran volumen, especialmente en lo referente a la fabricación de confites y de todo tipo de chocolates y caramelos.

Los fabricantes de artículos farmacéuticos, refrescos y conservas, también utilizan el azúcar en la elaboración de sus productos.

Como se puede apreciar, la industria azucarera nacional es sumamente importante en el aspecto económico y social, pues alrededor de las empresas dependientes de la industria azucarera se moviliza gran cantidad de personas que obtienen de ellas su sustento.

Además de la actividad azucarera existen en la provincia de Alajuela otras industrias. Entre ellas se pueden citar: fábricas de muebles y de tejidos; diversos tipos de talleres; fábricas de materiales de construcción, e industrias derivadas de la leche. Otra industria muy importante, que desde hace muchos años da buenos rendimientos, es la industria maderara, también derivada de ocupaciones agrícolas.

En realidad Costa Rica ha sido y continúa siendo un país eminentemente agrícola, por lo que su principal fuente de divisas es la exportación de productos agrícolas; a la vez, la más fuerte presión desfavorable en su balanza de pagos, la constituyen las importaciones que se han originado al no haber alcanzado todavía un mayor grado de desarrollo industrial.

3.3 LA CAÑA DE AZUCAR Y EL COMERCIO

La vida económica de la Provincia está consolidada básicamente por la agricultura. Por ende, el movimiento comercial de mayor envergadura gira en torno a la transacción de productos agrícolas.

El comercio agrícola tiene grandes fallas en la medida en que los agricultores carecen de información sobre mercados y precios de los productos agrícolas. Nadie se encarga de informarles con alguna anticipación acerca de las posibilidades de producción de uno u otro producto.

Por ello no hay una planificación de las siembras, lo que lleva al desorden y a la inoperancia comercial en este tipo de actividades.

Los días más importantes de comercio dentro de la vida provinciana son los sábados y domingos. Gentes de los distritos y cantones acuden a sus respectivos centros de comercio para adquirir sus artículos de consumo.

Productos de la zona templada se mezclan aquí con los de los trópicos y causan, tanto al ojo como al paladar, la más agradable impresión.

Bananos, anonas, limones y naranjas se ofrecen a la vez en grandes cantidades. Con ellos, pejívalles, guayabas, zapotes, aguacates, jocotes, tacacos, chayotes y otros numerosos frutos que forman la parte principal de las comidas del pueblo.

La yuca, el ñame, el camote, la papa y el tomate, se hallan con frecuencia entre las verduras que se venden para el uso de la cocina.

Los productos derivados de la caña de azúcar, no tienen tanto movimiento de comercialización dentro de la provincia, como sí lo poseen las verduras y diversos granos básicos cultivados en casi todos los cantones alajuelenses. El comercio del azúcar es manejado por los grandes ingenios que lo venden a los mercados internacionales, dejando sólo las reservas necesarias para el consumo interno. Por este motivo son pocas las personas que participan en este tipo de transacciones comerciales.

En la comercialización del dulce sí existe una mayor participación de individuos, en cuanto que hay bastantes trapiches y su producción por lo general es bastante reducida. Además los mismos propietarios de los trapiches venden su producto, ya sea directamente a los consumidores o a determinadas empresas industriales.

Tanto en el comercio azucarero de la provincia de Alajuela como del país en general, la desorganización del mercado en la venta del azúcar y del dulce, la superproducción, las maniobras de la especulación y el comportamiento de algunos industriales en sus relaciones con los productores, motivaron en tiempos pasados una gran inestabilidad en los precios de estos productos. Ello provocó el movimiento de los productores de caña para buscar solución a este problema, procurando la estabilidad de los precios y la regulación de la compra-venta de la caña.

Antes de que surgieran una serie de medidas tendientes a proteger el comercio de los derivados de la caña de azúcar, la situación del comercio del dulce era aún peor que la del azúcar, por tratarse de un artículo que se deteriora con mayor rapidez que el azúcar; los productores al no encon

trar venta a sus excedentes se veían en la necesidad de vender los sobrantes a precios muy bajos, obteniendo con ello grandes pérdidas.

Algunos industriales perturbaban el comercio local elaborando además de azúcar, grandes cantidades de tapa de dulce que ofrecían a niveles incompatibles con su costo. Con esta maniobra lograban desvalorizar la caña. Los pequeños ingenios, que en este caso eran sus competidores, no podían adquirir ese producto dadas sus limitaciones de equipo y de recursos financieros; no podían competir en tales circunstancias, pues liquidaban su producto con pérdidas, mientras que los otros podían almacenar el producto y luego venderlo en la época de escasez, es decir, cuando la producción había concluido, fijando los especuladores el precio a su capricho.

Debido a estas anomalías se promulgaron una serie de medidas para la defensa general de estos productos.

En el comercio del azúcar existen dos tipos de mercados: el mercado Preferencial y el Libre Mundial. Tanto el azúcar elaborado en los ingenios de Alajuela como en los restantes del país tienen como mercados preferenciales: el de los Estados Unidos, el de la Comunidad Económica Europea, el de la Comunidad Británica y el de los países africanos. En el mercado Libre Mundial, se comercializan sólo aquellos volúmenes que no están sujetos a arreglos especiales.

Aquí concurren todos los países con excedentes de producción, y el precio es fijado por la oferta y la demanda.

Teniendo en cuenta las condiciones del comercio internacional del a-

zúcar, la producción nacional debe regularse en forma tal, que sólo se produzca lo bastante para llenar las necesidades del mercado doméstico, para cubrir las cuotas que se nos asignen en el mercado preferencial de los Estados Unidos y para tener pequeñas reservas que permitan cubrir eventuales cuotas en el mercado mundial. Cualquier cantidad que se produzca por encima de esos requerimientos, tendría que venderse, si es que se puede, a precios extremadamente bajos, que representarían una pérdida para esta importante industria nacional.

Resulta indispensable el organismo regulador que imponga límites a la producción nacional y que determine en cada safra cuánto se debe producir para el mercado doméstico y cuánto para la exportación. De lo contrario se producirían excedentes que terminarían por dislocar toda la estructura económica de la producción azucarera nacional.

Es evidente que existiendo las actuales condiciones internacionales del mercado azucarero, cada día se hace más necesaria la regulación que lleva a cabo la Liga de la Caña. Con ello hay cierta seguridad de que el consumo nacional se satisfaga y las exportaciones se cumplan, evitando la sobreproducción que traería un desequilibrio fatal.

También, por ocupar en el país un lugar de mucha importancia esta industria, las empresas azucareras deben preocuparse por contar con todo lo necesario para continuar prestando sus servicios, ya que éstas tienen un compromiso para con la comunidad.

Ultimamente el consumo mundial del azúcar ha superado la producción, lo que ha conducido lógicamente a un explosivo incremento en el precio

de este producto.

Una de las características de la actual situación azucarera es la escasez de la oferta, lo que estimula la subida de precios, ahora en niveles casi sin precedentes.

El precio del azúcar para el consumo interno lo fija en nuestro país el Poder Ejecutivo. Con el fin de hacer más remunerativo el cultivo de la caña y a la vez lograr un aumento en la cosecha a fin de satisfacer la demanda interna, el gobierno se ha visto obligado en varias oportunidades a elevar los precios de venta del azúcar para el consumidor.

En los últimos años la actividad azucarera alajuelense y del país en general, se ha expandido en forma muy significativa. Al florecimiento de dicha actividad ha contribuido, además del buen precio, el empeño puesto por parte de los organismos especializados, como la Liga de la Caña, las Cámaras de Productores y los Ministerios de Agricultura y Ganadería. El interés de estos organismos se ha puesto de manifiesto en la preocupación que han tenido por mejorar los rendimientos de los cultivos a base del empleo de nuevas variedades y una mayor asistencia a las plantaciones. Sin embargo, en la actualidad, por el incremento operado en el costo de los insumos (abonos, insecticidas, hierbicidas, etc.), equipo agrícola e industrial y en los salarios, la rentabilidad de esta actividad, tanto agrícola como industrial, ha venido disminuyendo considerablemente.

3.4 LA CAÑA DE AZÚCAR Y LOS ASPECTOS LEGALES

Por muchos años los pequeños productores de caña se vieron en la necesidad de vender su producto a los propietarios de ingenios a precios tan bajos, que muchos se veían en la obligación de abandonar este tipo de cultivo que sólo les ocasionaba fatigas y pérdidas. Ante esta situación, el Estado se vió obligado a decretar ciertas leyes para regular la agricultura e industria de la caña de azúcar y proteger de esta forma el pequeño productor cañero.

La ley N° 3579 del 4 de noviembre de 1965, reformada por la N° 4856 del 28 de setiembre de 1971, regula en todos los aspectos la agricultura e industria de la caña a través del organismo denominado: "Liga Agrícola Industrial de Caña de Azúcar". Cualquier exportación de azúcar que se haga debe contar con la autorización de la Junta Directiva de la Liga de la Caña.

La Liga de la Caña actúa siempre a través de una Asamblea General y de una Junta Directiva. Esta Asamblea General es el órgano superior de dirección y administración interna de la Liga. La integran 20 personas: 10 de la Cámara de Azucareros y 10 de la Federación de Cámaras de Productores de Caña. La Asamblea se reúne ordinariamente dos veces al año, y extraordinariamente cada vez que sea convocada por el Presidente por decisión propia o a petición de las entidades que forman la Liga.

La Junta Directiva está formada por 3 miembros propietarios designados cada dos años por el Consejo de Gobierno, que son: el Ministro de Agricultura y el Ministro de Industria, 3 por la Cámara de Azucareros y 3 por la Federación de Cámaras de Productores de Caña.

En la actualidad, a pesar de estas leyes reguladoras del buen precio del azúcar, es muy poco lo que se ha mejorado con respecto a la situación de los pequeños productores de caña, que continúan siempre en gran desventaja en relación con el propietario industrial, quien manipula la actividad azucarera según sus conveniencias económicas.

El pequeño agricultor azucarero no podrá recibir nunca los beneficios del incremento azucarero, mientras no existan leyes sociales y económicas que regulen y protejan el trabajo de nuestras masas campesinas.

II CONSIDERACIONES ETNOGRAFICAS

1.0 EL PEON CAÑERO:

Por ser el peón cañero el principal forjador del léxico de la caña y por desempeñar una función tan importante dentro del proceso industrial del azúcar, he creído conveniente exteriorizar en este primer capítulo algunas de sus peculiaridades.

El peón cañero es el jornalero que labora en actividades propias de la industria azucarera. Su trabajo se extiende desde la preparación de la tierra para la siembra de la caña, hasta el desempeño de oficios no especializados dentro del ingenio. Como en casi todas las zonas cañeras del país se mezclan los cultivos de la caña y del café, el peón cañero se desempeña en labores propias tanto de uno como del otro. Es por ello que, sobre todo en la provincia de Alajuela, trabaja indistintamente tanto en los cañales como en los cafetales según los requerimientos de estos cultivos. Por la analogía existente en el cultivo de estos importantes produc-

tos, el mismo peón puede actuar eficientemente en ambos.

Un novelista costarricense se refiere a esta doble actividad del peón:

"A la sazón, los hombres y los rapazuelos han de cortar anualmente la caña, que se envía en vagones de ferrocarril al ingenio de la hacienda contigua, tan grande como ésta, y cogen el café, que se elabora directamente en las grandes máquinas del latifundio. Las paleas, las macheteas, las descumbras, la zafra y la cogida les ocupan su tiempo, mal pagado y mal nutrido. Se bebe aguardiente; se asiste a la ermita, cuando llega el cura a decir misa; se tienen hijos, muchos de los cuales mueren porque su sangre está débilmente alimentada.

Los sábados por la tarde los hombres y las mujeres hacen fila frente a las ventanillas de las oficinas de la administración, donde les entregan las cubiertas con su salario, que no alcanza para llenar ni la mitad de sus más perentorias necesidades." (1)

El peón cañero presenta rasgos muy similares a los de trabajadores rurales dedicados a otros tipos de labores agrícolas, como los hortelanos, que se dedican al cultivo de hortalizas, y los camaroneros, una de cuyas actividades consiste en limpiar por contrato los jardines adyacentes a las casas de habitación. Pero no sucede lo mismo con el trabajador bananero, pues éste se desenvuelve exclusivamente dentro de la actividad bananera con otro tipo de organización y con un elemento humano bastante com-

(1) DOBLES, Fabián: El sitio de las abras, Editorial del Ministerio de Educación Pública: Guatemala, primera edición, 1950, p. 136.

plejo.

En el hogar del peón que, generalmente, es muy numeroso, manda el padre a quien se respeta por temor. En la vida del peón no tienen importancia los principios racionales ni las actitudes lógicas. En él predomina lo instintivo, que muchas veces sofoca su capacidad de razonar. Esto es lógico en un ser que se siente frustrado y aislado de todo roce social. Su situación social y económica, unida al sistema educativo determina en parte su modo de ser. Su educación es muy deficiente y sin ninguna orientación práctica, lo que hace que los jóvenes campesinos carezcan de algunos sentimientos de nobleza hacia la humanidad y hacia sí mismos. En la siguiente cita nuestra literatura muestra la ineficacia del sistema educativo nacional en la formación del campesino:

" La pobreza suma del bracero no le permite el desarrollo de sus facultades mentales, incapacitándole para prestar atención a los elevados y nobles aspectos de la vida. Al estudiar la influencia de la escuela en la formación del campesino, hemos visto lo reducida que es: parte por deficiencias de su organización, parte por causas extrínsecas, entre las cuales descuella la económica. Niños huérfanos que deben trabajar desde su más tierna edad, padres enfermos, incapacitados para ganarse el sustento de sus hijos, familias numerosas con escasas entradas, pésimas vías de comunicación que aislan el hogar y la escuela, enfermedades hereditarias o adquiridas, que cuentan en su favor la desnutrición y la carencia de medicinas, hábitos de rutina, incomprensión y menosprecio del ministerio educacional, venidos de los viejos que jamás hicieron palotes

ni adivinaron su utilidad. Toda una porción de cosas y de hechos engendrados por la desvalorización económica de los desposeídos de la tierra que son legión, imposibilita la cultura y con ello la redención que debe operarse mediante la aceptación consciente de los propios derechos y deberes y de las causas que se oponen a su plena realización. Hay quienes se lamentan de que nuestro campesino padece frialdad e indiferencia por todo idealismo sano, juzgando que por naturaleza es así; olvidan éstos que la causa es meramente artificial, originada en el hecho de que el trabajo forzoso, continuo y duro en un hombre mal alimentado, atrofia sus facultades mentales y morales, a más de que la monotonía de nuestras labores tradicionales imposibilita el desarrollo de la curiosidad en un sentido armónico y variado, haciendo al hombre unilateral y terco en sus afirmaciones. A esto se debe en buena parte la deformación que sufre el carácter del jornalero por lo que tiene de sumiso, indefenso, imprevisor y rutinario, aunque, también conserva una línea media de sobriedad, la más de las veces forzada, integridad, hidalguía y honor, bastante distinguida como remanente: la época anterior, hábilmente explotada por quienes extienden sus dominios parapetados en estas virtudes que hacen preferir al campesino su integridad moral al alzamiento revolucionario." (1)

El peón vive en extrema pobreza. Su existencia se desarrolla en un mundo de privaciones y desvelos. Desde pequeño trabaja resignado a su suerte de morir como peón. La siguiente cita del mismo autor nos revela rasgos peculiares del peón costarricense, relacionados con su trabajo:

(1) BARAHONA, Luis: El gran incógnito. Editorial Costa Rica: San José, Costa Rica, segunda edición, 1975, pgs: 108-109.

"El sol echa llamas y la tierra se pone como ascua, el aire no sopla en ciertos lugares sino que permanece en una calma entontecedora; los pobres peones mudos, como medio dormidos, sudando a chorros, con los brazos y la cara cubiertos de polvo, continúan la tarea sin descansar, obedientes a sus propias necesidades. Llegada la tarde, suponiendo que el día haya sido de verano, pues los días lluviosos son una verdadera calamidad, van de camino a sus hogares un poco mustios, quizá por el cansancio. Cada cual lleva al hombro su pala, su sachó y su morral, con un buen cuchillo atado a la cintura; van descalzos, uno tras otro, por lo que les decimos patillos. Una vez en sus casas, se desborda la olla; una mano cariñosa saca las raciones que coloca en el moledero; cada uno hala su banco, lo medio acomoda y en poco tiempo engulle el plato de sopa, la verdura y lo que la Providencia regale a los estómagos de estos honestos campesinos. Los gúilas comen en el regazo de la madre. Debajo de la mesa tienen su festín los pollos, las gallinas, el gato y el perro. Pasada la comida se conversa algo, y luego cada cual sale de la cocina. Así termina el día de trabajo." (1)

En la literatura nacional se hace referencia a la alimentación del peón con profusión de datos como nos lo indica el mismo autor:

"Las comidas se sirven en proporción con las entradas y en la mayoría de los casos, en desproporción flagrante, como lo acusa el déficit que cada sábado trae la libreta de crédito: con los frijoles, el maíz y

(1) BARAJONA, Luis: Op. Cit., p.25.

el dulce, hay para desequilibrar las entradas; el pan, el café, la sal, las papas, la carne se compran confiando en la divina providencia, por más que a la larga alguno ha de morir por desnutrición sin que valga la economía divina por la perversión que los hombres hacemos de sus principios esenciales." (1)

A pesar de sus condiciones de vida infrahumana, el peón permanece impasible. Sufre en silencio. Su falta de conciencia de clase le es nefasta, pues le perjudica grandemente. El mismo está empecinado, por ignorancia, en mantener ese orden social creyendo firmemente en la estabilidad del mismo. Estas ideas le han sido impuestas por un sistema injusto para que desconozca sus propios derechos. Por ello los peones son reacios a toda organización, y, aunque se hayan descontentos del modo de vivir que sobrellevan, existe entre ellos un lastre de conceptos, ideas y costumbres que los convierte en seres esquivos, tercos y casi imposibles de convencer.

Después de presentar someramente el sistema de vida del peón alajuelense, es fácil concluir que su deshumanización es una realidad contundente y que su dependencia de un reducido salario entre otras cosas, lo anula y le priva de todo poder de decisión, ya sea político o económico.

1.1 ORIGEN HISTORICO:

Su origen se puede enmarcar en la segunda mitad del siglo XIX, al cambiar las estructuras sociales y económicas de Costa Rica con el enri

(1) BARAHONA, Luis: Op. Cit., p. 68.

quecimiento progresivo de algunas familias que se hallaban en mejores condiciones económicas.

La creciente riqueza de estas familias, obtenida sobre todo con la exportación del café, permitió el engrandecimiento de sus fincas y las puso en magníficas condiciones para dominar el Estado. Desde entonces, las instituciones públicas van a funcionar de acuerdo a sus intereses. Este debilitamiento de las bases sociales de la democracia costarricense, hará desaparecer al pequeño propietario. Es el triunfo del liberalismo absoluto, en el cual el más débil es aniquilado por la creciente ambición del poderoso. Es por ello que en los campos alajuelenses la mayoría de los campesinos se debate en medio de una precaria situación económica, a consecuencia de la reducida extensión de sus parcelas o la carencia total de ellas. Esta situación se ve agravada por la ausencia de métodos apropiados de cultivo, la falta de una adecuada y oportuna financiación y, finalmente, por la marginalidad política y educacional.

En los distintos cantones de esta provincia existen grandes porciones de tierra ociosa o inadecuadamente explotada a causa, sobre todo, de la desmesurada extensión de las haciendas. Al concentrarse la tierra en pocas manos, el peón tiene varias alternativas, entre ellas la de trabajar para el hacendado, oportunidad que sólo consigue una minoría, o si no, comprar una pequeña parcela cerca de las grandes propiedades o emigrar.

Pero tanto el latifundio como el minifundio expulsan mano de obra.

El latifundio mecaniza los procesos agrícolas; en tal proceso se justifica la máquina porque el producir más por hectárea aumenta en grandes proporciones el factor de productividad. Así la mano de obra queda reducida al mínimo en la actividad agrícola. También el minifundio expulsa mano de obra porque su productividad no alcanza muchas veces para las necesidades de una familia, y mucho menos para dar trabajo a otros.

La vida del campesino sin tierra en la provincia de Alajuela es muy dura. Tiene que conformarse con trabajos esporádicos en las grandes haciendas cañeras, lo que constituye un empleo disfrazado o sub-empleo. Frecuentemente no encuentra trabajo, viéndose obligado a emigrar a la ciudad. En un país desarrollado estos emigrantes rurales se podrían integrar a la industria, pero en Costa Rica no existe una industria capaz de generar empleo para esa mano de obra expulsada de los campos.

Cuando este campesino emigra a la ciudad aparece la dificultad cultural manifestada en el choque con la vida urbana al no conocer las reglas de juego en este nuevo ambiente. El Estado, por su parte, tampoco tiene una política de educación o integración, excepto los consabidos remedios asistenciales. En la ciudad este pobre peón se encuentra totalmente desubicado; no es un obrero calificado, y el que era un sabio en medio del agro y la naturaleza, es ahora un ignorante en el bullicio de la ciudad. Como no tiene albergue para su familia, se ve en la necesidad de construir tugurios, y en su depresión muchas veces se alcoholiza; sus hijos varones, que tampoco pueden insertarse en la productividad

urbana aunque necesitan ingresos para subsistir, son presionados hacia la delincuencia y sus hijas hacia la prostitución. De este modo, el peón cañero pasa a engrosar las filas de los marginados, a quienes nuestra sociedad brinda como única solución para su desastrosa existencia, el alcoholismo, la delincuencia y la prostitución.

La migración del campo a la ciudad se debe a la estructura productiva que expulsa la mano de obra campesina. Los datos estadísticos corroboran esta tesis, en el sentido de que no se debe a factores psicológicos, ni a una natural metamorfosis de sociedades primitivas en sociedades modernas, como preconizan ciertas teorías del funcionalismo.

Es un hecho que el campesino costarricense, si posee tierra y buenos precios por sus productos o trabajo en el campo que provea una subsistencia adecuada, prefiere permanecer en su status rural y desempeñar el rol de campesino, antes que emigrar a un medio urbano que no conoce y al que le tiene desconfianza.

El actual panorama agrario alajuelense no es nada estimulante, sobre todo cuando se observa que un elevado porcentaje de la población del estrato más pobre de esta provincia carece de las condiciones más elementales para una existencia digna.

Así, el campesino costarricense, base de nuestra nacionalidad, que otrora gozara de cierta igualdad y prosperidad, ha ido empeorando cada vez más en su situación económica y, ya sin su parcela, se ha convertido en la actualidad en peón de las grandes fincas, trabajando para o-

tros las tierras que un día fueron suyas. Un conocido novelista costarricense nos da al respecto amplia información:

"Y esas palabras, entonces no éramos pobres, impresionaban ingratamente al sobrino, porque lo situaban de filo ante la cruda verdad de su condición, la cual habíale permanecido irrovelada mientras transcurrieron los años en la casa de los González.

Y lo más acerbo consistía en que ni ignoraba lo difícil que era volver a tener un cortijo propio. Esto lo desorientaba, lo aturdió. Tanta riqueza de algunos frente a la miseria de tantos otros, resultaba asombroso, más aún cuando escuchaba a Remigio monologar de aquella manera tan fatalista: qué remedio hay. Ninguno. Lo que es, es, y se acabó. Uno no tiene otro recurso que vivir pa morir, eso es, uno no tiene más que eso.

Vivir para morir. Parecía cierto. Para qué existían, si no, las familias en el latifundio. Apenas comían, se medio abrigaban con malos harapos y, luego, allí se hallaba el cementerio de la hacienda, contándoles a todos la escueta finalidad: el acabarse. Era, en realidad, una perspectiva sombría. Cualquiera diría que Nor Remigio hubiese estado presente la remota vez cuando su padre le había dicho a Benigno Mena: pero mano, se vive pa vivir, porque en ocasiones, exclamaba: -En cambio, tata y los otros compañeros, qué diferente. Esos sí que vivían, en verdad. Tenían algo por delante; se les abría la montaña, que era de ellos; volaban hacha en lo propio.

Y, había que verlos, trabajando más mucho más, que cualquiera de los hombres de la actualidá. Eran empunchaos. No bebían guaro pa ajuyentar

los malos pensamientos; sino pa gozar, pa elevase. Había que estar con ellos cuando bebían. No como yo, no señor. Y dejaba caer la cabeza sobre el pecho o se ponía a dibujar en el suelo garabatos con su tosco dedo de anciano." (1)

Entre los graves problemas que afectan a las masas campesinas alajuelenses puedo citar entre otros muchos: la mala distribución de la riqueza, el aumento progresivo y permanente del costo de la vida, la falta de posibilidades de trabajo permanente, la mala explotación de nuestras riquezas y la falta de una política agraria tendiente a resolver tantos problemas como los existentes en los campos alajuelenses.

Es cierto que no se debe creer que en un principio se viviera una idílica democracia rural en los campos alajuelenses, porque, como se comprueba en la historia de esta provincia, siempre hubo gente desposeída de la tierra, que carecía de los medios elementales de vida, prevaleciendo, en términos generales, la concepción minifundista de la propiedad, la cual perdura aún después de nuestra independencia política de España.

Sin embargo, es un hecho que existió una época para los campos alajuelenses, en que centenares de campesinos, pequeños propietarios, sembraban sus propios cañales y poseían trapiches para la elaboración del dulce. Hoy día la mayoría de estos costarricenses trabajan como peones para los propietarios de ingenios, dueños a su vez, de inmensas plantaciones de caña de azúcar.

(1) DOBLES, Fabián: Op. Cit., pgs. 157-158.

Esto se debe, sobre todo, a que existe una enorme desproporción en el régimen de propiedad rural no sólo en Alajuela sino a nivel nacional. Esta situación angustiosa del peón aparece en la novela "El Sitio de las Abras" en el siguiente relato:

"A pesar de eso, pensándolo bien, estos hombres sin tierra cargan todos un aburrimiento del espíritu que los iguala, a pesar de sus desigualdades; no hay nadie que no traiga en su sangre la historia de un despojo, lento e inmisericorde aunque éste no haya sido el mismo para todos.

En los más, ha sido producto de relaciones invisibles, no de agresiones tan claras y dolorosas como la de Castro contra las abras. Mas cada uno de los jornaleros sabe que su padre, o su abuelo, o algún otro más lejano antecesor, alguna vez, en el tiempo, poseyó un terrazgo donde sembrar lo propio.

En cambio ahora ellos siembran para otros, y recogen apenas un es caso salario. Y, no obstante eso, la mayoría considera que su destino, como una fatalidad, es así, debe ser así, porque precisamente el pasado los obliga a sentirlo de esta manera. Son vástagos de antiguos propietarios. Anhelan, tal vez, alcanzar de nuevo su condición de dueños de algo, y por eso respetan y adoran como un dios el sentido de propiedad cerrada e intocable.

La historia los ~~ha~~ convertido en sus devotos fervientes, aunque devotos apesadumbrados. Marcelino, con sus sesenta años encima carga-

dos de desolación, será un búho, una roca, un dolor; pero no es un revolucionario; no es un rebelde. Sigue respetando las cosas por las que trabajó tata Espiritu Santo, sin pensar que éste ya no existe, y que los tiempos irremisiblemente son otros. No, no es, no son humanidad joven, aunque haya entre ellos muchachos de veinte años apenas."(1)

La gran propiedad, con maquinaria, capital adecuado y técnicas adaptadas, da un gran rendimiento y, consecuentemente, los peones son desplazados. Ya el peón no es necesario en la agricultura mecanizada, por lo tanto hay una expulsión rural hacia otras zonas. Esta expulsión que se le infringe al peón en un principio no es un éxodo directo hacia San José, sino que se efectúan inmigraciones a otras zonas más cercanas, hasta llegar finalmente a engrosar los cordones de miseria en las zonas marginadas de la capital.

La mayor parte de las empresas azucareras contratan a los peones para trabajos ocasionales bajo el sistema de destajo o tareas. De esta forma propician, en los campos alajuelenses, la desocupación e inseguridad laboral. Así han ido proliferando en la provincia de Alajuela gran cantidad de peones con numerosas familias que mantener y sin ninguna seguridad de trabajo.

Los contratos laborales con sus patronos no les duran los tres meses señalados por la ley, como término para el nacimiento de sus derechos laborales, lo que hace incierta su subsistencia y la de sus hijos.

(1) DOBLES, Fabián, Op. Cit. pgs 138-139.

En el siguiente pasaje literario el escritor nos presenta esta relación tan injusta entre el patrón y sus peones:

"No existe la libertad en este país. Mire que eso de no poder des pedir a un peón cuando le da la gana a uno, como antes, sin pagarle eso que llaman cesantía, es una barbaridad, un atentado. ¡Es el comunismo! González, levántase, camina por la sala sofocado; dice: -Si esto sigue, vamos a quebrar ... Vale que hay tantos modos de engañar a las gentes. Tengo un contabilista que es un maestro en eso de encontrar caminos para escurrir el bulto. Bueno, no es que uno viva para burlar la ley, pe ro, caramba, sucede que de otra manera mejor va a ser regalar la hacien da a la peonada.

- Yo por mi parte he hecho una limpia de peones. Peoncito que me sale con que la ley, y que el derecho ... a la mierda. Hay que higienizar la casa. Lo boto. Un rayo de jornalero me hizo una demanda, y ahí estoy peleando el asunto. No es por lo que significa. Es cosa de algunos colones. Pero, González, hay que sentar un precedente, no cree us ted ? - Claro, don Federico. Y no sólo eso. Hay que cortar por lo sano con toda esta vaina. Tenemos que impedir que esto siga. En este país ya no mandamos nosotros, los hombres inteligentes y de empresas. Mandan los jornaleros, ignorantes y sucios. Es un insulto, mire usted, yo, un hombre educado en Harvard, pagando cesantías a esos palurdos. Tenemos que impedirlo. Debemos aliarnos para acabar con esos atropellos a la propiedad." (1)

(1) DOBLES, Fabián: Op. Cit. pgs. 183-184.

En mis investigaciones realizadas he llegado a la conclusión de que el peón cañero constituye en la provincia de Alajuela, como en todo el país, uno de los sectores marginados de mayor abandono.

Su situación es realmente deplorable; de absoluta inferioridad y explotación. Su ceguera e ignorancia hacen que su pobre existencia sea de tributo hacia las clases sociales privilegiadas.

A través de este trabajo me he percatado de la gran influencia que poseen las cámaras patronales en la política agropecuaria del Estado. En muchos casos, esta influencia se ve robustecida por su participación directa en los distintos órganos estatales, y en la toma de decisiones que repercuten directamente en los campesinos o peones agrícolas en general. Estas cámaras patronales sin duda alguna constituyen fuertes grupos de presión con intereses específicos, lo que influye negativamente en la toma de decisiones políticas orientadas al logro de una mayor justicia social en los campos costarricenses.

Por ser conservador, el peón es impermeable a las ideas de progreso social y a los movimientos que propugnen un verdadero cambio en su beneficio, mientras que el peón no supere su conformismo, impuesto por las fuerzas espirituales, seguirá viviendo en la miseria, defendiendo un sistema que inescrupulosamente lo va aniquilando.

El panorama agrario costarricense, como vemos es muy incierto; sin embargo algunos escritores nacionales nos dan de él una visión optimista, como la que transcribo a continuación:

"El futuro de Costa Rica está germinando a toda hora en los surcos bañados por el sudor de nuestros labriegos sencillos, pero es necesario que la mano bienhechora arranque la mala hierba que día con día crece, amenazando ahogar los brotes selectos por falta de obreros desinteresados, de hombres buenos que pongan su corazón y su alma toda al servicio del pueblo.

Llegará un día en que nuestro campesino piense y obre de acuerdo con las normas de la vida elevada; llegará un día en que la escuela le sea portadora de luz, guiando sus esfuerzos hacia la solución de sus problemas vitales, en que el templo le unja con los carismas vivificantes de una bien orientada conciencia religiosa, en que el Estado mueva todo su poder para darle pan abundante, abrigo reconfortante, en que todo concurra a la dignificación de sus almas y al robustecimiento de sus cuerpos.

Sí, ese día está por llegar; pero es necesario que la nueva generación se levante y aúne todos sus esfuerzos para el logro de tan nobles aspiraciones; es necesario que la juventud entera del país se sienta heroica, se sublime dando las espaldas a las insinuaciones vulgares, a los intereses mezquinos.

La lucha será ardua, intensa, mas ya ha comenzado. Por todas par - tes se palpa la inconformidad y el deseo de redención: son los rumores lejanos del río que crece, que empieza a revolverse inconforme con las estrechas márgenes que lo aprisionan; la lluvia de desafucos que siguen cometiéndose no hará sino aumentar el poderío de las aguas; sólo es necesario aprovechar esa potencia para que, bien dirigida, lave y arranque

de cuajo la inmundicia y deje en su lugar la tierra firme, soleada y fecunda." (1)

1.2 SISTEMA DE VIDA:

La siguiente cita nos ilustra en parte el sistema de vida del peón cañero:

"Cada afincado necesita cierto número de peones que le asistan su tierra en la labranza, en la siembra y en la recolección de las cosechas. Muy de mañana, antes que amanezca, se ilumina la casa del peón; las mujeres encienden una candela y despiertan a los hombres; arrebujaos en cualquier trapo viejo y sin despabilarse, van a terminar el último sueño al lado de los tizones. Pronto se calienta el agua, se lavan los trastos y mientras hierve el caldero, raspan el dulce y empiezan a moler la terrible ración de maíz cocido. Con las primeras tortillas se bebe el aguadulce; pronto se calientan los frijoles, se somallan las hojas de plátano y se envuelve el gallo de los muchachos.

En un par de alforjas de vistoso cáñamo se acomodan las botellas, las tortillas, la sal, el terrón de dulce, y ¡ al camino ! Tal vez la finca a donde van no esté muy lejos, pero no es raro que saliendo de casa a las cuatro de la mañana llegan apenas a las siete, hora en que ya algo cansados, empiezan su duro trabajo." (2)

La vida del peón cañero se va desarrollando al unísono con las eta

(1) BARAHONA, Luis: Op. Cit., p. 118.

(2) Ibid. pgs. 23-24.

pas del proceso agro-industrial de la caña de azúcar. Sus actividades están reducidas a un marco geográfico muy limitado donde desempeña sus labores agrícolas, ya sea en la preparación de la tierra para la siembra o en la recolección de las cosechas.

Después del medio día, estos humildes trabajadores regresan a sus hogares cansados de su dura labor, esperando encontrar descanso y diversión ya sea junto a su familia o en la reunión de amigos que todas las tardes se congrega en la pulpería del lugar.

Para el trabajo emplea usualmente camisa de manga larga con el propósito de evitar las cortadas que ocasionan las hojas de caña y defenderse al mismo tiempo de los pelos del cojollo, que fácilmente penetran la piel produciendo múltiples molestias. El peón utiliza diversos instrumentos en sus actividades agrícolas: la pala y el machete en tiempos de aporca y machetea. Las horquetas durante la remanga y la chinga para la corta de la caña. La mayoría de los pequeños agricultores efectúan corrientemente paleas y macheteas en sus cañales. Muy pocos usan herbicidas cuyo uso está generalizado en las grandes haciendas cañeras, pero no así entre los peones productores. El peón usa palas grandes para la limpia de los cañales. Esta labor la realiza el pequeño agricultor dos veces durante el período de crecimiento de la caña con el fin de eliminar el monte que crece con mucha rapidez en el cañal. Con la pala se va efectuando también la aporca.

Con la aporca tapada, el monte que haya en la entrecalle se tira con la pala, con todo y tierra a la base de la cepa, procurando que las

raíces del monte queden hacia arriba. Con la pala realiza también el peón la raspa que es una aporca superficial que se hace cuando es poco el monte existente en el cañal. La machetea tiene también como fin eliminar el monte que constantemente crece en un cañal. Dos o tres macheteas hace el peón en un cañal, si la caña es de soca; si la misma es de planta, tendrá que efectuar todavía varias chapeas.

Las grandes haciendas cañeras han descartado casi totalmente la pala y el machete de sus extensas plantaciones. Sin embargo, años atrás usaron estos medios rudimentarios en el cultivo de la caña, teniendo que emplear la peonada para realizar estas labores. Así, contrataban peones por tareas, cuyo límite diario lo fijaba el orillero.

El hacendado tenía buen cuidado en escoger a un buen orillero para que con su trabajo indicara a los demás peones cuál era la tarea a realizar por día. El orillero tenía que ser un hombre fuerte, muy experimentado y rápido en las labores de campo, sobre todo para las paleas y macheteas. Para ello se le pagaba más y tenía una serie de prerrogativas que lo ponían sobre la masa de peones. Al peón que no lograba hacer por día en las actividades de palea o machetea un trecho igual al realizado por el orillero, se le rebajaba el precio que se había fijado por la tarea. Con el fin de abaratar la mano de obra, los grandes finqueros tenían inescrupulosamente dos orilleros para cada cuadrilla de peones con el fin de que alternaran en su labor de fijar el límite de la tarea asignada a la peonada. De este modo pocos peones lograban apare-

jar el surco, o sea realizar el trabajo hecho por los dos orilleros.

Evidentemente que este método les era de gran utilidad a los patrones porque obtenían un rendimiento constante del trabajador. Pero no era justo, en cuanto que no tomaba en cuenta las distintas contexturas, las diversas edades, el estado de salud y de alimentación, lo raquíptico del jornal y tantas otras razones de índole fisiológica y moral que diferencian las capacidades individuales de los peones.

Este detestable sistema de explotación fue por muchos años una fructífera fuente de enriquecimiento para los grandes productores azucareros de la provincia de Alajuela, pero actualmente han sustituido esas peonadas por modernos sistemas para el cultivo y procesamiento del azúcar.

1.3 VIVIENDA

Es evidente que el marco geográfico determina un tipo de vivienda acorde con sus características ambientales. El clima y los materiales existentes en la región determinan su estructura. Por ello el medio ambiente alajuelense ha ejercido una poderosa influencia en los rasgos fundamentales de las casas construídas en los distintos cantones de esta provincia. Las viviendas se acomodan a su medio procurando aprovechar en la mejor forma posible sus ventajas. Lo anterior ha contribuído a que en la construcción de todas estas viviendas rurales se hayan

empleado los más variados materiales, según las posibilidades económicas, las diferentes ocupaciones del terreno y las variadas condiciones climáticas de las diferentes regiones; pues cada región exige determinados materiales y una forma particular para construir las casas; entre los materiales más usados están el bahareque, la madera, la caña y, sobre todo, los adobes.

Entre los tipos de habitaciones rurales sobresale la casa de adobes, que fue la más general durante la época colonial, pero cuya construcción ha terminado en nuestros días, habiéndose abandonado ya a mediados del siglo pasado para emplear nuevos materiales, de menos costosa elaboración y más rápida construcción. Los primeros habitantes de la provincia de Alajuela, los indios, vivían en chozas fabricadas con paja. Hasta hace pocos años la mayoría de los peones cañeros también vivían en ranchos pajizos o en rústicas construcciones de adobes con pisos de tierra. Por razones de pobreza y conveniencia, emplearon por muchos años la hoja de caña como paja para techar sus rústicas viviendas. Además de las construcciones de adobes hay por toda la provincia gran cantidad de casas de madera muy humildes; algunas de ellas son apenas algo más que un rancho. Otras de mejores condiciones son habitadas por pequeños agricultores. En los centros distritales y cantonales existen lujosas mansiones de hacendados y comerciantes, que constan generalmente de un sólo piso pero con mucha amplitud.

Actualmente la vivienda del peón, aunque no corresponda ya a un ran

cho, posee condiciones higiénicas pésimas. Son verdaderos tugurios dispersos por los campos alajuelenses. Constituyen sus únicos adornos, cuadros de santos y policromías baratas, que profusamente cuelgan de sus toscas paredes. El alto valor de la tierra y de los materiales de construcción impide que el peón cañero, por sus bajos recursos económicos, obtenga su terreno y luego construya su morada. La escasez de vivienda y el alto costo de la misma, hacen que la gran mayoría de los peones cañeros posean casas arrendadas en las fincas de su patrón. Cada vez se hace más apremiante la necesidad de que los entes estatales respectivos busquen una satisfactoria solución al problema de la vivienda en los campos alajuelenses.

Este problema de la vivienda rural se agudiza cada vez más por el crecimiento continuo y progresivo de la población, por lo cual puede llegar a adquirir en los próximos años proporciones increíbles. Es de vital importancia para el trabajador de los campos que a la habitación rural se le considere un problema de tanta importancia y urgencia como el de la vivienda urbana. Esto, teniendo en cuenta que tan necesario es al hombre el alimento y el vestido como un lugar donde vivir dignamente. El problema habitacional es fundamental para el hombre; sustento y albergue se complementan para hacerle feliz o infeliz, según los posea o carezca de ellos. El hombre que posee vivienda propia y decente adquiere confianza en sí mismo, a la vez que aumenta el rendimiento del trabajo de sus moradores y su felicidad. La vivienda es, sin duda alguna, entre los bienes materiales, uno de los más preciados, ya que,

a la vez que hace sentirse al hombre propietario y por lo tanto arraigado a la tierra, convierte a su familia en un núcleo más sano, corporal y espiritualmente.

La vivienda debe llenar funciones de albergue, protección, espacio para preparar alimentos, descansar y trabajar; además, debe poseer servicios básicos e intimidad necesaria para la vida familiar y, por tanto, debe ser el elemento fundamental para que se constituya un buen hogar. Como elemento social debe llenar funciones básicas de reproducción, economía y seguridad. Es ella la que debe formar al individuo en la primera etapa de su vida y hacerlo útil a la sociedad. Para que la familia cumpla tal requisito, es indispensable el elemento vivienda, la cual brinda un alojamiento adecuado a los miembros del grupo familiar. El problema de la vivienda no es otra cosa que el reflejo de los profundos desajustes de nuestras estructuras que marginan a grandes sectores de la población de las oportunidades de superar sus actuales niveles de vida. Es importante pues, reconocer los impactos negativos que tiene la vivienda sobre el desarrollo armónico de un pueblo. Ni la vivienda, ni la salud, ni la educación, deben dejarse al libre juego de las fuerzas económicas, ya que ello afecta intereses fundamentales de nuestro sistema social; por lo tanto, es obligación de todo gobierno definir una política positiva para la atención de este grave problema.

Es obligación del Estado dotar al peón y a su familia de una vi-

vienda digna, en la cual pueda habitar en condiciones materiales y morales satisfactorias. Al respecto, el artículo 65 de nuestra Constitución Política expone la obligatoriedad de que el Estado se interese en la solución del problema de la vivienda.

A excepción de la Cooperativa Agrícola-Industrial Victoria, muy pocas compañías y haciendas cañeras de la provincia de Alajuela se preocupan por mejorar la vida de los peones, dándoles comodidad y buenas condiciones sanitarias, indispensables para tener buena salud. Construyendo por lo menos algún tipo especial de casas para peones, se mitigaría en parte las penurias de estos pobres trabajadores de la caña. La realidad comprobada en mis giras por la provincia, es que nadie se preocupa por solucionar el problema de la vivienda de miles y miles de peones que deambulan por los campos sin hogar y sin esperanza alguna de sobrevivir dignamente.

2.0 COSTUMBRES

Las costumbres del peón cañero no presentan marcadas diferencias en relación con las costumbres de otros sectores asalariados. La mayoría de sus actividades diarias la realiza cualquier campesino de otras zonas del país y están supeditadas en gran medida a su trabajo de campo.

Con respecto a la prestación de servicios públicos que se brindan a estos sectores, existen varios, como por ejemplo, el transporte, el comercio, la salud y los servicios de índole religiosa.

Por regla general, el peón utiliza las mañanas para trabajar, aprovechando los primeros albores del día. Es raro encontrar un peón trabajando después de la una o dos de la tarde como sucedía en épocas pasadas. Pero en los ingenios, durante la época de zafra, se trabaja día y noche. Los peones que desempeñan estas labores de ingenio trabajan alternativamente.

Los sábados, en las mañanas, es corriente observar en los cantones centrales de la provincia a hombres y mujeres cargados de comestibles y otros productos procedentes del mercado. Por este día se mejora un poco el servicio de transporte de los distritos al centro del cantón, porque cotidianamente el transporte remunerado de personas en estos lugares es sumamente deficiente.

En los mercados de los cantones alajuelenses se pueden observar improvisadas tiendas que ofrecen al público, sobre todo, ropa usada que es más asequible al bolsillo de la mayoría de los campesinos, cuyos salarios son tan reducidos.

Es costumbre de las gentes de estas zonas cañeras, principalmente de las mujeres, asistir a todo acto religioso que se realice ya sea el domingo o cualquier otro día de la semana, en la iglesia o en casas particulares, como el novenario de algún difunto u otro tipo de práctica religiosa.

Todo esto nos demuestra cómo el campesino siente agrado por todo

tipo de celebración religiosa, precisamente por su gran espíritu de religiosidad y porque para él constituye un medio para salir de su rutina diaria.

Seguidamente he tratado de analizar brevemente algunos de los rasgos que más me llamaron la atención en la vida cotidiana del peón cañero en la provincia de Alajuela.

2.1 RELIGIOSIDAD:

El peón cañero, como la generalidad de los campesinos costarricenses, es "profundamente religioso", aunque sin contenido vital.

Los domingos y días de precepto son los más indicados para constatar su religiosidad, si se visita cualquiera de los múltiples templos parroquiales que altivos se yerguen en todos los cantones y distritos alajuelenses. La religiosidad del peón cañero es concreta, pues está reducida casi exclusivamente a rendir culto a todo tipo de imágenes, a encender velas todos los días de novenarios y fiestas y, finalmente, a recitar mecánicamente muchas oraciones como padrenuestros y rosarios.

Tanto cantones como distritos tienen sus respectivos santos patronos. Año a año el peón espera con ansiedad la fiesta en honor del santo. Es para él todo un acontecimiento, que le traerá múltiples emociones y a la vez le servirá de descanso y diversión.

Con anticipación a la fiesta patronal, los vecinos del lugar van preparando sus estrenos y los típicos tamales, bizcocho, picadillo y variadas golosinas que ofrecerán a los visitantes.

No podrán faltar en esta fiesta la pólvora y los músicos del pueblo, que pondrán la nota alegre entre estos humildes trabajadores, quienes, para festejar este día, se concentrarán alrededor del templo, generalmente en improvisados galerones construidos para esta ocasión.

Merecidas tienen estos pobres campesinos unas horas de alegría, de descanso y diversión. Ya han pasado el año entero encorvados sobre el surco y debatiéndose entre todo tipo de privaciones y sufrimientos.

La misa mayor constituye el punto culminante de la fiesta patronal. En ella se entonan loas al Santo Patrono. Un predicador experimentado se encarga de la homilía en honor del Santo; exalta sus virtudes e incita a los oyentes a imitarlas; a sufrir con paciencia sus múltiples privaciones para poder, de este modo, ganar el cielo.

En la obra "El Gran Incógnito", el autor nos da una información muy clara de lo que representan para el campesino estos días festivos:

"Por los días en que se celebra la fiesta del Santo Patrón o cuando la iglesia conmemora sus grandes misterios, el templo parroquial se llena de gente. Hay misas, rosarios, sermones, procesiones, u otras

funciones litúrgicas que avivan el deseo de asistir a la iglesia.

En tales días las gentes se comportan como lo hacen los domingos corrientes del año. No se sabe nada o casi nada de lo que pasa en el altar. Ven al sacerdote ir y venir, lavarse las manos, hincarse, extender los brazos y hacer otras cosas que nada les dicen, porque jamás han tenido curiosidad de averiguarlas.

Las mujeres acuden al templo desde el primer repique de campanas para coger lugar, como ellas dicen. Generalmente, no les alcanza el tiempo para dar fin a todos sus rezos, que son largos y variados: novenas, ventiunos, estaciones, rosarios, oraciones varias; hacen promesas por cosas grandes, pero más frecuentemente por cosas chicas; no olvidan las candelas, las visitas de rodillas y otras devociones que no recuerdo bien, mal dirigidas por la ignorancia de la liturgia católica." (1)

Este profundo sentido religioso del peón le hace sufrir calladamente, resignado con su pobreza. Repetidas veces se le inculca en los templos que soportándola con paciencia, ganará sin duda alguna toda clase de bienes espirituales, aprovechables en la otra vida.

Esta es la religión que se brinda al peón cañero. Religión usada muchas veces para inhibir sus mentes y acallar sus justas protestas.

(1) BARAHONA, Luis: Op.Cit.pgs. 53-54.

2.2 DIVERSIONES:

Las diversiones del peón cañero son bastante reducidas. Una de ellas está constituida la mayoría de las veces por altas dosis de licor, que sacude sus espíritus enervados encendiendo esas imaginaciones adormecidas. La afición de nuestro campesino por el licor la encontramos descrita con gran propiedad en el siguiente texto literario:

"Descolgada la noche, las muchedumbres de media legua a la redonda se alejan de sus solares y acuden a coger la misa del gallo, que habrá de celebrarse en la parroquia de la villa. Antes de la ceremonia se apiñan dentro y fuera del templo, en el atrio de éste, al pie de los higuerones que circulan la plaza, en los pretilos de las casas o en los banquillos de las tiendas. A una de las cuales entró Nieves con Piedad, seguido del mandador.

Para el novio existía un motivo de satisfacción, en dar aguardiente mezclado con otros venenos, a su pareja; y no menos la sentía el padre cariñoso, repartiendo copas a su mujer y a su prole. Por aquí veíase a un hombrachón borracho, tirado como un trozo con la barbota peluda, clavada en el polvo del suelo y en las babas; por allá, otro, boca arriba, debajo de un asiento, da resoplidos y berrea como una bestia; acullá seis benditos, que bailan los aires populares tocados por un acordeón y guitarra.

Cuadro tanto más inmoral, cuando se sabe que a la pulpería llegan

concurrentes de todos tamaños y colores, edades y oficios, se agolpan frente al mostrador, pidiendo al pulpero guaro, licor que deposita en la sangre de los rústicos sus endiablados elementos y hace de ellos el trasunto de las bestias.

Ahí flotan por el aire vapores nauseabundos, avinagradas expresiones y ante un puñado de ebrios una niña frunce los labios, cierra los ojos y se niega a probar el guaro, aunque se enojan sus parientes. Allí las madres, echan a poquitos una bocanada de cautel, al rorró que llevan en los brazos y se ríen de mil amores, con los visajes que pone aquél, cuando siente el escozor en las encías y paladar; ahí llegan los niños abrazados, fumando por imitación, piden con el énfasis y el garbo de un adulto las copas de aguardiente, se van entre ellos mismos a las manos, se rompen, lloran, méсанse el cabello, golpéanse la cara, zapatean como locos y la masa idiota se divierte con ellos y la indolente autoridad como si tal cosa.

A los ojos mismos de ésta, el vicio extiende sus alas asquerosas de murciélago." (1)

Otra diversión para el peón lo constituye la pulpería del pueblo: ésta es para él un centro de reunión donde pasa sus horas de descanso. En ella ve y oye cosas distintas a las vividas en su hogar o en el campo de labranza. La pulpería es, sin duda alguna, el centro principal de intercambio social en la vida del peón.

(1) BARAHONA, Luis: Ibid, pgs. 44-45.

Esta asiduidad del peón por visitar todas las tardes la pulpería se explica fácilmente, si se toma en cuenta el aislamiento en que vive y la carencia de espectáculos que le diviertan.

La radio, por su asequibilidad, constituye una de sus mayores atracciones. Les agrada la música, las noticias y una serie de programas radiales de tipo popular. Lástima que la mayoría de estos programas ridiculicen actitudes de su propia vida, ofendiendo el pudor y la vergüenza de estas gentes sencillas.

Son la radio y la televisión, manejados por los grupos económicamente poderosos, los que mayormente deforman las mentes de las grandes masas campesinas, con el fin de promover sus negocios y defender los intereses oligárquicos imperantes en el país.

Así los medios de comunicación colectiva, en vez de servir como factores de cambio, son viles instrumentos al servicio de la clase económicamente poderosa. Y HAN LOGRADO SUS OBJETIVOS PORQUE DE ESTOS CAMPOS NUNCA HAN BROTADO MOVIMIENTOS REVOLUCIONARIOS NI NINGUNA INQUIETUD CULTURAL NI SOCIAL. Sus mentes han sido entorpecidas por estos medios de la comunicación colectiva, coaligados para sumirlos progresivamente en el fango degradante de la pasividad y el conformismo.

También los bailes son fuente de diversión, sobre todo para el peón joven. Ello lo demuestran los salones de baile esparcidos por los más remotos pueblos de la provincia. La gran relevancia del baile den

tro del ambiente campesino nos la muestra un escritor nacional de la siguiente forma:

"Asunto de primera necesidad es el baile para los jóvenes, y como resulta fácil improvisar orquesta de cuerda con una guitarra y una mandolina, pronto se resuelve el problema alquilándose un salón o solicitándose el permiso de bailar en casa de algún amigo.

Allí las muchachas y algunas viejas se repliegan de un lado y los muchachos de otro; rompe a sonar la orquesta bullanguera y alegre, y cada mozo busca su pareja de baile; el ritmo se insinúa con marcados movimientos de cuerpo, conforme lo destaca la guitarra. Esta favorece en mucho al baile, porque fácilmente se hacen los pasos, marcándolos distintamente con un ligero golpecito de pies, que da la nota característica regional, estimulando el espíritu con saltitos alegres y vivos. Hay cierta dignidad en los movimientos, reflejados en los rostros por contracciones especiales; casi nadie conversa, bailándose ceremoniosamente, como si se estuviese ejerciendo un trabajo delicado o una función de gran respeto.

Las muchachas se engalanan el pelo con flores; claveles, rosas, varitas de San José, pensamientos, y se visten con la sencilla zarza de vivos colores. Como rara vez tienen oportunidad de alternar con los mozos del pueblo, no pierden zarabanda, que por motivos especiales suele rematar en jaleo; por idénticas razones no queda mozo en el pueblo que no acuda bien plantado. Allí hay oportunidad de bailar con

quien quiera y de echar algunas conversaditas a escondidas, que preparen el terreno a la simpatía, el enamoramiento o al amor definitivo.

Ya terminado el baile, desfilan las parejas, lámpara en mano, por las oscuras calles del pueblo hasta la casa de cada muchacha; allí, bien resguardada por tías y hermanos, se dicen las últimas palabras: tal es la forma como se entabla el jaleo o el noviazgo entre nuestros campesinos. Si todavía queda la cosa algo dudosa, los recauditos surten un buen efecto porque atizan la llamita escondida, esquivando la vigilancia paterna; luego, por causas que se adivinan, vienen los encuentros imprevistos, la muchacha va a casa de la amiga y de pronto irrumpe el mozo, sin saber que ella estaba allí, hasta que los padres, justamente alarmados, obligan a la inquieta pareja a conversar bajo techo.

Vese entonces al mozo solicitando la entrada, fijando el término de su regocijado noviazgo dos o tres meses después de visitar asiduamente la casa de la novia. A poco hierve la puchera y toda la vecindad recibe en sus narices el tufo reconfortante de carnes, bizcochos y picadillos, convidando a los novios de quienes se conocieron al año anterior en el baile celebrado el día del Santo Patrón." (1)

El deporte es quizá el medio de mayor esparcimiento para el peón. Es raro el pueblo que no tenga su plaza. Aquí acuden todas las tardes

(1) BARAHONA, Luis: Op. Cit, pgs. 38-39.

los muchachos, después de una dura jornada en el campo. En nuestra literatura encontramos detallada información al respecto:

"Cada pueblo tiene su plaza enfrente de la iglesia; en ella muere de zacate una que otra vaca y se revuelcan los chiquillos de la escuela, pero, sobre todo es aquí donde vienen por las tardes los muchachos engreídos con la bola y el uniforme del conjunto local. No importa que se haya trabajado y caminado mucho: la juventud tiene reservas enormes que se pone a prueba en los ejercicios y trabajos más agotadores; lo interesante es jugar una o dos horas al balompié; en este juego cifra la muchachada su orgullo, su valor, su entusiasmo desbordante. Cada pueblo tiene su club y su conjunto balompédico, que de tiempo en tiempo juega en las plazas de los pueblos vecinos. Los domingos, y principalmente el día de la fiesta patronal, se organizan encuentros, o matches, como los llamamos.

Todo el mundo va a la plaza y se acomoda como mejor puede, para ver todas las jugadas. Los jugadores ocupan sus puestos y un juez da la señal para empezar. Las jugadas se hacen conforme la industria de cada uno lo crea más conveniente; no se tiene en mira otra cosa que el lucimiento personal; ninguno se entiende con su compañero; atolondrados y sin tino, corren y corren a campo traviesa, perdiendo oportunidades, desoyendo las voces de sus capitanes, hasta que cansados de loquear, rematan la jugada en los pies del adversario, que a su vez repite la misma jugada.

Cuando alguno da un traspies, el público silva, ridiculizando especialmente al enemigo local. No es raro que faltando pocos minutos para acabarse la partida se arme la bronca gorda, con todo el personal de aficionados que no quieren la victoria ajena por las buenas; aunque lo normal es que todos se diviertan en paz, riendo o sufriendo, según sean los reveses o buen suceso del juego, pues nada hay que apasione tanto al concho, y aún al no concho, como el juego de pelota; ni las carreras de caballos, ni los juegos de azar, ni los festivales políticos logran sacudir tanto los ánimos como una jugada bien hecha, una burla mañosa o inteligente o un disparo furibundo que deje al guarda-meta aturdido por el tanto de la derrota final. No se habla en todo el día de otra cosa, como si aquel juego salvase o hundiese el buen nombre del pueblo. Los héroes de la jornada son aclamados locamente y se bebe a su salud.

Realmente el balompié es un licor frenético; si alguien lograra inyectar al pueblo igual entusiasmo por una causa elevada, pronto se vería un mayor desarrollo en todas nuestras instituciones sociales, pero desgraciadamente nada hay que rivalice con él en eficacia estimulante." (1)

Estas son a grandes rasgos las diversiones del peón cañero. Más que de alegrías, su vida está llena de congojas y miserias. Sudor y

(1) BARAHONA, Luis: Ibid., pgs. 40-41.

llanto es el fruto más significativo de su diario laborar.

En el peón no existe la alegría sino un conformismo insensato. Una alegre resignación a vivir y morir en la miseria impregna su existencia. Por ello es evidente que para mostrarse alegre tenga que recurrir necesariamente al licor, para que borre de sus entorpecidas mentes hasta el recuerdo de su trágica existencia.

No anidará jamás la alegría en su corazón, mientras continúe siendo lo que es: un instrumento de trabajo y de enriquecimiento en manos del más fuerte.

Finalmente una singular manifestación folklórica que he notado en algunos peones cañeros, es su afición hacia la poesía. Esta "poesía" constituye un desahogo natural que brota de mentes campesinas para ser recitada al son de algún instrumento durante las fiestas patronales. Acompañados con improvisados conjuntos musicales se desplazan por sus pueblos recitando estas poesías con motivos íntimamente ligados a su vida y costumbres. Estos versos nos muestran la forma en que el peón cañero trata de expresar sus sentimientos por medio de un léxico regional. Este vocabulario, condicionado por el ambiente agrícola, es su medio expresivo. En estas poesías ha trabajado su lenguaje, entretejiendo versos acordes con su condicionamiento cultural. Cada verso de estos nos muestra ampliamente lo que es el peón cañero: un trabajador con índice ínfimo de instrucción, fruto de un sistema educativo inoperante y alejado totalmente de las necesidades locales.

Es una poesía que además de servirnos como muestra lexicológica, nos presenta en su cruda realidad la pobre mentalidad de nuestros trabajadores; cada vez más deformada por los medios propagandísticos de nuestra sociedad de consumo.

Seguidamente transcribo algunas muestras de este tipo de poesía recopilada entre peones cañeros de la Cooperativa Agrícola-Industrial Victoria, que, aunque muy sencillas, representan una creación de tipo folklórico que nos muestra la inquietud del peón por expresarse, anhelo que se ve truncado por sus grandes deficiencias culturales:

VERSOS COMPUESTOS POR UN PEON CAÑERO DE LA
COOPERATIVA AGRICOLA-INDUSTRIAL VICTORIA

En la grafía de estos versos he conservado en lo posible la escritura original del peón cañero entrevistado. Esto con el fin de presentar con mayor autenticidad sus manifestaciones poéticas, medio con el cual exterioriza parte de sus vivencias cotidianas.

"Una vez me pusieron de jardinero	Yo siempre que salgo a la calle
pero hay que triste es la vida	me queda alguna maña
del pobre jornalero.	nos vamos ligero señores
	porqui ay que cortar caña.

Yo siempre que voy a liglesia
me ponen de candelero
pero también en Costa Rica
nos está faltando el dinero.

Yo siempre que voy a la plaza
me pongo hacer ejercicio
a ora estoy muy contento
porque trabajo en el beneficio

Yo siempre que voy a traer el diario
me gusta repasar la lista
pero también quiero vuscar
un trabajo de chapulinista.

Al pasar por su casa
me golipié la espinilla
si no me quito el tiro
me clavás con la cuchilla.

Cuando yegué a mi casa
hiva crusando una cucaracha
le pregunto yo a mi señora
que se iso la muchacha.

Yo siempre que salgo ha la calle
me gusta salir con Hugenio
ha ora estoy muy contento
porque trabajo en el hingenio.

Estaba triste porque se quemó la gloria
ahora estoy muy contento
porque me dieron trabajo
en la cooperativa victoria

Yo siempre que compro leña
me gusta de targuá
a ora me voy para san carlos
ha sembrá frijoles cubá.

Yo siempre que voy al monte
me gusta sembrar palos de pino
pero también a la vuelta
tomo un trago de vino.

Me gusta echar poesias
y me gusta handar con Hugenio
pero estoy muy contento
de trabajar en el hingenio.

Me fui para san carlos a pasiar
me pico un papalomollo
nos vamos ligero señores
porque hay que cortar cojollo.

Yo siempre que llueve
me voy de resvalada
a ora le digo señores
compren azúcar refinada.

Me gusta echar poesias
pero no lo tengo de vicio
pasen al otel señores
pa que vean el vuen servicio.

Me gusta sembrar gineo
y más me gusta sembrar curraré
me voy ligero señores
porque tengo que hir a sembrar café

Me trepé a un palo
apiar una flor ditao
yo que me vajava
cuando ya me lavian quitao.

Un día estaba yo esperando el vus
cuando de pronto ví la gente que
venía con el corason de jesus.

Un día me fui a comprar arcol
resulta que lo que me dieron fue aguarrás
yo que la estapo
cuando me voy patrás.

Me gusta tomar chirrite
pero cuando llego a mi casa
mi mujer me da
con un palo de güitite.

Estaba fumando puro
pero llegó mi tata
y me dio un leñaso puro.

La luna se pone brava
cuando el viento la menea
que brava se pone onebrea
cuando un perro la mea.

A la vecina del frente
se le quemaba el delantal
fui a llamar los bomberos
porque se le quemaba lo principal.

Yo siempre quecho poesias
me gusta bailar de talón
pero también me gusta
covrarlas a colón.

Me gusta echar poesias
y me pongo basilón
y también al regreso
me tomo un trago de ron.

Me voy para el salón
onde llaman la cabaña
me topó con un señor
y le pido un cavo de caña.

Nos vamos ligero señores
porque nos van a dar de comer
a ora ponganse vivos señores
porque nos vamos a coger.

A mí me gusta ir a limón
para ir en ferrocarril
pero aquí estoy muy contento
porque estoy entrenando el juvenil.

Me voy para el estadio
a ver jugar el deportivo saprisa
pero cuando empezó el partido
me dio mucha rrisa.

Me gusta trabajar en agricultura
pero también me gusta
montar a caballo
para poner la montura.

Aquí le traigo señora
este ramito de rromero
no le traje más
por que se la comió el ternero.

Cuando voy a las corridas
me gusta sortiar un buen novillo
a hora quiero invitarlos
ha comer picadillo.

Yo siempre quiando en la calle
ando con mi buena crusetta
pero tambien las poesias
las cobro a peseta.

Cuando voy a la plaza
me voy con una vola amarilla
cuando de pronto me encuentro
con una novilla.

Cuando salí de mi casa
se estaque con un vidrio
por solamente hir
aver la jente de san isidro.

Curando una vaca
le encuentro un garapata
este poesia va dedicada
p'amable pata.

Soy un pallaso muy bueno
me dicen que soy pura punta
esta poesia es dedicada
a los de la junta.

Me fui para san miguel
me gusta pasar por el muro
y hora me da risa
de ver a raul jumando puro.

Aqui le trigo señora
este rramito de flores del jardín
no se lo traje mas grande
porque me corrio venjamín.

Mo pongo a ser una varvacoa
con rramas de güitite
y también cuando la termino
me tomo un trago de chirrite.

Las hojas del arobol caído
juguetes del viento son
la mula que corcovea
no sirve pa carretón.

Yo siempre que hando en la calle
me gusta dar la mano
pero por eso a hora en Costa Rica
se esta apoderando el cubano.

Yo siempre que voy a misa
me gusta estar cuando revientan la
vonbeta, yo soy un pallasillo
que con migo nadie se meta.

Conversando con un cantante
me decía que tenía buen tono
ni la caña ni el café
se puede tener sin abono.

Soy un pallaso muy listo
que hando con el papel
a hora vengo a invitarlos
pa' que pasen al otel.

A mi me gusta el frijol en varvaridá
felicitó cariñosamente
al que estudia en la universidad.

Soy un pallaso muy malo
pero estoy echo a los males
pero a hora vengo a invitarlos
para que vallan a comer tamales."

2.3 SUPERSTICIONES:

El peón cañero posee en general una mentalidad muy primitiva e ingenua. En su lenguaje refleja insistentemente una fe ciega en las prácticas supersticiosas. Su ignorancia, complementada con profundas aberraciones religiosas, lo hace ser una persona sumamente supersticiosa: para él es algo normal e indiscutible que muchas almas en pena deambulen por los caminos asustando a los vivos. Cree con absoluta certeza en la existencia de brujas, espantos, espíritus malignos y otras muchas fantasías, como el padre sin cabeza y la carreta sin bueyes. La posibilidad de los maleficios es para él algo irrefutable. Además, en su mente anida una serie de cuentos y leyendas sobrenaturales, cuya veracidad para él es indiscutible. En la literatura popular costarricense he encontrado frecuentes alusiones a este tema, como la que transcribo a continuación:

"Hay una serie de seres fantásticos, creados por las leyendas populares, y que surgen por las noches en caminos y lugares solitarios. Las ánimas de los muertos, por ejemplo, se aparecen a los hombres en forma de luz que les habla, pues se trata de un alma en pena, ya sea porque ha dejado de cumplir alguna promesa, o porque es el alma de un hombre que durante su vida había acumulado mucho dinero, que dejó al morir guardado en oculta botija. Una poesía folklórica de don Arturo Agüero se titula, precisamente, La Luz, y trata de los miembros de una familia campesina, que, después de la cena, cuentan historias de lu -

ces y espantos. Algunos de estos espantos sin embargo, huyen, desaparecen al mostrárseles la cruz, como cosa del demonio que son: "... y le dio vuelta a la cruceta para amenazar con la cruz de la empuñadura; exclamando: - ¡ Vences al filo, maldito, pero la cruz te vence a vos" ! (MR. 15).

Entre estos seres fantásticos están:

El Mico Malo (MR. 24) que es un mono de aspecto horrible. Los ojos parece que tiran chispas y tiene un pelaje tupido.

La Llorona (EM. 56) es una mujer que ahogó a su hijo, fruto de amores ilícitos. Después arrepentida, llora inconsolable y busca por las noches al hijo muerto, sin descanso, a lo largo de ríos y manantiales.

El Cadejos (MR. 15) es un animal fabuloso, de pelaje muy negro y ojos fosforescentes. Se dice que es un hombre transformado en ese animal por una maldición. Al caminar produce como un ruido de cadenas. No es, según la creencia popular, muy peligroso, pues cuando se le encuentra en el camino, hasta cederle el paso a la derecha para que no haga ningún daño. Don Carlos Gagini cree que esta leyenda tiene origen en el llamado "oso real", animal de aspecto muy extraño y poco conocido, pues se trata de una especie casi desaparecida.

La Tule Vieja (RT. 58) es otro ser fantástico creado por la imaginación popular. También se le llama Tulivieja. Es una vieja de horroroso aspecto, de abundantes greñas; la espantosa cabeza está cu-

bierta por un gran sombrero de palma." (1)

Toda esta gama de supersticiones es fruto en gran parte de su ignorancia y de una cultura religiosa muy deficiente e insustancial; impuesta al peón muchas veces, no con miras de redención cristiana sino de subyugación material, ha degenerado en un ridículo fetichismo. Otro de nuestros escritores enfoca este tema en los siguientes términos:

"Los viejos a pesar de sus canas y ojeras, a pesar de los años pasados con la espalda al sol y la frente en el surco, se enderezan y encienden un puro en vez de secar el sudor, pues con los años parece que se secan las lágrimas y el sudor de estas gentes; en esta postura ensartan una historia, que venga o no al caso, van relatando punto por punto, citando años, meses y días, describiendo personas y consiguiendo parentescos, remitiendo los oyentes a cuanto difunto hay para que éstos sirvan de testigos, con la consabida frase: si viviera la finada pa^t que ustedes se lo preguntaran. Todos callan, y si la historia no es tal, sino leyenda de espantos o brujas, recibe una total aprobación, como que se trata de cosa indiscutible." (2)

(1) ARROYO SOTO, Víctor Manuel: El habla popular en la literatura costarricense. Universidad de Costa Rica: San José, Costa Rica, 1971, pgs. 163-164.

(2) BARAHONA, Luis, Op. Cit., pgs. 24-25.

Ese complejo de supersticiones, caprichosamente combinadas con ideas cristianas, de tal modo ha deformado la mentalidad del peón, que con facilidad le hace caer en un pesimismo fatalista. Este fatalismo le aniquila con sus convicciones de predeterminación. Si todo está predeterminado, de nada vale el esfuerzo para salir de su miseria. De ahí esa resignación alienante tan característica del peón cañero, producto precisamente de ese fatalismo y conformismo que anula su voluntad y le priva de todo ideal de superación.

CAPITULO SEGUNDO

ACTIVIDADES AGRO-INDUSTRIALES EN EL PROCESO DE ELABORACION DE LA CAÑA DE AZUCAR Y PECULIARIDADES DE SU LENGUAJE

I. FASES DEL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION DE LA CAÑA DE AZUCAR

II. LEXICO ESPECIFICO DE LA CAÑA DE AZUCAR



PRINCIPALES ZONAS CAÑERAS DE ALAJUELA.

I. FASES DEL PROCESO DE INDUSTRIALIZACIÓN
DE LA CAÑA DE AZUCAR

1.0 LA SIEMBRA DE CAÑA:

Al establecer una relación con el peón cañero alajuelense para la realización de este trabajo, me ha despejado grandes incógnitas referentes a su modo de ser, actuar y vivir. Ahora bien, al pretender dar una visión global de las actividades realizadas en el proceso de industrialización de la caña de azúcar, aparte de las múltiples experiencias adquiridas con la observación directa de las labores agrícolas, me he servido además de las siguientes obras, utilizadas como fuente de consulta: Spencer Guilforce, "Manual del azúcar de caña para fabricantes de azúcar de caña y químicos especializados"; Roger Humbert, "El cultivo de la caña de azúcar"; R. Herrero H., "Cultivo y elaboración de la caña de azúcar"; Cendes, "Mejoramiento de la introducción de la panela"; y de R. Ramírez, "Cultivo de la caña de azúcar en Costa Rica".

Primeramente debo manifestar con respecto a las siembras de caña de azúcar, que éstas se efectúan, en casi todas las zonas cañeras alajuelenses, a fines de abril y principios de mayo para que, con la inmediata caída de lluvias, la germinación de la caña sea más completa y el hijo que nazca no atrase su crecimiento por falta de agua.

Cuando se quiere sembrar un cañal, se busca una buena semilla de caña. Para sacar esa semilla, se dividen las cañas grandes en trozos pequeños o estacas, cuyo conjunto recibe el nombre de semilla de caña.

Así al conjunto de trozos de caña empleados en la reproducción se le llama semilla, e individualmente se designa a cada trozo con el apelativo de estaca.

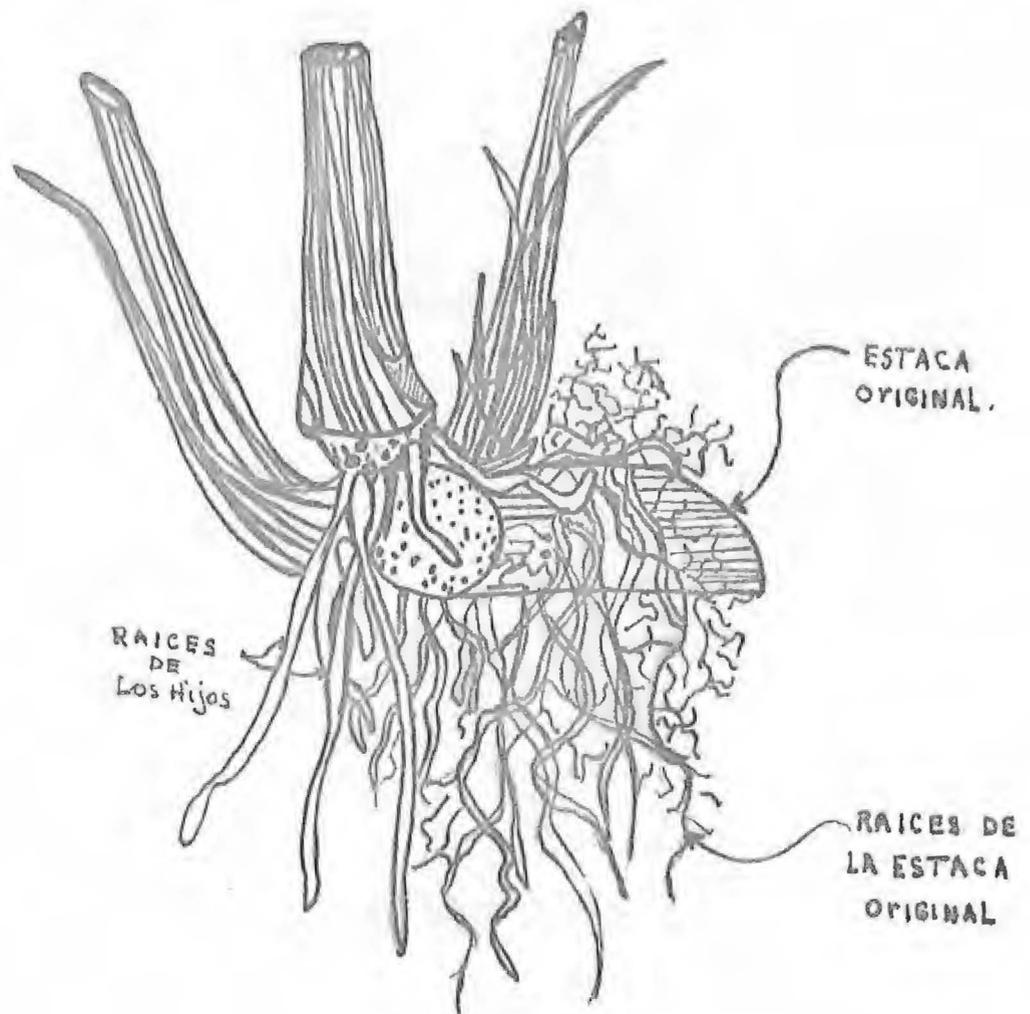
La caña de azúcar se propaga por medio de esas estacas que se plantan en surcos, y luego se cubren con una ligera capa de tierra, cuya acción se denomina tapar la semilla. La actividad de ir colocando las estacas dentro del surco se conoce como regar semilla.

La caña de azúcar es cultivada dentro de la provincia en distintos suelos y climas. Bajo condiciones climatológicas tan variadas como las existentes en toda la provincia, se ensayan los híbridos que mejor logren adaptarse a cada región. Después de muchos años de experiencias en las labores agrícolas de la caña de azúcar, se han logrado desarrollar híbridos especiales para cada ambiente. Estos híbridos son adquiridos en las principales estaciones productoras del exterior, como Barbados, Puerto Rico, Hawaii, etc.

1.1 PREPARACION DEL TERRENO PARA LA SIEMBRA DE CAÑA:

Generalmente en los meses de febrero y marzo se acondicionan los terrenos para la siembra de caña, que comprende diversas actividades: según datos brindados por varios peones, primeramente se hace una limpieza completa del terreno, eliminándose troncos, raíces, hierbas y demás obstáculos. Seguidamente, se recoge la basura en cordones y se le prende fuego, actividad llamada quema.

PROCESO DE FORMACION DE LA CEPA



Con la quema se hace una limpieza general del terreno eliminando la hojarasca que quedó tirada en el cañal con motivo de la última corta de caña. Si el terreno era antes un cañal viejo, se sigue el mismo procedimiento de limpieza y luego vendrá la resiembra de la caña; si es un charral o un cafetal, se procede igualmente a hacer la limpieza respectiva.

Los cañales se van agotando con el pasar de los años, por eso se realiza la resiembra. Al no dar rendimiento por haberse perdido la mayor parte de las cepas viejas, se produce el replante del cañal, terminando de perder la cepa que todavía queda, para lo cual se emplean determinadas actividades laborales.

Para la resiembra de un cañal, como primer paso, se efectúa la quema, antes de la cual los peones hacen las rondas necesarias para que el fuego no dañe los cultivos vecinos.

Para completar la limpieza del terreno, y una vez que éste haya sido despojado de obstáculos, se empieza la arada con chapulines a los cuales se les adapta el arado o los discos. Consiste esta actividad en romper el terreno, quitando antiguas cepas y los troncos o árboles que obstaculicen las actividades posteriores en la siembra de la caña.

Como la tierra queda bruscamente removida por la acción del arado y del chapulín, les toca a los peones emparejar la tierra usando

para ello rastros o picos. Una vez terminada la emparejada se dice que el corte está listo para la siembra. Es de notar que, para la preparación de la tierra y demás actividades referentes a la industria de la caña, se emplean casi exclusivamente los chapulines.

El propósito de esta primera operación es lograr que la tierra escarbada con los discos sea asoleada por lo menos hasta que empiecen las primeras lluvias. Con los primeros aguaceros se pasa un arado llamado de subsuelo. Este arado va dejando marcado el lugar por donde va el surco y facilita la limpieza de las malas hierbas. En las grandes haciendas, este trabajo de la deshierba es hecho por mujeres a las que generalmente se las contrata por tareas o por mediodía, que corresponden a dos tipos distintos de contratación.

Ya con el terreno listo, se procede a realizar la surcada, trabajo que consiste en hacer los surcos con arado, en las fincas grandes, y con pala, en las parcelas familiares o terrenos abruptos.

En esos surcos se depositan las estacas, preparadas al cortarse la semilla. Los surcos son entonces hendeduras que hace el arado en la tierra para depositar en ellas las estacas de caña. Para semilla se usa generalmente caña de un año, todavía cele, lo que es más apropiado para la formación de la cepa. La caña que está ya sazona no se emplea como semilla, porque sus resultados no son favorables en la formación de las cepas.

La siembra se realiza después de la surcada y consiste en depositar en dos o tres chorros las estacas de la caña en los surcos.

La distancia de siembra varía de acuerdo con la fertilidad del suelo. Así, entre surcos debe haber en suelos muy fértiles 1,50 metros; y en suelos de fertilidad moderada, 1,40 metros. La densidad de la siembra es aproximadamente de ocho o diez toneladas por manzana.

En casi todas las haciendas cañeras de la provincia, los surcos se hacen con arado de doble vertedera que normalmente tienen 30 centímetros de hondo por 50 centímetros de ancho.

La hondura varía de acuerdo con la profundidad del suelo. Al respecto, los campesinos saben que en suelos poco profundos la semilla no debe sembrarse en el subsuelo.

El que observa un cañal puede apreciar fácilmente que no todos los surcos llevan la misma dirección, pues según me indicó un peón, ellos hacen los surcos de acuerdo con las curvas o cambios de nivel del terreno, para facilitar en esa forma la jalada de la caña cortada y evitar también que el terreno sea lavado por los fuertes aguaceros.

Para proceder a la siembra es requisito indispensable que las lluvias sean profusas.

Observando una siembra de caña, me di cuenta de cómo los peones iban regando la semilla en los surcos. Colocaban dentro del surco

las estacas en dos chorros paralelos e interrumpidos, labor ésta que efectuaban con gran destreza.

Seguidamente otros peones procedían a tapar la semilla. Utilizando palas grandes, realizaban esta operación que consiste en ir cubriendo las estacas con una pequeña capa de tierra, procurando que no queden puntas descubiertas.

En las grandes haciendas es donde usan mejores técnicas, por contar lógicamente con mayores recursos económicos. Con la combinación de diversas técnicas obtienen una mejor germinación de las cepas. Por ejemplo, antes de colocar las estacas, depositan en el fondo del surco abonos que generalmente son orgánicos y que luego cubren con una capa de tierra.

No se acostumbra, por ser inconveniente, poner abono químico en el momento de la siembra, pues la estaca depositada en el surco tiene raíces más o menos un mes después de sembrada. Hasta este momento la semilla depositada en el surco puede aprovechar las sustancias nutritivas del suelo. Si se hubiera administrado abono químico en la siembra, ya se hubiera perdido debido a que los aguaceros arrastran por filtración gran parte de las sustancias contenidas en el abono.

Es lógico, además, que con los primeros aguaceros, las sustancias nutritivas del suelo se encuentren en la superficie a donde fueron llevadas por la evaporación del agua durante el verano.

Por todas estas razones, los agricultores saben que la siembra no es el momento oportuno para aplicar abonos químicos. La mayoría de los agricultores abonan los cañales después de cuatro o cinco meses de sembrados, cuando se hace la primera aporca.

En los meses de julio y agosto se efectúa esta primera aporca. La caña ha alcanzado ya más del metro de altura y se hace necesario hacerla. Pero antes se abona el terreno, con el fin de que sea cubierto el abono por la capa de aporca que se vaya echando sobre las cepas.

Después de esta primera aporca y abonada, las cepas se tupen, o sea, la caña hijea y se cierran las calles del cañal; es decir, las hojas de un surco se cruzan con las del surco siguiente.

Así, enmarañado el cañal, no permite la entrada del sol hasta el suelo, con lo cual se limita el crecimiento de las malas hierbas. En el resto del año se efectúan en el cañal dos o tres macheteas más, antes de que la caña esté bien sazona y lista para la corta. En este caso el peón dice que el corte ya se puso.

1.2 PREPARACION DE LA SEMILLA:

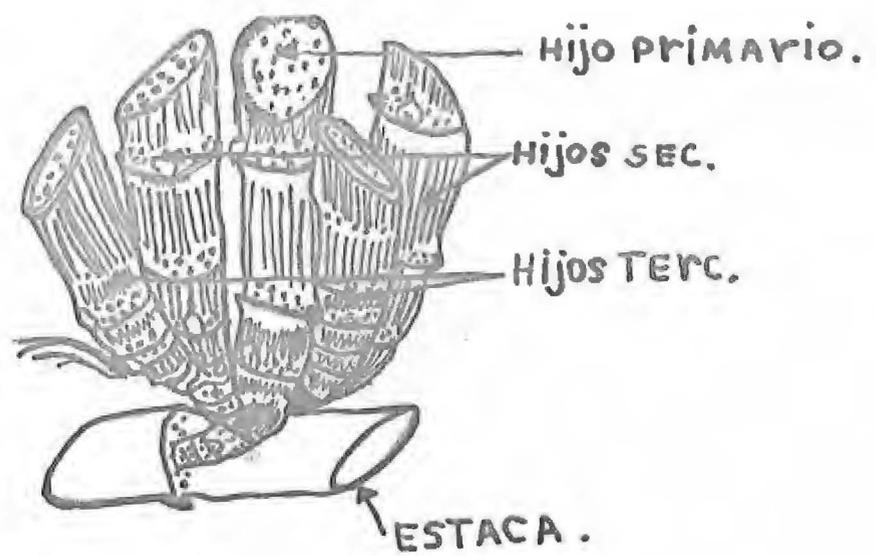
Para este efecto, el peón corta las estacas de la cepa, o sea, las desprende del suelo mediante el uso de la chinga. Mientras la caña esté en pie, no es posible que se desarrollen ni las yemas ni los primordios. Esto se debe a que la mata de caña produce en la punta o

ápice una sustancia llamada hormona, que al ser distribuida por el tallo evita que las yemas y las raíces se desarrollen; por el contrario es muy importante para el crecimiento, pues hace que las células se alarguen.

Mientras la mata de caña esté en pie, el cojollo terminal producirá esa sustancia hormonal que actúa como reguladora, inhibiendo el desarrollo de las yemas; pero tan pronto se corta el tallo y se elimina el cojollo, esta sustancia se oxida y se destruye, permitiendo así el desarrollo de las yemas.

Es interesante constatar que cuando se corta el cojollo de una mata en pie, las yemas comienzan a brotar y se desarrollan aquellas que poseen mejores condiciones para ello. Ya desarrolladas unas tres o cuatro yemas, formando los hijos laterales aéreos, las otras yemas no siguen desarrollándose porque éstos producen la hormona que res - tringe el desarrollo de las otras.

Si la semilla está formada por estacas muy largas, éstas se pa - ran de punta, por ello no es conveniente que las estacas sean muy largas. Esto se explica porque siendo la estaca muy larga, tiene buena cantidad de la mencionada sustancia que se ubica, por efecto de la gravedad, en la parte inferior; por ello las células ubicadas en la parte inferior tendrán más hormona y se harán más largas, especialmente las células de la zona de crecimiento, que están ubicadas por en -



Cañe con Bandera.

cima de los primordios de las raíces. Esta zona de crecimiento es aquel lugar por donde los tallos se doblan, permitiendo que se enderecen cuando se han caído.

Frecuentemente, los vientos que soplan con cierta violencia derriban porciones enteras de cañales; por ello, en épocas de grandes vientos, es usual oír en estas regiones cañeras la expresión: el viento botó el cañal.

Esto sucede sobre todo cuando la caña no ha nacido muy tupida si no rala. De todo lo expuesto anteriormente, se deduce que las estacas de los tallos que deban de usarse, tengan que ser cortos, de no más de 3 a 5 yardas, para poder así lograr una buena germinación.

Durante el primer período la yema se alimenta de las substancias contenidas en la estaca, puesto que no tiene medios de tomar el alimento del suelo ni de elaborarlo.

Se acostumbra sembrar el cañal de nuevo después de cuatro o cinco cosechas, para evitar un rendimiento bajo en las plantaciones. El agricultor generalmente procura emplear semilla de cuadros sanos, que no presenten deficiencias, en especial, de fósforo, ni enfermedades, y que no hayan sido perjudicados por insectos o ratas.

De este modo, la caña de azúcar se reproduce vegetativamente, con el fin de conservar las diferentes variedades que de ella se tienen.

Así, se llama semilla de caña no a la verdadera semilla, sino a los pedazos de caña que se siembran para reproducirla y a las que se las conoce con el nombre de estacas. El tamaño de estas estacas varía de treinta a cuarenta centímetros. En algunas partes sembraban la caña entera; pero actualmente, según he comprobado, nadie lo hace ya así porque sus resultados son negativos, debido a que una vez depositada la caña en el surco, se destapan los extremos y no hay buena germinación.

La semilla se corta ocho o quince días antes de la siembra, escogiendo la parte cele de cañas que no hayan florecido. Esto se hace porque la caña sazona da hijos raquíticos y presenta muchos otros fallos.

Una vez que los peones han efectuado la operación de cortar la semilla, ésta se amontona a la sombra, bien cubierta con hojas de caña, y se la riega a menudo para que se mantenga fresca.

Cuando ya se va a sembrar, se quitan los carrizos de las hojas, trabajo hecho casi siempre por mujeres y chiquillos; luego un peón experto prepara la semilla dándole el tamaño adecuado, eliminando las estacas maltratadas o en mal estado.

Para semilla se cortan las cañas sin florecer, de 8 a 9 meses de edad. Las épocas de siembra son variables. Si es zona de altura se hace en los meses de marzo a abril; en zonas con riego, en agosto y

setiembre, y en zonas sin riego, en mayo y junio.

Los agricultores de todas estas zonas cañeras alajuelenses saben muy bien que en zonas con riego y con un buen drenaje, en las cuales las condiciones del suelo son óptimas en cuanto al aspecto físico, las estacas se deben colocar en el fondo del surco. Si por el contrario el área es muy húmeda o cenegosa, las estacas se colocan en pequeños surcos en los lomillos.

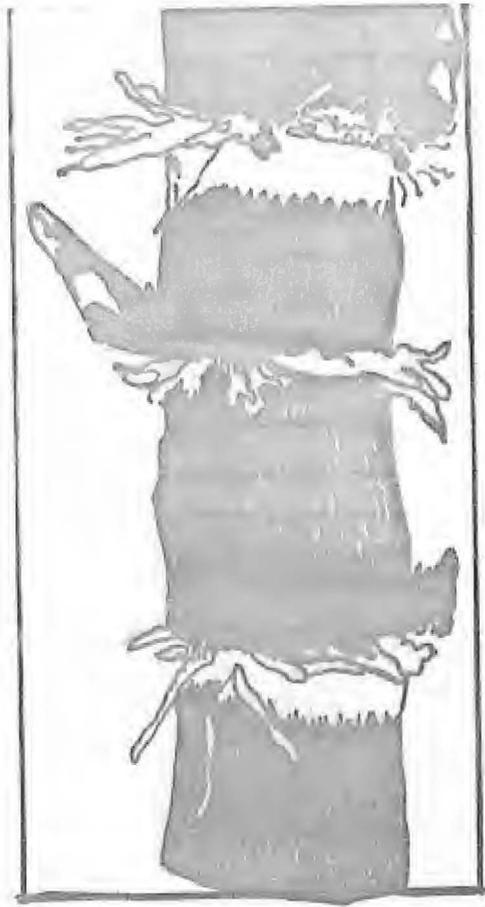
1.3 GERMINACION:

Es la transformación por medio de la cual los órganos rudimentarios de la estaca se desarrollan formando paulatinamente los hijos primarios y secundarios. Este proceso se realiza dentro del surco una vez que haya sido regada y tapada la semilla.

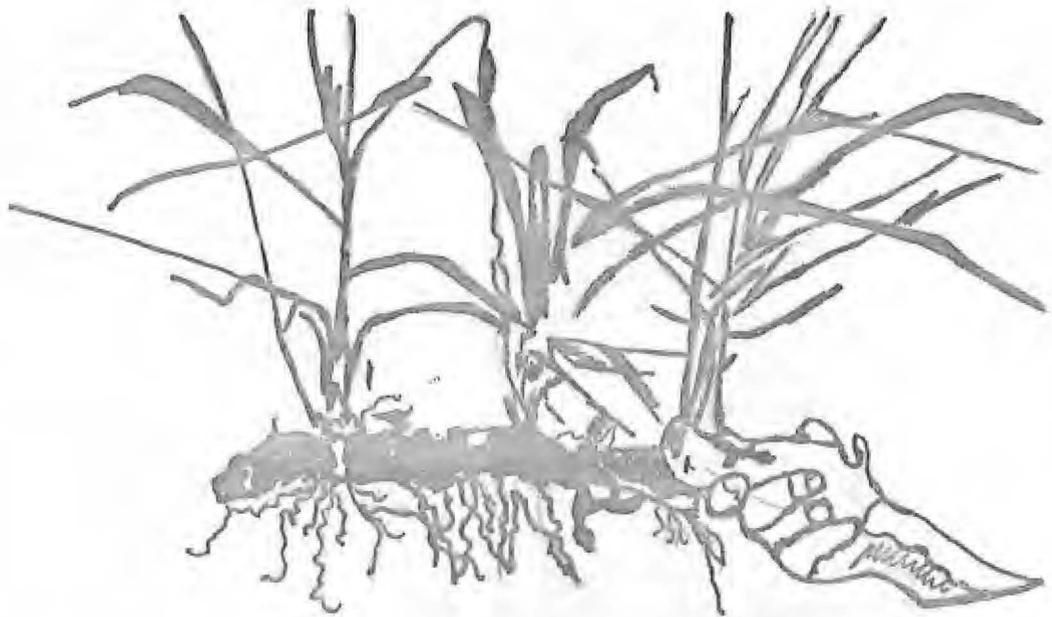
Tan pronto se independiza la estaca del resto de la planta, regándose en el surco, bajo condiciones favorables a su germinación, inmediatamente la yema se desarrolla formando el hijo. Lo mismo sucede con los primordios que también se desarrollan formando las raíces.

Creo conveniente hacer notar que el desarrollo de estas raíces es independiente del de la yema, de modo que aun si ésta es dañada, siempre se desarrollan las raíces.

Las raíces que nacen de la estaca sólo duran mientras se desarrollan las raíces de los hijos; de tal manera que las raíces que nacen



Estaca en proceso de germinación



Cabe en gamalote.

de las estacas son temporales, y desaparecen tan pronto se hayan desarrollado las raíces de los nuevos hijos. Este proceso dura generalmente entre dos y tres meses. Normalmente, las raíces de la estaca son delgadas y oscuras, mientras que las de los hijos son gruesas y blanquecinas. El hijo que se va formando de la yema tiene igualmente sus gajos; por ello, a medida que va creciendo, se van formando sucesivamente nudos y gajos, hasta transformarse finalmente en una mata de caña de tamaño normal.

En casi todas las regiones cañeras alajuelenses, la caña empieza a germinar al mes de sembrada. En este tiempo hay que observar la semilla porque a veces se destapan los extremos; en tal caso los peones proceden a tapar la semilla. Esto depende por regla general del tamaño de las estacas de caña que se siembran y de las diferentes variedades de caña. Cuando se siembran estacas muy largas, siempre se destapan y, especialmente algunas variedades, se doblan al germinar, destapándose las puntas.

Cuando se siembran estacas de caña muy sazona, éstas germinan mal y dan hijos raquíticos; pero si se siembra buena semilla, es decir, cele, germina muy bien y da hijos de buena consistencia.

1.4 VARIEDADES DE CAÑA DE AZUCAR:

Las variedades de caña que se cultivan en toda la provincia son bastantes, escogidas específicamente de acuerdo a las respectivas con

diciones ecológicas de las diferentes localidades.

Para tener una idea clara del origen de las variedades de caña, debemos saber primeramente que existen varias especies de cañas, entre las cuales puedo citar: la caña salvaje (*SACCHARUM SPONTANEUM*); las cañas chinas (*SACCHARUM SINENSE*); las cañas rojas de la india (*SACCHARUM BARBERI*); y finalmente las cañas nobles (*SACCHARUM OFFICINARUM*).

De las variedades de cañas, entre otras, se pueden citar las siguientes: Batavian, Creole, Uba, Lahaina, etc.

Estas variedades van desapareciendo, por degeneración o por enfermedades, y son sustituidas por otras variedades obtenidas por cruzamiento y selección.

Al obtener estas nuevas variedades se pretende que sean más resistentes a las enfermedades, insectos y, sobre todo, de mayor rendimiento para el productor.

Se escogen híbridos de alta producción para lo cual deben dar un buen tonelaje y poseer un gran porcentaje de sacarosa en la caña. Después de hacer las investigaciones necesarias con los híbridos en diferentes zonas, se recomiendan determinadas variedades para las distintas regiones cañeras.

Para el estudio de adaptación del híbrido se toman en cuenta varios aspectos, como su resistencia a las enfermedades y plagas, jugo-

sidad del tallo, resistencia a la sequía, etc. Con estas técnicas se incrementa el cultivo de la caña de azúcar y ellas se constituyen en una de las adquisiciones más útiles de la agricultura no sólo de la provincia de Alajuela sino también de todo el país.

Las estaciones experimentales de cruces de caña usan las variedades de las anteriores especies para obtener híbridos que se adaptan a las condiciones deseadas para la obtención de más azúcar. Pese al esfuerzo, todavía no se han obtenido los híbridos o variedades perfectas.

Estos híbridos, como su reproducción es vegetativa, mantienen sus características y, tanto en Alajuela como en otros lugares, son conocidos como variedades. Una de las variedades más famosas ha sido la P O J 28-78, obtenida en la estación Proofstation Oost Java en 1921, y todavía se cultiva en alguna de las zonas cañeras alajuelenses.

Los grandes países productores de caña de azúcar, como Barbados, México, Hawaii, India, Estados Unidos, Australia y otros, mantienen estaciones de cruce de variedades para obtener híbridos.

Cada país tiene su letra para la identificación de sus híbridos: Así la B identifica las variedades de Barbados, ejemplo: B 47-44; la H, las de Hawaii; "C p" (canal point), de Estados Unidos; "C o" de la India, ejemplo: C o 421; "Mex" de México, ejemplo: Mex 55-308.

He constatado que en la provincia de Alajuela predominan las variedades procedentes de Barbados y Hawaii. Dentro de las variedades más usuales están las siguientes:

- a) En zonas con suelos profundos y con riego: B 43-62 y H 37.
- b) En zonas sin riego: B 41-227 y Co 453.
- c) En zonas de altura con riego, sobre todo en San Pedro de Poás, las más cultivadas son: B 41-227, B 37-161 y H 37-1933.
- d) En zonas de altura sin riego: B 37-161, B 41-227 y Co 421.

1.5 DESCRIPCION DE UNA ESTACA:

Se llama estaca el trozo de caña empleado como material de reproducción. Cada una de estas estacas destinadas a la reproducción está formada por varios gajos.

El gajo es la parte de la estaca que sirve de almacén. Es la sección de la caña donde se encuentra la mayor cantidad de jugo, azúcares y sales minerales. El gajo es la parte que se mastica cuando los peones o cualquiera otra persona realiza la actividad de comer caña.

La estaca contiene además los nudos, que son las partes más duras de la caña. En el nudo se pueden distinguir: primeramente, la cica - triz foliar, que es aquella dejada por las hojas que se quitaron con la remanga. Al escoger la semilla, el peón procura cortar cada esta-



Yemas y su disposición en LA ZONA RADICAL.

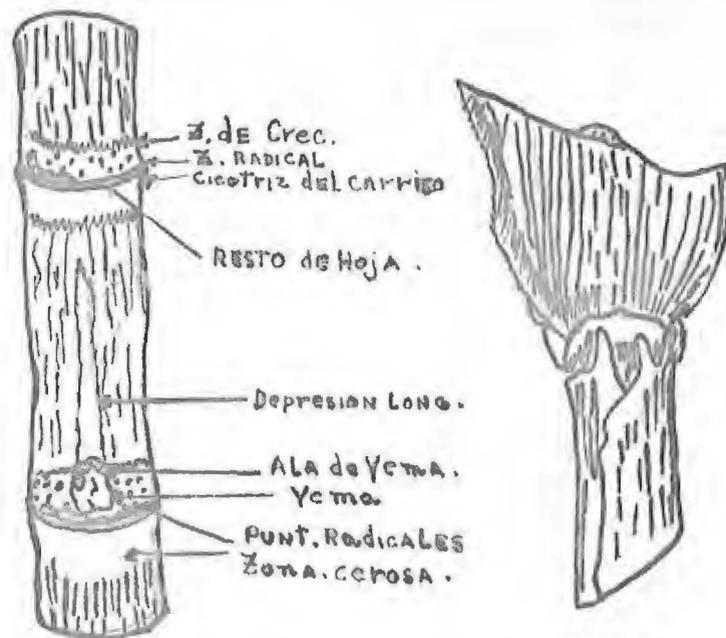


FIG.1.

FIG.2.

PARTES DE UNA ESTACA.

ca no muy larga, procurando que no tenga más de 5 yardas para facilitar la germinación.

Sobre la cicatriz foliar se encuentra ubicada la yema, que no es otra cosa que un tallo rudimentario o muy pequeño. La estaca tiene normalmente varias cicatrices foliares de acuerdo a su tamaño y variedad.

Cada una de las yemas nacidas en esa cicatriz foliar, es capaz de producir una planta, y de cada una de éstas nacen varios hijos o renuevos que forman la cepa de caña. A los lados de la yema hay una serie de puntitos que son los primordios o yemas de las raíces.

Para lograr que las yemas y las raíces nazcan y se desarrollen, es necesario que su respectiva estaca haya sido separada de la mata original. Mientras esté la caña en pie, ni las yemas ni las raíces de los primordios podrán desarrollarse.

En la estaca encontramos además una zona de color más claro y algo protuberante llamada la zona de crecimiento, que es precisamente el lugar donde están situados los primordios de raíces.

Una vez regada en el surco, la estaca experimenta ciertos cambios debido a que, por la acción del agua y demás sustancias nutritivas del suelo, la yema se va desarrollando hasta formar un hijo. De este modo la estaca se convierte en cepa con el desarrollo paulatino de todas sus yemas.

1.6 PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA CAÑA:

He creído conveniente hacer una breve alusión a las plagas y enfermedades de la caña de azúcar, por ser esto motivo de preocupaciones tanto para el pequeño como para el gran productor cañero. Es un hecho que las plagas y enfermedades siempre han causado pérdidas en los cañales alajuelenses. En los últimos años se han desarrollado profusamente determinadas plagas y enfermedades. Sobre todo los Nemátodos están provocando serios problemas en el actual cultivo de la caña.

Los Nemátodos son unos gusanitos blancos que viven en el suelo, muy pequeños, de tal manera que no se pueden ver sino es con la ayuda de algún lente. Su alimento lo constituyen esencialmente las raíces de las plantas de caña de azúcar. Hay muchas clases de nemátodos, pero hay sobre todo dos que la atacan. Los nemátodos se reproducen por medio de huevos y pueden aumentar su número muy rápidamente, especialmente si hay buena humedad y alimento. Los estudios de campo confirman la influencia de la humedad en la población de nemátodos, mostrando una infección más grande en los suelos que están continuamente húmedos.

Generalmente atacan en parches. Cuando esto sucede, si la caña está joven (es decir si tiene entre uno o dos meses), se ve muy amarilla, y las raíces presentan un color oscuro y aparecen podridas. Si la caña está más vieja (entre cinco o seis meses), no se observa daño

con tanta facilidad.

Externamente se pueden apreciar únicamente ciertas manifestaciones: la caña no se cría bien; las hojas se ven con deficiencias, como quemadas, y las raíces se hallan normalmente podridas; en casos muy serios, la caña se pone amarilla aunque ya esté madura.

Parece que la rotación de cosechas es el mejor método para combatir estos organismos detrimientales en los suelos. La rotación piña-caña de azúcar puede ser muy efectiva, según opinión de algunos agricultores que consulté al respecto. Se sabe que existen hongos parasíticos que ayudan a conservar bajo control la población de nemátodos. El descanso en seco donde sea practicable, es parcialmente efectivo. Los cultivos trampa han demostrado efectividad en pequeñas plantaciones pero en la agricultura intensiva se está poniendo más y más énfasis en la fumigación. Aunque los nemátodos han mostrado rara vez efectos mensurables en el retardo del crecimiento de la caña, la realidad es que sus ataques al sistema radicular son medios que ocasionan un desarrollo subnormal. Los nemátodos están recibiendo en la actualidad considerable atención, ya que se sabe que constituyen una seria amenaza en las diferentes regiones productoras de caña.

La caña de azúcar es víctima de numerosas enfermedades y plagas, como la anterior, muchas de las cuales han cambiado la historia de la industria en diversas partes del mundo. Las importaciones de las cañas de semilla pueden muchas veces transportar estas enfermedades y

plagas de unas partes del mundo a otras. Es probable que una de las enfermedades más conocidas que afectan a la caña, sea el mosaico, causado por un virus. La sustitución de las variedades susceptibles al mosaico por estirpes resistentes, ha reducido el peligro de esta enfermedad. Son también enfermedades de primera importancia la podredumbre roja, causada por un hongo; la enfermedad de la goma y la quemazón de la hoja. El achaparrado de los retoños ha contribuido a la disminución del rendimiento de algunas variedades. Hay también diversas enfermedades cuyo resultado es la pudrición de las raíces. De las plagas de insectos, ha sido especialmente destructiva la polilla barrenadora de la caña de azúcar. También causan daños en las cosechas las larvas blancas de varias especies de escarabajos. En la mayoría de estos casos, el control mediante insecticidas químicos ha resultado efectivo.

La enfermedad del raquitismo presenta como síntomas un crecimiento raquítrico: pequeño diámetro de las cañas y la presencia de los nudos de haces fibrovasculares color rojo anaranjado. La coloración de los manojos fibrovasculares es el síntoma principal de la enfermedad, aún cuando es difícil de observar en algunas variedades. Los sínto - mas son más pronunciados en los tallos raquítricos. Rara vez se obser - van en las plantillas, pero se hacen más severos en los cortes sucesi - vos de socas. El combate de la enfermedad del raquitismo de la caña se hace sembrando semilla sana o usando los tratamientos de agua ca - liente, la selección de caña sana para semilla y la esterilización de

los machetes para impedir la transmisión de la enfermedad.

Los campos para semilla deben ser cuidadosamente inspeccionados para buscar síntomas de la enfermedad, y si se encuentran, se recomienda con énfasis que se busquen nuevas fuentes de semilla; si no se tiene a mano semilla sana, se aconseja establecer nuevos semilleros con estacas tratadas térmicamente. Se cree que con el control de esta enfermedad, variedades antiguas que habían disminuido el rendimiento pueden ser rejuvenecidas; asimismo, que se puede prolongar la vida de las variedades comerciales actualmente explotadas.

La aplicación rígida de cuarentena a la importación de tallos de caña y otros factores potenciales de enfermedades y plagas de la caña, controla efectivamente, en la actualidad, la diseminación de enfermedades de un país a otro.

2.0 LABORES EN EL CAÑAL

Expondré seguidamente los trabajos requeridos por un cañal durante el período de su normal crecimiento. Con la consolidación de la cepa viene aparejada la necesidad de efectuar diversos trabajos para lograr un adecuado desarrollo de la caña.

En la mayoría de las fincas alajuelenses utilizan casi exclusivamente la fuerza humana para la ejecución del trabajo. En esas fincas, los agricultores que no tienen chapulines ni animales -que constituyen la gran mayoría- poseen por regla general menos de 10 manzanas sem

bradas de caña.

Los instrumentos de labranza son los únicos medios de cultivo, y las técnicas hereditarias de laborar la tierra siguen igual que las utilizadas muchos años atrás.

La operación inmediata, una vez consolidadas las cepas, consiste en asistir debidamente a los hijos en crecimiento. Si el cañal ya ha sido cosechado, es decir, cuando ya se han hecho una o más cortas, los trabajos que se efectúan son muy variados y se hacen con extremo cuidado con el fin de no perder las cepas. Con ello se garantiza un ambiente óptimo para la germinación de las nuevas yemas. En algunas fincas acostumbran quemar la hojarasca o el cañal entero antes de la corta. Con la quema se contribuye a realizar todas estas operaciones con mayor facilidad.

Las buenas condiciones de suelo, humedad y nutrición son indispensables después de la corta, para que los cañales se estimulen y al cancen los mismos niveles de producción de las denominadas cañas de planta o de primer corte. Si no se hubiese realizado la quema de la hojarasca, con la remanga se va depositando en la entrecalle para permitir la salida de los hijos que germinan en los surcos.

Es obvio que el mejor aprovechamiento de la fertilidad del suelo y de los fertilizantes sólo se logra manteniendo los cortes cultivados, libres de especies vegetales indeseables; por ello es necesaria

la eliminación de las malas hierbas.

Es una realidad que siempre el agricultor ha combatido las malas hierbas. Estas plantas interfieren con las operaciones agrícolas, aumentando los costos y reduciendo los rendimientos.

Su capacidad para producir gran cantidad de semilla, la viabilidad de estas semillas por muchos años y los distintos medios de que disponen para sobrevivir, permiten frecuentemente la multiplicación rápida de estas plantas indeseables. Las malas hierbas son plantas que crecen fuera de lugar. Existe una gran variedad en toda la zona cañera de la provincia de Alajuela. Se reproducen por semillas o por rizomas. Las que se reproducen por semillas con frecuencia son difíciles de controlar, puesto que unas cuantas plantas que asemillen abastecen el área que las rodea. Muchas de estas plantas poseen apéndices especiales, pelos, espinas, que facilitan la diseminación de la semilla por el viento, el agua, los animales y los mismos instrumentos agrícolas.

Las malas hierbas hospedan enfermedades e insectos que atacan las plantas de caña, como hongos y otras enfermedades bacterianas; producen la mortalidad de la caña y reducen su rendimiento. La caña de azúcar es normalmente de un crecimiento inicial lento; por esta razón, necesita todas las ventajas que se le puedan dar para competir contra las malas hierbas de desarrollo más vigoroso. Las labores de preparación, profundidad de la siembra, cultivo y tratamiento contra

las malas hierbas, son los factores que evitan la competencia de la caña con las malas hierbas. Las malas hierbas son factores negativos en los rendimientos cuando se les permite que crezcan sin control con la caña joven. Cuando la preparación del suelo es mala, dichas hierbas interfieren a menudo con el establecimiento de una población de cañas satisfactoriamente abundante. Los peones eliminan tantas malas hierbas como se pueda antes de que los brotes de la caña joven sean visibles, puesto que su desarrollo es por lo general lento. La competencia por el agua, la luz y nutrientes, debe ser reducido al mínimo para que la caña pueda crecer con rapidez en las primeras etapas de su desarrollo. Después que la caña desarrolla una altura de unos tres pies y tiene un cojollo de ocho a diez hojas, crece con rapidez y puede competir ya favorablemente con la mayoría de las malas hierbas, sombreando y eliminando a sus competidoras.

Las labores de cultivo de la caña consisten en la limpieza permanente de los surcos y de las entrecalles que median entre éstos, utilizando para ello generalmente la pala. Se hacen dos o tres aporcas, consistentes en arrimar tierra al pie de las plantas para estimular su crecimiento.

Cuando la caña está pequeña y las hierbas no muy grandes, el uso de los herbicidas resulta uno de los métodos más económicos para combatir la maleza. Su empleo está bastante generalizado en toda la provincia. Los herbicidas de contacto son suficientemente efectivos, pe

ro con frecuencia las raíces quedan vivas y producen nuevos brotes. Los herbicidas que matan por translocación son los más efectivos para combatir, sobre todo, los zacates.

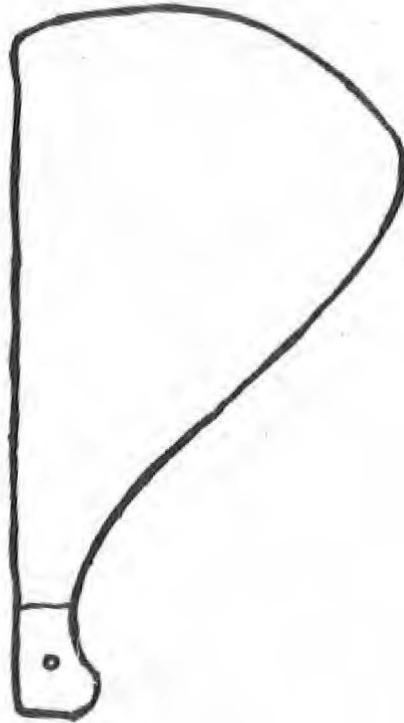
Las plantas extrañas a los cultivos generalmente tienen capacidades excepcionales para resistir adversidades del medio ambiente. Por esto no debe dejarse competir a las malas hierbas con la caña en cuanto a la luz, nutrientes y agua. Cuando se reduce alguno de estos factores, los otros no pueden utilizarse eficientemente. La extirpación de las malezas constituye la parte más costosa del cultivo.

La caña crece rápidamente durante el verano, de tal forma que ya en los meses de febrero, marzo y abril está lista para ser cosechada.

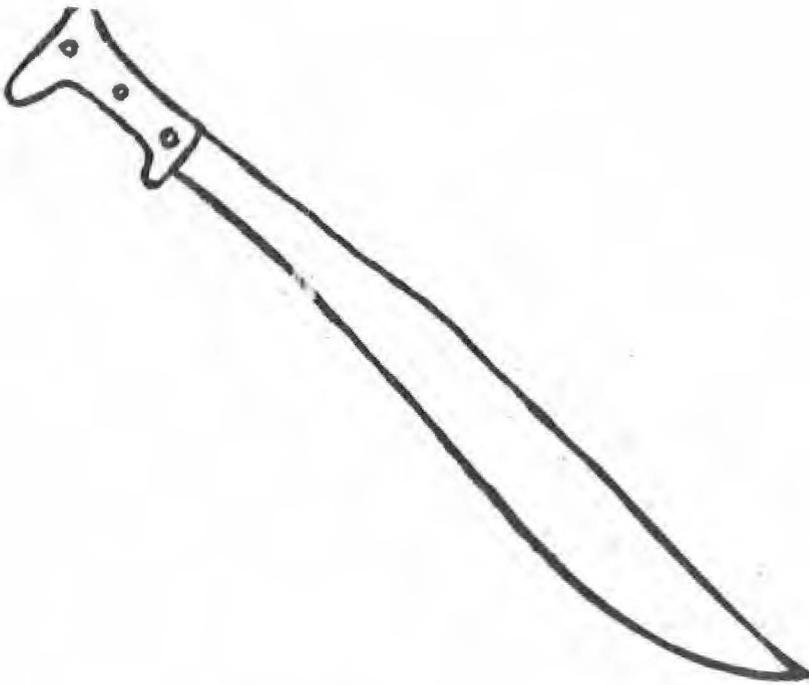
Después del segundo año, la caña cultivada se denomina caña de soca, para diferenciarla de la del primer año, que es la caña de planta. Cada vez que se cosecha la caña, ésta vuelve a crecer de las cepas, de tal modo que la caña, una vez plantada, produce cosechas sucesivas durante un tiempo que en la región cañera alajuelense puede ser de cinco a seis años.

La caña de soca se cultiva en forma análoga a la de la caña de planta, quemando previamente la hojarasca que ha quedado en el terreno desde la cosecha o apartándola a la entrecalle por medio de la remanga. En la remanga se emplean las horquetas con las cuales se recoge la hojarasca.

ALGUNOS INSTRUMENTOS DE USO EN LA AGRICULTURA DE LA CAÑA.



CHINGA.



RULA.

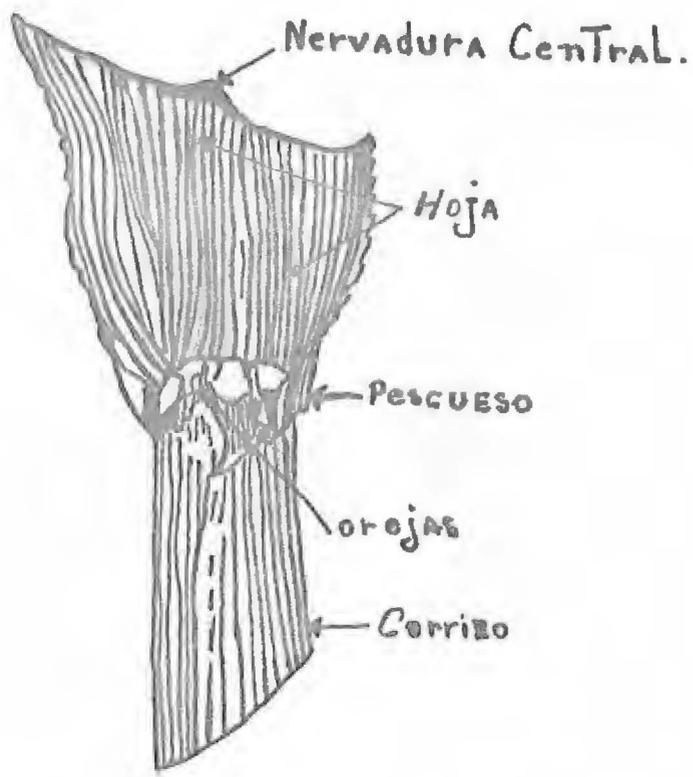
2.1 LA REMANGA:

La aporca de cañales cortados es más difícil que la que se hace con los nuevos, pues con la corta el suelo queda cubierto totalmente con la hojarasca seca.

Esto hace necesario la operación de remanga, que consiste en recoger la hojarasca para facilitar, primeramente, la germinación de las cepas y posteriormente, los trabajos de aporca. Se hace una remanga antes de aporcar, y otra, después. La remanga, combinada con la aporca, se efectúa de la siguiente forma: unos peones provistos de horquetas hechas con alguna rama, van limpiando surco de por medio y amontonan la hojarasca en el surco intermedio, quedando así un surco limpio y otro con basura. Luego pasan los abonadores regando el abono en los surcos que ya están limpios y detrás de ellos vienen los pa-leros aporcando y tapando el abono al mismo tiempo.

De esta forma queda un surco aporcado y otro no, pero luego se limpian los surcos que tienen la basura y se echa a los que ya se aporcaron repitiéndose la misma operación. Después de aporcado este segundo grupo de surcos, hay que quitarles la hojarasca a los surcos que se aporcaron primero, dejándola amontonada en el entresurco. De esta forma queda hecha la segunda remanga.

Este trabajo tiene grandes ventajas, pues además de aflojar el terreno, facilitando a los hijos que vienen el desarrollo de sus raí-



Parte inicial de La Hoja de Caña.

ces, se cubren todos los trocitos de caña que pudieran quedar de la corta, los cuales, destapados, se pudren perdiéndose parte de la cepa.

Este trabajo anteriormente descrito no lo realizan así todos los agricultores de la provincia de Alajuela, pues, sobre todo el pequeño agricultor, no cuenta con la suficiente mano de obra para realizar este tipo de labores; por eso se limita a trabajos muy rudimentarios, como una simple remanga seguida varios meses después de la aporca.

2.2 LA DESHOJA:

Esta actividad actualmente ha caído en desuso, no obstante es practicada todavía por un grupo reducido de cañeros. Consiste en desprender de los gajos de la caña, ya sea con la mano o con garabatos. Las hojas que, habiendo ya cumplido con su función fisiológica en el desarrollo de la planta, se han secado y han quedado adheridas a la caña.

Una vez terminado el crecimiento del gajo, la hoja, por haber terminado su misión, se seca, y ya no tiene ninguna función en el gajo. En el desarrollo de la caña se pueden señalar dos períodos: uno de crecimiento y otro de concentración. Cuando un gajo ha alcanzado su desarrollo total sus hojas se secan, y con mayor o menor rapidez de acuerdo con la variedad, las va desprendiendo.

El agricultor cañero se ha percatado de que ayudar al desprendi-

miento de las hojas secas, es ayudar a los procesos de concentración de la caña, pues desde el momento en que la hoja se ha secado, el gajo está apto para entrar en el período de concentración; por lo tanto, si la hoja se seca adherida a la caña, entorpece los fenómenos que en ella se han de llevar a cabo. Estos fenómenos reclaman el mayor contacto posible con la luz y el calor. La yema, principalmente, y, en menor cantidad, el gajo, son fuentes de transpiración de agua, transpiración que redundará en una mayor concentración de jugos.

Es indudable que la hoja seca, adherida al tallo, disminuye la exposición al ambiente de dichos órganos, y por lo tanto la transpiración tiene que ser necesariamente menor. La caña cuando se encuentra libre de hojas secas, madura mejor y en menos tiempo.

La deshoja la hacían los peones casi siempre con sus manos, pues con el garabato todas las hojas se jalan hacia abajo, sin tomar en cuenta que puede haber hojas no completamente secas entre ellas. Si la hoja no se ha secado por completo, tiene una función en su respectivo gajo, y además su desprendimiento hacia abajo, causa desgarres en la cáscara de éste, dando lugar a la entrada de insectos y enfermedades varias. Usando la mano, además de poder efectuar una selección entre las hojas, pueden desprenderse hacia arriba con lo que el peligro de desgarre es nulo. El peón realizaba la deshoja usualmente en los meses últimos de la estación lluviosa o en los primeros de la seca, dos o tres meses antes de la corta. Teniendo en cuenta el desarrollo de la caña, no es

esto lo más conveniente, pues hay que tener en cuenta que si la hoja se seca cuando el gajo ha terminado su desarrollo, sería más lógico efectuar la deshoja periódicamente a medida que va apareciendo.

Es importante notar que cuando los gajos superiores están todavía en proceso de crecimiento, los inferiores hace ya tiempo que terminaron su desarrollo, y por lo tanto ya sus hojas se han secado. En realidad era imposible practicar así la deshoja; por ello se hacía únicamente unos meses antes de la corta.

En años anteriores, los pequeños productores cañeros, propietarios de algunas reducidas parcelas, acostumbraban cortar la caña entresacada para la elaboración del dulce, por lo cual efectuaban una deshoja periódica.

Actualmente, el pequeño agricultor, dado el caso que tuviera la costumbre de hacerla, la realiza una sola vez, y el latifundista prescindir de ella cabalmente por ser un trabajo lento y costoso, sobre todo en extensiones muy grandes de tierra. La deshoja facilita grandemente la corta de caña. Al quedar las macollas libres de hojas se present^a una mayor comodidad para los trabajos de la corta, ya que el peón no tendrá que deshojarla al efectuar la corta. Además, el solo hecho de tener mayor movilidad en el callejón limpio, aumenta el rendimiento del cortador. Con una mayor visibilidad de la caña, es lógico que el corte sea más preciso y seguro. Sin duda alguna que al despojar las

cañas de hojas secas, los callejones quedan despejados, permitiendo una mayor aereación y una mejor penetración de la luz hasta el tallo de la caña. De este modo los gajos crecen más sanos, pues se crea un medio adverso al desarrollo de hongos y otros agentes de putrefacción, evitándose además el desarrollo de múltiples insectos que se desarrollan en las hojas secas. Es de notar que la hoja adherida al tallo sobre la base de la caña, proporciona buen albergue para la procreación de ratas, lo que constituye una verdadera plaga en los cañales.

La hoja seca adherida a la caña, mantiene en un medio húmedo la yema que cubre, llegando ésta a desarrollar y producir los llamados hijos aéreos, con el consiguiente cambio perjudicial en el interior de la caña. Además, sirviendo la hoja seca de almacenamiento de polvo y humedad, la banda de raíces puede ser estimulada, viniendo el raiceamiento igualmente perjudicial.

La caña que desarrolla sus yemas con hijos en formación se llama bandera. La bandera se forma también cuando un cañal no se corta de ajecho. La permanencia de la bandera es beneficiosa para la cepa. Efectivamente, en un cañal cortado de ajecho, la cepa queda en receso por un tiempo y tiene que suministrar el alimento para la producción de los nuevos hijos hasta que éstos, al salir a la luz y producir raíces, comiencen a elaborarlo.

En un cañal con bandera, muchos de los hijos nacen de las yemas

subterráneas de éste y crecen rápidamente a expensas de ella, por recibir un alimento ya elaborado.

De este modo, la cepa, por tener un menor trabajo, se agota menos cuando se deja bandera sobre el cañal. La corta con bandera en los cañales alajuelenses se practicaba mucho en años anteriores; sobre todo en las parcelas de los pequeños productores de dulce, que rara vez cortaban de ajecho. Por tal motivo en esos cañales, después de diez años y más, la cepa estaba en buenas condiciones.

Es un hecho que ninguna de las banderas llega a ser caña. Los hijos que crecen a sus expensas la agotan de tal forma, que en su lucha por conservar la existencia, se ve obligada a una inmensa producción de hijos alados debido al desequilibrio que ha experimentado en su fisiología. Teniendo en cuenta que en la fabricación de azúcar es necesario cortar el cañal en una sola época, y que la diferencia de tonelaje entre el primero y quinto corte paga de sobra una nueva siembra, la mayor duración de la cepa por la remanencia de la bandera, no representa ninguna ventaja. Es más, la gran existencia de hijos aéreos, que es indudable que se producen, redundan en una inversión de los jugos que es de todo punto de vista inconveniente.

No obstante, para el productor de dulce que necesitaba tener caña madura en todo tiempo y que cortaba entresacando, ésta constante hi-jiambre ocasionada por la deshoja representaba sin duda alguna un

gran beneficio.

En un cañal, cuando se ha realizado la deshoja, los callejones quedan cubiertos con la hojarasca seca que se ha desprendido de las cañas. Si bien es cierto que la penetración de aire y sol entre las cañas es mayor cuando el cañal está deshojado, no pasa lo mismo con el suelo, ya que la hojarasca depositada en los callejones, y que en tres meses no tiene tiempo para descomponerse, constituye una cubierta aisladora. De esta forma se produce una menor pérdida de agua en el suelo, tan necesaria a la caña ya sea sazona o cele, durante los meses secos.

Asimismo esta hojarasca impide el desarrollo de las malas hierbas, que trae consigo la entrada de la luz en los callejones. La cepa al tener algo más de humedad en los meses secos, se conserva mejor, y por estar libre de hojas, produce una mayor cantidad de hijos, agrandando la macolla con estos nuevos brotes.

A pesar de las grandes ventajas que pareciera tener la deshoja, ha ido paulatinamente perdiendo importancia. Entre las razones que me dieron varios productores cañeros están las que se refieren a la imposibilidad económica de financiar este trabajo por lo costoso y lento. Además, el mejoramiento de las distintas variedades de caña hace que muchos agricultores vean ya como innecesario este tipo de trabajo tan en boga en otros tiempos.

2.3 RIEGO

Los meses de enero, febrero, marzo y parte de abril son de completa sequía en la mayor parte de las zonas cañeras de la provincia de Alajuela. Casi siempre las primeras lluvias empiezan en los últimos días de abril. En mayo se acentúan más, pero no en forma pareja. En junio caen con toda regularidad intensos aguaceros, manifestándose ya en forma definida la estación lluviosa. La sequía en las regiones cañeras alajuelenses dura generalmente cuatro meses. En esos meses se hace indispensable el riego. Es de todos sabido que la humedad es absolutamente esencial para promover el brote de la yema de la estaca plantada en el surco. Si la zona es muy seca y se retrasa el riego, se produce una germinación muy raquítica. Por ser el agua la sangre vital de la agricultura, los rendimientos de caña y azúcar son más altos donde se da atención adecuada a las necesidades del agua. Sin embargo, la caña de azúcar es una planta notablemente tolerante, pues se la ve crecer en condiciones de sequía y, también, donde su sistema radicular prácticamente está sumergido en el agua.

El verano -época de sequía- en la provincia de Alajuela casi siempre es bastante largo, por eso un cañal con riego produce el doble que uno sin él. Para lograr que un cañal se mantenga en buenas condiciones durante el verano, se debe efectuar el riego cada veintidós días. Sobre todo en algunas regiones, los suelos se secan rápidamente; por tal motivo éstos deben regarse por lo menos cada diez o quince días.

Existen varios sistemas de riego: en Alajuela hay haciendas que aplican el método de inundación por surcos, pero es más usual el método de riego por aspersión. El riego por aspersión se prefiere en el cultivo de la caña cuando el agua es escasa y cuando la tierra tiene frecuentes pendientes y se erosiona con facilidad.

Donde efectúan estos riegos -que dicho sea de paso sólo se observan en las grandes haciendas- los suspenden cierto tiempo antes de la fecha de corta. El riego es una actividad muy costosa, por ello únicamente lo pueden realizar determinados finqueros que cuentan con el poder económico suficiente como para poder montar un sistema de regadío. El pequeño agricultor confía únicamente en que las lluvias de mayo aporten esa humedad tan necesaria para el crecimiento de la caña.

2.4 EVOLUCION TECNICA DEL CULTIVO DE LA CAÑA EN LA PROVINCIA DE ALAJUELA

Aunque se hayan mejorado grandemente las técnicas, nuestros agricultores, casi en su totalidad, trabajan con maquinaria, técnicas y procedimientos agrícolas que hace mucho tiempo fueron superados por los grandes productores. El cultivo se rige por procedimientos anticuados, que los padres heredan con las fincas a sus hijos.

La pala, el arado de palo, el machete y la carreta de bueyes, "símbolos de la agricultura de la caña en el pasado", están siendo gradualmente reemplazados por el chapulín y algunos otros elementos mecánicos.

Esta mecanización que poco a poco va entrando en los campos alajuelenses, tiene muchas ventajas pero también algunas desventajas. La potencia automotriz permite tanto el cultivo más oportuno y el combate eficiente de las malas hierbas, como el transporte rápido de la caña al ingenio; pero la operación de un equipo pesado presenta, entre otros factores negativos, problemas de compactación y pudelación del suelo.

Es cierto que la carreta y otros muchos medios primitivos con que se cultivaron estas tierras, han desaparecido; sin embargo, esta mecanización dentro de los campos alajuelenses ha dejado de ser mínima.

En los campos cañeros alajuelenses, la estructura social se puede dividir fundamentalmente en familias o empresas que poseen grandes latifundios, y otras familias, especialmente pequeños agricultores, que cultivan parcelas muy reducidas. Por otro lado existe gran cantidad de familias que poseen como único medio de subsistencia su fuerza de trabajo. Realizando esta investigación he palpado la cruda realidad de miles de trabajadores alajuelenses que soportan un bajísimo nivel de vida; sin ninguna esperanza de poder salir algún día de ese estado de inhumana miseria.

A pesar de cierta tecnificación y progreso, la gran mayoría del campesinado alajuelense sigue, como en otros tiempos, sufriendo hambre y sus secuelas de desnutrición y miseria. Los sistemas rudimentarios y anticuados empleados todavía en la mayoría de las fincas cañeras, hace que la productividad de estas tierras sea muy baja en relación con

lo que podrían producir si se les llevara la técnica y la mecanización a sus campos.

A pesar de que muchos agricultores tratan de aplicar los adelantos conocidos, hay muchos defectos técnicos que deben ser solucionados.

Entre las posibles causas de la baja productividad de los cañales en esta Provincia, podría señalar el exceso de mano de obra o peones sin ninguna especialización. Esta falta de especialización conlleva el uso deficiente de la tierra; también, la carencia de tecnología y la escasez de bienes de capital complementarios de la tierra, como: los fertilizantes, diversidad de plantas y de semillas seleccionadas, maquinaria agrícola y un más alto nivel cultural y educativo de todos los agricultores cañeros alajuelenses.

La mayor fuerza regular de trabajo que encontré en los cañales proviene de los miembros de la familia, incluyendo niños de ocho años. Personas de más de 65 años, así como niños, acrecientan las fuerzas de trabajo de las fincas. Sin embargo, algunas personas mayores, incapaces de trabajar, tienen que depender de sus respectivos familiares trabajadores.

Una de las prácticas tecnológicas más extendida por los campos alajuelenses, es el empleo de los insecticidas. El riego es muy poco usado en el cultivo de la caña, sobre todo en las fincas de los pequeños agricultores, que no cuentan con los medios económicos necesarios

para utilizar una irrigación adecuada.

En el más amplio sentido de la palabra, puedo afirmar que la utilización apropiada de la tecnología no ha sido todavía entendida con propiedad por los agricultores ubicados en estos parajes cañeros.

Con respecto a los factores que afectan los ingresos de las fincas, se debe tener en cuenta que el cultivo de la caña es un negocio con fines lucrativos. Los grandes latifundistas, como es lógico suponer, administran sus fincas con más tecnología. Esto hace que haya una minoría de grandes productores de caña, que son quienes perciben el porcentaje casi total de todos los ingresos brutos dentro de la producción global.

Existe alrededor de estos latifundios una infinidad de minifundios muy mal sembrados, que ni siquiera proporcionan a sus dueños un nivel bajo de subsistencia. Si no fuera por los productos de la finca consumidos en el hogar, la mayoría de las fincas de escala familiar no producirían lo suficiente para recompensar en forma adecuada al operador por su trabajo y administración, no pueden ser utilizados con eficiencia máxima.

Por cuanto los precios de la caña están controlados, los esfuerzos con miras a obtener mayores ingresos descansan principalmente sobre dos condiciones: aumento en la eficiencia de las operaciones y en la producción por manzana.

Los cañeros alajuelenses deberían prestar atención a la producción de otras cosechas, que vengán a redundar en un aumento de los ingresos de la caña. He visto que en muchas fincas ha dado un resultado satisfactorio combinar sistemas de cultivo de caña y café.

Muchas fincas tienen exceso de mano de obra, la que podría ser utilizada con mayor beneficio si se establecieran otros sistemas que redundaran en mayores ingresos. Bajo condiciones ideales, los sistemas de cultivos debieran de relacionarse a un uso apropiado de la tierra.

Se debería estudiar el mejor uso de la tierra, enfocando la atención principalmente hacia aquellos cambios deseables en las prácticas agrícolas. Observando el problema desde el punto de vista de un uso efectivo de la tierra, los campos alajuelenses productores de caña se encuentran densamente poblados y las fincas son en su mayoría muy pequeñas, con excepción, claro está, de los grandes latifundios acaparados desmedidamente por un sólo propietario. Por ello, las medidas adoptadas para incrementar los ingresos, tropiezan con el problema de una más cuidadosa organización y utilización de la mano de obra familiar y con los medios necesarios para incrementar la producción por manzana. Se deberían imponer los gobiernos la tarea de regular la posesión de la tierra y fortalecer la posición de los pequeños agricultores, a la vez que descubrir las área que más se adapten, por sus condiciones ecológicas y factores económicos, al cultivo de la caña y su

industrialización. El aumento de la producción en el área azucarera alajuelense es muy importante económicamente, porque la caña al explotarse en forma intensiva, es uno de los cultivos que más trabajo produce por unidad de área, trabajo que se mantiene a través de todo el año; la industria azucarera y sus derivados por medio de impuestos y gravámenes, recauda considerable cantidad de ingresos para los presupuestos nacionales.

Es importante observar que por existir sistemas rígidos de tenencia de la tierra, se presentan motivos frecuentes de fricción, y los distintos grupos adoptan actitudes de defensa que se reflejan en un menor grado de cohesión social y aún en manifestaciones abiertas de hostilidad. Es lógico que se presenten mayores dificultades para elevar la productividad y cambiar los métodos de trabajo, y no existe interés por impulsar los programas de desarrollo o participar en ellos. En el caso de los pequeños agricultores, podrían complementar sus escasos ingresos percibidos de la explotación de sus pequeñas parcelas, trabajando en el levantamiento de cosechas o en distintas operaciones que exigen una alta concentración de la mano de obra en períodos determinados. Pero la falta de reglamentación o la inobservancia de las disposiciones para proteger la mano de obra, se traducen frecuentemente en el establecimiento de condiciones de trabajo poco equitativo.

Desde el punto de vista socio-económico, un aumento en la producción de azúcar en toda la provincia con la realización de nuevas siem-

bras, crearía más fuentes de empleo para tanto campesino sin tierra y sin trabajo. Sin duda alguna se mejoraría su nivel de vida. Además, en momentos en que el país necesita con urgencia elevar las exportaciones, el azúcar vendría a desempeñar un papel de gran importancia, pues no existen muchas posibilidades de incrementar las ventas externas de otros productos agrícolas.

En los últimos años se ha triplicado la producción de azúcar en toda la provincia. Como factores más influyentes en el aumento de la producción puedo citar:

a) Un incremento en el área de cultivo, atribuible principalmente al hecho de que gran cantidad de pequeños productores de café no pueden mantener los cafetales debido a su precaria condición económica; por ello deciden dedicar su parcela al cultivo de la caña que es menos riesgosa y cuyos gastos de cultivo son menores que los empleados en el café. Por éste y muchos tropiezos más con que cuenta el pequeño agricultor, los cafetales poco a poco se van transformando en cañales, aumentando así la producción azucarera.

b) También ha sido aumentada la producción por la mayor tecnificación en la aplicación de fertilizantes, control de malezas y enfermedades y la introducción de los métodos de irrigación sobre todo por parte de los grandes productores cañeros. Además, la han favorecido la introducción de variedades de altos rendimientos, el perfeccionamiento de los métodos para la corta, carga y transporte de la caña a

los ingenios. En cuanto a la parte industrial, se explica por las mejoras introducidas en la maquinaria y en las instalaciones de laboratorios para el control de calidades y rendimientos.

2.5 DESCRIPCION DE LAS FINCAS CAÑERAS

En la Provincia de Alajuela encontramos las fincas cañeras divididas, por un lado, en una gran cantidad de pequeñas fincas o minifundios; por otro lado, en los grandes latifundios azucareros de la provincia, que acaparan en forma desmedida e irracional pueblos enteros, como los existentes en los cantones de Grecia, San Pedro de Poás, San Carlos y muchos otros. Estos potentados azucareros son los que controlan el negocio de la caña según lo exijan sus conveniencias, quedando el pequeño productor cañero a merced de sus caprichos.

Las proporciones de las fincas varían considerablemente conforme con la clasificación económica de las mismas. Las fincas comerciales tienen un promedio muy elevado de número de manzanas en extensión total operada; esto es, casi diez veces más que las fincas familiares, que a su vez son casi ocho veces más grandes que las fincas de tiempo incompleto.

Los sistemas de explotación de las fincas cañeras de la Provincia de Alajuela se pueden dividir en dos grupos principales: uno en el que no se combina el cultivo de caña y café, y otro en el cual se combina el cultivo de la caña y el café. Los sistemas de explotación en que se

combina la caña con otros cultivos permanentes, son los más diversificados. En las fincas de caña, el número de toneladas de caña producido por manzana guarda, en general, una relación directa con los ingresos de la finca. El aumento del ingreso de la finca cañera es directamente proporcional al de la producción por manzana.

Las fincas cañeras por regla general están situadas en las inmediaciones de algún ingenio. Esto facilita grandemente las actividades de procesamiento, sobre todo en lo que respecta al transporte de la caña desde la finca al ingenio. Todo cañal experimenta una serie de transformaciones entre el momento de la siembra y el de la corta.

En los meses de octubre y noviembre se puede apreciar el aire festivo que campea en los cañales alajuelenses. Habiendo ya alcanzado éstos su desarrollo normal, semejan en conjunto inmensos océanos, suavemente ondulados por las frescas brisas otoñales.

La corta viene a cambiar este panorama, pues con ella los cañales pierden su verdor y altivez, quedando transformados en informes acumulamientos de hojarasca seca. Con la remanga efectuada después de la corta, se ordena esta hojarasca en cordones, presentándose entonces los cañales como una sucesión interminable de cúmulos y entrecalles. En las entrecalles perfilanse luego pequeños brotes que, poco a poco, se van extendiendo hasta formar vigorosas cepas que seguirán el ciclo vital de las cosechas anteriores. Después de varias semanas de creci-

miento, ya el cañal presenta nuevamente un aspecto vital.

Caen los pródigos aguaceros de mayo, y con ellos el cañal emerge vigorosamente hasta lograr su límite normal de crecimiento. Muchas variedades de caña culminan este proceso de crecimiento con la flores cencia, que ciertamente da un aspecto muy pintoresco a las fincas cañeras.

En algunas fincas cañeras se nota más la flores cencia de determinadas variedades de caña. La punta o parte terminal de la caña va creciendo y así va formando nuevos gajos y nudos. Como es allí donde se produce la hormona que hace que las células se alarguen y que evita que las yemas broten, esta yema terminal, o de crecimiento, se transforma en yema floral debido a ciertos factores de temperatura, humedad, nutrientes y, especialmente, a la longitud de los días, o sea el número de horas luz; por ello deja de formar nuevos gajos y se forma el verolís.

En noviembre generalmente todos los cañales han floreado, sin embargo algunos florecen a fines de setiembre o principios de octubre, con la gran desventaja de que terminan su desarrollo con la floración, perdiéndose así dos o tres meses de crecimiento. Además, la variedad que florece primero se pasa con más rapidez, siendo necesario cortarla antes de que esto suceda.

El cojollo de estas cañas en flores cencia no es aprovechable, pues la mitad de este cojollo se puede emplear en cualquier época para darlo a los animales, lo cual no se puede hacer con variedades que florecen. Estas variedades que nunca florecen pueden cortarse en cualquier época del año; además, tienen cepa fuerte que produce gran cantidad de hijos; su cojollo no tiene pelos, ofreciendo así gran facilidad para la

corta; por lo demás, el tonelaje de estas variedades es muy alto.

Esto es a grandes rasgos lo que se puede apreciar en el proceso de crecimiento de la caña. Es el ciclo vital que el campesino sigue con paciencia hasta lograr su objetivo final, vendiendo ese producto de la tierra. A las fincas cañeras de tipo familiar se les llama cortes. Así es corriente oír al peón decir que tal corte ya se está poniendo o que ya se puso, para indicar el grado de sazónamiento de una parcela de caña, propiedad de algún pequeño agricultor.

A su vez, existen en esta Provincia, con más profusión grandes latifundios acaparados por ambiciosos terratenientes. A esas grandes fincas se las llama haciendas azucareras. Estos hacendados poseen los ingenios procesadores de azúcar. El pequeño agricultor cañero necesariamente debe entregar su caña a estos terratenientes, que no siempre pagan un precio justo por tonelada de caña entregada. Así se genera en la producción azucarera alajuelense, el enriquecimiento desmedido del gran productor y propietario, a expensas de los sacrificios y trabajos del pequeño agricultor. Es la lucha del fuerte contra el débil.

Los cañales están listos para la corta cuando la caña está ya sazónada. La maduración de la caña de azúcar consiste en el almacenamiento de azúcares y en la formación de los gajos de la caña.

Los métodos de cultivo y de cosecha son determinantes de la cantidad de azúcar aprovechable; las variedades de caña juegan asimismo un papel muy importante en la cantidad de azúcar que se obtiene por unidad de terreno y de tiempo.

El noventa y nueve por ciento de la planta de caña está compuesto por carbono, hidrógeno y oxígeno; de este porcentaje, casi un setenta y cinco por ciento es agua y el resto materia seca. Tienden a bajar la calidad de las cañas, el exceso de mamonos de flor y la falta de ramificaciones de los tallos, como consecuencia de enfermedades o plagas, o condiciones ambientales desfavorables.

Donde se obtienen cosechas de azúcar muy altas por unidad de área, es muy difícil evitar la hijambre o tallos entrelazados. Bajo este tipo de acomodamiento de tallos las cosechas son presa del ataque de ratas, insectos y enfermedades, que deterioran la calidad de las cañas. La caña así acamada debido a las rajaduras, distorsiones y crecimiento de las raíces, entra en fermentaciones que deterioran sus azúcares.

Las fincas cañeras, sean simples cortes o extensas haciendas, poseen una misma estructura, exigida por las labores de asistencia propias de todo cañal. Los agricultores prefieren los terrenos llanos para la siembra de la caña; de ahí que los planes se dediquen con preferencia al cultivo de la caña, y las laderas, al café. Las laderas se desechan en la siembra de la caña por la dificultad que presentan a la hora de la corta y acarreo.

Agricultores que se ven en la necesidad de sembrar laderas con caña tienen luego que hombrearla, a grandes distancias muchas veces, lo que acrecienta sobremanera los costos.

Los cañales tienen sus límites, señalados, en la mayoría de los casos, por un callejón de anchura suficiente para dar paso a los chapulines. En muy pocos cañales se dejan callejones internos. Sin embargo, en los cañales muy grandes son necesarios para el transporte del abono y de la misma caña en la época de corta. En cortes pequeños se prescinde de ellos, pues al cortar la caña va quedando paso suficiente para el desplazamiento de los chapulines.

3.0 LA CORTA

Las actividades relativas a la corta de caña empiezan generalmente en toda la provincia en los primeros días de enero y terminan en los meses de mayo o junio.

Con la corta se efectúan otras operaciones como la limpia y la jallada de la caña. La caña hasta el primer corte recibe el nombre de caña de planta; después, el de caña de soca. Al efectuar la corta, el peón primero voltea la caña, cortándola con una chinga a ras del suelo, luego toma cada caña separadamente y la limpia, o sea, le quita las hojas y los carrizos de las hojas que cubren los gajos.

A continuación despunta la caña, cortando la parte superior verde

e inmadura de la caña que constituye el cojollo. Es decir el cojollo se corta y separa de la caña, haciéndose el corte por un punto inmediatamente arriba del último gajo que posee color en el extremo superior de la caña. De este modo, a la vez que se corta y descojolla la caña, se hace la limpieza quitando las hojas secas que todavía permanecen adheridas a la caña.

Muchos agricultores recogen luego el cojollo que ha quedado tirado en el cañal para emplearlo en la alimentación de sus animales. Para ello se encarga a un peón o, en su defecto, a mujeres y niños la tarea de poner ese cojollo.

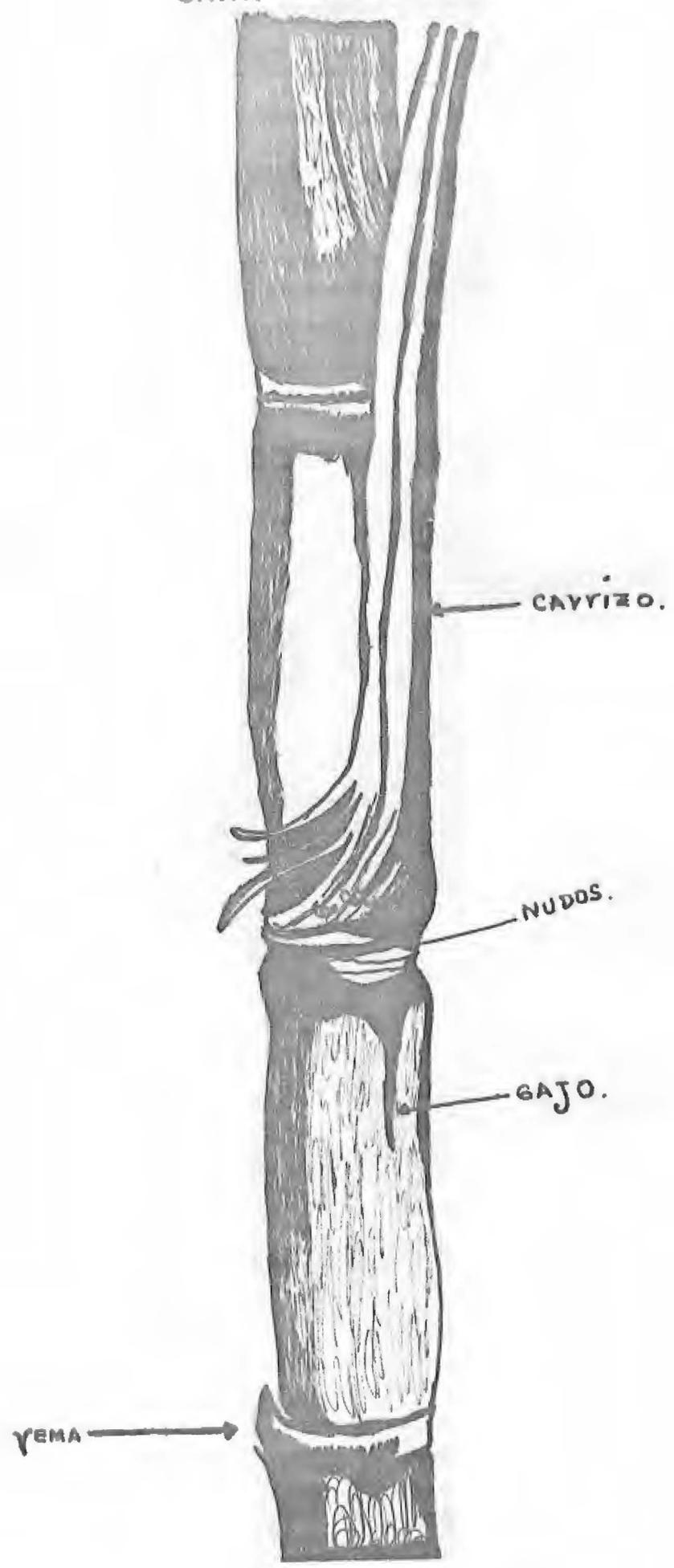
La actividad de poner cojollo consiste en hacer montones de cojollo, alistando cargas que se van colocando unas sobre otras, para luego cargarlas en las vagonetas.

Las hojas restantes se dejan secar en el cañal, quedando éste después de la cosecha totalmente cubierto con esa hojarasca.

En la corta de caña intervienen hombres, mujeres y niños. A los cortadores de caña se les paga el mediodía a no ser que laboren por tareas o por toneladas. Aunque la tecnología va invadiendo poco a poco los campos azucareros alajuelenses, todavía no se usan en estos campos las máquinas cosechadoras de caña, como sí se usan en otros países azucareros.

De este modo la corta de caña corrientemente se efectúa a mano.

CANA DE CORTA



Es de todos sabido que la caña cortada a mano es mucho más limpia que la que se obtiene de cualquiera de los tipos de máquinas existentes hasta la fecha, pero el aumento del costo de la mano de obra es mucho mayor; por ello en varios países productores de azúcar se ha intensificado la búsqueda de equipo idóneo para la cosecha.

En la corta, el peón procura que no queden tronquitos sobre la tierra porque se aguarapan y pasan la podredumbre a la cepa, perdiéndose ésta. En las grandes fincas y haciendas cañeras, para la corta entran cuadrillas de peones que de acuerdo al contrato pueden cortar por tarea, por tonelada o al mediodía. Los pequeños agricultores que trabajan con uno o dos peones son los que acostumbran trabajar por mediodía, debido a que sus cañales son pequeños y además no tienen prisa en la corta.

En las haciendas cañeras necesitan gran cantidad de peones que trabajan por tareas o por toneladas. Su trabajo consiste en cortar la caña y cargarla. La corta ha variado bastante a través de los años, debido sobre todo a cierta tecnificación que poco a poco se ha ido introduciendo en el desarrollo de esta labor.

Antes, la corta se efectuaba en la siguiente forma: el peón orillero iniciaba esta actividad cortando un surco completo para dejar callejón. Luego venían los demás peones a cada lado del orillero y cada uno en un surco.

La corta la efectuaban dejando en el surco los mamones y los hijos pequeños, por no tener todavía un adecuado grado de sazónamiento. Las cañas que los peones van dejando paradas en cañal cortado son llamadas banderas, y varían en cantidad según las diferentes variedades de caña.

Por las informaciones obtenidas, he podido darme cuenta que actualmente casi no se ven banderas en los cañales cortados; debido sobre todo al mejoramiento de las distintas variedades de caña, ésta empareja toda al mismo tiempo, lo que impide esa disparidad en el desarrollo de las cañas. Por ello los cañales se cortan de ajecho, y si hubiera mamones, se cortan igualmente con la caña sazónada.

En el proceso antiguo de corta, el orillero y los peones más próximos con sus respectivas chingas cortaban la caña, le quitaban la hojarasca con el lomo de la chinga, y el cojollo, para finalmente tirarla en el callejón. Detrás venían otros peones que cargaban las carretas con la caña que en montones yacía sobre los callejones. Los boyeros debían procurar que los bueyes no se comieran los mamones dejados en el cañal en las cortas con bandera. Por este motivo y para que los bueyes estuvieran quietos mientras se cargaba la carreta, se encargaba a un niño o a una mujer la tarea de dar cojollo a los bueyes, mientras se cargaba la carreta. De esta forma se facilitaba la operación de cargar la caña.

En nuestra literatura se describe esta actividad de la siguiente forma:

"Pela un muchacho con su afilado cuchillo las sabrosas cañas y partiéndolas en cabos, las ataruga en los hocicos de los bueyes, ya ocupados con el verde cojollo cuyas colas tiemblan a cada magullón de las poderosas quijadas y por cuyas hojas ásperas y cortantes corre la babosa espuma en hilos mucilanginosos, en tanto que las tenaces moscas saltan de las húmedas narices a los ojos y de los ojos a los lomos, de donde las espanta el colazo siempre tardo o las ahuyenta la vibración del músculo bajo el elástico pellejo del sufrido bruto. De cuando en cuando, un cinchazo cruza la cerdosa barriga de un marrano que arrebatara un trozo de caña y el ratero salta chillando y se zambulle entre el fango de la paja de agua; en donde gruñendo mastica la dulce presa y la convierte en amarilla estopa." (1)

Actualmente la carreta de bueyes ha desaparecido casi totalmente de los campos alajuelenses, para dar paso a los chapulines que son ya el principal medio de transporte que las ha suplantado, con grandes beneficios para el productor cañero. La corta se hace en la misma forma de siempre, a excepción de algunos latifundios cañeros donde ya se emplean técnicas más modernas como las cargadoras de caña y otras máquinas de alto valor adquisitivo.

La corta se lleva a cabo en los meses de verano, pues en ellos se reúnen un conjunto de condiciones que favorecen la concentración sacarina en el tallo de la caña, como son: falta de lluvia, temperaturas muy bajas y sol brillante. Estos tres factores paralizan el crecimiento

(1) GONZALEZ ZELEDON, Manuel: La propia. García Monge y Cía., Editores: San José, Costa Rica, segunda edición, 1921, pgs. 221-222.

to pero facilitan la formación de azúcares y su almacenamiento en la planta. Las cañas destinadas a la cosecha deben ser controladas en el riego, de tal manera que éste sea suspendido uno o dos meses antes de la cosecha, para facilitar así la concentración de azúcares; pero no conviene que los campos se sequen demasiado, pues el azúcar se forma con el agua, y si ésta baja demasiado, no sólo no se formará azúcar, sino que la almacenada será utilizada por la planta ya sea para subsistir como para defenderse de la sequía, produciendo más fibra.

En la corta de caña se pueden seguir opcionalmente dos procedimientos: uno, quemando la caña, y otro, sin quemarla, es decir dejando la caña cruda. En la mayoría de las zonas cañeras del mundo se quema la caña, pues esto facilita este trabajo, bien sea a mano o a máquina; se pueden trabajar mejor las socas y se puede parar el camellón para hacer los riegos de las socas en la mejor forma. En Alajuela son pocos los productores azucareros que queman la caña antes de cortarla. No obstante, las grandes haciendas azucareras sí emplean este método, debido a que cuentan con los medios de corta y jalada suficientes para proceder con rapidez en el traslado de la caña al ingenio. Cuando se quema la caña es muy importante regular el corte de tal manera que la caña llegue lo antes posible al ingenio, no sólo por las pérdidas en sacarosa que se observan en las cañas cortadas, sino también por la pérdida de peso.

Es indudable que los daños por la tardanza entre el corte y el en

vío al ingenio de la caña quemada, son mayores que los que se determinan en la caña cruda; esto se debe fundamentalmente a que las paredes celulares de la caña quemada se rompen.

Hace muchos años que se sabe que la caña recién cortada es superior a la que ha yacido en los campos o en montones de almacenamiento durante algún tiempo. Las investigaciones más recientes subrayan la importancia que tiene que la caña sea molida recién cortada, y demuestran que las pérdidas en los campos y en las pilas de almacenaje pueden ser muy grandes. La pérdida puede ser resultado de una de dos causas, o de ambas: la pérdida de humedad, que disminuye el peso de la caña, pero de la que puede resultar una caña con mayor porcentaje de sacarosa; o la inversión y el deterioro, cuya estrecha asociación con la pérdida de humedad durante el almacenamiento ha sido demostrada.

La caña no se perjudica por ser quemada, es cierto, pero la velocidad a la cual se deteriora aumenta mucho si se quema, sobre todo si cae lluvia sobre la caña quemada. Puesto que se acelera su deterioro, la caña quemada debe cosecharse y molerse inmediatamente. Los guarapos de las cañas quemadas no se clarifican con tanta facilidad como los que proceden de cañas sin quemar, y los primeros producen más incrustaciones en los evaporadores. Es posible que el jugo de las cañas quemadas traiga consigo partículas minúsculas de carbón durante todo el proceso de fabricación y que estas partículas lleguen a aparecer en el azúcar. Con el fin de evitar pérdidas, los agricultores estiman conveniente en

viar la caña al ingenio dentro de las veinticuatro horas siguientes a la quema y corta.

3.1 "La Jalada" (= el transporte)

El transporte de la caña ha experimentado una notable evolución en los campos cañeros alajuelenses. Lo que antes era un proceso laborioso y lento, ha sido ya superado con el empleo efectivo en esta actividad de la tracción mecánica.

En general el método que se utiliza para transportar la caña al ingenio, en mucho depende de las condiciones locales. En las áreas cañeras alajuelenses se está empleando cada vez más el transporte motorizado, reemplazando de este modo a la tracción por medio de las carretas de bueyes.

Las vagonetas de caña y los chapulines, por estar bien equipados con llantas de goma muy grandes, tienen acceso a los campos en tiempo lluvioso, además de que poseen una capacidad mayor y son más rápidos que el método antiguo de tracción animal.

Las carretas de bueyes constituyeron el medio tradicional para transportar la caña, pero ya han cedido su lugar, en la mayor parte de la zona cañera alajuelense, a medios de transporte modernos. La circunstancia de que la caña se deteriore si no es molida en corto tiempo después del corte, fue el primer motivo para acelerar las facilidades

de transporte.

En el desarrollo de esta actividad se ha combinado usualmente el medio de transporte. La carreta de bueyes, que por muchos años fue el único medio de jalar caña, ha sido sustituida por los chapulines. La caña cortada que los peones amontonan en los callejones, es cargada en las vagonetas y llevada al ingenio corrientemente el mismo día en que se corta.

En tiempos pasados, los grandes latifundistas tenían peones dedicados exclusivamente a transportar la caña. Esos boyeros ganaban cincuenta céntimos por cada tonelada que llevaban al ingenio. Los bueyes eran propiedad de estas haciendas. Al peón boyero se le daba una yunta de bueyes para que jalara caña. Además de jalar la caña, era responsable de la alimentación y del cuidado de la yunta que se le había asignado.

En nuestros días, la mayoría de los productores de caña posee medios de transporte propios, exceptuando siempre al pequeño agricultor que debe pagar flete por tonelada para entregar su caña al ingenio. Es así que los chapulinistas se dedican frecuentemente a jalar caña ajena. Algunos de ellos viven exclusivamente dedicados a fletear la caña de los agricultores incapaces, económicamente, de comprar este medio de transporte, indispensable hoy día para efectuar no sólo el acarreo, sino también otras múltiples faenas agrícolas en estos campos cañeros.

El medio ya casi generalizado de transportar la caña es la vagoneta tirada por chapulines. De este modo, el chapulín ha desplazado casi en su totalidad a las carretas de bueyes, principal medio de transporte de las viejas generaciones campesinas. Así como el chapulín va suplantando a la yunta de bueyes, es de esperar, también, que la nueva tecnología vaya poco a poco modernizando las restantes actividades relacionadas con el proceso productivo de la caña de azúcar. Mientras unos peones se encargan de alistar debidamente la caña cortándola y despuntándola, otros de pie dentro de las vagonetas, reciben la caña que es tirada desde el montón de caña por los otros cargadores. Los peones de las vagonetas se encargan de ir colocando la caña con cierto orden para que el cupo pueda ser mayor dentro de la vagoneta.

Las vagonetas que transportan la caña son grandes, y cargan entre dos mil y tres mil kilos. Casi todos los cañeros emplean el sistema de cadenas para transportar la caña. Las cadenas son colocadas en la vagoneta antes de empezar a cargar, para luego envolver toda la caña con ellas, haciendo de esta manera un solo rollo. Ya en el ingenio, una grúa levanta este rollo para colocarlo sobre la esquiva de rollos. Cuando el rollo se encuentra sobre el conductor, un golpe hábil sobre el gancho es suficiente para desprender las cadenas que luego son retiradas de la caña por la grúa.

Los ingenios están dotados de equipos modernos para descargar caña. La caña se almacena en esquivas formadas por gran cantidad de rollos de

caña, destinados a la extracción del jugo. Grandes grúas se encargan de alzar la caña de los patios del ingenio y de depositarla en el conductor durante la noche.

Durante el día, las grúas descargan las vagonetas que continuamente llegan al ingenio repletas de caña.

3.2 DESCRIPCION DE LA CAÑA DE AZUCAR:

La caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) es una planta grande y vivaz, aproximadamente de dos a cinco metros de altura.

Forma cepas de las que emergen hijos gruesos, que pueden tener de tres a seis centímetros de diámetro, de color verde, amarillo, morado o rayado, según la variedad.

De la estaca sembrada con fines reproductivos, nacen los hijos que en conjunto forman la cepa. La cepa es, pues, el conjunto de tallos pequeños que provienen de una misma estaca. Se debe tener en cuenta que al conjunto de los tallos cuando ya son grandes se lo denomina macolla; son los mismos tallos o retoños nacidos de la estaca pero ya grandes.

Los tallos o retoños nacidos de las estacas, generalmente son llamados hijos. Estos hijos son de un tejido algo esponjoso, jugoso en el interior, y están formados por gajos, de diez a veinte centímetros de largo, de corteza o cáscara dura, separados por nudos provistos de hojas dísticas, envainantes.

En la parte inferior del nudo, cubierta por los carrizos de las hojas, se encuentra la yema, que es el hijo de la estaca, en el cual los extremos aún no se han desarrollado.

La yema está situada en una zona anular de pequeños puntos en relieve, de los cuales, al plantarse la estaca, nacen las raíces.

La parte superior del hijo es verde y más blanda, terminando con el brote guía o cojollo. Cuando el hijo es joven, se dice que la caña está cele, o sea, que todavía tiene un grado muy bajo de maduración. Asimismo, cuando el hijo ha crecido normalmente y ya está listo para la corta, se dice que la caña está sazona.

Durante el proceso de maduración de la caña, las hojas de la parte inferior de la misma se secan y caen, dejándola al desnudo con sus gajos y nudos que se suceden en cadena desde el cojollo hasta la raíz.

Los productos que se obtienen principalmente de la caña de azúcar son: el azúcar y el dulce.

El dulce se elabora en los trapiches. Con respecto al azúcar, el proceso de elaboración es más complicado y es realizado en los ingenios. Teniendo en cuenta que para montar un ingenio se necesitan fuertes inversiones, son pocos los agricultores costarricenses que pueden establecerlos; por ello, la industria azucarera está sujeta a un monopolio que obliga al pequeño agricultor a vender su caña en los ingenios para su procesamiento.

Tanto el azúcar como el dulce son de consumo popular. También se les emplea como materia prima en numerosas industrias menores y en la fabricación del alcohol o guaro-contrabando.

En los últimos años se ha dado una creciente producción azucarera, lo que conlleva un aumento en las tasas de exportación azucarera.

4.0 ACTIVIDADES DEL INGENIO AZUCARERO:

En forma muy general me referiré seguidamente a las actividades propias de un ingenio azucarero en el proceso de elaboración del azúcar. En casi todas las zonas azucareras alajuelenses, las actividades de molienda se desarrollan en los meses de enero, febrero y marzo, ex tendiéndose o acortándose este período de acuerdo a la cantidad de ca ña existente en cada región. No hay una decisión más importante en las operaciones del azúcar, que represente más dinero o que tenga más factores que la compliquen, que la duración de la molienda o zafra. Estas decisiones están íntimamente ligadas a la capacidad de procesamiento del ingenio, al abastecimiento de la mano de obra, a las facilidades de transporte y a muchos otros factores claves.

En un ingenio azucarero son múltiples las actividades que se desa rollan durante el período de la molienda. Meses antes de empezar la corta de los cañales, se nota ya un intenso movimiento dentro del ingenio. Las diferentes máquinas extractoras son sometidas a minuciosa

revisión para evitar contratiempos de última hora. Peones encargados del ingenio realizan una esmerada limpieza, eliminando los desechos que hubiesen quedado de la molienda anterior. Por su parte, los mecánicos reparan el desgaste sufrido en las moliendas anteriores. Ya acondicionado todo lo pertinente a la molienda, se da la orden de recibir caña.

A partir del día en que se recibe caña, se nota un desplazamiento continuo y creciente de chapulines cargados de caña, que incansablemente van y vienen entre el cañal y el ingenio. Ya en el ingenio, la caña es pesada en grandes básculas de plataforma, dentro de las mismas unidades de transporte, sean éstas "chapulines", remolques o carretas de bueyes.

En general, los ingenios alajuelenses emplean descargadores mecánicos. Por medio de grúas de hasta treinta metros de radio, se efectúa la descarga, almacenándose la caña en montones que son molidos durante las horas nocturnas. Las grúas son de gran utilidad en el ingenio azucarero; desempeñan un servicio doble, porque alzan la caña de los patios, donde está amontonada, y la depositan en el conductor durante la noche; mientras que durante el día la extraen de los transportes y la depositan en los patios. Los transportadores o elevadores de caña son movidos por máquinas de vapor o motores eléctricos independientes de los que mueven los molinos, para obtener más flexibi-

lidad y uniformidad en la alimentación a la desmenuzadora y así en todo el tren de molienda.

El proceso de molienda propiamente dicho, puede dividirse en dos etapas. Primeramente, se dispone la preparación de la caña mediante el quebrantamiento de la estructura dura y la fractura de las células. Esta preparación de la caña se hace mediante cuchillas giratorias que cortan la caña en astillas, sin extraer jugo. También se puede hacer mediante desfibradoras que rasgan la caña en tiras sin extraer jugo; o por medio de desmenuzadoras que quiebran y oprimen la estructura de la caña y extrae una gran parte del jugo. Una vez lista la caña, mediante cualquiera de estos métodos de preparación, se procede ya a la molienda de la caña.

4.1 FABRICACION DEL AZUCAR

La caña es conducida por conductores mecánicos rotatorios a través de los distintos aparatos preparadores y exprimidores, hasta que el bagazo es depositado, por los mismos conductores, en el horno de las calderas; entre tanto el zumo se deposita por gravedad en los tanques del jugo mixto. El primer tratamiento que sufre la caña es una picada cuando pasa por las cuchillas giratorias, que la transforman así en un material más manejable al ser quebrado por las dos mazas de la desmenuzadora, para que luego se logre con mayor efectividad la exprimida. De este modo, el primer paso en el proceso de la fabricación

del azúcar es la extracción del jugo o guarapo, mediante la compresión de la caña entre cilindros de gran tamaño, llamados mazas.

Antes de esta extracción se prepara la caña para la molienda, haciéndola pasar bajo cuchillas giratorias que cortan los tallos y los convierten en astillas; entre mazas de rayado grueso que quiebran la caña y exprimen gran parte del jugo; por desfibradores en forma de molinos de martillos, que desfibran la caña sin exprimir jugo, o, más generalmente, a través de combinaciones de dos o tres de estos métodos. Los molinos son unidades múltiples de combinaciones de tres mazas, entre las cuales pasa sucesivamente la caña exprimida o bagazo. Para ayudar a la extracción del jugo, se rocía la torta de bagazo, al salir de cada unidad moledora, con chorros de agua o de jugo pobre en azúcar; esto ayuda a la extracción de azúcar por lixiviación. Este proceso llamado inbibición, maceración o saturación, tiene muchas variantes. Los mejores procedimientos de molienda logran extraer, en forma de jugo, más del 95% del azúcar que contiene la caña; este porcentaje se llama la extracción de sacarosa o, más sencillamente, la extracción. El bagazo final que sale del último molino contiene el azúcar no extraído, la fibra leñosa y de 40 a 50% de agua. Este producto suele ir a las calderas para servir de combustible.

El jugo que exprimen los molinos es ácido, turbio y de color verde oscuro. En el proceso de clarificación o defecación, ideado para

eliminar tanto las impurezas solubles como las insolubles, es universal el uso de cal y el calor como agentes clarificadores. La lechada de cal, preparada con aproximadamente una libra de CaO por tonelada de caña, neutraliza la acidez natural del jugo, y forma sales insolubles de cal, principalmente en forma de fosfatos de calcio. La calefacción del jugo alcalino, hasta el punto de ebullición o un poco más allá de este punto, coagula la albúmina y algunas de las grasas, ceras y gomas, y el precipitado que así se forma engloba tanto los sólidos en suspensión como las partículas más finas.

Mediante la sedimentación, se logra la separación de los lodos del jugo claro. Estos lodos se filtran en filtros de tambor rotativo al vacío o, en algunos ingenios, en filtros de láminas a presión.

El jugo de los filtros-prensas retorna al proceso, o se añade directamente al jugo claro, y la cachaza de las prensas se tira o se lleva a los campos como fertilizante.

El jugo clarificado, de color café oscuro, retorna a los evaporadores sin sufrir tratamiento adicional.

El jugo clarificado contiene aproximadamente un 85% de agua. Las dos terceras partes de esta agua se evaporan en aparatos de múltiples efectos al vacío, formados por una sucesión de celdas de ebullición al vacío llamadas cuerpos, dispuestas en serie para que en cada cuer-

po haya más vacío que en el cuerpo inmediatamente anterior; de esta forma, el jugo que dicho cuerpo contiene hierve a menor temperatura. Así los vapores producidos en un cuerpo podrán calentar a ebullición el jugo que contenga el siguiente. Con el uso de este sistema, el vapor que se introduce al primer cuerpo logra producir evaporación de múltiple efecto. El vapor que sale del último cuerpo va a un condensador. El jarabe o melaza sale continuamente del último cuerpo, con un contenido aproximado de 65% de sólidos y 35% de agua.

Seguidamente, viene la cristalización que se lleva a cabo en recipientes al vacío, de simple efecto, en los cuales se concentra la melaza hasta quedar saturada de azúcar. Al llegar a este punto, se introducen cristales de siembra para que sirvan de núcleos a los cristales de azúcar, y se va añadiendo más melaza a medida que se evapora el agua.

Los cristales originales, que fueron formados por la destreza del operador del cristalizador o por control mediante instrumentos, crecen sin que se formen cristales adicionales, a medida que en ellos se va depositando azúcar procedente de la masa en ebullición. Este crecimiento de los cristales continúa hasta que, al quedar lleno el recipiente, han alcanzado un tamaño previamente determinado. La mezcla de cristales y melaza queda concentrada hasta formar una masa densa, masacocida, y la templea o contenido del tanque se descarga a través

de una válvula inferior hacia un mezclador o cristalizador.

La masacocida que se llevó al mezclador o cristalizador se hace pasar a máquinas giratorias llamadas centrífugas. El canasto cilíndrico de la centrífuga, que está suspendido de una flecha o huso, tiene sus costados perforados y forrados de tela metálica; entre el forro y el costado hay láminas de metal que contienen de cuatrocientas a quinientas perforaciones por pulgada cuadrada.

Las máquinas que son impulsadas por correas giran a gran velocidad. El forro perforado retiene los cristales de azúcar, que pueden ser lavados con agua si se desea. Las aguas madres o melaza pasan a través del forro, impulsadas por la fuerza centrífuga que sobre ellas se ejerce; y cuando el azúcar queda purgado, se descarga de la centrífuga, quedando ésta lista para recibir otra carga de masacocida. Las instalaciones modernas son exclusivamente del tipo de alta velocidad con control automático total o parcial de todo el ciclo de purga.

Como se puede apreciar por lo expuesto anteriormente, la moderna fabricación del azúcar es una ciencia complicada y difícil, pues se trata de obtener un máximo de rendimiento de azúcar de la más alta calidad posible, a un mínimo de costo. La elaboración del azúcar de caña consiste fundamentalmente en las tres operaciones que señalé anteriormente, o sea, la extracción del jugo de la caña, la purificación del jugo y la concentración del mismo para hacer cristalizar el azúcar.

4.2 EL BAGAZO

Constituye un subproducto o residuo de la molienda de la caña. El bagazo es propiamente una fibra leñosa que contiene la caña y que sale de los molinos unida al jugo residual impregnado por la humedad que queda del agua de inbibición. En la práctica, más o menos una mitad es fibra; la otra mitad se compone de agua y sólidos solubles. Las proporciones de estos componentes del bagazo varían según los procedimientos utilizados en la molienda y según la calidad y variedad de la caña molida.

La inmensa mayoría del bagazo que se produce, sirve de combustible para la generación de vapor en los ingenios productores de azúcar. Debido sobre todo a la electrificación y a otras medidas que economizan combustible, la mayoría de los ingenios modernos producen un exceso de bagazo durante sus zafras normales. El manejo de este exceso constituye un problema, debido al espacio que ocupa este material.

El bagazo se lleva directamente de los molinos a las calderas por transportadores de arrastre que alimentan mecánicamente las calderas. El dispositivo mecánico más sencillo consiste en una tolva dotada de una compuerta con contrapeso. Los alimentadores rotativos son tambores con movimiento mecánico, que mantienen sellada la abertura que conduce al horno mientras giran e introducen bagazo.

Las instalaciones modernas frecuentemente se dotan de dispositivos automáticos que regulan la cantidad del bagazo que alimenta las calderas. Los transportadores de velocidad variable, operando en unión con un equipo automático de control de la combustión, mantienen una alimentación uniforme y una relación aire-combustible adecuada, y aumentan la eficacia de la caldera.

De esta forma, el combustible que más se emplea en los ingenios azucareros es el bagazo, que es el residuo de la molienda de la caña. El bagazo contiene un elevado porcentaje de humedad que varía según la velocidad y la eficacia de la molienda. Las mejoras en las calderas modernas, las mayores economías de combustible que se han logrado en las fábricas, la electrificación de la maquinaria y el porcentaje mayor de fibra que contienen las diversas cañas, han producido tal exceso de bagazo en los ingenios que se ha creado un problema de almacenaje.

5.0 EL TRAPICHE

Dentro de las industrias agrícolas de la provincia de Alajuela, la fabricación del dulce ha sido quizás la que más ha decaído, desplazada sobre todo por los ingenios azucareros. No obstante, hay todavía un número considerable de trapiches diseminados por las distintas zonas cañeras alajuelenses.

La producción de dulce fue en esta provincia una de las principales actividades de tipo artesanal. Los agricultores que poseían cultivos de caña, no podían dedicarse a la producción de azúcar por no existir ingenios o por estar saturados los respectivos mercados. Antes de que se incrementara la producción azucarera, la fabricación del dulce como industria agrícola estaba colocada después del café. De modo que esta época fue de gran florecimiento para la industria dulcera que tenía más aceptación que la fabricación de azúcar.

El auge que tomó la fabricación del dulce era explicable por varias razones: la primera, era la que se puede llamar de orden interno, debido a la demanda que existía en el mercado nacional, relacionada directamente con las necesidades y costumbres de las grandes masas campesinas.

Otra razón era la que obedecía a la capacidad económica del pequeño cultivador e industrial, quien, poseyendo una cantidad limitada de tierra para el cultivo de la caña, no podía hacer inversiones fuertes como las que demanda la instalación de un ingenio azucarero. Estos motivos fueron en especial los que obligaron al pequeño agricultor a dedicar directa e indirectamente su cosecha de caña a la producción de dulce.

Según opinión de varios propietarios de trapiches, es muy importante en la fabricación del dulce una selección adecuada de las variedades de caña. Se deben preferir las variedades

que se desarrollen mejor en las condiciones ecológicas de cada zona productora. Deben escogerse aquellas que producen mejor tonelaje por manzana, que tienen mayor contenido de sacarosa y que, además, son resistentes a las plagas y enfermedades. Es también requisito para obtener una buena calidad de dulce, el abonamiento de los cañales destinados a su fabricación a fin de aumentar el contenido de almidón que luego se convertirá en azúcares.

Sobre todo en épocas pasadas, y debido primordialmente a la mala calidad de las variedades de caña existentes, era una necesidad efectuar las cortas de los cañales con bandera. Los dueños de trapiches necesitaban todo el año de la caña sazona para el desarrollo de esta industria, por ello cortaban sus cañales entresacando la caña más sazona, teniendo que hombrearla para llevarla fuera del cañal.

Luego la cargaban en la carreta, que era el único medio de transporte en la época de los trapiches.

La fabricación del dulce es una rama de la industria de la caña de azúcar que requiere cierta área cultivada de caña, cierta inversión y un número determinado de peones empleados en su organización. Unos peones actúan como paileros y otros se encargan de atizar el fuego. Estos últimos procuran que exista una casi matemática distribución y mantenimiento del calor en el tren de pailas, sobre todo si el jugo que se somete a cocimiento es propenso a la formación del rosquete.

Tanto la falta de calor necesario como su exceso son muy perjudiciales en la fabricación del dulce.

Los productores de dulce procuran aprovechar al máximo el bagazo como combustible para gastar la menor cantidad posible de leña. El bagazo cuando está muy húmedo tiene un poder calorífico muy pequeño, y no alcanza a suministrar el calor necesario en las respectivas pailas. Por esta razón en los trapiches se acostumbra apilar convenientemente al bagazo por varios días y bajo cubierta, revolviéndosele en forma esporádica, para que se seque antes de quemarlo.

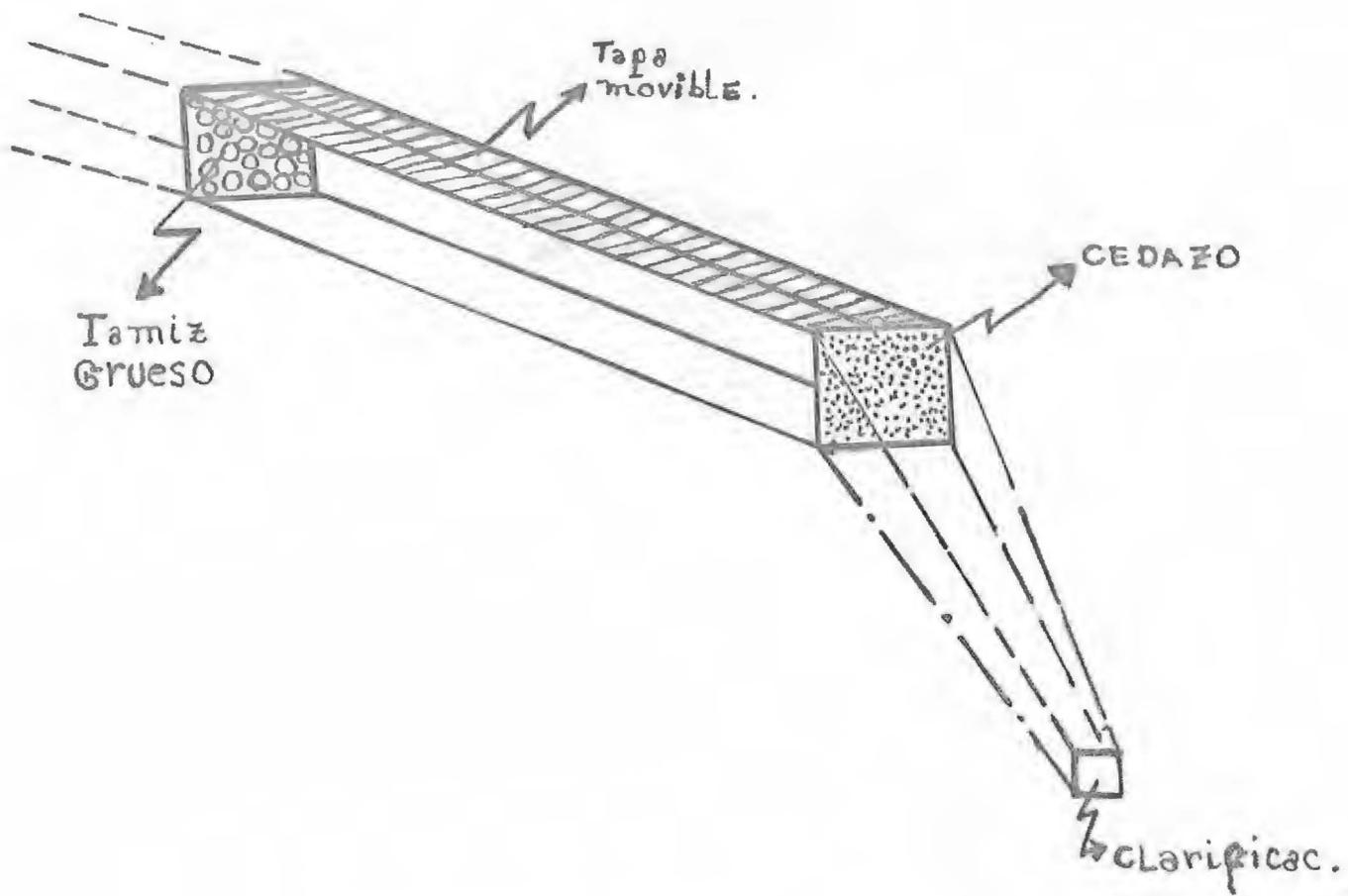
La caña se muele en trapiches que pueden ser verticales u horizontales. Los trapiches horizontales han sido los más comúnmente usados en los campos alajuelenses.

5.1 DESCRIPCION DE UN TRAPICHE

El trapiche es una máquina simple movida por fuerza hidráulica, fuerza motriz o por bueyes. El jugo es hervido en pailas que se calientan usando como combustible la leña y el bagazo.

Seguidamente, la miel obtenida se deposita en moldes especiales generalmente de madera, cuyo conjunto semeja una casa de abejas. De este modo se obtiene la tapa de dulce, que se consume principalmente en los campos.

Un trapiche consta de tres mazas de hierro, dispuestas de tal ma-



FilTrantes de un Trapiche.

nera que formen un triángulo equilátero, Dos mazas corresponden a la base y la tercera va colocada sobre las anteriores en el vértice superior del triángulo. La maza que está en el plano inferior y por el lado por donde se introduce la caña se denomina maza cañera, y la que está frente a ésta y en el mismo plano, se llama maza bagacera, y a la última se le llama maza superior o capitana.

Cada una de estas mazas tiene un eje que la une a un piñón o engranaje. Los piñones de las dos mazas inferiores engranan con el piñón de la maza superior, la cual a su vez se conecta por medio de piezas de acoplamiento o piñones a la máquina motriz, que puede ser un motor o una rueda hidráulica.

5.2 TRABAJOS EN EL TRAPICHE

El jugo exprimido es conducido por medio de una canda a un trapiche especial, que generalmente tiene un colador que permite retirar del jugo los restos de bagazo y otras impurezas. Desde este tanque el jugo va a las pailas, que generalmente son seis. Estas pailas son calentadas a fuego directo.

En la primera paila, se echa el caldo crudo; en este momento algunos acostumbran agregarle una cantidad de jugo de mozote o guácimo. La corteza de estos vegetales tiene gran cantidad de una sustancia mucilaginosa, fácilmente desprendible al contacto con el agua.

El jugo entra en la primera paila, donde alcanza una temperatura alrededor de sesenta grados centígrados, teniendo buen cuidado el pai l e r o para que no alcance la temperatura de ebullición. De esta prime r a paila se pasa a la segunda, donde regularmente se agrega el mozote, cuyo poder coagulante recoge las impurezas del jugo, depositándolas en la superficie, permitiendo de este modo la limpieza del líquido. La actividad de descachazar se realiza una vez que las impurezas se hayan depositado en la superficie de la paila.

Las cachazas se separan cuando el líquido comienza a levantar pe que ñas burbujas pero sin que éstas revienten, en cuyo caso las impure zas se mezclan con el caldo y el jugo no puede ser clarificado. En tanto se efectúan estas operaciones y después de haber sido limpiado el caldo, la temperatura aumenta y consecuentemente hay una evaporación que se traduce en un aumento de concentración.

En este estado el caldo es trasladado a la tercera paila en la cual se opera un aumento de temperatura, lo que provoca un aumento de concentración. En la paila cuarta, se nota un cambio de calor bien marcado y hay presencia de cristales de azúcar. Como en las pailas anteriores, en ésta hay también aumento de temperatura con su correspondiente aumento de concentración. De esta paila se suministra caldo a la paila quinta, llamada mielera, debido a la consistencia que va tomando en ella el caldo.

Tanto la paila quinta como la sexta tienen una disposición especial. Estas dos últimas pailas son las que reciben más calor por en-

contrarse más directamente en contacto con el fuego; por lo mismo, la evaporación, y con ella la concentración, aumentan rápidamente.

En la paila sexta, o sea en la llamada templadora, se continúa la concentración; en este aumento es donde verdaderamente el peón encargado de la elaboración, o pailero, concreta sus actividades y emplea sus conocimientos para evitar que la tarea se pierda por alguno de los detalles que hay que tener muy en cuenta en la fabricación del dulce.

Cuando la miel es normal, el pailero no tiene sino que preocuparse porque la miel obtenga el punto necesario; éste se conoce mediante pruebas sucesivas que se verifican poniendo porciones de miel en contacto con agua fría. La miel adquiere el punto necesario cuando al contacto con agua fría forma un caramelo fuerte y quebradizo de consistencia vidriosa que al ser golpeado se quiebra fácilmente, como si fuera un trozo de vidrio.

A continuación se le echan aproximadamente unas cuatro onzas de cebo, manteca o cualquiera otra grasa, lo que se denomina bajar la paila, con lo cual se evita la formación de espuma. Después de la adición de la grasa, la temperatura se eleva y la concentración baja; es decir, hay un rápido aumento de calor, que le hace perder gran cantidad de agua; esto facilita la concentración de la miel.

Cuando ya la miel obtiene el punto deseado, es trasladada a una batea o canoa de madera, donde se la somete a una enérgica y continua batida, con lo cual se consigue blanquear la masa al mismo tiempo que se la enfría.

Inmediatamente después de ser puesta la masa en la batea, hay una

ascensión rápida de temperatura, que a veces necesita la adición de agua para evitar que la masa se quemé.

Sometiendo esta masa a un tratamiento especial se obtiene el soba do, que es muy apetecido como golosina. Una vez batida la masa, se chorrea en los moldes. Estos moldes están hechos en un bloque o viga de madera, con perforaciones en forma de cono truncado. En estas perforaciones, que tienen una capacidad de más o menos un litro, se forman las tapas. Los moldes al momento de proceder a la chorreada, deben estar humedecidos para que la masa se vuelva rápidamente sólida y sea más fácil la extracción de la tapa.

Después de sacar las tapas de los moldes, se lavan con agua para quitarles los restos de la miel sin solidificar que llevan adheridos. En esta forma se obtienen tapas de paredes lustrosas y aspecto limpio y brillante, lo que es muy necesario en la presentación de las respectivas tamugas de dulce, para una mayor aceptación en los mercados locales.

En cuanto al tamaño de la tapa, por lo general éste no varía. Sobre todo se debe esto al hecho de que así lo exigen a los fabricantes los diferentes mercados locales de dulce, para tener una mayor facilidad en la fijación del precio por tapa y por atado. Usualmente la venta del dulce se suele hacer por tapa o por atado.

La tapa muchas veces sale con deficiencias en cuanto al peso, lo que se conoce como rosquete de dulce. El rosquete se produce debido a una cristalización heterogénea en cuanto al tamaño del cristal, lo que produce una tapa con aspecto de una geoda y bajo peso específico.

En ocasiones, la parte externa de la tapa cristaliza bien pero internamente deja espacios vacíos llenos de aire. Al enfriarse la masa en los moldes no solidifica como en el caso de los dulces normales, sino que deja espacios o lagunas en el interior.

Un autor nacional escribe al respecto:

"Cuatro cañas medio aguarapadas, molía ñor Julián en el desvencijado trapiche; María Engrasia espumaba con el pascón del guacal la hirviente paila y ambos, con el auxilio de un peoncillo, sacaban la tarea de olorosas tapas, que la vieja alcahuete iba envolviendo en atados con hojas secas de caña y plátano.

Poco le había lucido su tercería a la infame harpía mal comida, mal servida y peor tratada por ambos, era la bestia de carga de la pareja: ella agujaba la desmedrada yunta que movía las pesadas masas del trapiche; ella atendía al hacinamiento del bagazo, ella arrastraba penosamente los pesados troncos con que atizaba la hornilla, ella acarrearba baldes de agua para mojar los moldes; ella espantaba los chanchos, que por comerse las cachazas, amenazaban destruirlo todo, ella cocinaba, ella lavaba; ella molía el maíz y cuando al final de un día

de molidas iba a descansar sus huesos y su pellejo, servíale de cama un camastro de varillas con un cuero seco por toda estera y un cabo andrajoso por toda cobija. Aclarando el día, montaban Julián y la muchacha, llevando a la saga una yegüilla canija con los zurrones repletos de dulce y temprano arribaban a San José en donde, en su puesto del mercado, extendían la venta; él regateando con los marchantes, ella enmochilando los reales y dando los vueltos." (1)

(1) GONZALEZ ZELEDON, Manuel: Op. Cit., pág. 214.

II EL LEXICO ESPECIFICO DE LA CAÑA DE AZUCAR

1.0 ENCUADRAMIENTO GENERAL

Antes de comenzar la exposición de las voces cañeras, me parece necesario dar un informe sobre el procedimiento que he seguido en la exposición del mismo.

Con respecto al material ordenado, de cada vocablo he dado su definición, para lo cual he recurrido a la encuesta en el terreno, realizando entrevistas con los peones cañeros para constatar el verdadero significado de cada palabra en el habla cotidiana del trabajador de la caña.

Teniendo en cuenta la complejidad de actividades existentes en el proceso de industrialización de la caña de azúcar, he creído con-

veniente ordenar el léxico de la caña de acuerdo con las diversas e tapas progresivas en la elaboración del azúcar.

Por ello he partido de las actividades netamente agrícolas hasta culminar con la fabricación del azúcar. En cada una de estas eta pas se manifiesta un vocabulario propio, que constituye un medio co- municativo diferente del español común, por ser el medio expresivo de interrelación entre los peones cañeros.

Cada actividad genera nuevas palabras que son utilizadas por los peones en sus relaciones cotidianas. El peón cañero va desfigurando el lenguaje común, sobre todo por motivos socioculturales, y lo in - forma de acuerdo a sus necesidades expresivas. De esta forma el peón cañero, por deficiencias culturales, no ha podido asimilar el lenguaj e normativo, viéndose obligado a inventar en su lugar formas lingüis ticas propias. Así aparecen los regionalismos que, utilizados en de- terminada actividad del proceso de industrialización de la caña de a zúcar, se convierten en normas para esos hablantes. Como consecuen- cia de lo anotado anteriormente y por otras causales más, se dan en toda la actividad azucarera de la provincia de Alajuela, ciertos gi- ros expresivos propios que, aunque no admitidos por el Diccionario de la Real Academia Española, hacen factible el intercambio de ideas entre los trabajadores cañeros.

El léxico de la caña es el lenguaje individual y social del peón

cañero. Es una realidad viviente de interrelación laboral y social en los campos alajuelenses. Por lo tanto este léxico cañero constituye un medio lingüístico real y viviente, como medio de intercomunicación que es, en la industria azucarera.

Luego de realizar este estudio lexicográfico, he podido determinar la existencia de un español dialectal empleado en la provincia de Alajuela.

Este lenguaje nace de la necesidad de un medio comunicativo lingüístico para las personas que viven íntimamente ligadas a la actividad azucarera. Debo hacer notar que entre las palabras que integran el léxico de la caña, hay algunas que, aunque son mencionadas en el Diccionario de la Real Academia Española, no se emplean en la actividad azucarera con las mismas acepciones señaladas por el español normativo. En el léxico de la caña tienen un significado específico dado por la diferenciación semántica pertinente. Es decir, muchos de los términos expuestos están registrados en el léxico oficial, sin embargo los he anotado por la importancia que asumen dentro de la actividad azucarera en la provincia de Alajuela. Además, he creído conveniente incluirlos aunque estén en el léxico oficial, para explicar mejor el proceso de industrialización de la caña de azúcar, pues al existir en el lenguaje de la caña gran interrelación de términos oficiales y no oficiales, no se podría prescindir de muchos oficiales para una mejor comprensión del lenguaje netamente regional.

2.0 CUESTIONARIO

I. LA SIEMBRA DE LA CAÑA

1. Tallo inicial de la caña de azúcar.
2. Distintos tipos de semillas de caña.
3. Cubrir con tierra las estacas.
4. Zanja angosta y alargada para depositar las estacas.
5. Actividades iniciales en la formación de un cañal.
6. Estacas cuyas puntas salen de la tierra y no germinan.
7. Cañal destinado a la reproducción.
8. Sembrar caña por primera vez en un terreno cualquiera.
9. Planta gramínea con tallo esponjoso del que se extrae azúcar.
10. Caña escogida para la reproducción.
11. Perder la cepa vieja y sembrar nuevas estacas.
12. Colocar la cepa vieja en el surco con las raíces hacia arriba.
13. Partes más duras de la caña que la dividen en trozos.
14. Cúmulo de tierra que deja el arado al hacer los surcos.
15. Instrumento metálico empleado para abrir los surcos.
16. Caña tierna.
17. Terreno sembrado con caña de azúcar.
18. Caña lista para la corta.
19. Hijos que nacen de una misma estaca.
20. Preparar estacas para la siembra.

21. Parte del terreno de un cañal que se ha preparado para la siembra.
22. Depositar las estacas dentro del surco.
23. Hilera de estacas depositadas en el surco.
24. Espacio libre entre dos surcos.
25. Trozo de caña seleccionado para semilla.
26. Espacio comprendido entre los dos nudos de una estaca.
27. Cepa que produce muchos tallos.
28. Tallo que nace de la estaca.
29. Acumulamiento de hoja seca en el cañal.
30. Partes de una estaca.
31. Operaciones para preparar la semilla.
32. Cucurbitácea que emplea el peón para llevar agua al cañal.
33. Campesino que se dedica a realizar pequeños trabajos por contrato.
34. Carretilla de mano con una rueda metálica y dos varas para manejarla.
35. Hilera corta situada al principio o final de un cañal.
36. Arbol grueso utilizado como cerca en los cañales.
37. Mesa rústica usada para moler el maíz y hacer las tortillas.

II. LABORES DEL CAÑAL

38. Cuidados que se deben tener para mantener un cañal en buen estado.
39. Dar el mismo rendimiento que el orillero.
40. Levantamiento de tierra hecho en la entrecalle.
41. Instrumento rudimentario de madera que se utiliza en la arada.

42. Preparación de un terreno para la siembra de la caña.
43. Labor de cubrir con tierra la parte inferior de las macollas de caña.
44. Peón que aporca los cañales.
45. Depositar abono en los surcos de un cañal.
46. Tirar caña al peón para que la acomode en la vagoneta.
47. Actividad de aporcar un cañal.
48. Arrancar con las manos las malas hierbas que obstaculizan la germinación de las cepas.
49. Parcela cubierta de malas hierbas.
50. Limpieza de un cañal efectuada con cuchillo.
51. Peón que elimina el monte de un cañal.
52. Instrumento empleado para eliminar las malas hierbas de los cañales.
53. Fila de hojarasca seca hecha a lo largo de un cañal.
54. Persona ligada al cultivo de la caña de azúcar.
55. Cortar las malas hierbas de un cañal mediante el uso del cuchillo.
56. Eliminación de las hojas secas de un cañal.
57. Alimento del peón cañero envuelto en una tortilla o en un pedazo de hoja de plátano.
58. Espacio comprendido entre dos hileras de caña.
59. Acomodamiento de la tierra que ha quedado amontonada en un cuadro que se prepara para la siembra de caña.
60. Quitar a la caña sazona las hojas secas que permanecen adheridas a sus gajos.

61. Dar filo a los instrumentos de labranza.
62. Distribución de los cúmulos de tierra que se han formado en un cuadro con motivo de la preparación del terreno para la siembra.
63. Instrumentos cilíndricos superpuestos, con bordes afilados para que penetren en la tierra.
64. Especie de gancho preparado por el peón para apartar la hierba conforme la va cortando.
65. Recolección de los productos sembrados en el entresurco de un cañal.
66. Peón que trabaja por jornal en los cañales.
67. Fila de cañas que nacen en los surcos.
68. Instrumento empleado por el peón para efectuar la remanga.
69. Trabajo hecho por jornal en cualquiera de las actividades cañeras.
70. Actividad de llevar el almuerzo a los peones que laboran en el cañal.
71. Peón cañero que depende económicamente del jornaleo.
72. Cañal aislado del resto del terreno debido a las depresiones del mismo.
73. Peón que regula el trabajo a realizar en un día por los demás peones.
74. Brote excesivo de hijos de una estaca.
75. Instrumento para afilar los implementos de trabajo.
76. Limpieza total de las malas hierbas que crecen en un cañal.
77. Instrumento alargado en curva utilizado en las limpias y macheteas de un cañal.
78. Trabajo de deshierba de un cañal que se efectúa con el machete.
79. Mala hierba que crece en los cañales.
80. Piedra utilizada para dar filo a los instrumentos de labranza.

81. Usar el machete para cortar las malezas del cañal.
82. Pieza metálica que, en el método de regadío por aspersión, va girando al ser impulsada por la presión de agua.
83. Nombre dado en general a las plantas de poco tamaño de tallo no leñoso.
84. Operación por medio de la cual se limpia un cañal de las malas hierbas que empiezan a crecer, ya sea en las entrecalles o en las cepas de dicho cañal.
85. Parte más llana de un cañal.
86. Cuadrilla de peones que laboran en un determinado cañal.
87. Peón que se dedica a las paleas de los cañales.
88. Hoja seca de caña que se utiliza para techar ranchos pajizos.
89. Ordenar en cargas los cojollos que han quedado esparcidos por el cañal durante la corta.
90. Actividad de voltear la tierra, procurando que las hierbas queden enterradas con sus raíces hacia arriba.
91. Pequeña lámina metálica de forma triangular usada por el peón para limpiar sus instrumentos de labranza.
92. Trabajo con el cual se limpia y aporca un cañal.
93. Herramienta en forma de cuchara plana con mango.
94. Actividad que tiene por objeto la remoción de la tierra, antes de efectuar otras operaciones relativas a la siembra de la caña.
95. Pala sin puño, a la cual se le adapta un mango de madera bastante largo.

96. Peón encargado de efectuar la remoción de un terreno que se está preparando para la siembra de la caña.
97. Actividad por medio de la cual se aparta la hojarasca que con motivo de la corta quedó tirada sobre los surcos, impidiendo el libre crecimiento de las cepas.
98. Aparato metálico adaptable a los tractores que se usa para aflojar la tierra.
99. Apartar la basura de los surcos en un cañal recién cortado.
100. Trabajo que se hace antes de la arada, para facilitar el trazo de los surcos.
101. Riego de un cañal por medio de canales.
102. Formación de montones de hoja seca dentro de un cañal con la finalidad de prenderles fuego.
103. Cuchillo largo de 30 o más pulgadas formado por una hoja metálica de un sólo corte.
104. Riego de un cañal por medio de mariposas de aspersion que lanzan el agua en forma rotativa sobre el cañal.
105. Hortaliza u otro producto agrícola que sea sembrado en el entre surco de un cañal.
106. Terreno que ha quedado listo para la siembra después de ser sometido a la acción del fuego.
107. Plaga provocada por un gusano que carcome los tallos de la caña.
108. Roedor de dientes fortísimos que ocasiona muchos daños en los cañales.

109. Parte de un terreno descuidado y pantanoso cubierto con todo tipo de plantas.
110. Hendiduras hechas en el cañal para depositar luego en ellas las estacas de caña.
111. Arado metálico usado para abrir los surcos en el cañal.
112. Trampa para cazar taltuzas.
113. Actividad de hacer los surcos en un cañal.
114. Maleza que crece profusamente en los cañales.
115. Cazar taltuzas, sea por medio de trampas o desenterrando sus guaridas.
116. Peón que trabaja haciendo zanjias en los cañales.
117. Cubrir con hoja seca las cargas de cojollo ya puestas en el cañal.
118. Ingrediente químico usado contra las malas hierbas que crecen en los cañales.
119. Excavación angosta hecha en determinados cañales para evitar que el agua lave las sustancias orgánicas de la tierra.
120. Resembrar caña en las partes del cañal donde se ha perdido la cepa.
121. Trabajo que se hace en un cañal para abrir zanjias.

III. LA CORTA DE CAÑA

122. Peón encargado de conducir y cuidar los bueyes en una hacienda cañera.
123. Espacio libre que se deja en los cañales para permitir el paso de los tractores y demás medios de transporte.

124. Caña que se deja en los surcos cuando la corta no es de ajecho.
125. Efectuar algún trabajo con bueyes.
126. Macolla que se pudre por la acción de la humedad.
127. Comida que le es enviada al peón cañero desde su casa al cañal.
128. Formar montones de caña conforme se va avanzando en la corta.
129. Perderse un tallo tierno por la acción persistente del agua.
130. Rama larga y delgada propia de arbustos que crecen profusamente en los cañales.
131. Hileras de caña entrecruzadas de tal manera que forman una maraña impenetrable.
132. Caña en estado de descomposición causada por la humedad.
133. Variedad de caña de color morado y bastante suave. Caña que no tupe en forma adecuada debido sobre todo a la pérdida de la semilla.
134. Variedad de caña muy suave y gruesa.
135. Caña apta para ser cortada.
136. Caña dañada por el exceso de agua.
137. Caña cuyos carrizos están cubiertos totalmente con pelillos blancos.
138. Caña que ha sido despuntada.
139. Variedad de caña cuyo color es morado con rayas amarillas.
140. Caña que queda tirada en los entresurcos después de la corta.
141. Caña que ha perdido su peso normal por cortarse tardíamente.
142. Caña nacida de la estaca inicial y que todavía no ha experimentado la primera corta.

143. Caña sazona con flor.
144. Caña muy menuda y de gran resistencia.
145. Cañal de corta que posee partes de caña todavía tierna.
146. Caña tierna en período de crecimiento.
147. Caña nacida del tronco que se deja en los surcos al cortarse la caña.
148. Caña que no logra su desarrollo normal.
149. Con la acepción del léxico oficial, caña que crece con gran exuberancia sin dejar espacios vacíos en el cañal.
150. Peón que acomoda la caña dentro de las vagonetas.
151. Cañal que se ha cortado dejando en él la caña que todavía está cele.
152. Variedad de caña de color amarillo y de gran consistencia.
153. Cañal donde se efectúa el trabajo de corta.
154. Actividad de alcanzar y acomodar la caña cortada en el tractor.
155. Cañal marchito por carencia de agua.
156. Cañal que ya presenta las condiciones necesarias para ser cortado.
157. Parte superior de la caña de azúcar.
158. Proceso de recolección de caña.
159. Alimento que el peón cañero consume en la tarde.
160. Parte inferior de la hoja de caña.
161. Manojó de cogollo que se hace en un cañal recién cortado.
162. Carreta llena de caña u otro producto cualquiera.
163. Masticar los trozos de caña para extraerles el jugo.
164. Parte baja y pantanosa de un cañal.

165. Acción de llenar una vagoneta con caña.
166. Trabajo de corta que hace el peón por toneladas.
167. Trozo del tallo de la caña que queda en tierra después de la corta.
168. Corta parcial de un cañal por no haber emparejado adecuadamente.
169. Machete metálico empleado en la corta de caña.
170. Corta que hace un peón por área de terreno.
171. Peón que trabaja con tractor.
172. Corta total de un cañal sin dejar bandera.
173. Peón que trabaja cortando caña.
174. Tractor de llantas grandes utilizado en el transporte de la caña.
175. Garúa muy leve.
176. Corta que se inicia con la quema de la hojarasca y demás basura del cañal.
177. Región cañera característica por la abundancia de ríos y de suelos pantanosos.
178. Corta que se realiza de 6 a.m. a 12 mediodía.
179. Parte de un cañal que todavía no se ha cortado.
180. Vaina de cuero para guardar el cuchillo.
181. Línea divisoria entre la parte cortada y no cortada de un cañal.
182. Afilar un instrumento de labranza.
183. Pequeña parcela de caña cuidada con esmero.
184. Maduración que va logrando un cañal.
185. Planta de tallo largo y delgado que crece en los cañales, sirviéndose de las cañas como soporte para extenderse.

186. Operación de dar de comer cogollo a los bueyes que unidos a la carreta esperan que ésta sea cargada.
187. Trozos del tallo inicial de la caña que se dejan en los surcos por falta de pericia en la realización de la corta.
188. Cortar el cogollo a las matas de caña.
189. Quitar las raíces de la parte inferior del tallo de caña.
190. Separar el cogollo del resto de la caña.
191. Corta en la cual se recolecta únicamente la caña muy sazona.
192. Instrumentos empleados en las labores cañeras.
193. Llevar por contrato un viaje de caña al ingenio.
194. Cortar parcialmente un cañal que no ha emparejado debidamente.
195. Pequeña lagartija que vive en los cañales.
196. Transportar caña ajena al ingenio por un precio determinado.
197. Animal invertebrado cubierto con pelo blanco que vive en las hojas de la caña.
198. Operación de transporte de la caña a los ingenios.
199. Sacar la caña en hombros desde el cañal hasta un lugar adecuado para efectuar la cargada.
200. Erosión que las lluvias provocan en un cañal.
201. Llevar la caña cortada al ingenio por medio de los tractores.
202. Incitar de palabra a los bueyes.
203. Trozo de caña o de madera que se inserta a los lados de una vagoneta cargada de caña.

204. Transportar cogollo del cañal al potrero.
205. Plaga producida por un virus que afecta la caña.
206. Mala hierba que crece corrientemente en los cañales.
207. Acumulamiento de caña que se hace en el entresurco de un cañal en corta.
208. Tallo de caña que todavía está tierno.
209. Carreta con paraleles de uso corriente en el transporte de la caña.
210. Quitar la cáscara o corteza externa de una caña.
211. Vellosoidad que crece en el carrizo de algunas variedades de caña.
212. Especie de vagoneta formada por barrotes metálicos entrecruzados.
213. Cañal que inicia su proceso de maduración.
214. Cantidad excesiva de caña colocada en una vagoneta.
215. Cubrir con hoja seca los montones de caña esparcidos por el cañal.
216. Yema floral de la caña de azúcar.
217. Separar la caña de su respectivo surco.
218. Cada uno de los desplazamientos de un tractor con caña hacia el ingenio.
219. Mala hierba de hoja muy menuda que crece en los cañales.
220. Acción ejercida por los vientos fuertes dejando la caña tirada en el cañal.
221. Río pequeño y de poco caudal.

IV. ACTIVIDADES DEL TRAPICHE Y DEL INGENIO AZUCARERO

222. Recipiente usado en un trapiche para batir la miel.
223. Silbato empleado en los ingenios para indicar a los peones las horas de entrada y salida de sus trabajos.
224. Impurezas que arroja el jugo de la caña cuando empieza a hervir.
225. Remoción continua a que se somete la miel en un trapiche.
226. Conjunto de eslabones enlazados entre sí.
227. Jugo que se obtiene de la caña de azúcar.
228. Maza del trapiche situada sobre las dos mazas anteriores en el vértice superior del triángulo.
229. Pasta de miel que se endurece al contacto con el agua.
230. Conjunto de dos tapas de dulce envueltas con hojas secas de caña y plátano.
231. Residuo que queda de la caña después de ser exprimida.
232. Alocución empleada por el campesino en su pueblo natal para referirse al cantón central de Alajuela o de San José.
233. Pieza plana de madera que se usa en el trapiche para preparar el agua de mozote.
234. Acción de echar cebo en la paila para evitar la formación de espuma.
235. Amontonar el bagazo en la galera.
236. Bebida que se prepara agregando a una pequeña cantidad de agua hirviendo el dulce necesario para endulzarla.
237. Recipiente donde se licúan los vapores que salen del alambique.

238. Celda de ebullición de un ingenio donde se evapora el jugo clarificado.
239. Líquido dulce y espumoso que se hace con el caldo de la caña.
240. Peón encargado de acomodar el bagazo.
241. Vasiija utilizada en el trapiche para chorrear la miel en los moldes.
242. Lugar del trapiche donde se almacena el bagazo.
243. Comer las espumas que se forman en las pailas del trapiche.
244. Acción de llenar los moldes con miel para formar las tapas de dulce.
245. Actividad de eliminación de todas las impurezas depositadas en la superficie de la paila.
246. Eliminación de las impurezas solubles e insolubles del jugo.
247. Agua de mozote.
248. Bajar la caña de una vagoneta.
249. Depósito de bagazo de un trapiche.
250. Máquina compuesta por un eje vertical giratorio, con una o varias poleas; se usa para levantar y trasladar los rollos de caña.
251. Proceso de extracción del jugo de la caña.
252. Aparatos donde se evapora el agua contenida en el jugo de la caña.
253. Acción de ordenar los rollos de caña unos sobre otros.
254. Instrumento metálico que unido a la grúa se emplea en el ingenio para esquibar los rollos de caña.
255. Sacar la espuma depositada en la superficie de la paila.
256. Dejar en el ingenio la cantidad de caña comprada por dicho ingenio.

257. Sujetar los rollos de caña con cadenas.
258. Conjunto de burbujas que se forman en la superficie de las pailas.
259. Tapa que se elabora en los trapiches.
260. Conjunto de rollos de caña colocados unos encima de otros.
261. Jugo de la caña de azúcar.
262. Cuadro de dulce que los trapiches venden a la Fábrica Nacional de Licores.
263. Complejo industrial para la fabricación de azúcar.
264. Preparación que se hace en un ingenio para neutralizar la acidez natural del jugo de caña.
265. Madera arbórea cortada que se usa como combustible en las hornillas del trapiche.
266. Instrumento metálico utilizado para levantar un chapulín.
267. Peón encargado de echar leña a la hornilla del trapiche.
268. Transportar al ingenio una vagoneta cargada de caña.
269. Melaza que se forma en la fabricación del azúcar.
270. Tinaja o vasija de barro utilizada para guardar diversos comestibles.
271. Sustancia desechable que se separa del jugo claro mediante la sedimentación.
272. Paila del trapiche que tiene contacto más directo con el fuego.
273. Maza del trapiche situada frente a la maza cañera y en su mismo plano.
274. Vasija redonda de metal donde hierve la miel.

275. Planta empleada en los trapiches para recoger las impurezas del jugo.
276. Acción de triturar la caña para extraerle el jugo.
277. Maza de hierro del trapiche situada por el lado donde se introduce la caña.
278. Sustancia viscosa y muy dulce que se forma en las pailas del trapiche o de un ingenio.
279. Conjunto de actividades relativas a la fabricación del azúcar.
280. Pieza donde se chorrea la miel para darle la forma de una tapa.
281. Cilindro de gran tamaño empleado en los ingenios y trapiches para la extracción del jugo.
282. Miel que ha soportado con normalidad las grandes temperaturas.
283. Máquina para triturar la caña de azúcar.
284. Operación que consiste en colocar pequeñas porciones de miel caliente en contacto con agua fría.
285. Peón encargado de las pailas de un trapiche o ingenio.
286. Nombre que se da a un estado de dulce.
287. Instrumento alargado de madera empleado por el pailero para batir la miel.
288. Determinación del tonelaje de caña transportado en cada viaje.
289. Miel que al contacto con agua fría forma un caramelo fuerte y quebradizo.
290. Dulce fabricado de la caña de azúcar.

291. Paila decisiva para lograr una buena calidad de dulce.
292. Peón encargado de recoger el bagazo y llevarlo a la galera del trapiche.
293. Manojó de mozote que se entrega al trapiche con la caña para la ejecución de una tarea.
294. Expresión que se emplea en los ingenios para indicar que compran caña.
295. Recipiente hueco usado para sacar la cachaza depositada en la superficie de las pailas.
296. Peón encargado de echar la caña al trapiche.
297. Nombre en desuso con que se designaba la guardia de las zonas rurales.
298. Carga de caña anudada con cadenas.
299. Tapa con deficiencias en cuanto a su peso.
300. Fabricar clandestinamente el aguardiente.
301. Golosina que se hace en el trapiche de la miel de caña.
302. Actividades realizadas en el ingenio para la fabricación de azúcar.
303. Nombre que se da al atado de dulce.
304. Perder el uso de la razón a causa del licor.
305. Fábrica de aguardiente clandestino.
306. Persona que está bajo los efectos del licor.
307. Recipientes huecos unidos a una varilla utilizados en la eliminación de la cachaza que se forma en la superficie de las pailas.
308. Tomar licor en exceso.

309. Vasiija metálica circular con mango largo que se usa en los trapiches para chorrear la miel en los moldes respectivos.
310. Cantidad de miel solidificada en un molde de los empleados en los trapiches.
311. Medida de la caña que corresponde a 1000 kilos.
312. Caña parcialmente exprimida por contener todavía cierta cantidad de jugo.
313. Molino para extraer el jugo de la caña de azúcar.
314. Pequeña cantidad de licor lista para ser ingerida.
315. Fabricación de 30 a 40 atados de un viaje de caña.
316. Cantidad de toneladas que produce un cañal por manzana.
317. Fabricación de doscientos atados de dulce previa entrega de la caña necesaria.
318. Conjunto de pailas de un trapiche por las que va pasando el jugo.
319. Aguadulce caliente que es tomada con los alimentos.
320. Aguardiente sucio y oxidado.
321. Expresión empleada por el campesino alajuelense que se encuentra en San José para referirse a su pueblo.
322. Aparato para destilar el aguardiente.
323. Vender licor en forma clandestina.
324. Persona que se dedica a vender licor clandestino.
325. Aguardiente de fabricación clandestina.
326. Aguardiente caliente que sale después de las claras.
327. Operación de sacar guaro.

- 328. Ingerir gran cantidad de licor.
- 329. Persona que usualmente está en estado de ebriedad.
- 330. Aguardiente fabricado a base de caña de azúcar.
- 331. Bebida alcohólica destilada de la caña una vez macerada ésta.
- 332. Apegarse afectivamente a algo.
- 333. Vehículo de transporte colectivo de personas.
- 334. Brote excesivo de raíces en la estaca.
- 335. Acción de quitar las hojas secas que penden de las cañas.

3.0 EL LEXICO EN LA SIEMBRA DE LA CAÑA

- | | |
|-------------------|--|
| ARADO DE SUBSUELO | m. Instrumento metálico muy usado en los cañales alajuelenses para abrir los surcos donde se depositará luego la semilla de caña. |
| CALABAZO | m. Cucurbitácea empleada por el peón cañero como vasija para llevar agua al cañal. |
| CAMARONERO | m. Campesino que trabaja por contrato en distintos tipos de trabajos agrícolas. |
| CAÑA DE AZUCAR | f. Planta gramínea con tallo esponjoso que normalmente alcanza unos dos metros de altura. Las hojas son alternas, lanceoladas, denticuladas y abra |

zadas, con un nervio medio blanco. El tallo está formado por un tejido esponjoso y dulce, del que se extrae azúcar. Sus flores son rosáceas y dispuestas en panículas de espiguillas. Existen diversas variedades que se diferencian por el color del tallo, por la altura y por la longitud de los extremos.

CAÑA CELE

f. Se llama a la caña que todavía está tierna, es decir, que posee un grado muy bajo de maduración.

CAÑAL

m. Cañaveral. Se llama así a cualquier terreno sembrado con caña de azúcar.

CAÑA SAZONA

f. Es la caña que ya ha adquirido un desarrollo completo, de tal forma que ya es apta para ser cortada.

CARRETILLO

m. Carretilla de mano con una rueda metálica y dos varas, de múltiples usos en las labores cañeras.

CEPA

f. Hijos pequeños que van naciendo de la estaca plantada en el surco.

CORTAR SEMILLA

tr. Proceso que consiste en dividir una caña cele en varias estacas pequeñas utilizables luego en la siembra de la caña.

- CUADRO m. Porción del terreno de un cañal ya listo para la siembra. También se le asigna este nombre a la parte de un cañal que se destaca ya sea por su exuberancia o por su languidez.
- CHORREAR tr. Se refiere al proceso por el cual se van depositando las estacas en forma sucesiva dentro del surco.
- CHORRO m. Hilera de estacas que han quedado depositadas en el surco una vez realizada la siembra.
- ENTRESURCO m. Espacio comprendido entre los surcos hechos en un cañal que se prepara para la siembra.
- ESTACA f. Trozo corto de caña con dos o tres gajos que el peón escoge para semilla.
- GAJO m. Espacio comprendido entre dos nudos. El tamaño de los gajos varía de acuerdo a la variedad de caña.
- HIJIAMBRE m. Se dice de la cepa que con la germinación ha producido infinidad de pequeños tallos.
- HIJO m. En el proceso de crecimiento de la caña, se llama hijo al tallo pequeño que nace de la estaca.

- HIJUELA f. Hilera corta que se hace sobre todo al comenzar o terminar un cañal.
- HOJARASCA f. Se llama así al acumulamiento de hoja seca que ha quedado en el cañal ya sea por acción de la deshoja o de la corta. Con frecuencia se usa para tapar la semilla de los rayos solares.
- ITAO m. Itabo. Arbol de tronco grueso muy utilizado en las cercas de los cañales.
- LOMILLO m. Abultamiento de tierra ocasionado por el paso del arado, al ir sacando la tierra en la labor de surcada. (Véase el léxico de las labores en el cañal.)
- MACOLLA f. Conjunto de hijos de tamaño regular que han brotado de una misma estaca.
- ÑUDO m. Partes más duras del tallo de la caña que sirven de división entre los gajos.
- PERDER LA CEPA tr. Proceso por el cual se arranca de raíz la cepa vieja, colocándola nuevamente en el surco con las raíces en la parte superior; de tal manera, que el pequeño tallo quede enterrado sin posibilidades de salir.
- RAICEAMIENTO m. Proceso por el cual brotan de la estaca gran cantidad de raíces.

- REGAR SEMILLA tr. Proceso por el cual los peones van depositando en chorros las estacas de caña. Algunos agricultores riegan la semilla en dos chorros, y otros, en tres, de acuerdo a la amplitud que se haya dado al surco.
- RESIEMBRA f. Proceso mediante el cual se pierde la cepa vieja y se siembran nuevas estacas en los surcos de un cañal.
- SEMILLA f. Conjunto de estacas cortas, con tres o cuatro gajos seleccionados para hacer una nueva plantación de caña.
- SEMILLA CELE f. Cañal de ocho o nueve meses de variedades escogidas destinadas a la reproducción de la caña.
- SEMILLA DESTAPADA f. Estacas que, por ser muy largas, se tuercen después de varias semanas de sembradas. Como consecuencia, sus puntas salen del surco y no germinan.
- SIEMBRA f. Proceso relativo a la siembra de la caña, consistente en ir chorreando dentro del surco la semilla de caña.
- SURCO m. Hendidura hecha con arado para depositar luego en ella las estacas.
- TAPAR LA SEMILLA tr. Acción de cubrir con una pequeña capa de tierra las estacas depositadas en los surcos.

- VARIEDAD f. Término empleado para diferenciar diversos tipos de semillas de caña.
- YEMA f. Pequeño tallo que aparece en los nudos de la estaca y que todavía no se ha desarrollado.

4.0 EL LEXICO DE LAS LABORES DEL CAÑAL

- ABONADA f. Proceso por medio del cual se deposita el abono en los surcos de un cañal en período de crecimiento.
- ALCANZAR CAÑA tr. Acción de tirar trozos de caña al peón que, subido en el trailer, los va acomodando.
- AMORIZARSE m. Tomar afecto a algo.
- APORCA f. Actividad que consiste en aporcar un cañal.
- APORCADOR m. Peón encargado de aporcar un cañal.
- APORCAR tr. Con el sentido dado por el léxico oficial, trabajo hecho por el peón para cubrir con tierra la parte inferior de las macollas de caña. Para ello con la pala tira el monte, aún con tierra, de la entrecalle a la base de la cepa, procurando que las raíces queden hacia arriba.
- ARADA f. Proceso de preparación de un plan para la siembra de la caña.

- ARADO DE PALO m. Instrumento rudimentario de madera utilizado en la arada de un pequeño plan.
- ARRIMAR EL SURCO tr. Esfuerzo que debe hacer el peón cañero para dar el mismo rendimiento que el orillero, haciendo un trabajo que se equipare al efectuado por éste en la jornada del día. Ese trabajo puede ser de aporca, limpia o machetea de un cañal.
- ASISTIR UN CAÑAL tr. Cuidado que debe tener el productor cañero en realizar en un cañal todos los trabajos necesarios para que la caña se desarrolle adecuadamente.
- CAMELLON m. Levantamiento de tierra que el peón hace en la entrecalle del cañal para sembrar hortalizas u otros siembros.
- CAÑERO Adj. Persona que tiene alguna relación con el cultivo de la caña. Puede ser tanto el peón que labora en las diferentes actividades cañeras como el hacendado que se dedica a la industria azucarera.
- CORDON m. Acumulamiento rectilíneo de hojarasca, hecho a lo largo de un cañal una vez efectuada la corta, ya sea con el fin de quemarla luego o

para facilitar el crecimiento de las nuevas cepas.

- CUCHILLO m. Instrumento metálico cortante que, dentro de una cubierta de cuero, porta el peón cañero casi siempre en la cintura.
- CHAPIA f. Se refiere a la acción de chapiar un cañal.
- CHAPIADOR m. Peón que realiza la chapia de un cañal.
- CHAPIAR tr. Proceso de eliminación del monte que crece en los cañales. En esta operación el peón usa su cuchillo para eliminar todo tipo de yerba indeseable que se desarrolle en los cañales.
- CHARRAL m. Cuadro cubierto de monte que amenaza con perder las pequeñas cepas de la caña recién nacida.
- DESGARRE m. Desgarramiento.
- DESHIERBA f. Operación que consiste en arrancar con la mano las malas hierbas que crecen dentro de los surcos al empezar la germinación de las estacas.
- DESHOJA f. Actividad consistente en la eliminación de las hojas secas de un cañal.
- DESHOJAR tr. Proceso por medio del cual se despoja la caña sazona de las hojas secas que permanecen ad-

- heridas a sus gajos.
- DISCOS
- m. Cuerpos cilindricos superpuestos, con bordes afilados para que penetren en la tierra. Su función consiste en rayar la tierra durante las labores preparatorias de un cuadro para la siembra de caña.
- EMPAREJADA
- f. Trabajo que tiene como principal objetivo eliminar los abultamientos de tierra existentes en un cuadro destinado a la siembra de caña. Este trabajo facilita luego sobremanera la labor de surcada.
- EMPAREJAR
- tr. Proceso de acomodamiento de tierra que se efectúa en un cuadro ya rayado, para evitar tanto los abultamientos excesivos como los faltantes de tierra.
- ENTRECALLE
- f. Espacio comprendido entre dos hileras de matas de caña. En la mayoría de los cañales alajuelenses este espacio suele ser de un metro y medio de ancho.
- GALLO
- m. Pequeña cantidad de alimento, envuelto generalmente en una tortilla o en un pedazo de hoja de plátano, que se intercambian los peones a la hora de almorzar.

- GARABATO m. Rama de árbol en forma de gancho, escogida y adaptada por el peón para apartar la hierba conforme la va cortando. También lo emplea en la deshoja para desprender las hojas secas que permanecen adheridas a la mata de caña.
- HILERA f. Conjunto de cañas que han nacido sucesivamente una detrás de la otra de acuerdo al orden que le hayan dado los sembradores en los surcos.
- HORQUETA f. Instrumento en forma de diapasón hecho casi siempre con la rama de un árbol cualquiera. El peón la emplea para efectuar la remanga en un cañal recientemente cortado.
- IRLA f. Isla. Cañal situado en una colina aislada por las depresiones del terreno.
- JALAR ALMUERZO tr. Acción de llevar el almuerzo a los peones que trabajan en un cañal.
- JORNALEADA f. Trabajos por jornal que el peón realiza en un cañal.
- JORNALEAR tr. Jornalar.
- JORNALEO m. Oficio del peón que trabaja por jornal en los cañales.

- JORNALERO m. L.O. (1)
- LEVANTAR LA COSECHA tr. Proceso de recolección de hortalizas, granos y otras verduras, sembradas en el entresurco de un cañal en crecimiento.
- LIMA f. Instrumento metálico usado por el peón para afilar sus fierros de trabajo.
- LIMPIA f. Eliminación total de las malas hierbas que crecen en un cañal enmontado.
- MACHETE m. Instrumento alargado en curva que emplea el peón cañero en las limpias y macheteas del cañal.
- MACHETEA f. Proceso por medio del cual, el peón cañero elimina con el machete las malas hierbas del cañal.
- MACHETEAR tr. Acción de cortar con el machete las malezas que crecen con la caña.
- MARIPOSA f. Se llama así en el sistema de regadío de un cañal por medio del método de aspersión, a la pieza metálica que gira al ser impulsada por la presión del agua.
- MATA f. Nombre que se da en general a las plantas de tallo no leñoso y de determinado tamaño, como

(1) Léxico oficial.

por ejemplo la caña de azúcar.

- MOLEJON m. Piedra utilizada para echarle filo a todos los fierros de trabajo.
- MONTE m. Conjunto de hierbas indeseables que crecen en los cañales.
- NACENCIA f. Cantidad muy grande de hijos que han brotado ya sea de una estaca o de una caña en bandera.
- ORILLERO m. Peón escogido por su habilidad en las labores propias de un cañal, para que regule el trabajo a realizar en un día por los demás peones.
- PAJA f. Hoja seca de caña seleccionada para techar ranchos pajizos.
- PALA ANCHA f. Instrumento metálico en forma de cuchara plana de muy variados usos. Se utiliza sobre todo para aporcar la caña durante su etapa de crecimiento.
- PALA CARRILERA f. Pala sin puño, a la cual se le adapta un mango de palo bastante largo. Usualmente se emplea en la surcada, cuando ésta se hace a mano.
- PALIAR intr. Pallear. Proceso de limpiar y aporcar de un cañal.

- PALEA f. Actividad de paliar un cañal, utilizando la pala para voltear la tierra. El fin de esta operación es lograr que las hierbas queden enterradas con sus raíces hacia arriba para que no puedan germinar nuevamente.
- PALERO m. Peón que realiza la palea de un cañal.
- PIONADA f. Peonada. Conjunto de peones que laboran en un determinado cañal.
- PLAN m. Parte menos abrupta de un cañal.
- PONER COJOLLO tr. Acción de recoger y ordenar en cargas los cojollos que han quedado esparcidos por el cañal durante la corta.
- RASPA f. Operación por medio de la cual se limpia un cañal, raspando con pala o machete la parte superficial de la tierra. El fin de esta actividad es eliminar las hierbas que empiezan a crecer, ya sea en las entrecalles o en las cepas de un cañal.
- RASPADOR m. Pequeña lámina metálica de forma triangular que el peón cañero emplea para raspar la tierra que ha quedado adherida a cualquiera de sus instrumentos de labranza.
- RASTRÁ f. Aparato metálico adaptable a los chapulines,

destinado a la actividad de rastreada de la tierra en el cultivo de la caña.

- RASTREADA f. Proceso de remoción de la tierra. Esta actividad tiene por fin aflojar la tierra, para proseguir luego con la siembra de la caña.
- RASTREADOR m. Peón encargado de manejar el chapulín que porta la rastra para la remoción del terreno.
- RAYAR UN CUADRO tr. Trabajo previo a la arada para indicar el trazo que seguirán los surcos.
- REMANGA f. Proceso de limpieza de un cañal, con el fin de apartar la hojarasca que con motivo de la corta quedó depositada sobre los surcos.
- REMANGAR tr. Actividad consistente en efectuar la remanga en un cañal recién cortado.
- RIEGO POR ASPERSION m. Actividad por la cual se riega un cañal, usando para ello las mariposas de aspersion que lanzan el agua en forma rotativa sobre el cañal.
- RIEGO POR INUNDACION m. Proceso por el cual se riega un cañal, utilizando canales para encauzar el agua hacia los surcos.
- RONDA f. Proceso por medio del cual se aislan dentro de un cañal cortado montones de hojarasca se-

- ca con el objeto de prenderle fuego.
- RULA f. Instrumento de 30 o más pulgadas de largo formado por una hoja metálica de un solo corte, con mango de palo.
- SIEMBRO m. Se llama a las hortalizas o cualquier otro tipo de producto agrícola que se siembre en el entresurco de un cañal.
- SOCOLA f. Terreno que después de ser sometido a la acción del fuego queda listo para la siembra.
- SURCADA f. Proceso por medio del cual se hacen los surcos en la tierra para sembrar luego las estacas.
- SURCADOR m. Especie de arado metálico utilizado para abrir los surcos de un cañal.
- TACOTAL m. Parcela descuidada y pantanosa cubierta con todo tipo de arbustos de regular altura.
- TALADRADOR m. Plaga que con frecuencia afecta los cañales que están en crecimiento. La provoca un gusano que va carcomiendo los tallos de la caña.
- TALTUZA f. Roedor de dientes fortísimos, uñas duras y curvas con las que cava la tierra, ocasionando muchos daños en los cañales.

- TALTUCEAR intr. Acción de cazar taltuzas ya sea escarbando
 la tierra o colócano trampas en sus guaridas.
- TALTUCERA f. Trampa para cazar taltuzas.
- TAPAR COJOLLO tr. Acción por la cual se cubren con la hoja seca
 que ha quedado de la corta, las cargas de co-
 jollo ya puestas, con el fin de protegerlas
 contra los rayos solares.
- TUPIR LA CEPA tr. Acción de resembrar caña en algunas partes
 del cañal donde se ha perdido la cepa.
- YERSICIDA m. Ingrediente químico usado en los cañales para
 eliminar las malas hierbas.
- ZACATE AMARGO m. Maleza que crece profusamente en los cañales.
- ZANJA f. Excavación larga y angosta que se hace en el
 entresurco de ciertos cañales sembrados en
 terrenos laderosos para evitar que las aguas
 laven las tierras.
- ZANJIAR tr. Zanjar. Acción de abrir zanjas.
- ZANJERO m. Peón que trabaja haciendo zanjas en un cañal.

5.0 EL LEXICO EN LA CORTA DE LA CAÑA

- ACAMAR tr. Producirse un enlace excesivo de hojas en la
 parte superior de un cañal.
- AGUARAPAR intr. Se dice de la macolla que se pudre por el ex-

- ceso de humedad en el cañal.
- ALMUERZO m. Con el significado del léxico oficial, pequeña cantidad de alimento que envuelta en hojas de plátano, es enviada al peón cañero desde su casa, normalmente a las nueve de la mañana.
- AMONTONAR CAÑA tr. Con el sentido dado en el léxico oficial, proceso por el cual los peones van tirando las cañas cortadas unas sobre otras, formando montones de caña.
- AVIRAGUAR intr. 1. Perderse el memón debido sobre todo a la acción persistente del agua.
2. Se dice de la ropa que se mancha a causa de la humedad.
- BANDERA f. Caña que por no haber alcanzado un adecuado sazónamiento, se deja en los surcos al efectuar la corta.
- BOYERO m. L. O.
- BOEYAR intr. Realizar cualquier tipo de trabajo con la yunta de bueyes.
- CALLEJON m. Espacio libre dentro del cañal para que los chapulines y demás vehículos transiten con facilidad.
- CAÑA ACAMADA f. Cañal cuyas hileras se han entrecruzado for-

mando una maraña impenetrable, que dificulta sobremanera la actividad de corta.

- CAÑA AGUARAPADA f. Caña sazona en descomposición por causa de la humedad.
- CAÑA AVIRAGUADA f. Caña cele perjudicada por el exceso de agua.
- CAÑA CORTADA f. Caña que ha quedado tirada en el cañal después de la corta.
- CAÑA CRIOLLA f. Variedad de caña que se distingue por su color morado con rayas amarillas. Se la usa con preferencia en la fabricación del dulce.
- CAÑA CON VEROLIS f. Se dice de la caña ya sazona que ha floreado.
- CAÑA CUBANA f. Variedad de caña muy suave y de bastante grosor que ya prácticamente ha desaparecido, suplantada por otras variedades mejoradas.
- CAÑA DE CORTA f. Caña que habiendo adquirido un desarrollo completo es apta ya para ser cortada.
- CAÑA DE PLANTA f. Se llama así a la caña nacida directamente de la estaca inicial y que todavía no ha experimentado el primer corte.
- CAÑA DESCOJOLLADA f. Caña que ya ha sido despuntada por el peón cañero en el proceso de corta.
- CAÑA DE SOCA f. Se llama a la caña que nace no de la estaca primitiva sino del chonco que queda en la tierra después de la corta.
- CAÑA EN GAMALOTE f. Se llama a la caña tierna que todavía está en período de crecimiento.

- CAÑA ENTREVERADA f. Cañal que estando ya listo para la corte posee partes de caña todavía en gamalote y otras perfectamente sazonas.
- CAÑA INDIA f. Variedad ya casi inexistente en la provincia de Alajuela que se caracteriza por ser una caña extremadamente menuda y de gran consistencia.
- CAÑA PASADA f. Se dice de la caña casi siempre con verolís que por no cortarse a tiempo oportuno experimenta una pérdida notable en su peso.
- CAÑA PELUDA f. Se llama a la caña cuyos carrizos están profusamente cubiertos con pelillos blancos. Estos pelillos por ser muy finos y fácilmente desprendibles, causan grandes molestias tanto al cortador como al peón encargado de poner cojollo.
- CAÑA RALA f. Caña que nace distanciada en los surcos debido a la mala calidad de la semilla plantada o a la no renovación de las cepas.
- CAÑA REVEGIDA f. Caña de tamaño exiguo, que por diversos factores no logra su desarrollo normal.
- CAÑA TUPIDA f. Caña exuberante que crece con gran vigor sin dejar espacios vacíos en los surcos.

- CAÑA VEINTIOCHO f. Variedad de caña de color amarillo y de gran consistencia. Su cultivo se generalizó por mucho tiempo en algunas zonas cañeras alajuelenses.
- CAÑAL DE CORTA m. Cañal en condiciones de ser cortado. Algunos cañales se ponen después de catorce meses y otros después de veinticuatro meses, de acuerdo a la zona y a la variedad de caña.
- CAÑAL EN BANDERA m. Cañal en donde se ha entresacado únicamente la caña sazona.
- CAÑAL EN CORTA m. Cañal en el cual se realiza la labor de corta.
- CAÑAL RESECO m. Cañal que por falta de agua se presenta claramente marchito.
- CARGADA f. Actividad que se efectúa en un cañal en corta. Consiste en acomodar adecuadamente la caña cortada dentro de las vagonetas.
- CARGADOR m. Peón que realiza la cargada de la caña.
- CARGA DE COJOLLO f. Manojito pequeño de cojollos que el peón cañero hace en el cañal recién cortado al poner cojollo con la finalidad de facilitar luego la cargada.
- CARGAR CAÑA tr. Proceso por el cual unos peones alcanzan caña y otros la colocan dentro del trailer.

- CARRETADA f. Carreta llena con caña o cualquier otro producto.
- CARRIZO m. Parte inferior de la hoja de caña que envuelve los gajos de la caña.
- CIENEGA f. Ciénaga. Parte baja y pantanosa de un cañal generalmente cercana a un yurro o riachuelo.
- COJOLLO m. Cogollo. Parte superior de la caña de azúcar que es aprovechable como alimento para el ganado.
- COMER CAÑA tr. Acción de masticar gajos de caña para extraerles el jugo.
- COMIDA f. Alimento que el peón cañero consume al atardecer, ya sea en su casa o en el ingenio en los períodos de la molienda.
- CORTA f. Es el proceso relativo a la recolección practicada en un cañal. De acuerdo a la zona climática y al tipo de caña, la corta se realiza después de catorce o veinticuatro meses. En la provincia de Alajuela es usual hacer esta actividad a mano.
- CORTA CON BANDERA f. Es la corta parcial que se efectúa en un cañal, dejando en él solamente las cañas que todavía no tienen la madurez suficiente para ser cor-

tada. Esta operación se realiza cuando la caña no empareja toda al mismo tiempo lo que hace inconveniente la corta de ajecho.

- CORTA CON QUEMA f. Corta de caña que se inicia con la quema de toda la hojarasca y basura del cañal, con el fin de lograr un mayor rendimiento en esta operación.
- CORTA DE AJECHO f. Es la recolección total de un cañal sin dejar banderas en los surcos.
- CORTADOR m. Se llama así al peón que se encarga de cortar la caña y dejarla lista en el cañal, para que luego sea cargada en el trailer.
- CORTA POR MEDIODIA f. Es el trabajo de corta que se hace de 6 a.m. a 12 p.m. Esta actividad laboral se paga por hora.
- CORTA POR TAREA f. Es la corta que hace un peón cobrando por área de terreno. Se puede comprometer, por ejemplo, a cortar una manzana de caña por determinado precio.
- CORTA POR TONELADA f. Acuerdo entre el patrón y el peón para fijar un precio por cada tonelada de caña cortada.
- CORTE m. Parte de un cañal en corta que todavía no ha sido recolectada.
2. Línea divisoria entre la parte cortada de

un cañal y aquella en donde todavía hay caña sin cortar.

3. Pequeña parcela de caña cuidadosamente esistida.

- CUBIERTA f. Vaina de cuero utilizada para guardar el cuchillo, que el peón cañero porta en su cintura.
- CHAGUITE m. Región cañera que se distingue por la abundancia de ríos y de suelos pantanosos.
- CHANCHA f. Palanca de doble tracción de carro o de tractor.
- CHUMASCA f. Garúa muy leve que apenas si moja las hojas del cañal.
- CHAPULIN m. Tractor de llantas grandes que constituye en las zonas cañeras alajuelenses el principal medio para transportar la caña al ingenio. Además es de gran utilidad en la preparación de los terrenos para la siembra de caña.
- CHAPULINISTA m. Peón que trabaja manejando chapulín.
- CHINGA f. Especie de machete metálico que se emplea para cortar caña. Consta de una asa o mango de madera y una hoja con forma próxima a una circunferencia.
- CHONCO m. Trozo inicial del tallo de la caña que queda en tierra una vez efectuada la corta de caña.

- CHURRISTATE m. Planta de tallo largo y delgado que junto con otras malas hierbas crece en los cañales, usando las cañas como soporte para extenderse.
- DAR COJOLLO A LOS BUEYES tr. Actividad muy corriente antes de que la carreta de bueyes fuera suplantada por el chapulín. Consiste esta operación en dar de comer cojollo a los bueyes que unidos a la carreta, esperan que ésta sea cargada. Esto lo hace el cañero con la finalidad de facilitar la cargada, evitando que los bueyes se impacienten por la larga espera.
- DEJAR CHONCOS tr. Dejar en el cañal trozos del tallo inicial de la caña, por no saber realizar la corta a ras del suelo.
- DESPUNTA f. Actividad consistente en cortar el cojollo a las matas de caña.
- DESPUNTAR tr. Acción de separar el cojollo del resto de la caña.
- DESRRAIZAR tr. Acción de quitar las raíces de la parte inferior del tallo de caña, que con la corta se ha separado del chonco que se deja en el surco.

ECHAR FILO	tr. Acción de afilar cualquiera de los <u>ins</u> trumentos empleados en las labores de la caña.
EMPAREJAR	tr. Proceso por el cual un cañal va logran <u>do</u> progresivamente la madurez de sus tallos.
ENTRESACA	f. Corta parcial de un cañal con la cual se recolecta únicamente la caña muy sazona y se dejan los mamones todavía no aptos para la corta.
ENTRESACAR	tr. Cortar parte de la caña de un cañal que no ha emparejado convenientemente.
FIERROS DE TRABAJO	m. Hierros de trabajo. Se llama así a todos los instrumentos empleados en las labores cañeras.
FLETE	m. Viaje de caña que se lleva al ingenio por un precio estipulado de antemano.
FLETEAR	tr. Transportar caña ajena al ingenio por contrato previo entre las partes.
GALLEGO	m. Especie pequeña de lagartija que vive en los cañales.
GUSANO DE RATON	m. Animal invertebrado, de cuerpo cilíndrico, alargado y profusamente cubier <u>do</u>

- to de pelo blanco que frecuentemente se encuentra en las hojas de la caña.
- HOMBREAR tr. Acción de sacar en hombros las cargas de caña desde el cañal hasta un lugar adecuado para efectuar la cargada.
- JALADA f. Actividad de transporte que consiste en llevar al ingenio la caña que se va cortando en los cañales.
- JALAR CAÑA tr. Acción de transportar la caña al ingenio por medio de chapulines provistos de sus respectivos trailers.
- JALAR COJOLLO tr. Transportar el cojollo anteriormente puesto del cañal donde se encuentra el respectivo potrero, donde servirá de alimento al ganado.
- LAVAR LA TIERRA tr. Erosión provocada en un cañal por acción de las aguas provenientes de las lluvias.
- LLAMAR tr. Incitar de palabra a los bueyes para que se movilicen con mayor rapidez.
- MAMON m. Tallo de caña que no posee todavía un grado de madurez suficiente para ser cortado.
- MONTON DE CAÑA m. Acumulamiento de caña cortada, hecha en

- el cañal por el peón al tirar en un sólo lugar la caña que va cortando.
- MORISECO m. Mala hierba muy abundante en los surcos y que crece corrientemente con la caña.
- MOSAICO m. Plaga producida por un virus que con frecuencia afecta los cañales.
- PARAL m. Trozo de caña o de madera que se incarta a los lados de una vagoneta cargada de caña con el fin de sobrecargarla con más caña.
- PELAR CAÑA tr. Acción de quitar la cáscara o corteza externa de una caña por medio de la chinga o de cualquier otro tipo de instrumento cortante.
- PELO DE CAÑA m. Vellosoidad que de acuerdo con la variedad de caña crece profusamente en los carrizos de las hojas.
- PONERSE EL CORTE tr. Proceso inicial en la etapa de maduración de la caña, que es percibido sobre la base de manifestaciones naturales externas de la planta.
- RECARGA f. Cantidad de caña colocada en exceso en la parte superior de la vagoneta y que

- es sostenida por los parales puestos con ese fin.
- TAPAR CAÑA tr. Acción de cubrir con hojarasca seca los montones de caña hechos en el cañal para protegerlos del sol.
- TRAILER m. Especie de vagoneta formada por barrotes metálicos entrecruzados. Se adhiere al chapulín para transportar la caña al ingenio.
- UVA (1) f. Variedad de caña de color morada y bastante suave.
- VAGONETA f. Carreta con parales generalmente metálicos y con ruedas de hule de uso corriente en el transporte de la caña.
- VEROLIS m. Se llama a la punta o parte terminal de la caña, donde brota la yema floral.
- VIAJE m. Se llama a cada uno de los desplazamientos de un chapulín cargado de caña hacia el ingenio con el fin de transportar esa caña.

(1) En las variedades suele escribirse con "b" : uba.

VOLTEAR LA CAÑA	tr. Acción de separar la caña de su respectivo surco.
VOTAR EL CAÑAL	tr. Acción que realizan los vientos fuertes dejando la caña tirada en el cañal.
YURRO	m. Río pequeño y de poco caudal.
ZACATE DE RATON	m. Mala hierba de hoja muy menuda que corrientemente crece en los cañales.

6.0 EL LEXICO EN LAS ACTIVIDADES DEL TRAPICHE Y DEL INGENIO AZUCARERO

ADENTRO	adv. Expresión empleada por el campesino alajuelense que vende el <u>dulce</u> en el centro de San José o de Alajuela al referirse a su pueblo de origen.
AFUERA	adv. Alocución empleada por el campesino en su pueblo para indicar que venderá su dulce en el cantón central de Alajuela o de San José.
AGUA DE MOZOTE	f. Agua combinada con mozote.
AGUADULCE	m. L.O.
AGUARDIENTE	m. L.O.
ALAMBIQUE	m. L.O.
ALQUITARA	f. L.O.
APILAR	tr. L.O.

- ATAO m. Atado. Unión de dos tapas de dulce .
envueltas con hojas secas de caña y plátano.
- BAGAZO m. L.O.
- BAGACERO m. Peón que se encarga en un trapiche de
jalar el bagazo del trapiche a la ga-
lera.
- BAJAR LA PAILA tr. Actividad desplegada por el pailero al
echar en la paila cebo, manteca u otra
grasa con el fin de evitar la formación
de espuma que tienda a subir.
- BATEA f. Con la acepción del léxico oficial, pie-
za plana de madera que se usa en los
trapiches para preparar el agua de mo-
zote.
- BATIDA f. Remoción enérgica y continua a que se
somete la miel para blanquearla al mis-
mo tiempo que se va enfriando.
- BEBIDA f. Aguadulce.
- BOMBA f. Vasija metálica circular con mango lar-
go utilizada en el trapiche para sacar
la miel de la canoa y chorrearla luego
en los moldes de madera para que se
corte.

CACHAZA	f. L.O.
CACHO	m. Silbato de gran potencia, empleado en los ingenios azucareros para indicar a los peones las horas de entrada y salida de sus trabajos.
CADENAR	tr. Encadenar.
CADENAS	f. L.O.
CALDO	m. L.O.
CANOA	f. Recipiente de madera, alargado y angosto utilizado en el trapiche para batir la miel.
CAPITANA	f. Se llama a una de las tres mazas de hierro de que consta un trapiche y que está colocada sobre las anteriores en el vértice superior del triángulo.
CARAMELO	m. L.O.
CARGA DE MOZOTE	f. Manejo de mozote necesario en la fabricación de cuarenta tapas de dulce.
CAZADORA	f. Vehículo de movilización colectiva.
CLARA	f. Aguardiente sucio y oxidado por acción del metal propio de la alquitara.
COMER ESPUMA	tr. Acción de comer las espumas que se forman en las pailas de un trapiche e con

secuencia de las altas temperaturas a que se somete la miel.

CONTRABANDEAR	tr. .L.O.
CONTRABANDISTA	m. Persona que se dedica a vender <u>guaro</u> <u>contrabando</u> .
CUERPO	m. Se llama en un ingenio a la celda de ebullición al vacío donde se evapora el jugo clarificado.
CHINCHIBI	m. Líquido dulce y espumoso hecho a base de caldo de caña.
CHIRRITE	m. Aguardiente de procedencia clandestina.
CHIRRITE DE CABEZA	m. Aguardiente caliente que sale después de las <u>claras</u> .
CHORREADA	f. Acción de depositar la masa de miel caliente en los moldes que dan la forma a las tapas de dulce.
DEFECACION	f. Actividad por medio de la cual se eliminan del jugo tanto las impurezas solubles como las insolubles.
DESCACHAZAR	tr. Actividad que consiste en eliminar las impurezas que se hayan depositado en la superficie de la paila.
DESCARGAR	tr. .L.O.

DESTILAR	tr. Acción de <u>sacar guaro</u> .
DULCE	m. <u>Tapa</u> elaborada en los trapiches.
ENCADENAR	tr. Acción de sujetar los <u>rollos de caña</u> con cadenas.
ENTREGAR CAÑA	tr. Proceso que se refiere a la acción de dejar en el ingenio la cantidad de caña comprada por dicho ingenio.
ESPUMA	f. L.O.
ESPUMAR	tr. Sacar la espuma que se ha depositado en la superficie de la paila.
ESQUIBA	f. Estiba. Conjunto de rollos de caña colocados unos encima de otros.
ESQUIBAR	tr. Estibar. Acción realizada por una grúa consistente en ir colocando los rollos de caña unos sobre otros.
EVAPORADOR	m. L.O.
EXPRIMIDA	f. Proceso de extracción del jugo de la caña después de ser quebrada por las dos mazas de la desmenuzadora.
GALERA	f. Parte del trapiche donde se guarda el bagazo.
GANCHO	m. Instrumento metálico, curvado en uno de sus extremos, que unido a la grúa

	se emplea en el ingenio para <u>esquibar</u> los rollos de caña.
GATA	f. Instrumento metálico empleado para levantar el chapulín.
GRUA	f. L.O.
GUARAPO	m. L.O.
GUARO	m. L.O.
GUARO CONTRABANDO	m. Aguardiente que se fabrica en forma clandestina.
HACER UN VIAJE	tr. Transportar al ingenio un trailer de caña.
INGENIO	m. L.O.
JARABE	m. L.O.
JUMA	f. Borrachera
JUMARSE	intr. Emborracharse
JUMAS	m. Borracho
LECHADA DE CAL	f. Preparación a base de cal que se utiliza en el ingenio para neutralizar la acidez natural del jugo de caña.
LEÑA	f. L.O.
LIBRILLO	m. Lebrillo. Tinaja o vasija de barro de diferentes tamaños, utilizada sobre todo para guardar golosinas.

- LODO m. Sustancia desechable que, en el proceso de fabricación del azúcar, se separa del jugo claro mediante la sedimentación.
- MARQUETA f. Cuadro grande de dulce que algunos trapiches venden a la Fábrica Nacional de Licores.
- MAYA f. Enfermedad que afecta determinados cultivos.
- MAYAR intr. Marchitar.
- MAZA f. Cilindro de gran tamaño empleado en los ingenios y trapiches para la extracción del jugo o guarapo mediante la compresión de la caña entre dos de estas masas.
- MAZA BAGACERA f. Maza de hierro del trapiche, situada frente a la maza cañera y en su mismo plano.
- MAZA CAÑERA f. Maza de hierro del trapiche, situada en el plano inferior y por el lado donde se introduce la caña.
- MIEL f. L.O.
- MIEL NORMAL f. Miel que no ha sufrido detrimentos al ser sometida a grandes temperaturas.
- MOLDE m. Pieza en que se chorrea la miel para darle la forma propia de una tapa de

- dulce.
- MOLEDERO m. Mesa rústica empleada con preferencia para moler el maíz y hacer las tortillas.
- MOLEDOR m. Peón que se encarga de ir echando la caña a la hornilla del trapiche.
- MOLER CAÑA tr. L.O.
- MOLIDA f. Molienda.
- MOLINO m. L.O.
- MOZOTE m. Planta que por su poder coagulante se emplea en los trapiches para recoger las impurezas del jugo que se depositan en la primera paila.
- PAILA f. L.O.
- PAILA MIELERA f. Paila que se encuentra más directamente en contacto con el fuego, lo que consecuentemente aumenta la evaporación y concentración del caldo.
- PAILA TEMPLADORA f. Paila en la cual el pailero concentra sus actividades y emplea sus conocimientos para evitar que la tarea se pierda por no cumplir con los requisitos que se deben tener en cuenta en la fabricación del dulce.

- PAILERO m. L.O.
- PALETA f. Instrumento alargado de madera y forma cóncava en uno de sus extremos, que emplea el pailero para batir la miel.
- PANELA m. L.O.
- PENCA f. Nombre que se le da al atado de dulce.
- PESA f. Proceso que consiste en establecer el tonelaje de caña transportado en cada viaje. Para tal efecto se somete a pesaje el chapulín con su trailer tanto al entrar al ingenio como al salir de éste.
- PASCON m. Recipiente hueco que unido a una bari-lla se usa en los trapiches para sacar la cachaza que se va depositando en la superficie de las pailas.
- PILA DE ALMACENAJE f. L.O.
- PRUEBA f. Operación que consiste en colocar por-ciones de miel en contacto con agua fría para constatar si ya ha alcanzado el pun-to necesario.
- PUNTO NECESARIO m. Se dice de la miel cuando al contacto con el agua fría forma un caramelo fuer-te y quebradizo.

RECIBIR CAÑA	tr.	Expresión usual para indicar que en determinado ingenio ya compran caña.
RESGUARDO	m.	Cuerpo policial que controla la fabricación clandestina de licor. En la actualidad su uso tiende a desaparecer.
ROLLO DE CAÑA	m.	Conjunto de cañas que se anudan con cadenas para facilitar luego la actividad de descarga.
ROSQUETE	m.	Tapa con deficiencias de peso, por tener dentro espacios vacíos llenos de aire.
SACA	f.	Fábrica de aguardiente clandestino.
SACALAS	m.	Zalamero.
SACAR GUARO	tr.	Fabricar clandestinamente aguardiente.
SAFRA	f.	L.O.
SOBADO	m.	Golosina hecha a base de miel de caña.
SOCA	f.	Borrachera.
SOCADO	m.	Borracho.
SOCAR	intr.	Emborrachar.
TAMUGA	f.	Nominación que se le da al atado.
TAPA	f.	Cantidad de miel elaborada a partir de la caña en el trapiche, la que es solidificada en un molde y corresponde a medio atado.

- TONELADA f. Medida más general de la caña, equivalente a 1000 kilos.
- TONELAJE m. Cantidad de toneladas por manzana que produce un cañal.
- TORTA DE BAGAZO f. Caña exprimida que todavía contiene cierta cantidad de jugo.
- TRAGO m. Pequeña cantidad de licor o aguardiente lista para ser ingerida.
- TRAPICHE m. L.O.
- TREN DE PAILAS m. Conjunto de pailas por las que va pasando el jugo en su proceso de cocimiento.
- UNA MOLIDA f. Fabricación por contrato de docientos atados de dulce, debiendo aportar el interesado la caña y mozote necesarios.
- UNA TAREA f. Trabajo realizado en un trapiche consistente en moler y hacer dulce de un viaje de caña.

CAPITULO TERCERO

OBSERVACIONES SEMANTICAS

1.0 PREAMBULO

Con este breve estudio semántico he tratado de clasificar los vocablos del léxico de la caña, en términos regionales, con base española o indígena, y en términos oficiales, con las pertinentes variaciones semánticas originadas en el proceso industrial del azúcar.

El objetivo de esta clasificación es hacer una distinción global dentro del léxico de la caña, entre los términos netamente regionales u oficiales y los que siendo oficiales son empleados por el peón cañero con una acepción diferente a la señalada por el Diccionario de la Real Academia Española.

El orden seguido en la clasificación del léxico cañero es el siguiente:

En primer lugar he ordenado alfabéticamente los términos oficiales; luego subdivido las restantes voces oficiales en dos grupos, según que experimenten o no alteración de significante. En segundo lugar procedo a enumerar también en orden alfabético, los regionalismos comprobados como tales en el léxico de la caña de azúcar en la provincia de Alajuela. Estos regionalismos los clasifico en dos grupos: los que conservan el significado aceptado, y los que modifican ese significado. Seguidamente hago referencia a los vocablos, ya sean oficiales con variaciones semánticas, o regionalismos en sentido estricto que apare-

cen registrados en el Diccionario de Costarriqueñismos de Carlos Gagini y en la obra de Arturo Agüero, El Español de América y Costa Rica. Incluyo además una serie de palabras de uso corriente en el lenguaje del peón cañero registradas tanto en el Diccionario de Costarriqueñismos como en El Español de América y Costa Rica. Estas palabras por no tener una relación directa con la industria azucarera no las he incluido en el léxico específico de la caña de azúcar.

En las diversas clasificaciones están registradas las palabras de uso corriente en las actividades cañeras alajuelenses, muchas de éstas, no obstante estar contempladas en el Diccionario de la Real Academia Española (Ed. XIX), tienen un significado distinto al señalado por dicha Academia.

Al sufrir estas palabras los cambios semánticos pertinentes, como anteriormente lo anoté, se han ido incorporando paulatinamente al léxico de la caña ya adaptadas a las necesidades expresivas del ambiente cañero.

Muchos de estos vocablos, aunque oficiales, han ido perdiendo para el peón cañero su sentido original, pero en cambio han adquirido un nuevo significado, acorde a su bagaje cultural y a sus necesidades ambientales. Ello corrobora el hecho de que la lengua es el reflejo fiel de una serie de fases y matices del pensamiento humano. Pero esto no da base para asegurar que la lengua sea una obra humana aca-

bada y definitiva, sino más bien un delicado artificio psicológico y social, sujeto a continuos cambios, porque aun el peón con bajo nivel educativo, al usarlo trabaja inconscientemente en perfeccionarlo, por un lado, y en desgastarlo y alterarlo, por otro.

Esos medios expresivos, aunque hayan logrado su pleno desarrollo, nunca adquirirán un carácter estacionario. En ellos existe un devenir continuo, ya sea en el sistema de sonidos articulados o en el del sentido que cada grupo articulado encierra. Por ello he tenido presente, en la realización de este trabajo, que cualquier lengua viva, lejos de ser un monumento definitivo y estacionario, está sujeta a las continuas mudanzas y vaivenes del movimiento semántico.

El profesor Arturo Agüero, al referirse a los cambios semánticos del castellano costarricense, afirma:

"... las voces pueden restringir su sentido, hasta especializarlo a veces para designar una sola cosa, y, por lo contrario, generalizarlo hasta llegar a tener muchas acepciones. Asimismo pueden sufrir una simple traslación de significado al perder uno y tomar otro.

Las causas de tales cambios pueden ser varias, como por ejemplo el uso metafórico de las palabras, la elipsis de éstas en frases que tienen un sentido conjuntamente, el aprovechamiento de voces que se quedan ociosas por haber desaparecido el objeto que designaban, la

mala comprensión de lo significado por un término y darle otro sentido, el eufemismo, la sinécdoque, etc. Influyen mucho en la semántica los acontecimientos históricos, tanto en el aspecto político y social, como en el de las costumbres, la economía, lo ideológico e institucional." (1)

"El axioma de Leibniz: "Natura non facit saltus" (La Naturaleza no da saltos"), es enteramente aplicable al cambio semántico. Cualesquiera que sean las causas que produzcan el cambio, debe haber siempre alguna conexión, alguna asociación entre el significado viejo y el nuevo.

En unos casos la asociación puede ser lo bastante poderosa para alterar el significado por sí misma; en otros proporcionará meramente un vehículo para un cambio determinado por otras causas; pero de una forma o de otra, algún género de asociación subyacerá siempre al proceso. En este sentido, la asociación puede considerarse como una condición necesaria, un sine qua non del cambio semántico." (2)

(1) AGÜERO CHAVES, Arturo. El Español de América y Costa Rica. Librería e Imprenta Atenea: San José, Costa Rica, 1962, pág. 224.

(2) ULLMANN, Stephen. Semántica: introducción a la ciencia del significado. Werner: Madrid, 1965. Traducción del inglés por Juan Martín Ruiz. pág. 238.

Las afirmaciones anteriores nos aclaran en parte por qué el peón cañero en su reducido campo de acción, ha ido moldeando el lenguaje exterior, adaptándolo cada vez más a sus necesidades ocupacionales, mediante un proceso asociativo del léxico de la caña.

Del estudio realizado y de las experiencias obtenidas en las zonas cañeras visitadas, he podido comprobar que dentro de las causas que han originado los cambios en las acepciones de algunas palabras del léxico común, puedo citar principalmente: la extensión del sentido por medio de metáforas y el cambio de acepción por contagio o por circunstancias netamente locales.

Finalmente debo hacer la advertencia que la presente investigación semántica la he circunscrito al léxico más usado por el peón cañero en las actividades relativas al proceso agrícola-industrial del azúcar. He incluido, sin embargo, algunas voces que, aunque no tengan una relación directa con las actividades azucareras propiamente dichas, sí forman parte del acervo cultural del peón cañero; constituyendo, además, medios expresivos muy frecuentes en sus diversas interrelaciones personales.

2.0 LEXICO OFICIAL:

Alambique	caña revegida
alquitara	caña sazona
almuerzo	caña tupida
amontonar caña	cargar caña
apilar	carretillo
aporca	ciénega
aporcador	contrabandear
aporcar	contrabandista
arada	cuchillo
arado de palo	chapeador
arado de subsuelo	chapear
asistir un cañal	charral
bagacero	churristate
bagazo	descachazar
batea	descargar
boyero	desgarre
cachaza	deshierba
cadena	deshoja
caldo	deshojar
canoa	despunta
cañal reseco	despuntar
caña peluda	desraizar

echar filo

encadenar

espuma

evaporador

exprimida

grúa

guarapo

guaro

ingenio

jornalero

juma

leña

lima

machete

machetea

machetear

mata

molde

molejón

molino

montón de caña

paila

palea

panela

pascón

pelar caña

perder la cepa

pila de almacenaje

rastra

rastreada

rastreador

recarga

recibir caña

resiembrá

riego por aspersion

riego por inundación

ronda

safrá

siembra

surco

tacotal

taltuza

tonelada

trago

trapiche

vagoneta

viaje

yerbicida

zanja

3.0 VOCES DEL LEXICO OFICIAL QUE HAN ADQUIRIDO UNA NUEVA ACEPCION

MEDIANTE LA EXTENSION DEL SENTIDO POR MEDIO DE METAFORAS:

Acamar	chapulín
adentro	chapulinista
afuera	chinga
atado	chorreada
bandera	chorrear
bebida	chorro
camaronero	defecación
camellón	discos
caña pasada	estaca
caña rala	gajo
capitana	gallego
carrizo	gallo
cazadora	gata
clara	isla
cordón	jarabe
corta	lodo
corte	mamón
cuadro	mariposa
cubierta	mosaico
cuerpo	ñudo
chancha	pelo de caña

penca

plan

romanga

romangar

semilla

tapa

uva

yema

4.0 TERMINOS DEL LEXICO OFICIAL CUYA NUEVA ACEPCION ESTA DIRECTAMENTE
CONDICIONADA POR LA ACTIVIDAD CAÑERA:

Abonada	caña cele
adentro	caña con verolís
afuera	caña cortada
agua de mozote	caña criolla
aguadulce	caña cubana
aguardiente	caña de azúcar
alcanzar caña	caña de corta
amorizarse	caña de planta
arrimar el surco	caña descojollada
bajar la paila	caña de soca
batida	caña de gamalote
bueyar	caña entreverada
bomba	caña india
cacho	cañal
cadener	cañal de corta
calabazo	cañal en bandera
callejón	cañal en corta
caña acamada	caña veintiocho
caña aguarapada	cañero
caña aviraguada	caramelo

cargada	destilar
carga de cojollo	dulce
carga de mozote	emparejada
cargador	emparejar
carretada	entrecalle
cepa	entregar caña
comer caña	entresaca
comer espuma	entresacar
comida	entresurco
corta con ajecho	espumar
corta con bandera	fierros de trabajo
corta con quema	flete
cortador	fletear
corta por mediodía	galera
corta por tarea	gancho
corta por tonelada	garabato
cortar semilla	guaro contrabando
chapia	gusano de ratón
chorreada	hacer un viaje
chorrear	hijambre
chorro	hijo
dar cojollo a los bueyes	hijuela
dejar choncos	hilera

hojarasca	maza bagacera
hombrear	maza cañera
horqueta	miel
jalada	miel normal
jalar almuerzo	moledero
jalar caña	moleedor
jalar cojollo	moler caña
jornaleada	molida
jornalear	monte
jornaleo	nacencia
jumarse	orillero
junas	paila mielera
lavar la tierra	paila templadora
lechada de cal	pailero
levantar la cosecha	paja
limpia	pala ancha
lomillo	pala carrilera
llamar	palero
macolla	paleta
marqueta	palear
maya	paral
mayar	pesa
maza	peonada

poner cojollo	socar
ponerse el corte	socola
prueba	surcada
punto necesario	surcador
raiceamiento	taladrador
raspa	taltucear
raspador	taltucera
rayar un cuadro	tapar caña
regar semilla	tapar cojollo
resguardo	tapar la semilla
rollo de caña	tonelaje
rosquete	torta de bagazo
rula	tren de pailas
saca	tupir la cepa
sacar guaro	una molida
semilla	una tarea
semilla cele	variedad
semilla destapada	voltear la caña
siembro	votar el cañal
sobado	zacate amargo
soca	zacate de ratón
socado	zanjero
	zanjear

5.0 LEXICO REGIONAL:

Aguarapar

ajecho

aviraguar

cojollo

chaguite

chinchibí

chirrite

chirrite de cabeza

chonco

chumasca

esquiba

esquibar

gamalote

itabo

librillo

moriseco

mozote

sácalas

tamuga

trailer

verolís

yurro

5.1 REGIONALISMOS QUE CONSERVAN EL SIGNIFICADO ACEPTADO

Cojollo	mozote
Chinchibí	sácalas
chirrite	tamuga
esquiba	verolís
esquibar	yurro
itabo	

5.2 REGIONALISMOS CON MODIFICACION DEL SIGNIFICADO ACEPTADO

Aguarapar	chumasca
ajecho	gamalote
aviraguar	librillo
chagüite	moriseco
chirrite de cabeza	trailer
chonco	

6.0 LEXICO REGIONAL Y OFICIAL CON VARIACION DE SIGNIFICADO CLASIFICADO
EN EL "DICCIONARIO DE COSTARRIQUENISMOS" POR DON CARLOS GAGINI

Atado de dulce	guaro
bebida	itabo
cacho	jalar
calabazo	jarabe
cañal	jumarse
carga	mamón
cazadora	mariposa
cole	marqueta
cojollo	mayar
chaguite	molida
chapia	mozote
chinchibí	ñudo
chonco	orillero
dulce	parales
fierros	pionada
flete	saca
gallogo	sácalas
gallo	sobado
gamalote	soca
gancho	socado
gata	tamuga
	verolís
	yurro

6.1 OTRAS PALABRAS DE USO CORRIENTE EN EL LENGUAJE DEL PEON CAÑERO
REGISTRADAS EN EL "DICCIONARIO DE COSTARRIQUEÑISMOS" (1)

Acordión	botija
acuantá	bueyero
achará	cachar
agüelo	calabaza
ajilar	caña agria
ajuera	caña blanca
aplarse	caña brava
atiparse	caña danta
barbaridá	caña hueca
barreal	carambas
barrigón	celebro
bolo	celeque
bosorola	cerco
botar	coger

(1) Estos vocablos tomados del Diccionario de Costarriqueñismos, son de uso corriente en el lenguaje cotidiano del peón cañero alajuelense, pero no los he incluido en el presente léxico de la caña de azúcar, por presentar una relación bastante lejana con la actividad azucarera propiamente dicha y estar ya profusamente analizados en la obra de Carlos Gagini.

cogedora	estapar
cogida	estilar
curvo	estripar
chasparrear	frogar
chayote	gangoche
chilillo	garúa
chiminea	gomitar
chucear	guacal
chazo	guapinol
dentrar	guieco
enculecarse	guinda jo
encharralarse	guineo
endespués	guitite
enmielar	hacienda
ensartar	hacha
enyerbarse	hendi ja
enzacatar se	hendir
escampar	herver
escobilla	hijear
es cocer	jaleo
escocherar	jonglbrillo
esfondar	jocote
espedazar	jupa
estacada	juyir

lechar	resaca
luyir	somallar
macana	suertero
mallugar	tacaco
manijar	tamal
molendero	tarambanas
mudada	tequioso
pacencia	tibiar
papalomoyo	timba
parrandear	trapear
pasmarse	troja
pelarse	tupido
pichón de itabo	turno
pilón	tusa
piñuela	upe
pistón	vaina
pistudo	velorio
polvazal	zoncho
pozol	
quebrada	
quejumbres	
rajón	
recebir	
renquera	

7.0 LEXICO REGIONAL Y OFICIAL CON VARIACION DE SIGNIFICADO
CLASIFICADO EN "EL ESPAÑOL DE AMERICA Y COSTA RICA"
POR EL PROFESOR ARTURO AGUERO

Aguaraparse	flete
bebida	gallo
camaronear	guaro
cazadora	hojarascal
chaguite	jalar
chapia	marqueta
chapulín	mariposa
chirrite	saca
esquiva	voltea

7.1 OTRAS PALABRAS DE USO CORRIENTE EN EL LENGUAJE DEL PEON

CAÑERO INCLUIDAS EN "EL ESPAÑOL DE AMERICA Y COSTA RICA" (1)

Acuantá	garúa
achará	guarumo
bolo	güila
celeque	guitite
comal	molendero
cundirse	montazal
chilillo	papalomoyo
chuzo	polvazal
espinada	sirope
estacada	tamal
	tusa

(1) En esta obra hay una serie de palabras de uso corriente en el lenguaje del peón cañero pero que no tienen una relación directa con la industria azucarera; por este motivo no las he clasificado dentro del léxico de la caña de azúcar; simplemente me he concretado en hacer una enumeración de las mismas.

CAPITULO CUARTO

CONCLUSIONES

La imperiosa necesidad de comunicación implícita en toda actividad humana genera en torno a ella medios expresivos propios, íntimamente ligados a la actividad como tal. Esta afirmación resulta de haber comprobado la hipótesis sobre cuya base realicé la presente investigación.

Lo anterior es palpable en las diversas actividades económicas tanto agrícolas como industriales. Y lo es, sobre todo, en aquellas que ostentan una gran relevancia en el desarrollo económico de un pueblo, como es en nuestro país el cultivo de café, banano, caña de azúcar, etc.

Con respecto al cultivo de la caña de azúcar, los datos históricos nos indican que este producto se introdujo en nuestra agricultura alrededor del siglo XVI, adquiriendo importancia a mediados del siglo XVIII. Desde entonces, algunos núcleos humanos de la Meseta Central se dedicaron a esta actividad como único medio de subsistencia.

De modo que ya en el siglo XVIII parece existir una agricultura más desarrollada, pues se inicia la preparación de las tierras con miras a la intensificación de los cultivos. Entre esos figura en primer plano la caña de azúcar, que aumenta en esa época en forma muy notoria después de un período anterior de poco aprovechamiento. Consecuente-mente, hay un aumento lógico en el número de trapiches que elaboran el dulce. Aunque la mayoría de estos trapiches eran de pequeñas dimensiones y de reducida producción, puede decirse que es a partir de ese siglo que la caña de azúcar empieza a tener importancia económica en nuestro país.

Para estimular este cultivo, dispusieron nuestros gobernantes que el que cultivara café, cacao, caña de azúcar, etc., en terrenos baldíos durante diez años, haría suya la porción de tierra cultivada y dos tantos más. Con ello se logró dar un gran impulso al cultivo de la caña que poco a poco se fue difundiendo por diversas zonas del país.

Al habilitarse distintas regiones con el cultivo de la caña de azúcar, se contribuyó más a su desarrollo económico y social, pues se generaron nuevas oportunidades de trabajo para sus habitantes.

Por su parte, estas gentes se vieron en la necesidad de prepararse técnicamente para el desempeño de nuevas funciones en el campo de cultivo e industrialización de este producto. También en el campo social se produjeron algunas transformaciones, al fundarse alrededor de esas centrales cañeras verdaderos poblados, constituidos por las familias de los trabajadores que laboran en ellas.

En la provincia de Alajuela, debido sobre todo a lo favorable de sus condiciones climatológicas, se fue intensificando este cultivo hasta convertirse en el principal centro cañero del país.

Este incremento que se ha dado al cultivo de la caña de azúcar en determinados cantones alajuelenses, ha hecho posible la formación de un lenguaje propio e inherente a la actividad cañera. Este lenguaje dialectal se ha mantenido tradicionalmente de generación en generación, perturbado tan sólo por el avance tanto de la instrucción educativa en estas zonas rurales, como por el continuo bombardeo de los medios

de comunicación colectiva, de tan fácil acceso al peón cañero aún de las regiones más apartadas.

Es innegable que estos factores van contribuyendo cada vez más a la desintegración total de los modismos expresivos nacidos de la actividad cañera.

No obstante lo anterior, permanece latente todavía en los cañales alajuelenses un lenguaje forjado por medio de la tradición y de las transformaciones semánticas. Este es el léxico de la caña de azúcar en la provincia de Alajuela, realidad lingüística nacida a través de las etapas del proceso agro-industrial de la caña de azúcar.

Es lógico que la industria azucarera, como actividad generadora de trabajo, haga posible la agrupación continua de trabajadores durante todo el año. Situación que propicia una mayor estabilidad de la población campesina y, por ende, una mayor cohesión del léxico regional.

Esta estabilidad complementada con la idiosincrasia del peón cañero, fundamentalmente su ignorancia y apatía, crean un ambiente favorable a la estructuración de dicho lenguaje. Estas deficiencias provocadas por factores externos en el modo de ser del peón, son opacadas en parte por algunas cualidades naturales y muy positivas que afloran espontáneamente, en el trato con estos trabajadores. Es encomiable en ellos su sencillez y disponibilidad en todo momento para suministrar información respecto de su vida, costumbres y labores que

desempeñan en su diario ajetreo agrícola.

Lo anterior, estimo que es digno de consideración, en cuanto a que deja abierta la posibilidad a nuevas investigaciones en otros muchos aspectos hasta ahora no estudiados, como por ejemplo el campo educacional, de salud, y muchos más de índole económico-social.

En las zonas cañeras estudiadas he podido captar una terminología abundante en torno al cultivo del café, producto éste de mucha importancia también en estas regiones alajuelenses. Pero no siendo ese el objeto de mi estudio, me he limitado al léxico de la caña.

Es importante hacer notar que en los pueblos donde se cultivan tanto la caña como el café, hay bastantes coincidencias en la terminología empleada, sobre todo en las actividades agrícolas de estos dos importantes productos.

La caña cultivada por varias generaciones ha mantenido y acrecentado a través de los años este medio expresivo propio. Hay pues un lenguaje vivo, utilizado en las diferentes etapas del proceso industrial de la caña de azúcar, que van desde la remoción de la tierra para plantar las estacas, hasta la elaboración del azúcar en el ingenio. Esta serie de actividades propias de la industria cañera ha motivado la existencia de una terminología cañera, para hacer factible el intercambio de ideas entre los individuos ocupados en este tipo de labores. De este modo se ha constituido este léxico como una realidad viviente en el ambiente cañero alajuelense, por ser el medio expresivo tanto

individual como social del peón cañero.

Existe, por tanto, en la actividad cañera alajuelense este léxico regional, impregnado de gran vitalidad, que es norma común de interrelación entre los hablantes que conviven con la actividad azucarera.

En este léxico cañero he podido notar la fuerza creadora de la metafora y su acción decisiva en el léxico estudiado. Después de estudiar el sentido metafórico de la terminología cañera, entiendo su presencia en el lenguaje de la caña como un factor determinante de la motivación, como un artificio expresivo, como una fuente de sinonimia y de polisemia, como un escape para las emociones intensas, y, finalmente, como un medio de llenar lagunas en el lenguaje cotidiano del trabajador cañero.

La existencia de estas lagunas en el lenguaje del peón cañero es muy explicable, si se tiene en cuenta su bajo nivel instructivo. Esto hace que el léxico oficial en la mayoría de los casos le sea incomprensible. Situación esta muy lógica, en la medida en que él no está en capacidad para asimilar una terminología que exige del hablante cierto grado de instrucción. Por ello el peón cañero tiene que acudir a la creación de un lenguaje original que le sea inteligible. Así nace un léxico regional íntimamente ligado a la naturaleza e informado por los hablantes de acuerdo a sus necesidades expresivas. De tal forma adaptan estos hablantes los términos oficiales a su necesidad de comunicación, que muchas veces cambian tanto la forma como el significado de una palabra, conectándola erróneamente con otro término

al que es similar en cuanto al sonido. Otras veces recurren a la semejanza de sentidos con lo cual dan un nuevo significado a la palabra.

Entre las causas que he detectado como motivadoras del cambio de acepción de una palabra en el ambiente cañero, puedo señalar primeramente la extensión de sentido por medio de metáforas y, en segundo lugar, el cambio de acepción por contagio o por circunstancias puramente locales.

Después de recopilar y estudiar el material lingüístico necesario para la elaboración de esta tesis, he captado como verídica la existencia de un español dialectal entre los hablantes de las zonas cañeras alajuelenses. Algunos de esos términos, de uso corriente entre los peones cañeros, son regionalismos en sentido estricto. Otros muchos, aunque contemplados por el Diccionario de la Real Academia Española, presentan variaciones semánticas, pues al ser adaptadas al léxico de la caña adquieren un significado propio, acorde con las necesidades lingüísticas del ambiente cañero.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA

- AGUERO CHAVES, Arturo: El Español de América y Costa Rica.
Librería e Imprenta Atenea: San José, Costa Rica, 1962.
- ALBA ROBAYO, Vicente: Vocabulario de los cultivos de maíz y trigo en localidades de Colombia.
ICA, Departamento de Ciencias Sociales: Bogotá, 1973.
- ALONSO, Amado: Estudios lingüísticos. Temas hispanoamericanos. Americanismos en la forma interior del lenguaje.
Gredos S.A.: Madrid, 1967.
- ALVAR, Manuel: Estructuralismo. Geografía lingüística y dialectología actual. Gredos: Madrid, segunda edición, 1975.
- ARIAS RODRIGUEZ, José María: Cultivando la tierra. Treinta años con plantas y libros. Imprenta Trejos: San José, segunda edición, 1976.
- ARROYO SOTO, Víctor Manuel: Lenguas indígenas costarricenses.
Editorial Costa Rica: San José, Costa Rica, 1966.

-
- El habla popular en la literatura costarricense. Universidad de Costa Rica: San José, Costa Rica, 1971.
- BALLY, Charles: El lenguaje y la vida. Editorial Losada S.A.: Buenos Aires, cuarta edición. Traducción de Amado Alonso.
- BARAHONA JIMENEZ, Luis: El gran incógnito. Editorial Costa Rica: San José, Costa Rica, 1975.
- BARAHONA RIERA, Francisco: La reforma agraria en Costa Rica. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1973.
- BUESA OLIVER, Tomas y Luis Flores: Atlas lingüístico y etnográfico de Colombia. (ALEC). Instituto Caro y Cuervo: Bogotá, 1954.
- CAMACHO MONGE, Daniel: Lecciones de Organización económica y social de Costa Rica. Depto. de Publicaciones Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1967.

- CASTRO RAWSON, Margarita: El costumbrismo en Costa Rica. Imprenta Lehmann: San José, segunda edición, 1971.
- CENDES: Mejoramiento de la producción de Panela. Quito, 1971.
- COROMINAS, J.: Breve diccionario etimológico de la lengua castellana. Editorial Gredos: Madrid, 1961.
- CUERVO, Rufino J.: El Castellano en América. Editorial El Ateneo: Buenos Aires, 1947.
- DOBLES, Fabián: El Sitio de las Abras. Editorial Costa Rica: San José, Costa Rica, cuarta edición, 1975.
- GAGINI CHAVARRIA, Carlos: Diccionario de barbarismos y provincialismos de Costa Rica. Tipografía Nacional: San José, Costa Rica, 1892.
-
- Diccionario de Costarriqueñismos. Imprenta Nacional: San José, Costa Rica, 1919.

-
- Elementos de gramática castellana.
Imprenta Lehmann: San José, Costa Rica, décima edición, 1944.
- GOMEZ CORDOBA, Carlos: Vocabulario cafetero de la Provincia de Cartago. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1975.
- GONZALEZ ZELEDON, Manuel: Cuentos. Imprenta Nacional: San José, Costa Rica, 1966.
- GUIRAUD, Pierre: La Semántica. Fondo de Cultura Económica: México, 1960. Traducción de Juan A. Hasler.
- HERRERO HERRERO, Ramón: Cultivo y elaboración de caña de azúcar. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1931.
- HUMBERT, Roger P.: El cultivo de la caña de azúcar. Compañía Editorial Continental: México, 1974.

- IORDAN, Iorgu: Lingüística románica. Evolución, corrientes, métodos. Alcalá, Col. Romania, 5: Madrid, 1967. Reelaboración parcial, notas de M. Alvar.
- LAZARO CARRETER, Fernando: Diccionario de términos filológicos. Editorial Gredos S.A.: Madrid, 1971.
- LIZANO MADRIGAL, Fausto: Pruebas del contenido de azúcar en cosechas de caña. Universidad de Costa Rica, San Pedro de Montes de Oca.
- MADURO C., Ernesto L.: La industria azucarera en Costa Rica y su regulación. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1956.
- MASSIP, Salvador: Los climas de la tierra, según Köppen. La Habana (Molina), 1941.
- MATEO HERRERO, Julián: Algunos datos sobre el valor de la deshoja en el cultivo de la caña de azúcar. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1947.

SANCHEZ GOMEZ, Fernando:

Algunos aspectos de la industria azucarera en el país. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1968.

SAUSSURE, Ferdinand:

Curso de Lingüística General. Editorial Losada: Buenos Aires, 1945.

SPENCER-MEADE:

Manual de azúcar de caña. Editores Montaner y Simón S.A.: España, 1967.

TORRES RIVAS, Edelberto:

Interpretación del desarrollo social centroamericano. Procesos y estructuras de una sociedad dependiente. EDUCA: San Pedro de Montes de Oca, tercera edición, 1973.

Notas sobre la estructura social del campo centroamericano. San José, 1972.

Poder Nacional y sociedad dependiente. Las clases y el Estado en Centro América. Revista Estudios Sociales Centroamericanos, V-3, n.8, p. 27-63: América Central, 1974.

- TREJOS QUIROS, Juan: Geografía ilustrada de Costa Rica.
Librería Trejos: San José, Costa
Rica, XX edición, 1964.
- ULLMANN, Stephen: Semántica. Introducción a la ciencia del significado. Werner: Madrid, 1965. Traducción del inglés por Juan Martín Ruiz.
- VINCENZI, Moisés: Geografía de Costa Rica. Imprenta Nacional: San José, Costa Rica, 1936.
- VINDAS CHAVES, Francisco: Vocabulario del banano. Universidad de Costa Rica: San Pedro de Montes de Oca, 1971.