

La construcción de la calidad del café y del banano en Costa Rica. Una perspectiva histórica (1890-1950)

RONNY J. VIALES HURTADO Y ANDREA M. MONTERO MORA

1. INTRODUCCIÓN

La calidad es un ámbito de análisis multidimensional que definen componentes objetivos y subjetivos (Lawless, 1995: 191) y que posee un carácter espacial y temporal (Cardello, 1995: 163). El concepto alude al grado de excelencia de determinado producto y a la ausencia de defectos, abarcando tanto aspectos sensoriales como otros ocultos. Las características sensoriales –forma, textura, apariencia, color y olor– son percibidas fácilmente por los sentidos mientras que las ocultas –composición química– requieren instrumentos de medida y atañen a la seguridad y a la nutrición (Shewfelt, 1999: 198).

Para cada uno de los actores involucrados en la cadena de producción, comercialización y consumo de un producto, la calidad puede tener diferentes significados o con-

Recepción: 2012-12-07 • Revisión: 2014-04-08 • Aceptación: 2014-09-12

Ronny J. Viales Hurtado es catedrático de Historia en la Escuela de Historia y el Posgrado Centroamericano de Historia, así como investigador del Centro de Investigaciones Históricas de América Central, de la Universidad de Costa Rica. Dirección para correspondencia: Escuela de Historia, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Costa Rica. Apartado 2060. San Pedro de Montes de Oca, San José, Costa Rica, América Central. C.e. ronny.viales@ucr.ac.cr / rvialesh@gmail.com

Andrea M. Montero Mora es Master en Historia, profesora e investigadora de la Universidad de Costa Rica. Dirección para correspondencia: Escuela de Historia, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Costa Rica. Apartado 2060. San Pedro de Montes de Oca, San José, Costa Rica, América Central. C.e. andrea.monteromora@ucr.ac.cr / histmont@gmail.com

notaciones. Si los productores la definen habitualmente en términos sensoriales y de información oculta, los consumidores aportan la percepción propia de su satisfacción mostrando así un aspecto menos tangible y cuantificable (Shewfelt, 1999: 198). La calidad también puede ser medida a través de otras dimensiones, como la composición nutricional, la facilidad de la preparación, la densidad del producto o la reputación de las marcas u orígenes, entre otros aspectos (Lawless, 1995: 192). Algunos teóricos consideran que la calidad se basa en la percepción que tiene un comprador de un determinado producto del que es consumidor regular, pero las percepciones de este último cambian en el tiempo y en el espacio, lo que significa que la calidad es una construcción histórica que no puede ser definida ni comprendida fuera de un contexto (Cardello, 1995: 164-165).

Café y banano eran los dos cultivos de exportación más importantes en Costa Rica durante el periodo de estudio. Aunque parecen ser cultivos muy diferentes, uno de la familia de las rubiáceas (el café) y otro de la familia de las musáceas (el banano), su comparación en el tiempo aporta interesantes similitudes y también algunas diferencias dentro de los discursos sobre su calidad. En este artículo nos acercamos al periodo comprendido entre 1890 y 1950 y nos centramos en los discursos que emitieron los actores directos e indirectos de la cadena de producción y comercialización. Aunque no abarcamos la pluralidad de aspectos estudiados, en un principio hemos vinculado la calidad con condicionantes locales de tipo agroecológico para pasar a analizar después las cambiantes prácticas agrícolas, el procesamiento, en el caso del café, y la *postcosecha* en el caso del banano. Finalmente, nos detenemos en el papel de la promoción y comercialización.

En el trabajo propuesto se han combinado fuentes primarias y fuentes secundarias de diversa procedencia, que nos han permitido subrayar cómo fueron considerados los aspectos naturales, técnicos y comerciales en los discursos sobre la construcción histórica de la calidad del café y del banano costarricense. Es importante aclarar que las fuentes disponibles son muy heterogéneas. En el caso del café disponemos de materiales suficientes para el análisis perseguido mientras que en el caso del banano realizamos nuestra aproximación con una documentación más escasa. Contamos con el trabajo del historiador Mario Samper sobre la construcción histórica de la calidad y la competitividad del café desde la perspectiva de la cadena de producción y comercialización (Samper, 2003a: 120-154)¹ y con nuestro trabajo de investigación (Viales & Montero, 2010) más centrado en aspectos agroecológicos, que sirven de base para este artículo.

1. Una versión en español del artículo fue publicada en 2002 y la versión en inglés en 2003 (SAMPER, 2002, 2003a: 120-154).

2. CALIDAD DEL PRODUCTO Y CONDICIONANTES LOCALES DE TIPO AGROECOLÓGICO

Dependiendo de la variedad, el café se puede sembrar en zonas altas y en zonas bajas². En el caso costarricense, el grano se cultivó principalmente en zonas de altura, aunque también se sembró a pocos metros sobre el nivel del mar más con fines experimentales que comerciales. Desde los inicios de la agroindustria cafetalera en el país, alrededor de la década de 1820, las plantaciones de café se concentraron en la Depresión Tectónica Central, una región que ofreció las condiciones ecológicas óptimas y la mano de obra necesaria para el desarrollo de la empresa cafetalera.

El banano es un cultivo de zonas bajas ya que su producción no ofrece rendimientos suficientes para poder ser comercializada en zonas altas o medias. Desde la década de 1870 y hasta 1930, las plantaciones de banano se concentraron en el Atlántico/Caribe creciendo en especial durante los primeros años del siglo XX con el asentamiento de la *United Fruit Company (UFCo.)*³. La región ofreció buenas condiciones ecológicas para la fruta pero no disponía de la mano de obra necesaria para el cultivo. Esta empresa de carácter transnacional recurrió a la importación de mano de obra afrocaribeña, la mayoría proveniente de las Antillas.

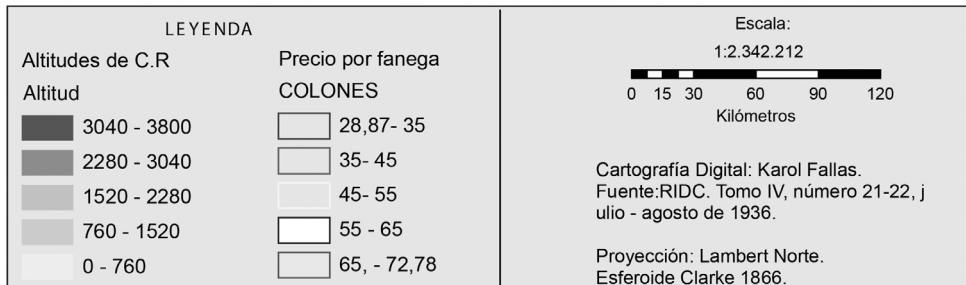
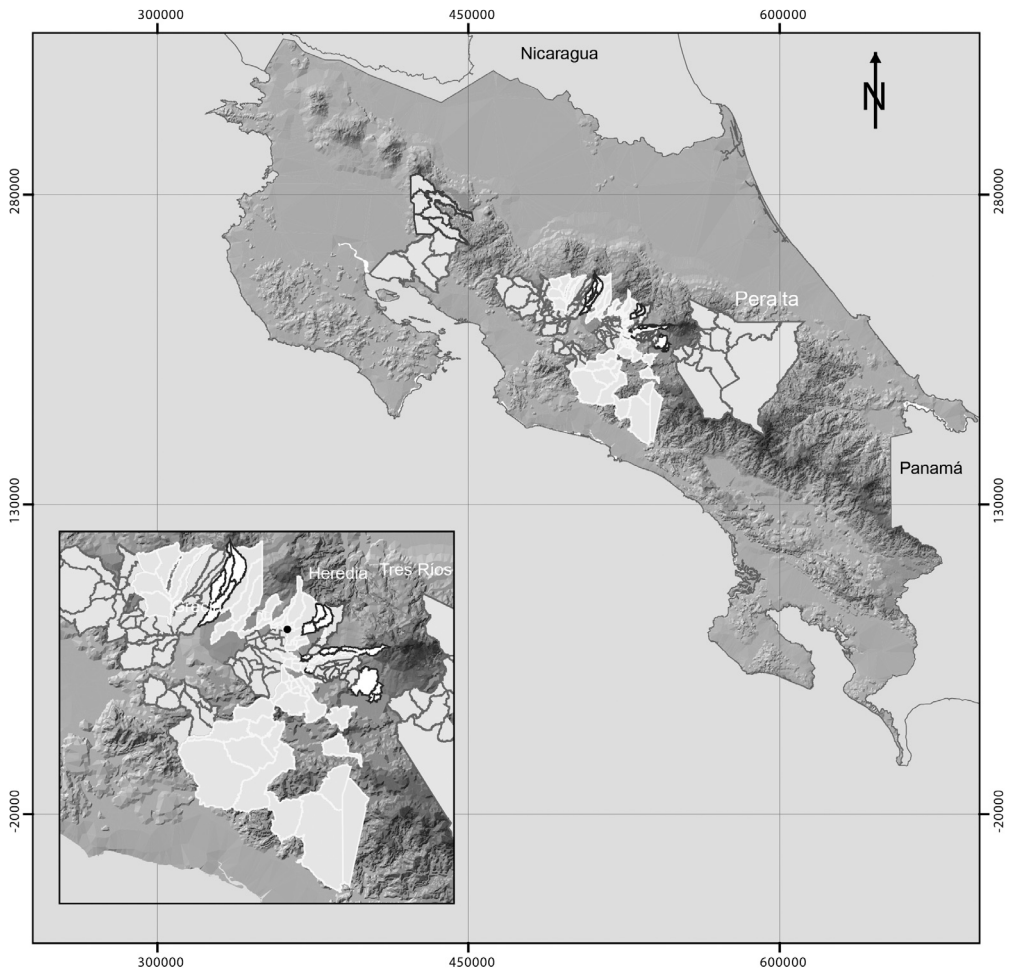
La expansión del cultivo de café costarricense se puede dividir en tres etapas. La primera corresponde al desarrollo del grano en la llamada Meseta Central entre 1830 y 1840; la segunda en la región Alajuela-San Ramón entre 1850 y 1860; y la última, en los Valles del Reventazón y Turrialba en la década de 1890 (Hall, 1982: 22-24). El primer ciclo bananero comenzó en el último tercio del siglo XIX y la expansión del cultivo del banano se circunscribió inicialmente a la región Atlántico/Caribe. Las plantaciones se ubicaron en la División de Limón, que estuvo integrada por las subregiones de Santa Clara, Siquirres, Zent, Río Banano y Estrella (Casey, 1979: 61). Después de 1930, el cultivo se desplazó al Pacífico Central y el Pacífico Sur costarricense, concretamente a la División de Quepos y la División de Golfito, pertenecientes a la *Compañía Bananera de Costa Rica (CBCR)*⁴.

2. A mayor altura se obtiene una mayor acidez y la acidez ha sido históricamente valorada en los mercados consumidores.

3. La *UFCo.* se constituyó como sociedad anónima, bajo las leyes del Estado de Nueva Jersey, el 30 de marzo de 1899 (ELLIS, 1983: 41).

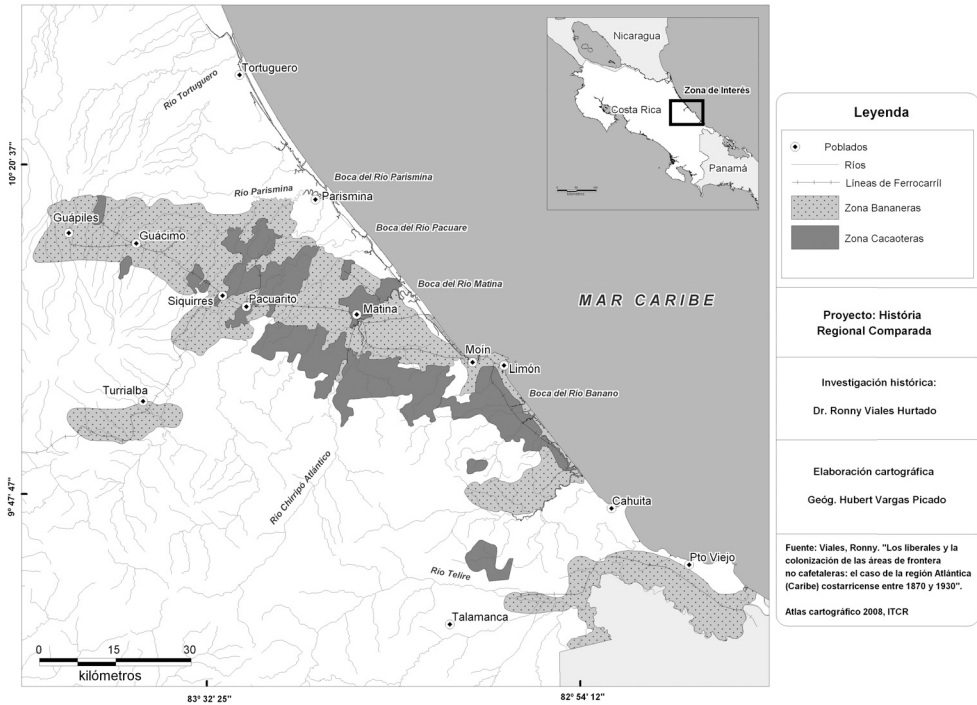
4. En el Pacífico costarricense la *UFCo.* cambió de nombre por *Compañía Bananera de Costa Rica (CBCR)* por la Ley antimonopolio de Estados Unidos. Sin embargo, el capital y los socios fueron los mismos. En este trabajo nos referiremos a la *UFCo./CBCR* (KEPNER & SOOTHILL, 1949).

MAPA 1
Zonas de cultivo de café en Costa Rica



Fuente: *Revista del Instituto de Defensa del Café.*

MAPA 2
Área dedicada al cultivo del banano y del cacao
en la región Atlántico/Caribe costarricense 1925



Fuente: Viales & Montero (2010: 31).

Tanto el café como el banano requieren condiciones agroecológicas particulares para su crecimiento. En el caso del grano, la Meseta Central ha sido considerada históricamente la mejor zona productora porque cuenta con precipitaciones, que oscilan entre los 1.500 y 2.000 mm anuales y con una estación seca y húmeda bien definida. La estación seca (diciembre-mayo) coincide con el periodo de cosecha de café (diciembre-marzo) y una altura adecuada que oscila entre los 1.000 y 1.500 m.s.n.m. Esta altitud sirve para producir lo que en el mercado se conoce como café de altura (Hall, 1982: 22-24). Además, esta zona cuenta con una temperatura que oscila entre los 20° y 25° C lo que crea un ambiente propicio para el buen desarrollo del arbusto y con suelos aluviales y volcánicos que se caracterizan por su riqueza en materia orgánica y en minerales (Ramírez, 1996; Granados, 2004).

En la medida en que el cultivo se expandió a otras regiones, los parámetros variaron, pero pocas veces se sembró café en altitudes menores a los 800 m.s.n.m. salvo algunas

excepciones (Alajuela-San Ramón). En el círculo de los cafetaleros costarricenses de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, la calidad del café se determinó, en buena medida, por la altura, al igual que los precios de liquidación cancelados al productor (Samper, 2003a: 134).

La expansión del café en Costa Rica no tuvo siempre el carácter de monocultivo como ha señalado la historiografía tradicional. En algunas regiones hubo especialización cafetalera (el café como cultivo dominante) pero también se desarrollaron otras actividades y el cafetal, como unidad productiva, convivió con otras especies frutales, leñosas o herbáceas, que fueron clave en las economías campesinas, principalmente, en coyunturas adversas en el mercado internacional. (Samper, 2003b: 93; Granados, 2004).

El banano se desarrolló en regiones tropicales húmedas y cálidas. Crecía entre los 30° latitud N y S del ecuador, aunque hubo quien consideró que las mejores condiciones se presentaban entre los 0° y 15° (Von Loesecke, 1950: 2). En latitudes mayores a los 15° y hasta los 23°, el crecimiento de la planta es lento y el fruto sufre quemaduras por el frío. Entre los 23° y hasta los 30° se convierte en un cultivo estacional que produce únicamente en los meses más cálidos (Soto, 1985: 106). La altura ideal oscila entre 0 y 300 m.s.n.m. y su variación altera los hábitos de crecimiento. Cuanto mayor sea la altitud más lenta se tornará la maduración del banano y viceversa. Además, esta musácea exige una humedad permanente por lo que se recomienda cultivar banano en lugares con precipitaciones mayores a los 2.000 mm anuales distribuidos a lo largo del año. La temperatura media debe oscilar entre 27° o 28° C, con mínimos no menores a 18° C y máximos no mayores a 34° C y se recomienda su siembra en suelos aluviales, profundos y fértiles (Lara, 1970: 11-14; Popenoe, 1936: 7, 9-10). En este sentido, la región Atlántico/Caribe y el Pacífico Central y Sur de Costa Rica cumplen con los requerimientos ecológicos de modo que la UFCo./CBCR propició la expansión del cultivo en estos espacios.

Existieron condicionantes edafológicos, hidrológicos, climáticos y de altitud que definieron las áreas de estos cultivos y la calidad de su producción. En este contexto, hubo en Costa Rica una temprana preocupación por producir café y banano de calidad. El discurso sobre la calidad del café apareció muy pronto y fue construido por distintos actores sociales vinculados directa o indirectamente a la cadena de producción del café. Con el banano ocurrió algo similar, pero el discurso de calidad lo impulsó principalmente la UFCo./CBCR. El Estado costarricense utilizó paralelamente instituciones propias para propiciar la discusión con productores (in)dependientes sobre la importancia de producir buen banano⁵.

5. Productores (in)dependientes pero dependientes a la hora de entregar el banano a la UFCo./CBCR, que controlaba el transporte terrestre, marítimo y la comercialización (CASEY, 1979).

La calidad de productos agrícolas con un ciclo biológico fue una pretensión decimonónica y estuvo muy vinculada a la denominada «agricultura científica». Ni el café ni el banano escaparon del cientificismo agrícola y profesionales auspiciados por políticos liberales pretendieron convencer a unos agricultores considerados *rutinarios* para que se convirtiesen en agricultores *modernos* o *progresistas*. Revistas y boletines especializados de corte agrícola fueron el principal medio de difusión. Todos los boletines y revistas de la primera mitad del siglo XX dedicaron secciones al café y en 1934 se publicaba la *Revista del Instituto de Defensa del Café* (R.I.D.C.). Al banano se le dedicó menos espacio en las publicaciones nacionales, pero la UFCo./CBCR tuvo su propia revista científica denominada *UNIFRUITCO*.

En el caso del café, desde principios del siglo XX, se habló de la importancia de producir el «grano típico» que fue definido como un grano «ovalado, poco alargado, poco abultado, de base plana, áspero, duro, con poca o ninguna película y de color verde oscuro o gris» (Pittier, 1901: 196). Estas particularidades se cumplían principalmente en zonas cafetaleras de altura, de manera que la calidad del café tuvo un vínculo directo con la altitud (Samper, 2003a: 127) durante el periodo en estudio. Los comerciantes pagaron a los productores de café un precio de liquidación diferenciado según la altura de la zona cafetalera. En 1933, se estableció el *Instituto de Defensa de Café* (I.D.C.), para mediar en el tradicional conflicto entre productores y comerciantes que se agudizó con fuerza en el contexto de la crisis de 1929 y la depresión de la década de 1930. El Instituto designó precios de liquidación por la altura de modo que se llegó a institucionalizar una relación que, de hecho, había sido previamente establecida (Acuña, 1975: 181-232).

En el caso del banano, hubo una preocupación empresarial por parte de la UFCo./CBCR por producir un banano de calidad. Al igual que con el café, se tuvo en cuenta la apariencia y se centró en el racimo, la mano y el dedo. En un principio, se identificó la calidad óptima con racimos de nueve manos, diez dedos cada mano y con cada dedo simétrico. Con la enfermedad del «Mal de Panamá» fue cada vez más difícil cumplir con lo exigido y se aceptaron racimos de cinco y seis manos por la compañía⁶. Para la UFCo./CBCR, el banano de calidad era aquel de la variedad «Gros Michel», caracterizada por su porte alto y vigoroso, su producción de racimos pesados y simétricos, sus

6. Enfermedad provocada por el hongo *Fusarium oxysporum* que atacaba las raíces y repercutía sobre el buen crecimiento de la cepa y del racimo. Antes de 1902 no había adquirido forma epidémica. A partir de entonces comenzó a causar daños de consideración en las fincas de la UFCo., primero en la provincia de Bocas de Toro, en Panamá, y después en el resto de sus plantaciones en el Atlántico/Caribe costarricense. Desde un principio, la compañía trató de combatir el mal con la erradicación completa de las cepas atacadas, un mejor laboreo del suelo y tomando ciertas medidas de prevención. También se llamó a especialistas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos para que investigaran sobre la enfermedad y sus fases sin mucho éxito (VAN DER LAAT, 1913: 172).

frutos grandes y de buen color y sabor, así como su cáscara gruesa y su cutícula dura, que protegían a la fruta durante el largo transporte terrestre y marítimo (Soto, 1985: 150-154).

Lamentablemente, la *Gros Michel* fue una variedad muy vulnerable al «Mal de Panamá» y la UFCo./CBCR ensayó en el Laboratorio de Zent (Limón) las variedades *Congo* y *Lacatán* (Viales & Clare, 2007). Sabemos poco sobre el desarrollo de estas variedades. En 1912 se señalaba que la variedad *Congo* estaba dando buenos resultados aunque era más difícil su venta y el precio en el mercado era más bajo que en el caso de la variedad *Gros Michel*⁷.

Al igual que con el banano, también en el caso del café la variedad fue un factor agroecológico que sirvió de parámetro para medir la calidad. Hasta la década de 1950, la variedad predominante en los cafetales costarricenses fue la *Typica* del café arábigo (*Coffea arabica*), siendo sustituida paulatinamente por nuevas variedades de la misma familia de porte bajo y más productivas (*Villa Sarchí*, *Caturra* y *Catuai*)⁸. A modo de ensayo, en el país también se habían cultivado los cafés Liberia (*Coffea liberica*), Robusta (*Coffea canephora*), *San Ramón* y *Maragogype* (Naranjo, 1997: 94-104⁹; Villalobos, 2009: 160).

Después del *Typica*, el café *Borbón* fue el de mayor difusión en zonas de altura media aunque su introducción en el país suscitó una importante controversia (Villalobos, 2009: 161). Los promotores de la idea eran algunos agrónomos y cafetaleros con el argumento de que se podía cultivar en regiones cálidas. Mientras, los opositores representados por otro grupo de agrónomos y cafetaleros creyeron más conveniente adaptar el café Arábigo para mantener la calidad del grano. En este contexto, se intentó perpetuar la relación directa entre calidad, variedad y altura ya que el Arábigo se produce por encima de los 1.000 m.s.n.m (Granados, 2004).

Los defensores de la variedad *Typica* señalaban que los cafetaleros debían tener en cuenta que en las plazas extranjeras el grano se estaba valorando y estimando mediante

7. Archivo Nacional de Costa Rica (ANCR) Fomento, 6514, 1912: 1, 2

8. La sustitución paulatina de la variedad Arábigo se debió al lanzamiento de un programa de renovación de cafetales por parte del Servicio Técnico de Cooperación Agrícola (STICA) y del Ministerio de Agricultura e Industria (SFEZ, 2000: 59-76).

9. El tema de las variedades de café ha sido ampliamente estudiado por el historiador Carlos Naranjo, que lo aborda desde el enfoque de la modernización de la caficultura a partir de cambios tecnológicos. Nuestra propuesta es estudiarlo desde otra perspectiva de análisis, la vinculada a la construcción socio-histórica de la calidad del café. El trabajo de Naranjo se considera de consulta y referencia obligatoria (NARANJO, 1997).

el sistema de *cupping*¹⁰. Este nuevo sistema se juzgó favorable para el país ya que el producto nacional se consideró «aromático, de buena esencia y rico licor»¹¹. En este sentido, la introducción de nuevas variedades fue vista por algunos de los cafetaleros como una amenaza para la calidad histórica de la bebida¹². En el proceso de definición de la calidad se combinaron en los discursos las demandas exteriores, ahondando así en el carácter transnacional del concepto, con los intereses de algunos sectores cafetaleros y se defendió el valor de la tradición anterior.

3. LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO Y SU VINCULACIÓN CON LA CONSTRUCCIÓN DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS¹³

3.1. La poda del café y del banano

La desigual y cambiante difusión de las prácticas de cultivo también influyó en la obtención de producción y en la construcción de calidad. Una práctica agrícola importante en los cafetales y en los bananales costarricenses fue la poda. De acuerdo con los cafetaleros, bananeros y agrónomos de la época, una poda mal ejecutada podía afectar tanto a la producción como a la calidad del producto final. Fue este hecho el que llevaría también a una cierta cualificación entre los peones que podían ser podadores y debían especializarse en esta práctica.

Para los agrónomos de finales del XIX, la poda era una práctica conocida por los cafetaleros costarricenses y se practicaba sobre la base de un conocimiento tradicional poco desarrollado (Doidge & Nash, 1889: 13-17). Por eso se consideró que se debía persuadir a los agricultores de su carácter beneficioso para la planta. El motivo era que contribuía a aumentar la producción y a mejorar la calidad del fruto (Montealegre, 1903: 267-268). Un arbusto podado aportaba un fruto grande y pesado lo que tenía sus ventajas ya que se identificó una mejor calidad con una mayor dimensión.

En 1906, el ingeniero agrónomo Enrique Jiménez Núñez, que ya había innovado con los sistemas de siembra, estableció una serie de principios y reglas generales para podar «racionalmente» el cafeto. La poda, según Jiménez, ofrecía una serie de ventajas, como la

10. Características organolépticas de la taza de café cuando se cata.

11. *La Información*, 1916, p. 4.

12. *La Tribuna*, 1927, p. 2; *Boletín de la Cámara Nacional de Agricultura* (BCNA), V: 3-4, 1940, pp. 120-146.

13. Durante este periodo existieron otras prácticas en el cultivo pero buena parte de los discursos sobre la calidad se centraron en la poda y en la sombra en el caso del café.

obtención de cosechas más abundantes, una mejor calidad en los frutos, la facilidad en la recolección y en la conservación de las matas, así como la mayor libertad en lo relativo a la utilización de árboles de sombra (Jiménez, 1906: 133). Según Jiménez, la poda generaba un esqueleto de ramas gruesas, equilibradas y renovadas constantemente y «buenos frutos». Con la poda, se estaría siempre frente a un café nuevo y se dispondría de un grano «más grueso, más jugoso, más hermoso» (Jiménez, 1906: 133).

El uso de la poda como mecanismo para construir calidad continuó pero con algunas variaciones y nuevos elementos discursivos. En 1906 se señalaba que los cafetaleros desarrollaban esta operación de «forma bárbara» ya que cualquier peón podía ser podador con el permiso del patrón. De este modo, con «mano torpe» cortaban las ramas sin ninguna consideración ni cualificación previa. Para algunos agrónomos, la responsabilidad de una mala poda era tanto del podador como del cafetalero porque estos últimos confiaban la práctica a la «brutal ignorancia» de cualquier operario (Corrales, 1906: 161-162).

Durante un tiempo se publicó poco sobre el tema de la poda en los medios de difusión agrícola. En las décadas de 1920 y de 1930 encontramos algunas referencias en la misma línea de las anteriores (Salazar, 1922: 272), aludiendo a la necesaria cualificación. Hacia 1931 se publicó el trabajo de Bernardo Yglesias sobre la poda. Para ese agrónomo, la poda tenía como propósito producir árboles vigorosos, mecánicamente fuertes, sanos y capaces de producir buenas cosechas. Servía también para dar forma a los árboles, distribuir uniformemente la fructificación, para homogeneizar la cosecha en años posteriores y para obtener un fruto de buen tamaño y de calidad (Yglesias, 1931: 13). El ingeniero proponía además cinco sistemas de poda: la de multiplicación, la de renovación, la de sustitución, la poda de hijos y de mamones y la de eliminación¹⁴.

A finales de la década de 1930, los científicos mostraban ya cierta satisfacción ante el esfuerzo de algunos agricultores por asimilar prácticas de cultivo basadas en sus principios científicos. No obstante, en lo referente a la poda, la mayoría continuaba descuidándola o ejecutándola mal. Se dejaba la «planta desvestida» con un copete que producía poco grano y pequeño. Esta mala práctica llevaba a obtener segundas y terceras clases durante el procesamiento y no primeras, que eran las que se exportaban (Montealegre, 1947a: 455).

14. La poda de multiplicación se practicaba sobre el eje principal de la planta con el objeto de producir tallos secundarios y terciarios. La de renovación se realizaba sobre bandolas o ramas primarias que fructificaran durante dos años consecutivos. La de sustitución consistía en podar después de la primera fructificación de las ramas primarias los últimos tallos que brotaban. La de hijos y mamones se llevaba a cabo sobre esas partes de la planta y la de eliminación, radicaba en eliminar todo órgano que hubiese perdido su vigor.

En la década de 1940, se recomendó ensayar el sistema de poda *colombiano*. Una de las ventajas atribuidas a éste fue dar un fruto más uniforme en tamaño, más pesado, de mejor calidad y con menos granos manchados (Alvarado, 1941: 474). Es posible que algunos productores comenzaran a practicar esta tipo de poda, al igual que la propuesta de Yglesias aunque no se puede descartar que muchos caficultores continuaran con sus propias modalidades.

La poda no solo fue una práctica agrícola importante en el café, sino también en el banano. Al igual que en el café, el propósito fundamental de la poda fue el incremento productivo pero esta práctica podía mejorar el aspecto de la fruta como ocurría también con el grano. Hubo sin duda menos debate sobre la poda de la musácea, quizás porque las UFCo./CBCR controlaban una operación asumida que era vigilada por los capataces en sus fincas y los productores (in)dependientes también ejercieron mecanismos de control sobre las peonadas. A principios del siglo XX, un estudio costarricense señaló que la práctica no siempre era común en las plantaciones bananeras. Algunos productores optaron por no practicar la operación y otros por no hacerlo completamente. Por eso era frecuente encontrar diez o más vástagos de banano por mata, lo que repercutía negativamente en la producción de racimos de primera. Frente a esta práctica, se recomendó no dejar más de tres o cuatro retoños alrededor de la cepa central y cortar los retoños sobrantes cuando alcanzaban los 35 cm¹⁵.

La poda debía ejecutarse cuando el vástago alcanzaba entre los 30 y los 60 cm de altura porque se consideró que «cuanto más se les dejaba crecer tanto mayor era la cantidad de materias alimenticias sustraídas al rizoma padre y tanto mayor la intervención de las raíces jóvenes con el sistema radicular de la planta» (Fawett, 1902: 266-267). Se insistió también en el cuidado al cortar la fruta para evitar que la punta del machete estuviera dirigida hacia la mata y el vástago se tenía que cortar de raíz para impedir que brotara nuevamente.

La poda del banano también se realizó en las hojas. Se defendió que las hojas protegiesen al banano del sol, por lo que no debían suprimirse, siempre que la plantación no tuviera un exceso de sombra que hiciese que los tallos se volvieran débiles y quebradizos. Se consideró también oportuno podar en parte las hojas secas y algunas de las verdes. Asimismo, se aconsejó cortar las hojas que crecían y atravesaban el racimo pues deformaban la fruta y afectaban al color (Fawett, 1902: 278). Al igual que con el café, los agrónomos fueron los que determinaron la mejor forma de realizar la práctica aunque fueron los capataces los verdaderos encargados de controlar la puesta en práctica de las reco-

15. *Boletín de Agricultura*, III, 22, 1909, p. 599; *Boletín de Agricultura*, III, 22, 1909, p. 600.

mendaciones técnicas que finalmente, llevaban a cabo los peones (Popenoe, 1936: 25-26). A mediados de los años treinta, se señaló de nuevo la importancia de la poda en las plantaciones de banano pues la práctica perseguía mantener el máximo número de cepas con fruto de primera calidad y asegurar el orden de sucesión de las cosechas por medio de la selección realizada (Popenoe, 1936: 25).

La práctica de cultivo científica persiguió una homogeneización en los procesos. Sin embargo, estuvieron sujetos a un criterio propio en cada unidad productiva y a las características de cada finca. La poda, tanto en el café como en el banano, se consideró una de las prácticas agrícolas más importantes en las plantaciones debido a su influencia directa en la producción y en la calidad. Su aprendizaje y las experiencias llevaron a que las plantaciones podadas produjesen un racimo/grano de mayor tamaño de primera, y con una mejor apariencia.

3.2. La sombra del café

La sombra fue la práctica agrícola que provocó más debate en el círculo cafetalero costarricense (Naranjo, 1997). Hasta la primera mitad del siglo xx, el cafetal compartió algunos rasgos de sistema agroforestal, particularmente por el uso de árboles de sombra. (Granados, 2004). A principios del siglo xx, algunos científicos como Henri Pittier y Julio Van der Laet, influenciados por la obra *Shade in Coffee Culture* de O. F. Cook, se convencieron de que la sombra no era una necesidad general para el cafeto (Pittier, 1901: 153). La obra también tuvo detractores siendo el administrador de fincas Juan Kumpel uno de los críticos. Para este último, con la sombra se obtenía frutas sanas y grano de buen tamaño (Kumpel, 1901: 293).

La controversia generada entre ciencia, tecnología y práctica fue interesante. El empirismo de Kumpel fue criticado por Julio Van der Laet, agrónomo, director y editor del *Boletín de Agricultura*. Hacia finales de la década de 1910, hubo una resistencia por parte de la mayoría de productores de café (pequeños, medianos y grandes) para abandonar la sombra e insistencia por parte de algunos extensionistas agrícolas¹⁶ para que se renunciara a una práctica considerada nociva (Van der Laet, 1909: 75).

El productor, según el ingeniero Van der Laet, debía tener claro que lo que necesitaba sombra era el suelo y no el arbusto. Ante la negativa de la mayoría de cafetaleros por desterrar la sombra como práctica, propuso sembrar leguminosas herbáceas, conocidas

16. Los extensionistas fueron principalmente agrónomos.

también como plantas rastreras. La opinión de Van der Laet fue secundada por el Ingeniero Federico Mora y el cafetalero Pedro Pérez Zeledón, quienes achacaron a Kumpel su falta de principios científicos (Mora, 1910: 7-8). A pesar de las críticas, Kumpel siguió defendiendo la sombra, pues bajo el abrigo «la proporción de café sano, que da pergamino, y se puede beneficiar para dar un grano que le apetece al consumidor en Europa es mayor» (Kumpel, 1901: 291).

La discusión continuó en 1911, cuando Van der Laet señalaba que tanto «ilustres agrónomos» como «principales cafetaleros» eran partidarios de la sombra sin restricción o de la media sombra (Van der Laet, 1911b: 573). Siguió insistiendo en la «cobija verde» o en las plantas rastreras para dar sombra al suelo. Un consejo que no fue tenido en cuenta por la mayoría de productores. Para el agrónomo se trataba de «un herrumbre que ni el más fuerte ácido científico, ni el más eficaz cáustico experimental pueden generalmente quitar al cerebro del agricultor» (Van der Laet, 1911a: 167-168).

El tema en torno a la pertinencia o no de la sombra se retomó en la década de 1920, cuando se publicó el trabajo de Mariano Montealegre defendiendo esta práctica (Montealegre, 1925: 465-474). Le atribuyó las ventajas de regular las cosechas y de favorecer la calidad. Según este cafetalero, una plantación sin abrigo producía mucho café durante los primeros tres años y después disminuía su rendimiento. Además, la calidad se veía afectada porque los excesos de cosecha originaban granos más pequeños y una proporción grande de «espumas» y de «bellotas»¹⁷. Para Montealegre, los árboles para sombra debían ser de crecimiento rápido, de sistema radicular profundo, con copa extendida y poco densa, con tallo liso y desprovisto de espinas y debían ser productores de buena madera y de leña.

En las décadas de 1920 y 1930 hubo un claro apoyo en favor de la sombra. El *Instituto de Defensa del Café* (I.D.C.) se convirtió en uno de los mayores propulsores del abrigo y, con ello, se institucionalizó la sombra en los cafetales costarricenses. Debido a las consecuencias de la depresión económica de 1930, quedó claro que los cafés suaves («milds») soportaban bien las coyunturas adversas en los mercados. La diferencia entre los cafés suaves y duros radicaba principalmente en la forma del beneficio (procesamiento). No obstante, también se consideró que la sombra contribuía positivamente a mejorar la apariencia de su grano. El propio I.D.C. repartió almácigos de sombra de la familia de las leguminosas (Rodríguez, 1935: 100) para que fueran utilizados.

El trabajo que explicó mejor la relación existente entre la sombra y la calidad del café suave fue el de Jaime Henao, publicado en la década de 1940. Para Henao, que estudió

17. Granos de baja calidad por el peso y la deformación.

la caficultura venezolana, uno de los principales factores que determinaba la producción de cafés suaves de alta calidad era la uniformidad que proporciona el abrigo en el medio ambiente, al generar una concentración de compuestos que determinaban el aroma y el sabor característicos (Henao, 1940: 379). La sombra conservaba cierto grado de temperatura y luminosidad favoreciendo la fijación y el desprendimiento de ciertos ácidos y aceites esenciales, así como el desarrollo de bacterias transformadoras de los azúcares y de los ácidos orgánicos. La temperatura, la intensidad de luz y la humedad relativa eran así los factores que determinaban la uniformidad del ambiente exigido por el café.

La sombra de la familia de las leguminosas y musáceas predominó en el país hasta la primera mitad del siglo xx (Naranjo, 1997; Granados, 2004). Las leguminosas se consideraron particularmente valiosas por su capacidad para captar nitrógeno. Si bien el uso de abonos químicos comenzó en los cafetales en Costa Rica a finales de la primera mitad del siglo xx (Granados, 2004), fue a partir de 1950 cuando su práctica se generalizó ya que el cultivo de las nuevas variedades (*Caturra* y *Catuái*) dependía más de su utilización.

3.3. La cosecha del banano

Si la sombra se consideró una de las prácticas agrícolas más importante en los cafetales, la cosecha se consideró una de las más importantes en los bananales. Un mal procedimiento en la cosecha influía directamente en la calidad del producto que, como hemos visto, era definida y percibida en función de la apariencia y del tamaño del fruto. En Jamaica, a principios del siglo xx, el método más común fue cortar el tallo parcialmente a 2 m. del suelo e inclinar el racimo lentamente para poder cortarlo. En la isla, la operación se realizaba de forma individual. El cortador utilizaba un cuchillo para cortar el racimo, lo dejaba en el suelo mientras cortaba otros y los recogía en un lapso de tiempo prudencial para que no se dañara en el suelo (Fawett, 1902: 278). En algunas fincas la operación se hizo de un modo distinto y más cuidadoso separando el corte del racimo por parte de un peón y su recolección por los denominados *concheros*. Este fue el método habitual en Costa Rica.

En 1911, se recomendó cortar los racimos cuando estuvieran «casi enteramente en sazón», y los plátanos, cuyo color era todavía verde, «tan duros como clavos» (Popenoe, 1936: 20-38). El racimo, una vez cortado, continuaba alimentándose del tallo hasta que maduraba por completo. No se aconsejaba entonces hacer el corte demasiado pronto porque la fruta adquiriría color pero nunca un «sabor perfecto». Asimismo, se subrayaba que la operación requería de gran cuidado porque el peso del racimo podía oscilar entre las

50 y las 60 libras, y los más leves golpes producían manchas que contribuían a hacer madurar la fruta hasta llegar a pudrirla.

El corte del banano repercute en la apariencia y, por lo tanto, en la calidad de la fruta. Una mala práctica podía ocasionar daños al racimo o a las manos provocando su rechazo¹⁸. Es posible que mucha fruta se perdiera durante la operación y por este motivo la UFCa./CBCR inventó y patentó en 1914 un instrumento para cortar el racimo de banano¹⁹. En esta fase de cosecha, determinar el grado de la vitola –diámetro de cada fruta– fue esencial. Para el periodo de estudio fue habitual que el término se expresara generalmente como vitola de tres cuartos, de tres cuartos completos o llena, aunque para algunos solo existía la vitola europea y la americana. Los cultivadores debían cortar la fruta lo más llena posible cuando se debía exportar al mercado estadounidense y lo menos llena cuando era para el mercado europeo (Popenoe, 1936: 31). El principal mercado del banano costarricense fue el estadounidense pero a partir de la segunda mitad del siglo XX se exportó con relativa abundancia a Europa.

4. BUSCANDO LA CALIDAD EN EL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ Y EN LA POST-COSECHA DEL BANANO

4.1. El procesamiento del café

Después de 1840, de forma gradual, el café de exportación costarricense fue procesado por vía húmeda. El procesamiento se realizaba en los denominados *beneficios de café*²⁰. Durante el periodo en estudio hubo beneficios artesanales y otros agro-industriales (Naranjo, 2007: 39-71). La diferenciación en la infraestructura llevó a clasificar los beneficios según clases (véase Mapa 3). La diferencia no radicó en el tamaño sino en la tecnología y en las etapas que se podían cubrir ya que en las plantas de procesamiento más rústicas no siempre se pasó de las etapas del lavado y fermentación. En Costa Rica, las máquinas de beneficiar café se importaron principalmente de Europa –Inglaterra y Alemania– y Estados Unidos sin que se desarrollaran innovaciones propias de renombre. Fue la adquisición de maquinaria –despulpadoras, clasificadoras, descascaradoras o secadoras, entre otras– a partir de la década de 1850 lo que condujo a una concentración paulatina del eslabón del beneficiado de café (Rojas, 2000: 61-69)

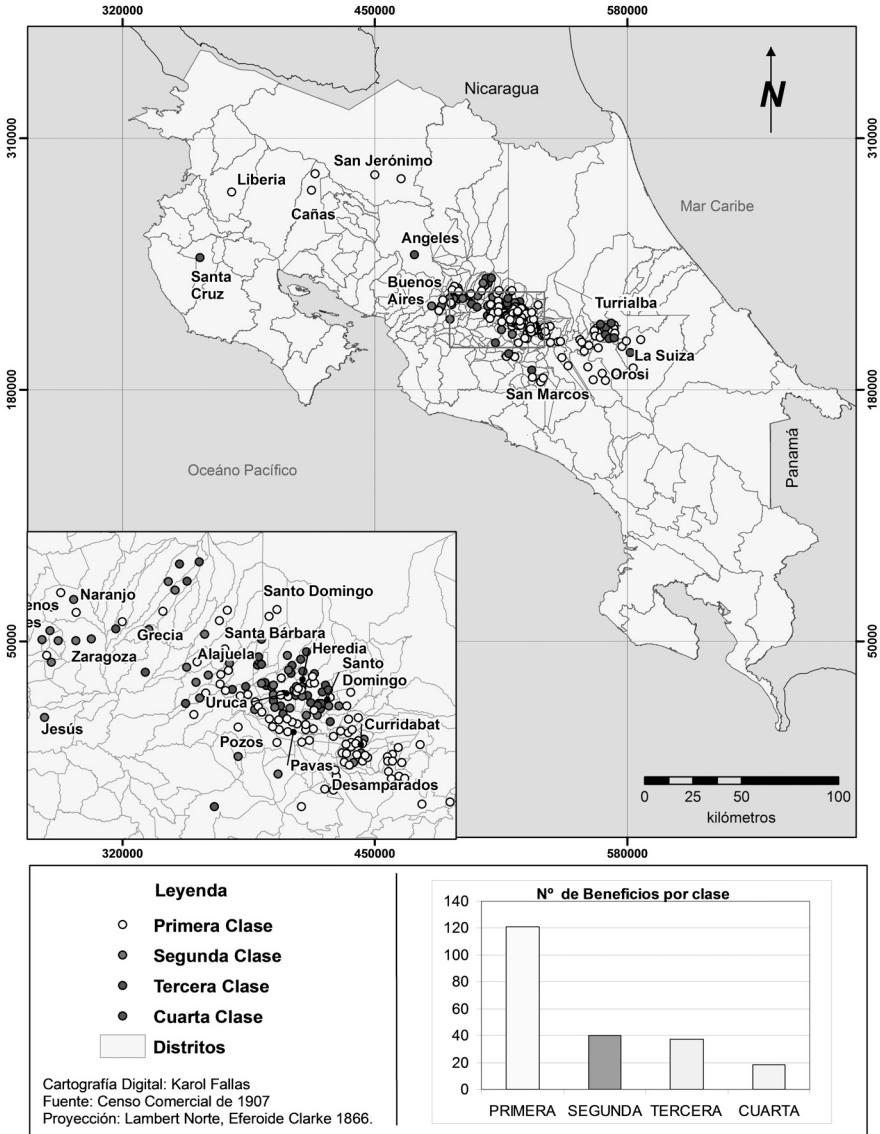
18. ANCR, Northern Railway Company, 004844, 1909, pp. 97-98.

19. ANCR, Patentes de Invención, 130, 1914, pp. 1-2.

20. Los beneficios de café son los establecimientos donde se procesa y transforma el café.

MAPA 3

Número de plantas de procesamiento de café según clase en Costa Rica, 1907



Fuente: Dirección General de Estadística y Censos (1908).

Todas las etapas en el procesamiento se consideraron importantes y fueron diversas según el beneficio pero uno de los temas debatidos fue el de la fermentación al plantearse

que este proceso mejoraba las cualidades del grano. No faltaron sin embargo los que opinaban que perjudicaba²¹. El proceso de fermentación se adoptó para hacer fácil el lavado pero con la práctica se pensó en su influencia sobre la calidad del producto. La mayoría de trabajos publicados se centraron en las consecuencias negativas que tenía un fermento mal conducido sobre la calidad pero apoyaban la fermentación.

En 1935, se señaló lo variables que podían ser los efectos de la fermentación del café. En algunos casos, una sobre-fermentación no afectaba al color del grano mientras que en otros se manchaba y la infusión tomaba un mal sabor (Beckley, 1935: 209-210). Dos años más tarde se cuestionó la influencia de la fermentación en el aroma de la bebida. Se realizaron una serie de experimentos que determinaron que se obtenía el mismo aroma de un café despulpado y lavado inmediatamente, que de uno sometido a fermentación (Choussy, 1937: 13).

El aroma del café se vinculó entonces a la acción de diferentes microorganismos o fermentos que viven y se desarrollan en las cerezas. En la década de 1930, estudios brasileños concluyeron que la fermentación en las pilas no ejercía ninguna influencia favorable sobre la calidad del café y consideraron la posibilidad de que fuera más bien nociva (Springett, 1940: 42).

Durante el siglo XIX y los primeros años del XX, la apariencia del grano fue el indicador para establecer los precios y la calidad, especialmente en el mercado de Londres. En esa época el sabor, el olor y la acidez se consideraron componentes regionales. La calidad se vinculó al aspecto del grano y se utilizaron nomenclaturas como *bluebold* (azul claro), *bold* (claro) *blue* (azul), *greenishblue* (verde azulado), *grey* (gris), *greyish* (grisáceo), *green* (verde) *pale* (pálido), *foxy* (manchado) y *musty* (mohoso) (Montealegre, 1947b: 355).

La modalidad de venta cambió después de la primera década del siglo XX, cuando el torrefactor²² comenzó a comprar basándose en el sabor, el licor, el aroma (taza) y la homogeneidad del lote. Así, las ventas en el mercado se hicieron también sobre la base de la acidez, del cuerpo y del sabor (Montealegre, 1947b: 355). La figura del catador se hizo importante y en su tarea descubrieron nuevos sabores en la infusión que algunos asociaron a una mala fermentación. Se hablaba de *earthy* (sabor a tierra), *moldy* (sabor a moho), *straw* (sabor a paja), *grassy* (mantecoso), *harsh* (áspero) y *sour* (agrio) (Montealegre, 1947b: 355). Se dijo que el exceso de fermentación producía un gusto rancio, agrio y

21. Por cuestión de espacio no centraremos en la fermentación aunque existen más procesos.

22. El torrefactor es el actor de la cadena del café encargado de tostar el grano de café.

amargo en el licor, lo que conducía a una desvalorización en la taza y a una mala aceptación por parte de los consumidores. Los sabores pasaron al primer plano y adquirieron diferentes denominaciones según el mercado. En Inglaterra, los más comunes fueron cuerudo (*hidey*), vacuno (*cowy*) y amargos fuertes (*sourness*), mientras que en Estados Unidos fueron rancidez penetrante (*deep rancidity*), extraladrilloso (*extra bricky*) y oxidoso (*earthy*) (Springett, 1940: 39). A partir de este momento, estos cambios, hicieron que se buscara evitar la sobre-fermentación regulando bien un tiempo, que variaba de una región a otra según diversos factores, y la influencia del clima.

4.2. La *post-cosecha* del banano

Durante el periodo de estudio, el banano se exportaba como fruta fresca y no se transformaba como el café. Consideramos, sin embargo, que tras la cosecha atravesó por procesos claves y cambiantes que influyeron en la calidad, y que incluimos en el ámbito del tratamiento del producto *post-cosecha*. En 1911, la manipulación de la fruta que se adoptó en el país tras la corta se consideró un proceso «verdaderamente maravilloso» (Unión Panamericana, 1911: 31-32) asociado a la temprana construcción de extensos ferrocarriles. La red facilitó el transporte del banano y permitió el desarrollo de fincas lejos del puerto.

El transporte y las conexiones de comunicación fueron factores claves en el éxito de la agroindustria bananera. Los productores costarricenses conocían el momento en que un vapor salía de un puerto de Estados Unidos para recibir un cargamento porque se anunciaba la partida por medio de un telegrama. Todas las semanas, los dueños o mandadores de las fincas suministraban a la compañía un cálculo de la cantidad de racimos que podían cortar. Aproximadamente 36 horas antes de la llegada del vapor se enviaban órdenes a los dueños o mandadores de las fincas para que cortaran la fruta y la entregaran en una fecha determinada. El día anterior a la llegada del vapor se preparaban y se enviaban los trenes necesarios que recogerían el cargamento.

Tras los *cortadores*, los *recogedores* entregaban el producto en las plataformas receptoras que se emplazaron a lo largo de la vía férrea (Fawett, 1902: 278). A cada plataforma llegaban los vagones de ferrocarril y allí, debía almacenarse la fruta cuidadosamente. En cada una había un inspector que se encargaba de contar y clasificar los racimos. Aquellos que mostraban cierta madurez, los que no tenían el tamaño requerido o los que habían recibido golpes eran rechazados. La práctica de rechazo se conoció también como *botazones* y en coyunturas críticas del mercado creció el montante del banano rechazado. Para el que entregaba la fruta no siempre hubo criterios claros de rechazo sino cierta arbitrariedad en la elección de los racimos por parte de unos inspectores que eran cualifi-

cados e instruidos por personal de la *UFCo./CBCR*. Después de que los racimos eran contabilizados y clasificados se remitían al puerto. En el Puerto de Limón hubo máquinas conductoras de fruta –conductores de vapor–, que se extendían desde la escotilla abierta de la embarcación hasta la puerta de los carros o vagones y que permitían estibar 20.000 racimos en menos de 10 horas.

En el barco, la fruta se inspeccionaba constantemente durante la navegación y se utilizó progresivamente refrigeración con el propósito de mantener la debida temperatura durante el viaje. El descubrimiento y posterior aplicación de la refrigeración en los barcos fue lo que condujo al éxito de *la UFCo./CBCR*. La empresa contó durante el período de estudio con 125 buques, conocidos como la «Gran Flota Blanca» (Unión Panamericana, 1911: 31). En el interior de las embarcaciones, personal específico cuidaba de que la temperatura fuera la adecuada para que la fruta llegara a los mercados en su «punto óptimo» (Unión Panamericana, 1911: 34-35)²³.

Los contratos bananeros de compra-venta fueron muy claros sobre ciertos aspectos vinculados a la *post-cosecha*. Se firmaron con todos los productores bananeros que tenían título legal de propiedad o un contrato de arrendamiento y que, de acuerdo con la empresa, se hallaban en condiciones de producir una cantidad considerable para la exportación. El documento tenía una validez de dos a cinco años aunque en ocasiones fueron suscritos por un periodo más prolongado.

El ejemplar más antiguo de contrato bananero que hemos encontrado es el de 1906, aunque existe constancia de que fueron empleados desde 1886, incluso antes de que se estableciera la compañía frutera (Casey, 1979: 77). El artículo número 2 del contrato de 1906 señala una serie de criterios que debían ser tenidos en cuenta por el inspector en el momento de clasificar y rechazar racimos. No se aceptaban bananos magullados, dañados, sucios o quemados por el sol, racimos con menos de seis manos y racimos que se pusieran en la orilla del ferrocarril con 24 horas de corte²⁴.

Es importante señalar que los contratos de compra de fruta que fueron firmados por la compañía sufrieron modificaciones, aunque para algunos autores, las obligaciones básicas de ambas partes contratantes parecieron mantenerse relativamente constantes (Ca-

23. David Grigg había planteado que la caída en los costes reales del transporte había permitido una especialización de la producción de productos agrícolas, que podía aprovechar condiciones climáticas, sin que la distancia de los mercados se convirtiera en una restricción. Otra innovación que permitió la especialización, bajo el criterio de este autor, fue la introducción de los sistemas de refrigeración en las embarcaciones (GRIGG, 1982: 122).

24. ANCR, Congreso, 10105, 1906, p. 32.

sey, 1979: 77). En el contrato de 1932 se perciben claramente las demandas de la *UFCo.* centradas en un producto más o menos estandarizado y homogéneo identificado con la calidad. Los contratistas estaban obligados a entregar todos los bananos exportables de la variedad *Gros Michel* u otras variedades que se produjeran en la finca a la compañía. Y los racimos exportables eran aquellos con siete, ocho, nueve manos o más, cuyo pedúnculo o eje tuviera como mínimo 13 cm de prolongación y que se hallaran verdes y limpios, no magullados, ni manchados, ni sucios, ni dañados, ni quemados por el sol y sin imperfecciones por otras causas. Además, no debían haber sido cortados después de la hora establecida y cada una de las manos debía tener 10 o más dedos bien desarrollados, especialmente, la séptima, octava o novena mano según la clase de racimo²⁵.

Todo el proceso estaba regulado en el contrato. El contratista debía comenzar la corta a la hora especificada en el aviso y entregar todos los bananos en el término indicado en las líneas del Ferrocarril de Costa Rica, de la Northern Railway Company, de la Compañía Bananera de Costa Rica o de las líneas con las cuales estuvieran conectadas. La entrega se hacía en las plataformas y las estaciones de entrega debían colocarse a una distancia no mayor de tres metros de la vía férrea, con un espacio de 80 cm entre la plataforma y el extremo de la vía férrea. Los bananos depositados debían ser inmediatamente cubiertos por el contratista con hojas de banano o protegerse de alguna otra manera eficaz contra el sol y el mal tiempo²⁶.

Por otra parte, el contratista estaba obligado a entregar a la compañía hojas de banano limpias para la protección de la fruta en los vagones del ferrocarril y en la cantidad que fuera necesaria, a juicio de la empresa, para evitar daños durante el transporte²⁷. Las entregas en las plataformas debían hacerse antes de la hora fijada en el aviso de corta. En caso de que la compañía dejase de aceptar fruta dentro de las 48 horas siguientes a la notificación del aviso de corta, estaba obligada a contar y clasificar los bananos con la presencia de dos contratistas productores y con la asistencia de un representante de la *UFCo./CBCR*²⁸.

Con el objetivo de que la empresa pudiera arreglar debidamente el servicio de vapores para el transporte de los bananos, el contratista debía suministrar a la compañía, si así era solicitado, un cálculo aproximado o un informe del número y de la calidad de los bananos que le sería posible entregar en una determinada semana. En este sentido, el contratista se obligaba a entregar la calidad ofrecida. El proceso de la *post-cosecha* se encon-

25. ANCR, Congreso, 163, 1932, p. 76

26. ANCR, Congreso, 163, 1932, p. 76

27. ANCR, Northern Railway Company, 004844, 1909, p. 116

28. ANCR, Congreso, 163, p. 77

traba regulado por las condiciones contractuales e iba dirigido a mantener estándares de calidad definidos por la compañía.

5. LA COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ Y DEL BANANO COSTARRICENSE

Inglaterra fue uno de los mayores importadores del grano costarricense mientras que en el caso del banano dominó Estados Unidos. Tanto el café como el banano atravesaron por coyunturas críticas del mercado internacional. El grano se enfrentó a una crisis de sobreproducción entre 1896 y 1906. Muy pronto, se hicieron visibles los efectos negativos de la Primera Guerra Mundial, de la crisis de 1929 con su depresión en la década de 1930 y de la Segunda Guerra Mundial. A diferencia del café, el banano atravesó una edad de oro entre finales y comienzos del siglo XX aunque sí le afectaron el resto de coyunturas adversas.

A principios de siglo XX, los cafetaleros costarricenses tomaron conciencia de la nociva dependencia del mercado europeo, que ciertamente en algunos momentos pagó precios muy bajos por algunas partidas de café costarricense, tan bajos que podían conducir a la quiebra. La crisis finisecular fomentó una discusión en el círculo cafetalero sobre la necesidad de ampliar los mercados para el café nacional y Estados Unidos se consideró un buen mercado debido al tamaño de su población y a su afición por esta bebida. Según los informes de los cónsules costarricenses, el café nacional no se conocía bien en las plazas estadounidenses y lo poco que llegaba eran clases inferiores que recibían bajas cotizaciones por lo que se aconsejó un depósito constante de buen café²⁹.

Una primera forma de mostrar el café costarricense en Estados Unidos fue utilizar las exposiciones internacionales. Así, en 1893 una delegación del país participó en la Exposición de Chicago³⁰ y se logró, siempre según los delegados, asegurar la fama del grano nacional. También en 1899 se participó en la Exposición Comercial de Filadelfia con el objetivo de mejorar el precio del grano en las plazas estadounidenses. En 1901 se asistió a la Exposición Panamericana de Búfalo y se aconsejó llevar café bajo la marca *Café de Costa Rica* pero clasificándolo por A, B, C o D según la clase. Y en 1904 se asistió a la Feria Internacional de San Luis, a la que también se llevó café de distintas zonas productoras y se mostró al visitante las etapas del café desde la plantación a la taza³¹.

29. *La Gaceta*, 1899, p. 33; *La Gaceta*, 1899, *La Gaceta*, 1904, p. 38.

30. ANCR, Relaciones Exteriores, 1893, p. 164; ANCR, Fomento, 4576, 1893, p. 1.

31. *La Gaceta*, 1899, p. 189; *La Gaceta*, 1901, p. 145.

Junto a la participación en ferias internacionales, los cónsules aconsejaron anunciar el producto por medios orales y escritos como era habitual en ese mercado. Asimismo, se invitó a instalar establecimientos para que el público degustara la bebida y aprendiera a prepararla. El objetivo era lograr un nicho de mercado especializado que estuviera dispuesto a pagar altos precios por el café costarricense. La comercialización construyó también calidad. A pesar de las recomendaciones de estos cónsules, fue poco el producto nacional consumido en los Estados Unidos a finales del XIX y principios del siglo XX.

La situación cambió momentáneamente durante la I Guerra Mundial³². En 1917, Inglaterra decretó el cierre del mercado de Londres para el café costarricense. A partir de entonces y hasta 1922, Estados Unidos fue el principal destino del producto. Después de esta fecha, los envíos a Inglaterra aumentaron paulatinamente hasta que la isla se convirtió de nuevo en el principal mercado. Durante la Guerra se estableció en Costa Rica la Cámara de Comercio, integrada por productores, beneficiadores³³ y exportadores de café, con el propósito de velar por los intereses de la industria³⁴. La coyuntura, sin embargo, imposibilitó el mercadeo del grano que se retomó en las décadas de 1920 y 1930.

En 1929 nació la *Asociación Nacional de Productores de Café* (A.N.P.C) con el propósito de promocionar internacionalmente el grano por medio de la participación y la organización de exposiciones. Varias fueron las actuaciones a partir de entonces. Por esos mismos años, se publicó el folleto *Souvenir of Costa Rica*, que muestra una serie de fotografías relacionadas con la industria cafetalera con el propósito de promocionarla en los principales mercados³⁵. En la década de 1930 se constituyen la *Cámara Nacional de Cafetaleros* y la *Junta Nacional de Turismo*, que también tuvieron entre sus propósitos promocionar el café nacional³⁶. La Junta filmó la película *Costa Rica pintoresca* para dar a conocer al país³⁷. En esa misma década, el gobierno destinó por cinco años la suma de \$1.000–4.400 colones aproximadamente— para dedicarlos a publicitar el café y así mantener la «fama mundial que se había conseguido»³⁸.

A partir de 1936 el mercadeo del café latinoamericano recayó principalmente en la *Oficina Panamericana del Café* (O.P.C.), con sede en Nueva York. La Oficina se encargó

32. *La Gaceta*, 1907; *La Gaceta*, 1907, pp. 694-695.

33. Los beneficiadores son los encargados de procesar y transformar el café en las plantas de procesamiento, conocidas también como beneficios.

34. *Anuario Estadístico*, 1915, p. 229.

35. ANCR, Congreso, 15427, 1928, pp. 4-5.

36. ANCR, Congreso, 16275, 1932, pp. 16-17.

37. *La Tribuna*, 1933, p. 2.

38. ANCR, Congreso, 16254, 1932, pp. 1-3; ANCR, Congreso, 16311, 1932, pp. 1-6; Entre 1930 y 1935 el tipo de cambio con respecto al dólar americano osciló entre 4,40 y 5 colones.

de distribuir el café de sus países socios en Estados Unidos, por lo que realmente fue una comercialización del grano de la región más que del país. La Oficina se mantuvo con la colaboración de los países productores y la cuota dependió de los sacos de café exportados a ese mercado³⁹. En colaboración con la *Associated Coffee Industries of America (A.C.I.A.)*, la Oficina impulsó una agresiva campaña para aumentar el consumo de café por persona. En un principio, Costa Rica no participó en la campaña de la *A.C.I.A.*, aunque formó parte de la O.P.C., pues se argumentó que las cosechas tenían mercado inmediato y anticipado en Europa. No obstante, con el cierre del mercado europeo durante la Segunda Guerra Mundial, tuvo que participar como parte de la propuesta regional.

La OPC intentó convencer a los estadounidenses de las bondades de la bebida, a pesar de la enorme competencia con la leche, las gaseosas, las bebidas naturales y el café descafeinado, utilizando campañas de comunicación oral y escrita, que fueron presentadas a los principales tostadores y distribuidores de café. También se organizaron almuerzos y banquetes para periodistas y escritores encargados de las páginas de asuntos alimenticios. Comenzó a celebrarse la Semana Nacional de Café Helado y se eligió la Reina del Café⁴⁰ y también se publicaron recetarios como se había hecho en otros lugares. A partir de la década de 1940, se lanzaron campañas publicitarias con eslóganes como «Coffee cheers you up», «Get more out of life with coffee!», «Drink more coffee», «Have another cup», «Good things happened over coffee», «Good things call for more. That goes double for coffee», entre otras, que continuaron impulsándose en la década de 1950⁴¹.

En el caso del banano, la promoción y comercialización estuvo a cargo de la propia compañía frutera. De forma paralela al crecimiento de las plantaciones del cultivo, la *UFCo./CBCR* lanzó en los posibles mercados consumidores una estrategia de publicidad continua para promover el consumo de los millones de racimos de bananos que se producían en tierras tropicales americanas.

Durante el periodo de estudio, el banano no se vendió utilizando su procedencia en los mercados consumidores. Esto no significa que los importadores desconocieran el nombre de los países productores y que algunos considerasen que ciertas naciones producían una fruta de mejor calidad. Por ejemplo, en 1898 se anunciaba que los mejores bananos crecían en Puerto Limón, Costa Rica. Y en 1904 se decía que el banano costarricense, en comparación con el jamaicano, producía un racimo más grande y con más manos, pues

39. *New York Times*, 1936, p. 6.

40. *New York Times*, 1938, p. 22; RIDC, 1938, pp. 99-100; *New York Times*, 1939, p. 32; *New York Times*, 1941, p. 30.

41. *New York Times*, 1946, p. 49; *New York Times*, 1948, p. 29.

en la isla eran de siete y en Costa Rica de nueve. También se señalaba que muchos consumidores pensaban que los bananos del Costa Rica eran los mejores que llegaban a Estados Unidos⁴².

Con las fuentes locales no es fácil conocer la estrategia de comercialización de la *UFCo./CBCR*. Solo se tiene una referencia sobre la participación de la transnacional en la Feria de Filadelfia y en esta ocasión se solicitó a la División de Limón una serie de fotografías que mostraran la industria bananera. Es posible que en el certamen la compañía tuviera su propio *stand* y mostrara las diferentes etapas del cultivo del banano en todas sus divisiones. Algunos años más tarde, en 1910, se solicitaron nuevamente fotografías para una publicación⁴³.

En realidad, las publicaciones fueron un importante mecanismo de promoción utilizado por la *UFCo./CBCR*. Con las fotografías, mostraban a los consumidores parte del itinerario de la fruta, el transporte marítimo, la descarga en los puertos, el transporte terrestre en los países importadores por medio de ferrocarriles, la descarga de los vagones, la venta en las cadenas mayoristas y detallistas y finalmente, el consumo. Su formato era diverso. Folletos o carteles se distribuían en puntos estratégicos y los artículos se difundían en revistas y periódicos de gran circulación.

A partir de la década de 1920, se percibe que la publicidad de la *UFCo./CBCR* es educativa y enfatiza la importancia del banano en la dieta. En un principio, el segmento de mercado elegido por la transnacional, que era una empresa nacional en los Estados Unidos, fueron los niños. El banano podía convertirse entonces en parte de la merienda escolar diaria de todos los estudiantes estadounidenses, quienes consumiéndolo, según el mensaje emitido, disfrutarían el sabor dulce natural. Otro segmento muy cuidado fueron las amas de casa, a quienes se trató de persuadir de la relación entre bananas, «sabor y nutrición». La exótica fruta podía ser utilizada en recetas, que se disfrutarían en familia durante el desayuno, el almuerzo o la cena⁴⁴.

En la década de 1930, la propaganda de la *UFCo./CBCR* continuó con su línea educativa aunque con más fuerza. A partir de ese momento la empresa se propuso enseñar a las madres a alimentar a sus hijos. Les explicó las propiedades del banano y sus buenos efectos en la salud y en la nutrición. Al igual que en la década precedente, se anunciaron las diversas posibilidades de usar el banano en recetas de cocina, utilizando su uso

42. *New York Times*, 1898, p. 3; *Wall Street Journal*, 1904, p. 6; *New York Times*, 1904, p. 16.

43. ANCR, MAG, 004832, p. 452; ANCR, Northern Railway Company, 004825, 1910, f. 46.

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

en ricos y variados postres. A lo largo de esta década, el objetivo de la compañía transnacional fueron las amas de casa estadounidenses de la clase media y alta⁴⁵.

Durante la II Guerra Mundial la ingesta de banano decreció pero después de 1943 hubo un repunte que se extendió durante un lustro. Le siguió una década de bajo consumo de fruta, que demostró la limitada capacidad de expansión del producto (Soluri, 2005: 162). Fue precisamente en los años cuarenta del siglo XX cuando la propaganda de la *UFCo./CBCR* se intensificó, sobre todo a partir de 1944, con la aparición de la figura de *Chiquita Banana* y su canción. Durante ese año, la empresa lanzó por primera vez una campaña de radio en la que utilizó la voz de Patty Clayton para entonar la canción. Desde entonces, miles de estadounidenses se contagiaron con el ritmo, memorizaron y entonaron una letra que explicaba de forma breve algunas particularidades de la fruta tropical (Soluri, 2005: 161).

De acuerdo con John Soluri, la música y el medio utilizado reflejaban los cambios que estaban ocurriendo en la cultura de consumo estadounidense durante la posguerra. Tras la radio, apareció la caricatura en anuncios televisivos con una llamativa figura con piel lisa, libre de manchas, falda larga, tacones altos y un sombrero de gran tamaño adornado con frutas tropicales. *Chiquita Banana* pronto se convirtió en el ícono de la *UFCo./CBCR*, sobre todo después de que la personificó Carmen Miranda.

La *UFCo./CBCR* continuó utilizando los medios escritos aunque, a diferencia de décadas anteriores, las campañas fueron menos educativas. En la década de 1950, la propaganda no se limitó a la clase media o alta, sino que se buscó promover su ingesta por medio de las amas de casa de la clase popular. Continuaron publicándose recetarios y durante este periodo se fomentó otra vez el consumo de la fruta en los niños. Como novedad, apareció un segmento de edad, el adolescente, relacionando en su publicidad el consumo del banano y el aumento de la energía⁴⁶.

6. CONCLUSIONES

La calidad no se puede entender disociada de las diferentes percepciones de los actores que participaron en todos los procesos asociados al café y al banano. Lo aquí expuesto nos permite explicar por qué algunos actores directos e indirectos, nacionales y transnacionales e involucrados en la cadena de ambos cultivos, dieron más peso a algunas va-

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

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

riables de tipo agroecológico que a otras en el momento de articular dichas percepciones sobre la calidad.

En primer lugar, el café y el banano son dos cultivos del trópico que crecieron bajo condiciones ecológicas diferentes en Costa Rica, principalmente, porque el primero no se extendió en zonas bajas o cerca de los litorales. En ambos cultivos, las condiciones locales de tipo agroecológico influyeron en la construcción histórica de su calidad. Según los criterios de los científicos y los productores de la época, algunas condiciones agroecológicas permitían obtener un producto de mejor apariencia y mejor gusto. Durante el periodo de estudio, variedad (banano) y altura (café) fueron las condiciones agroecológicas determinantes en los discursos sobre la calidad de los productos. Dependiendo de ambas, se podía obtener un producto de buena, regular o mala apariencia y gusto con lo que se constata que la calidad es una construcción social e histórica compleja sujeta a la actuación de plurales condicionantes.

Durante el periodo de estudio también existió una clara relación entre la consideración y cambios de las prácticas agrícolas (modernas o tradicionales) y la calidad. La calidad fue construida y percibida, principalmente, a partir de la apariencia –grano de café y banano– y más adelante por características organolépticas. Así, se consideró que la intervención humana en los cafetales y en los bananales a través de procedimientos científicos para ciertas operaciones podía influir en la obtención de un buen producto.

Las prácticas agrícolas forman parte de los patrones culturales por lo que no son fáciles de cambiar. Este hecho se puso de manifiesto en el cultivo del café, principalmente con las prácticas de la sombra y la poda. Con el paso del tiempo, la mayoría de productores apostó por la presencia del abrigo en las fincas y por no podar los cafetales por lo que la opinión científica fue ignorada. En el caso de la poda del banano, aunque estuvo vigilada y controlada por los capataces, no siempre se aplicó bajo criterios científicos sino que prevaleció la experiencia y la pericia del peón/podador.

El procesamiento del café y la *post-cosecha* del banano fueron consideradas etapas importantes y también se observa (a nivel discursivo y de percepción) una relación directa con la calidad. En ambos productos, como ya mencionamos, la calidad era percibida por medio del nivel de madurez, la apariencia y el sabor. El sabor dulce del banano y el ácido del café fueron altamente valorados por los importadores y consumidores.

En el caso del café, y debido a la mayor disponibilidad local de fuentes, es posible observar ciertos cambios o continuidades en las percepciones de la calidad a lo largo del tiempo. En un principio, la opinión generalizada fue que un buen procesamiento influía

favorablemente en el aspecto del grano y por tanto en las cotizaciones en los mercados. En un segundo momento, la apariencia no lo fue todo y hubo opiniones que señalaron la influencia del beneficiado en el sabor, el aroma y la acidez de la infusión. En el caso del banano, con la *post-cosecha* se ha mostrado que la manipulación de la plantación al embarque tuvo como principal propósito mantener el buen aspecto de la fruta aunque ésta se exportara en racimo.

Finalmente, al abordar la promoción y comercialización durante el periodo de estudio se ha tratado de reflejar cómo se estableció una relación directa con la calidad. Durante casi todo el periodo, el país promovió su café en los mercados internacionales como un producto único, exclusivo y de calidad. El mercadeo del café costarricense, siempre se orientó a la búsqueda de nichos de mercado especializado, que valoraran las cualidades del producto y estuvieran dispuestos a pagar por ellas. En el caso del banano las campañas no parecen mostrar una gran preocupación por el origen pero futuras investigaciones con fuentes no locales de los archivos de la *UFCo./CBCR* en Boston permitirán averiguar si el origen de un país fue un factor clave en el mercadeo o si por el contrario, fueron consideradas por igual todas las regiones productoras de banano en América Latina y Caribe por parte de la compañía transnacional y los consumidores.

La construcción histórica de la calidad no se puede entender al margen de la participación de una serie de actores, de sus discursos y de sus prácticas. En el caso del café intervinieron los peones, los productores, los beneficiadores, los empleados del beneficio, los técnicos, los científicos, los exportadores, los consignatarios, los torrefactores y los consumidores. En el caso del banano intervinieron los contratistas, los peones, los cortadores, los cargadores, los inspectores, los maquinistas, los descargadores, los técnicos, los científicos, los consumidores y la propia compañía. La diversidad de actores explica la heterogeneidad de criterios y de prácticas sobre la calidad así como las controversias, que cambian en el espacio y en el tiempo, y responden a coyunturas específicas.

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen las observaciones de los evaluadores anónimos de la revista *Historia Agraria*, que permitieron mejorar la calidad del artículo. También al Centro de Investigaciones Históricas de América Central (CIHAC) de la Universidad de Costa Rica (UCR), por financiar la investigación de base, por medio del proyecto: «La construcción histórica de la calidad del café y el banano en Costa Rica, 1890-1950», No. A8727, inscrito en la Vicerrectoría de Investigación de la UCR.

REFERENCIAS

- ACUÑA, V. (1975). Clases sociales y conflicto social en la economía cafetalera costarricense: productores contra beneficiadores: 1932-1936. *Revista de Historia*, (1), 181-232.
- ALVARADO, J. (1941). La poda estilo Colombiano. *Revista del Instituto de Defensa del Café (R.I.D.C.)*, (85), 473-480.
- BECKLEY, B. (1935). La fermentación del café. *R.I.D.C.*, (9), 209-210.
- CARDELLO, A. (1995). Food Quality: Relativity, context and consumer expectations. *Food Quality and Preference*, (6), 163-170.
- CASEY, J. (1979). *Limón: 1880-1940*. San José (Costa Rica): Editorial Costa Rica.
- CHOUSSY, F. (1937). Apuntes de Conferencia. Sobre nuevas apuntaciones de la caficultura brasileña y sus posibles consecuencias sobre las técnicas de nuestros beneficios de lavar café. *R.I.D.C.*, (30), 7-22.
- CORRALES, B. (1906). Errores Agrícolas. *Boletín de Enseñanza*, (5), 161-162.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS (1908). Censo Comercial de 1907. San José (Costa Rica): Imprenta Nacional.
- DOIDGE, J. & NASH, G. (1889). La Poda del Cafeto. *Boletín de Agricultura Tropical*, (8), 13-17.
- ELLIS, F. (1983). *Las transnacionales del banano en Centroamérica*. Costa Rica: Editorial EDUCA.
- FAWETT, B. (1902). La industria bananera en Jamaica. *Boletín del Instituto Físico Geográfico*, (23), 265-285.
- GRANADOS, C. (2004). El impacto ambiental del café en la historia costarricense. *Diálogos Revista Electrónica de Historia*, (4), 1-34.
- GRIGG, D. (1982). *The dynamics of agricultural change. The historical experience*. New York: St. Martins Press.
- HALL, C. (1982). *El café y el desarrollo histórico-geográfico en Costa Rica*. San José (Costa Rica): Editorial Costa Rica.
- HENAO, J. (1940). Sombrío para el cafeto. *R.I.D.C.*, (74), 378-380.
- JIMÉNEZ, E. (1906). La Poda. *Boletín de Enseñanza*, (4), 131-138.
- KEPNER, CH. & SOOTHILL, H. (1949). *El imperio del banano*. México DF: Ediciones del Caribe.
- KUMPEL, J. (1901). La sombra en los cafetales considerada especialmente bajo las condiciones locales de terreno y clima de Costa Rica. *Boletín del Instituto Físico Geográfico*, (11), 285-305.
- LARA, F. (1970). *Problemas y procedimientos bananeros en la zona Atlántica de Costa Rica*. San José (Costa Rica): Imprenta Trejos Hnos.
- LAWLESS, H. (1995). Dimensions of sensory Quality: A Critique. *Food Quality and Preference*, (6), 191-199.

- MONTEALEGRE, M. (1903). La poda del cafeto. *Boletín del Instituto Físico Geográfico*, (36), 267-278.
- MONTEALEGRE, M. (1925). De la sombra. *Boletín de Fomento*, (7), 465-474.
- MONTEALEGRE, M. (1947a). El café, piedra angular de la estructura económica, política y social de Costa Rica. *R.I.D.C.*, (147), 454-455.
- MONTEALEGRE, M. (1947b). La fermentación del café y su influencia sobre la calidad. *R.I.D.C.*, (155-156), 351-359.
- MORA, F. (1910). *Colección de artículos publicados en La República*. San José (Costa Rica): Tipografía Nacional.
- NARANJO, C. (1997). *La modernización de la caficultura costarricense 1890-1950*. Tesis de Maestría en Historia. Heredia (Costa Rica): Universidad Nacional.
- NARANJO, C. (2007). Los sistemas de beneficiado de café costarricense: 1830-1914. *Revista de Historia*, (55-56), 39-71.
- PITTIER, H. (1901). Un libro sobre la sombra en el cultivo del cafeto. *Boletín del Instituto Físico Geográfico*, (6), 153-160.
- POPENOE, W. (1936). Cultivo del banano en la zona del Caribe. *Boletín de la Unión Panamericana*, (113-114), 7-11.
- RAMÍREZ, J. (1996). *Poda y manejo del Coffea arabica L.* Heredia (Costa Rica): Impresora IMSA.
- RODRÍGUEZ, M. (1935). Observaciones sobre la frecuencia de la temperatura en los cafetales sombreados. *R.I.D.C.*, (8), 95-105.
- ROJAS, G. (2000). *Café, ambiente y sociedad en la cuenca del Río Virilla*. San José (Costa Rica): EUCR.
- SALAZAR, E. (1922). Intensificación del cultivo del café. *Boletín de la Cámara de Agricultura de Costa Rica*, (6), 268.
- SAMPER, M. (2002). Construcción histórica de la calidad y la competitividad. En M. SAMPER (Comp.), *La cadena de producción y comercialización del café: perspectiva histórica y comparada* (pp. 19-60). San José (Costa Rica): UNA-IPGH.
- SAMPER, M. (2003a). The Historical Construction of Quality and Competitiveness. A Preliminary Discussion of Coffee Commodity Chains. En W. CLARENCE SMITH & S. TOPIK (Eds.), *The Global Coffee Economy in Asia, Africa and Latin America, 1500-1989* (pp. 120-154). Cambridge: Cambridge University Press.
- SAMPER, M. (2003b). Tierra, trabajo y tecnología en el desarrollo del capitalismo agrario en Costa Rica. *Historia Agraria*, (29), 81-104
- SFEZ, P. (2000). Revolución Verde y cambio tecnológico en la caficultura. En M. SAMPER, C. NARANJO & P. SFEZ (Coords.), *Entre la tradición y el cambio. Evolución Tecnológica de la caficultura costarricense* (pp. 59-61). San José (Costa Rica): IPGH-UNA.
- SHEWFELT, R. (1999). What is quality. *Postharvest Biology and Technology*, (15), 197-200.

- SOLURI, J. (2005). *Banana cultures: agriculture, consumption, and environmental change in Honduras and the United States*. Texas: University of Texas Press.
- SOTO, M. (1985). *Banano, cultivo y comercialización*. San José (Costa Rica): LIL.
- SPRINGETT, L. (1940). El desarrollo de calidad y color del café promedio de la fermentación. *R.I.D.C.*, (69), 38-45.
- UNIÓN PANAMERICANA (1911). El banano y sus afines. *Boletín de la Unión Panamericana*, (33), 20-38.
- VAN DER LAAT, J. (1909). La sombra en el cafetal. *Boletín de Agricultura*, (4), 75.
- VAN DER LAAT, J. (1911a). Nuestros cafetales. ¿Será conveniente la limpia completa que se acostumbra hacer en los cafetales? *Boletín de Fomento*, (3), 167-168.
- VAN DER LAAT, J. (1911b). Mucha prudencia es necesaria en el tratamiento de los cafetales debilitados. *Boletín de Fomento*, (8), 573.
- VAN DER LAAT, J. (1913). La enfermedad del banano sus causas y sus remedios. *Boletín de Fomento*, (3), 172-179.
- VIALES, R. & MONTERO, A. (2010). *La construcción sociohistórica de la calidad del café y del banano de Costa Rica. Un análisis comparado 1890-1950*. San José (Costa Rica): Alma Mater.
- VIALES, R. & CLARE, P. (2007). El Estado, lo transnacional y la construcción de comunidades científicas en la Costa Rica liberal (1870-1930). La construcción de un régimen de cientificidad. *Diálogos*, (7), 145-168.
- VIALES, R. (2000). Los liberales y la colonización de las áreas de frontera no cafetaleras: el caso de la región Atlántica (Caribe) costarricense entre 1870 y 1930. Tesis de doctorado en Historia Económica, Universitat Autònoma de Barcelona, (Barcelona), España.
- VILLALOBOS, G. (2009). El progreso redentor. La Sociedad Nacional de Agricultura, el Estado liberal y la modernización agropecuaria en Costa Rica, 1897-1914. Tesis de Maestría en Historia. Heredia (Costa Rica): Universidad de Costa Rica,
- VON LOESECKE, H. (1950). *La química, la fisiología y la tecnología del banano*. Nueva York: Interscience Publisher.
- YGLIASAS, B. (1931). La poda del cafeto. *Boletín del Centro Nacional de Agricultura*, (11), 7-24.