

# DE JÍCARO A HUACAL: LA HISTORIA DE UN JICARAL HECHO PUEBLO



*Atracadero Jicaral. 12 de marzo de 1930. Archivo Antonio Li*

# ÍNDICE



DE JÍCARO A HUACAL: LA HISTORIA DE UN JICARAL HECHO PUEBLO .....	1
LEPANTO: HACIENDA Y TRABAJO EN EL SIGLO XIX .....	3
EL ORIGEN DE JICARAL .....	8
JICARAL: ÉPOCA DE GRAN AUGE 1950-1970 .....	13
JICARAL: DE 1963 HASTA LA ACTUALIDAD .....	17
ESCUELA DE JICARAL .....	20
IGLESIA CATÓLICA: ERMITA Y TEMPLOS .....	23
TRADICIONES .....	26
RECETAS TÍPICAS DE JICARAL .....	30
AGRADECIMIENTOS .....	41
FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA .....	42

# CRÉDITOS



**Investigación, entrevistas, texto y recopilación de material fotográfico:** Luis Gonzalo Chaves Quirós y Ada Noelia Castro Álvarez

**Fotografías:** Javier A. Venegas Brenes, Sofía Salas Víquez, Archivo Antonio Li, Familia Barrantes Chavarría, Familia Brenes Cárdenas, Archivo Familia Ramírez Orias y Archivo Familia Rodríguez Miranda.

**Edición de material fotográfico:** Javier A. Venegas Brenes y Sofía Salas Víquez

**Diseño y diagramación:** Sofía Salas Víquez

**Editoras:** Mariana Campos Vargas e Ivannia Rodríguez White

# DE JÍCARO A HUACAL

## La historia de un jicaral hecho pueblo

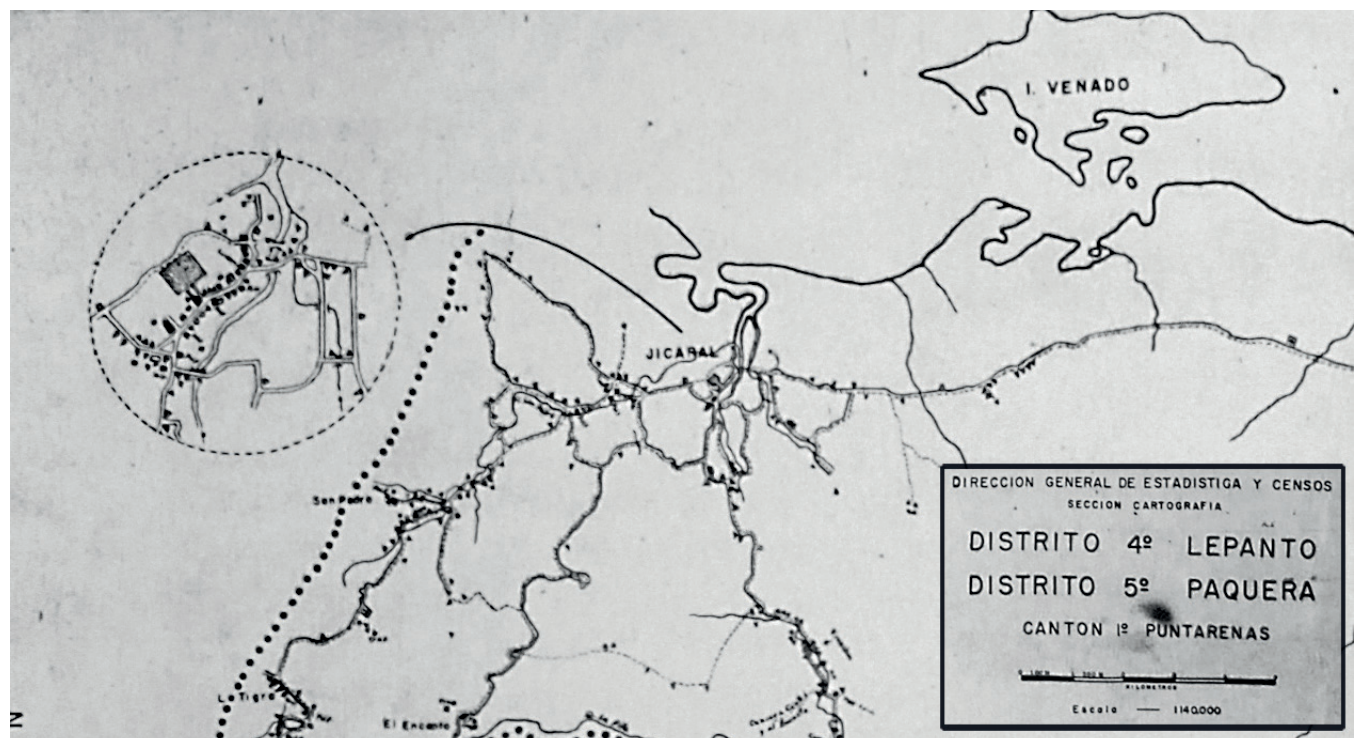
Cada una de las comunidades que conforman el territorio nacional posee una riqueza histórica única, a la cual se le debe dar el valor que merece, creando conciencia del patrimonio histórico-cultural que conforma la identidad de sus habitantes. De igual manera, las historias y los relatos que viven inmersos en la memoria de sus vecinos, representan su visión de vida de estos y su identidad social como grupo, que con el trabajo y esfuerzo de hombres y mujeres contribuyeron al crecimiento y consolidación de sus comunidades.

En ese sentido, los distritos ubicados en el extremo sur de la Península de Nicoya, actualmente pertenecientes a la provincia de Puntarenas, han sido poco estudiados por la historiografía costarricense. Estas investigaciones se han concentrado a nivel macro, analizando los pueblos y comunidades en un todo más amplio, sin detenerse a investigar y estudiar las características propias del desarrollo histórico de la región.

El **Trabajo Comunal “Pasado y presente de las comunidades costarricenses”, de la Universidad de Costa Rica** busca, como su nombre lo indica, recuperar el patrimonio histórico y cultural de las comunidades costarricenses, así como, contribuir en la reivindicación de su valor y en especial generar un proceso de toma de conciencia entre sus vecinos.

A este respecto, el proyecto **“De jícaro a huacal: la historia de un jicaral hecho pueblo”** se planteó recuperar la historia del caserío de Jicaral de Lepanto, Puntarenas, desde la historia local, como la define Alonso Belén: lo cercano, lo propio, lo compartido de las comunidades, a sus relaciones de parentesco, vecindad y comunidad.<sup>1</sup> Con la historia local se busca tener el mayor acercamiento posible con la comunidad. Abordar esa perspectiva, resulta muy interesante pues Jicaral por su posición geográfica, recibe influencia cultural de Guanacaste y Puntarenas, fusionándose en una cultura propia que caracteriza a la comunidad y a la identidad de sus vecinos y vecinas.

.....  
<sup>1</sup> Alonso, B. No descubrir nuevas tierras sino ver con nuevos ojos. Notas para pensar entre lo nacional y lo local, (S.A), p 11. Recuperado de: [http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/10/41/98/PD-F/B\\_ALONSO.pdf](http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/10/41/98/PD-F/B_ALONSO.pdf), 01 de setiembre de 2011].



ANCR, Mapa 021201.

En las páginas de esta revista se presenta una breve reseña histórica de la comunidad de Jicaral de Lepanto, Puntarenas, para la cual, se contó con el aporte y colaboración de tres vecinos y dos vecinas de la localidad quienes aceptaron conversar con los estudiantes a cargo del proyecto y compartir sus experiencias de vida como habitantes de Jicaral, en temas como trabajo, costumbres, tradiciones y creencias propias de la comunidad. De igual manera, se consultaron y analizaron los censos de población realizados entre 1864 y 2011, los censos agrícolas y

los datos por distrito electoral del Tribunal Supremo de Elecciones. Asimismo, se consultaron documentos relacionados con Lepanto y Jicaral, del Archivo Nacional de Costa Rica: el fin de esta comparación no es determinar una historia absoluta e irrefutable, ya que al igual que cada uno de estos relatos, esta revista solo será una de las mil historias que esta comunidad, Jicaral, tendrá.

### AGRADECIMIENTO

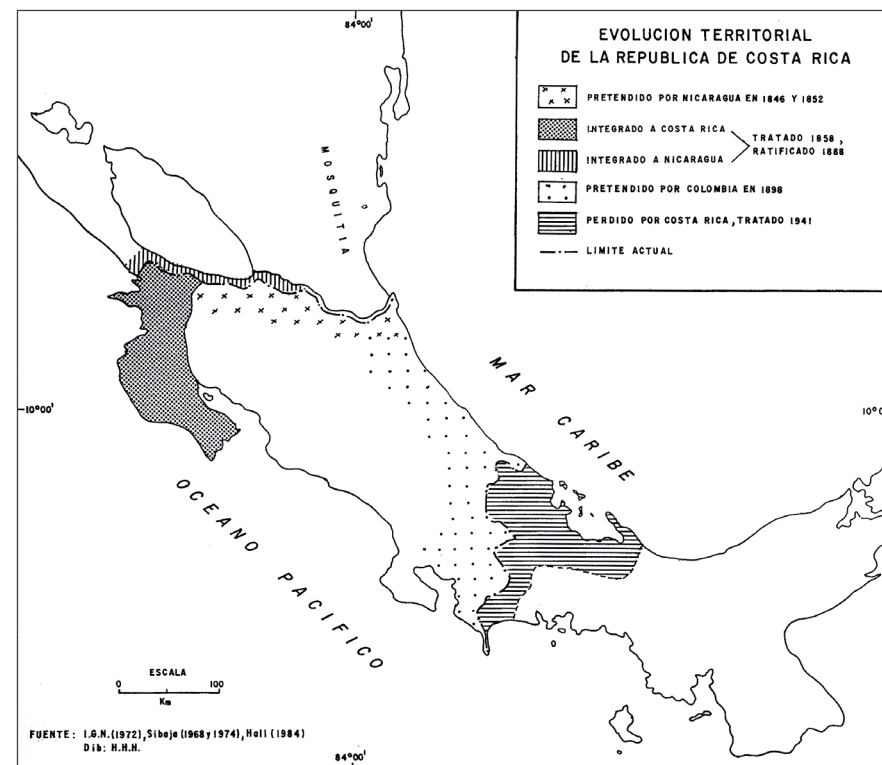
El proyecto de Trabajo Comunal Universitario "Pasado y presente de las comunidades costarricenses" de la Escuela de Historia de la Universidad de Costa Rica desea expresar su agradecimiento a todos los vecinos y grupos organizados de la comunidad de Jicaral de Lepanto de Puntarenas, en especial a la familia Chaves Quirós. Todos compartieron sus recuerdos, sus tesoros familiares, su alegría y hospitalidad y además, mostraron sus esfuerzos en la búsqueda del bienestar común de la localidad.

Deseamos destacar la especial tarea de Luis Gonzalo Chaves Quirós, quien se desempeñó en un doble papel como estudiante del TCU y vecino de Jicaral estableciendo los vínculos necesarios para el trabajo en la comunidad y participando en la coordinación de todas las actividades. Gracias a su labor y con el apoyo de sus compañeros de TCU: Ada Noelia, Javier, Sofía Salas y Karina Corrales hoy publicamos con el apoyo de la oficina de TCU de la Vicerrectoría de Acción Social la revista "De Jicaro a huacal: Un Jicaral hecho pueblo". A todos muchas gracias.

*Dra. Mariana Campos Vargas*  
Coordinadora de TCU

# LEPANTO: HACIENDA Y TRABAJO EN EL SIGLO XIX.

En la Península de Nicoya y las islas del Golfo, de tradición indígena Chorotega, se estableció el primer asentamiento español hacia la primera década de 1500: Nicoya,<sup>1</sup> de ese lugar salieron como esclavos una gran cantidad de indígenas para trabajar en Perú,<sup>2</sup> aspecto que, sumado a las enfermedades transmitidas por los conquistadores europeos y al trabajo forzado llevaron a que en menos de un siglo la población nativa cayera drásticamente, al igual que en toda América.<sup>3</sup>



Mapoteca del Centro Centroamericano de Población, Atlas Censal, Mapa de Costa Rica 1824. ([http://ccp.ucrac.cr/bvp/mapoteca/CostaRica/generales/atlas\\_censal/mcr03-cr.pdf](http://ccp.ucrac.cr/bvp/mapoteca/CostaRica/generales/atlas_censal/mcr03-cr.pdf))

- 1 Jaén Contreras, Julio César. De la Anexión al rescate del Partido de Nicoya. San José: Imprenta Nacional, s.a. Pág. 31-32.
- 2 Ob. Cit. Pág. 45
- 3 Sánchez Albornoz, Nicolás. La población de América Latina: de los tiempos precolombinos al año 2025. Madrid: Alianza Editorial, 1994. Pág. 14-15.

Esta Península, convertida en Alcaldía Mayor de Nicoya desde los inicios de la conquista en el siglo XVI, estaba a cargo directamente de la Corona Española.<sup>4</sup> Al llegar la Independencia al Reino de Guatemala en el año de 1821, se conformó el Partido de Nicoya<sup>5</sup>, el cual, bajo su propia autonomía jurídica, se anexó al recién nacido Estado de Costa Rica, el 25 de julio de 1824<sup>6</sup>, bajo el lema de “De la Patria por nuestra voluntad”.)

Pero el sur de la Península de Nicoya, se mantenía distante y aislado de los focos tradicionales de población del centro y norte de la misma: Nicoya, Santa Cruz y Guanacaste (actualmente Liberia). La

dificultad de las comunicaciones por tierra, hacía más que compleja la penetración de población hacia el sur de la misma, que por mucho tiempo mantuvo pocos esfuerzos para su poblamiento.

Es por medio de la Hacienda Lepanto, ubicada en el lugar llamado Cabo Blanco, que el sur de la Península de Nicoya contó con un eje económico importante, punto de partida para que nuevos colonos se adentraran en esas tierras hasta entonces con una población muy escasa. Esta hacienda fue mencionada por primera vez, según los documentos del Archivo Nacional un 18 de febrero de 1855, cuando su propietario Francisco Geralt la vendió a José Mayer (de origen alemán), Don Marquis L. Hine, Mauricio Guerusehin y Edmundo Beker, por la suma de ocho mil pesos.<sup>7</sup> No obstante, el 23 de julio de 1852, tras una solicitud de gracia de tierra, el Gobierno le concedió al señor Francisco Geralt 300 manzanas de tierra, en la Hacienda de Punta Cera, en la Península de Cabo Blanco. Tres años más tarde, el señor Geralt vendió las tierras a los señores Mayer, Beoker y Gernohein, bajo el nombre de Hacienda Lepanto.<sup>8</sup>



Casa vieja de Lepanto, Propiedad de Doña Mita, 2013. Archivo Sofía Salas V.

4 Jaén Contreras, Julio César. De la Anexión al rescate del Partido de Nicoya. San José: Imprenta Nacional, s.a. Pág. 42-43.

5 Ob. Cit. Pág. 69-71.

6 Ob. Cit. Pág. 75-84.

7 ANCR, Protocolos Lara y Chamorro 822-T3.

8 ANCR, Juzgado Contencioso Administrativo 003916.



Antonio Li (segundo de la izquierda), 1947. Archivo Antonio Li.

Esa gran hacienda, productora de caña, fue también una fábrica de licores,<sup>9</sup> donde el guaro era quizás el producto más importante y cotizado “El licor lo contienen grandes algives<sup>10</sup> de madera con una capacidad de tres mil botellas cada uno...”<sup>11</sup>. No obstante, los trapiches de la Hacienda suplían de dulce y otros derivados de la caña, a regiones cercanas como el puerto de Puntarenas. Durante esos años, la hacienda fue el centro económico y alrededor de la misma van surgiendo y estableciéndose poco a poco familias que dependían directa o indirectamente de la misma.

Al igual que muchos otros pueblos de nuestra nación, los pertenecientes al Golfo de Nicoya, fueron invisibilizados por el Estado costarricense. La escasez y dispersión de su población en una gran área geográfica y su lejanía de los centros administrativos, fueron factores determinantes en la condición de aislamiento. Si bien, los Censos de Población son una herramienta muy importante para comprender la evolución de los pueblos, el primer registro que se tiene de las poblaciones del litoral del Golfo de Nicoya se realizó en 1864, por la Comarca de Puntarenas. Lo anterior evidencia como se invisibiliza a estas comunidades por parte del Estado, ya que el mismo sólo se contabiliza de manera general a todo el Golfo de

Nicoya con un total de 963 almas,<sup>12</sup> sin brindar información específica de cada uno de los pueblos en donde se realizó el censo.

Para el censo de 1883 el pueblo de Lepanto fue identificado como centro poblacional,<sup>13</sup> con un total de 181 personas, 93 hombres y 88 mujeres, incluyendo niños y niñas; mientras que en el caso de Jicaral se contabilizaron un total de 28 habitantes. Ciertamente Lepanto era el pueblo más grande de esta zona, sin embargo, los datos indican que Paquera (censado junto a Ciruelitas) fue el más habitado contando con una población de 236 habitantes.<sup>14</sup>

12 Dirección General de Estadística y Censo, Censo de Población de 1864. <http://ccp.ucr.ac.cr/bvp/censos/1864/1864c03-cr.pdf>, 10 de enero 2013.

13 Para el censo de 1883 Lepanto incluía los poblados de Tempate y Caña Blanca.

14 Dirección General de Estadística y Censo DGEC, Censo de Población de 1883. [http://ccp.ucr.ac.cr/bvp/censos/1883/pdf/poblacion\\_provincias.pdf](http://ccp.ucr.ac.cr/bvp/censos/1883/pdf/poblacion_provincias.pdf), 10 de enero del 2013.

9 ANCR, Hacienda 14497.

10 Palabra de origen árabe que hace referencia a una cisterna en la que se almacena agua o cualquier otro líquido.

11 ANCR, Hacienda 14497.

Es en esta hacienda de Lepanto que en 1855 se contrata por primera vez en la historia nacional población de origen chino para mano de obra, bajo el argumento de que ésta era escasa a nivel nacional.<sup>15</sup> Si bien fue Lepanto el primer lugar de ingreso de población china al país, fue con la construcción del ferrocarril al Atlántico, a manos de Henry Meiggs Keith (fundador de la empresa bananera United Fruit Company), a partir de 1880, que se dio una mayor penetración de asiáticos.<sup>16</sup>

Producto de esa migración es que Jicaral cuenta con descendientes de origen chino, no obstante, no es posible ubicar en cuál oleada migratoria llegaron sus antepasados al país. Tal es el caso del Padre de Antonio Li, importante y reconocido comerciante de Jicaral, quien llega al país a principios del siglo XX en busca de su padre y al llegar a Lepanto le indican que este se encuentra en Jicaral, junto a otros inmigrantes. Sin embargo, al ubicar Antonio a esos inmigrantes asentados en Jicaral, estos le comentan que su padre se había trasladado a Puntarenas y había fallecido.<sup>17</sup>

Esos hechos nos señalan que Jicaral se desarrolló poco a poco como un pueblo anexo a Lepanto y su hacienda, ya que éste poseía las ventajas administrativas estatales (escuela y policía entre otras), el poderío económico, el principal punto poblacional y además la infraestructura adecuada para la comunicación, como lo era el muelle.



Familia Orias Parra, 1965. Archivo Familia Ramírez Orias.

La importancia económica e institucional de Lepanto se manifestó claramente para inicios del siglo XX, cuando fue convertido en distrito electoral de la comarca de Puntarenas en 1909<sup>18</sup>, ley que es la base para que en el período presidencial de Alfredo González Flores se reafirme la creación de dichos distritos y su pertenencia al cantón primero de Puntarenas,<sup>19</sup> en la recién creada provincia de Puntarenas en 1915<sup>20</sup>.

Además de ello, hasta 1924, sólo existía en ese distrito la escuela de Lepanto, la cual, junto a la de Paquera,<sup>21</sup> eran las únicas opciones de estudio para la población peninsular, situación que demuestra su importancia como poblado.

Como se ha señalado, las dificultades de comunicación con la provincia de Guanacaste, hacían prácticamente imposible el tránsito por tierra, debido a los malos caminos y a la lejanía. En ese sentido, la vecina Margarita Borbón recuerda un viaje a Nicoya en el que acompañó a su padre:

18 Jaén Contreras, Julio César. *De la Anexión al rescate del Partido de Nicoya*. San José: Imprenta Nacional, s.a. Pág. 167.

19 Ob Cit. Pág. 169.

20 Bartels, Jorge y Ricardo Martínez. *El desarrollo de la agricultura en la región del Pacífico Central de Costa Rica (1909-1955)*. En: Abarca, Oriester, Jorge Bartels y Juan José Marín. *De puerto a región: El Pacífico Central y Sur de Costa Rica 1821-2007*. San José: Alma Mater, 2010. Pág. 195.

21 Valverde Espinoza, Arabela. *La Ciudad de Puntarenas: Una aproximación a su historia económica y social 1858-1930*. San José: Sección de impresión del SIEDIN. Cuadro n 9, 2008. Pág. 67.

.....

15 Fonseca Herrera, Zaida María. *Los Chinos en Costa Rica en el siglo XIX*. Tesis para optar al grado de Licenciatura en Historia, Universidad de Costa Rica. 1979. Pág.6.

16 Ob. Cit. Pág. 25-28.

17 Octavio Li, conversación informal octubre de 2012.

*Bueno, de aquí para Nicoya era solamente a caballo, llegábamos a Nandayure y ahí, seguía a caballo hasta Nicoya... Incluso, yo fui a Nandayure a caballo, salimos a las cuatro de la mañana y llegamos a las doce del día allá, a Nandayure. A un banco que íbamos a hacer unas vueltas. Y después, allá, hasta las seis de la tarde a la casa. Fue la única vez que fuimos a Nandayure a caballo, papi y yo.*<sup>22</sup>



Ana Gregoria Orias Parra (c.c. "Doña Goyita"), Atracadero Jicaral, 1965. Archivo Familia Ramírez Orias.

Dada la situación antes descrita, el "puerto" brindó más facilidad para el comercio y la comunicación en general, Los muelles eran la puerta de salida y los "bongos"<sup>23</sup> el medio de transporte de mercancías y personas.

Gracias a esas ventajas, Jicaral se fue desarrollando y para la segunda mitad del siglo XX, tomó la batuta regional y se mostró como el poblado más importante para el 2013 debido a su crecimiento demográfico.<sup>24</sup> Asoma una interrogante: ¿qué llevó a que el distrito Lepanto fuera superado por un caserío como Jicaral? Lo anterior se podría explicar a través de la historia oral, la cual sugiere que fue por el acceso a la tierra. En Lepanto era limitado el acceso a la misma debido a que ésta estaba bajo el control de una sola familia, mientras que en Jicaral existían tierras baldías disponibles para nueva población.<sup>25</sup>

Actualmente, la gran extensión de tierras aún existente muestra la poca fragmentación y resulta un indicio que nos señala que tal hipótesis no podría ser descartada.

Hasta 1950, Lepanto fue el principal poblado y al margen de este surgió y se desarrolló Jicaral, no obstante, fue en los años siguientes que aquel quedó relegado y fue ese antiguo lugar lleno de jícaros el que se convirtió en el caserío más poblado del sur de la Península de Nicoya.

Aún cuando sería necesario confrontar con más fuentes de información, ciertamente la existencia de una Hacienda como la de Lepanto concentró gran cantidad de tierras, imposibilitando el acceso a las mismas dentro de sus límites, así los denuncios y tomas de tierras eran imposibles al existir un dueño que explotaba esos territorios.

.....

22 Margarita Borbón Durán, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

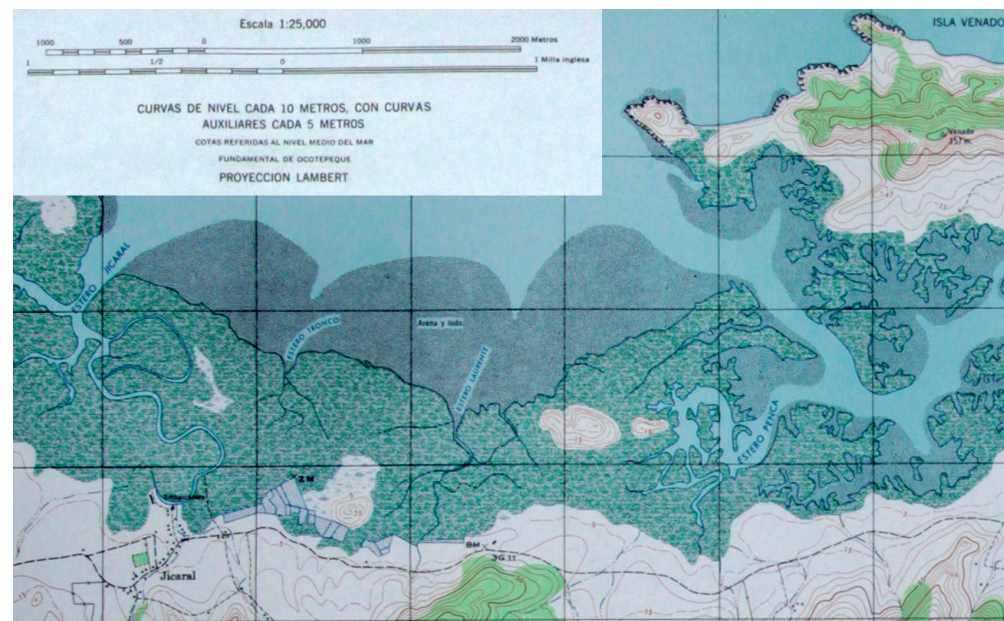
23 Embarcación de velas de fondo plano hecha de una sola pieza de madera y con capacidad para 500 quintales. Está diseñado para aguas relativamente tranquilas y poco profundas: suele tener en la popa una cámara en donde se alojan los pasajeros cubierta de tablas que llega hasta la proa, con una separación en medio de todo el largo del bagel.

24 Al tomar como referencia el total de población del Padrón Nacional Electoral a marzo 2013, según distrito Electoral: Jicaral 2242, Lepanto 705, Paquera 2069, Cóbano 2091, Carmona 1792. En: Tribunal Supremo de Elecciones, en: [http://www.tse.go.cr/pdf/padron/sumaria\\_pcd.pdf](http://www.tse.go.cr/pdf/padron/sumaria_pcd.pdf) accesado abril 2013. Páginas 46-48.

25 Francisco Hernández, conversación informal enero 2012.

# EL ORIGEN DE JICARAL

El nombre de Jicaral nos refiere a “una gran cantidad de árboles de jícaro”; al describir y puntualizar su principal característica, “un jícaral”, el paso del tiempo se encargó de perpetuar y darle nombre a este poblado.



ANCR, Mapa 021810, 1944.

Jicaral es una zona que se fue poblando poco a poco, en respuesta a una dinámica nacional, que llevó a una parte de la población a buscar nuevas tierras fuera del Valle Central, para ser trabajadas. Es particularmente después la crisis de 1929 que se promueve la colonización de nuevas áreas para ser cultivadas.<sup>1</sup> Ninguna política estatal concreta llevó al desarrollo de Jicaral como pueblo, como fue el caso de las colonias agrícolas de Hojancha y Nandayure,<sup>2</sup> las cuales tuvieron una penetración de gran cantidad de población en un momento determinado, con el apoyo del Estado costarricense.

1 Bartels, Jorge y Ricardo Martínez. “El desarrollo de la agricultura en la región del Pacífico Central de Costa Rica (1909-1955)”. En: Oriester Abarca, Jorge Bartels y Juan José Marín. De puerto a región: El Pacífico Central y Sur de Costa Rica 1821-2007. San José: Alma Mater, 2010. Pág. 202.

2 Municipalidad de Nandayure. Nandayure. 20 Aniversario de la fundación del cantón. Municipalidad de Nandayure, 1982. Pág 1 y 2.



Alejandro Rodríguez Quirós, Salinas el Pochote (entrada a Corozal), 15 de marzo de 1957. Archivo Familia Rodríguez Miranda.

Ese paulatino poblamiento hace difícil señalar una época precisa de su fundación, no obstante, en el Archivo Nacional de Costa Rica, podemos encontrar como primera referencia de Jicaral, un denuncia de tierras realizado por la señora Blasa Vindas en el año de 1864, en donde asegura:

*...que en el sitio llamado “Cañablanca” y “Jicaral” jurisdicción de Puntarenas, existe un terreno baldío que linda: por el norte con el Estero de Jicaral, al norte con las montañas de tierra firme, por el este con el camino real que conduce al puerto de Lepanto; y por el oeste con tierras del señor don Ignacio Gollenaga: que en consecuencia denuncia dicho terreno hasta el número de cuatro caballerías poco mas ó menos, comprometiéndose a pagar su valor las costas de la medida y costas del expediente y a no impedir las entradas y salidas a los terrenos baldíos limítrofes al que denuncia.*<sup>3</sup>

Sin embargo, no fue sino hasta años después y mediante la ayuda del señor Juan Rafael Mata, que el denuncia prosperó; siendo comprada la propiedad por la señora Blasa Vindas, el día 20 de noviembre de 1866, mediante remate público y por la suma de trescientos cuarenta pesos y veintinueve centavos. La propiedad poseía una extensión de tres

3 ANCR, Juzgado de lo Contencioso Administrativo 3937, 1867. f 1.

caballerías<sup>4</sup>, veintiséis manzanas<sup>5</sup> y ochocientos ochenta y siete varas<sup>6</sup> cuadradas de terreno.<sup>7</sup>

Hay que señalar dos cosas particulares de estos casos: la primera es la fecha temprana en la que se realizaron los primeros denuncios de tierra en esta zona; y más importante aún, que ya para el primer denuncia se señala el nombre de Jicaral, lo que nos indica que el nombre lo poseía desde antes y la población que conocía la zona identificaba Jicaral como un lugar.

Con respecto a su población, la paulatina llegada de población producto de la expansión agrícola costarricense le fue dando forma a este pequeño pueblo. Siendo primeros pobladores de origen guacasteco y provenientes en su mayoría de Nicoya, según lo indica la historia oral de Jicaral. Quienes migraron a Jicaral en busca de tierras baldías para cultivar y criar ganado.

4 La caballería es una unidad de medida utilizada en Costa Rica durante el siglo XVIII que se estima en 65-66 manzanas. En: Velásquez, Carmela. Diccionario de términos coloniales. 1.ed. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica: Asociación Pro-Historia Centroamericana, 2005. Pag 23.

5 Una manzana equivale a 6.988, 96 metros cuadrados. En: Velásquez, Carmela. Diccionario de términos coloniales. 1.ed. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica: Asociación Pro-Historia Centroamericana, 2005. Pág. 82.

6 Una vara es equivalente a 88 centímetros.

7 ANCR, Juzgado de lo Contencioso Administrativo 3943, 1885.

...casi toda la gente del lado de Guanacaste se vinieron a vivir aquí a esta zona. Y, puede decirse que los nativos nativos son todos guanacastecos, del lado de Nicoya. Más que todo Nicoya era el contacto más cercano que teníamos... Por esa razón es que la mayor parte es de tipo guanacasteco, y buscaron estas tierras. Eran tierras baldías, nadie tenía dueño, no tenían dueño.<sup>8</sup>

Los datos disponibles hacen referencia al año 1883, donde se registró la población por sexo. Lo que sí podemos afirmar es que la llegada de población fue constante y dinámica después de esta fecha, donde no podemos descartar la venida desde diversas zonas del país, como se observa en el Cuadro 1.

**Cuadro 1**

**Población total: Jicaral, Lepanto y Paquera. Censos de Población 1883 y 1892.**

Poblado	Año	
	1883	1892
Jicaral	28	113
Lepanto	181*	138
Paquera	236**	276

\* Incluye Tempate y Caña Blanca

\*\* Incluye Ciruelitas

Fuente: Dirección General de Estadística y Censo DGEC. Censo de Población 1883 y 1892 en: <http://ccp.ucrac.cr/bvp/documentos.htm>.

Elaborado por Luis Gonzalo Chaves Quirós

Esos datos evidencian que fue Jicaral el centro de población que más creció en menos de diez años, aumentando en un poco más del 400%, mientras que Lepanto disminuyó su población. Por otro lado, Paquera se mantiene como el pueblo más grande, pero apenas creció en un 8.40%.

•••••

8 Francisco Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

Desde mediados del siglo XIX podemos observar que Jicaral se convirtió en un foco importante de atracción de población en el Golfo de Nicoya, pero no fue sino hasta después de 1927 que se manifestó la llegada masiva de población a todo el distrito de Lepanto.<sup>9</sup> Los llamados "cartagos"<sup>10</sup>, por su tez más clara, llegaron a la Península de Nicoya provenientes del interior del país en la búsqueda de tierras para cultivar.

Con respecto a esa migración, llama la atención dentro de la historia oral y tradicional de la localidad, la construcción que se hace "del otro" entre esos dos grupos de costarricenses. Según explica Francisco Hernández, la llegada de los llamados "cartagos" marcó un cambio en el estilo de vida de la localidad y en forma tradicional de trabajo:

...entró una rivalidad entre los nativos y los cartagos. Los cartagos trabajaban de seis a seis y los nativos trabajaban hasta medio día y, después, se dedicaban a tocar guitarra, a dormir en una hamaca, o jugar naipes. Y, hasta que ya fueron cogiendo de los cartagos y, entonces, ya fueron los nativos a trabajar todos, todo el día de trabajo.<sup>11</sup>

Es evidente que después de 1930 el flujo de personas se multiplicó, llegando a su máxima expresión entre 1940 y 1955 según consta en los censos. La historia oral a la vez da una referencia sobre estos hechos, y con los censos de población de 1950 y 1963 se aclara el origen de esas poblaciones que para 1963 representaban el 25.2% del total de la población.<sup>12</sup>

•••••

9 Para 1950 el 26% de la población era inmigrante según Censo de Población de 1950.

10 Nombre dado por parte de las poblaciones asentadas en la Península de Nicoya a los migrantes provenientes de otras zonas del país.

11 Francisco Hernández, entrevista personal junio 2012.

12 Dirección General de Estadística y Censo, censo 1963. Para analizar la migración se utiliza la pregunta "cuántos años tiene de residir en el distrito" como variable de estudio, laborado por Luis Gonzalo Chaves Quirós.



1955. Archivo Antonio Li.

Otro aspecto que ha tenido mucha importancia fue el movimiento de población al interior de la misma Península, que por distintas circunstancias se desplazó. Tal es el caso de de los padres de José Sirias Alvarado, mejor conocido como Pancho, que se desplazaron de Cabo Blanco a Jicaral, hacia 1920.<sup>13</sup>

Un punto de suma importancia es señalar que ya para 1927, el distrito de Lepanto había relegado a Paquera, que en el siglo XIX era el poblado más importante. Según el Censo de 1927, Lepanto contaba con 2142 personas y

•••••

13 José Sirias Alvarado, entrevista personal, Jicaral, abril 2013.

Paquera con 1182 personas. No se posee la información por poblado, así que no se puede precisar la importancia que tenían en cada distrito.

Como se mencionó en líneas anteriores entre los años de 1930 y 1940, la península recibió una gran cantidad de población por medio de los muelles. Si bien es cierto, el viaje por bongo o por lancha era el medio de transporte más cómodo para la época, éste tampoco era sencillo pues requería de una fuerte demanda física para los bongueros que remaban toda la noche hasta llegar a Puntarenas según explican don Chico y don Pancho.

...salía uno aquí a las cinco de la mañana, porque garuaba, en la noche no hacían casi vientos. Entonces, había que ir a puro remo, a puro remo llegaba uno a Puntarenas, desde las cinco de la tarde que salía uno de aquí, hasta las cinco de la mañana que llegaba a Puntarenas. De regreso, sí, de regreso ya habían, empezaban los vientos y sur o del norte. Y entonces, ponían las velas y rapidito uno estaba aquí. Tal vez cuatro o cinco horas se duraba para llegar aquí con la velas puestas, pero para allá, sí, como era a puro remo es muy duro.<sup>14</sup>

Como se observa, el muelle se convierte en el punto de comunicación de Jicaral con Puntarenas, el interior del Golfo de Nicoya, Guanacaste y con la costa del Pacífico Norte. Asimismo, permite a los agricultores sacar sus productos para ser comercializados en Puerto de Puntarenas. Estos productos agrícolas de primera necesidad como el arroz, frijoles y maíz le permitieron al campesino insertarse dentro de la economía nacional al abastecer las necesidades de consumo de Puntarenas y el Valle Central.<sup>15</sup>



Atracadero Jicaral. Andén-Bodega Empresa EDETE, octubre 1956. Archivo Antonio Li.

14 Francisco Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

15 Sequeira Ruíz, Wilder. "Las estructuras agrarias regionales: El caso de los pequeños y medianos productores agrícolas-ganaderos de la Península de Nicoya 1850-1930". En: Núñez, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. Guanacaste: Historia de la (Re) Construcción de una región 1850-2007. San José: Alma Mater, 2009. Pág. 69.

## JICARAL: ÉPOCA DE GRAN AUGE 1950-1970.

Después de 1950, Jicaral y toda la Península de Nicoya en general tuvieron un crecimiento poblacional importante y en el caso particular de Lepanto se duplicó la cantidad de habitantes en un período relativamente corto,<sup>1</sup> lo anterior producto de la migración de gran cantidad de población proveniente del interior del país a la zona y por el tipo de familia numerosa –en promedio seis miembros por vivienda–,<sup>2</sup> que predominó en la primera mitad del siglo XX. Al comparar esos datos a nivel nacional, el distrito de Lepanto duplica su población entre 1950 y 1963, mientras que el país lo hace entre 1950 y 1970,<sup>3</sup> siete años después.

Como se señaló en el apartado anterior, los muelles fueron la puerta de ingreso a la Península para los migrantes de diversas zonas del país, así como el punto comercial y de comunicaciones por excelencia de los vecinos. Es por esa razón que todos los pueblos costeros del Golfo de Nicoya y Guanacaste poseen un muelle que les permite comunicarse con Puntarenas y otras localidades vecinas.



Atracadero Jicaral, Bodega Empresa EDETE, octubre 1956, Archivo Antonio Li.

1 La población se duplica en un período de 13 años.

2 Dirección General de Estadística y Censo (DGEC). Censo de Población 1963.

3 INEC (2011). *Principales indicadores demográficos 1950-2000*. En: <<http://www.inec.go.cr/Web/Home/GeneradorPagina.aspx>> 18 de agosto de 2011



Chavelo Gómez, Salina Antonio Li, 1945. Archivo Antonio Li.

Con respecto al transporte marítimo, los bongos fueron las primeras embarcaciones utilizadas en la región, sin embargo, con el pasar de los años y las nuevas tecnologías, dieron paso a las lanchas de motor, factor que dinamizó el comercio y las comunicaciones, como recuerda don Francisco Hernández:

*Por ahí del año cincuenta ya empezaron a meterse unas lanchitas, ahí. Primero, una lanchilla... con motor, porque la primer lancha de motor fue un bongo que le puso, se llamaba José María Borbón... le puso un motor a ese bongo y con ese iba más rápido a Puntarenas, no tenía que izar las velas.<sup>4</sup>*

4 Francisco Hernández, entrevista personal junio 2012.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que ese tipo de transporte se utilizaba tanto en el traslado de personas como en el comercio, este último de gran importancia para los vecinos de la zona ya que les permitía transportar sus productos para venderlos en Puntarenas y obtener de ahí algunas otras mercancías. Por sus características y ubicación geográfica el puerto de Jicaral se convirtió poco a poco en uno de los más importantes del Golfo de Nicoya, junto con Puerto Thiel, Letras y Jesús;<sup>5</sup> siendo estos los encargados de abastecer a Puntarenas y Valle Central de algunos productos agrícolas como el arroz, frijoles y maíz.<sup>6</sup>

Por otra parte, se debe destacar el papel de la Península de Nicoya como productor de granos básicos para el consumo en el interior del país. En este sentido, los poblados de Lepanto, Paquera y Cóbano en conjunto representaban el 40% de frijol, 46% de arroz y 57% de maíz de la producción total de estos granos en el cantón de Puntarenas hacia 1950.<sup>7</sup> Otro producto de

5 Marín Hernández, Juan y Rodolfo Núñez. "Los sistemas de cabotaje de Guanacaste, en un análisis comparado de articulaciones nodales interregionales en Costa Rica: 1890-2000". En: Núñez Arias, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. (RE)Lecturas de Guanacaste 1821-2010. San José: Sociedad Editora Alquimia 2000, 2009. Pág. 96.

6 Sequeira Ruíz, Wilder. "Las estructuras agrarias regionales: El caso de los pequeños y medianos productores agrícolas-ganaderos de la Península de Nicoya 1850-1930". En: Núñez, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. Guanacaste: Historia de la (Re) Construcción de una región 1850-2007. San José: Alma Mater, 2009. Pág. 69.

7 ANCR. Estadística y Censo 01. Censo Agropecuario, 1950.



"Palias". Salinas, 5 julio 1957. Archivo Antonio Li.

gran importancia fue el tabaco, éste convirtió a Lepanto en el principal productor de todo el cantón de Puntarenas con un 64%.<sup>8</sup>

Esos datos evidencian el aporte e importancia de los distritos de Lepanto, Paquera y Cóbano para el cantón de Puntarenas, ya que producen aproximadamente la mitad de los granos que se consumen en el cantón. Igualmente,

esos datos revelan el valor productivo del cantón de Puntarenas siendo éste el de más relevancia a nivel de todo el Pacífico Central para esa época.<sup>9</sup>

Otra actividad económica destacada es la producción de sal, donde la gran cantidad de salinas que existieron es una evidencia de la importancia de ese mineral en la zona, incluso existió una procesadora y empacadora de

9 Bartels, Jorge y Ricardo Martínez. "El desarrollo de la agricultura en la región del Pacífico Central de Costa Rica (1909-1955)". En: Oriester Abarca, Jorge Bartels y Juan José Marín. De puerto a región: El Pacífico Central y Sur de Costa Rica 1821-2007. San José: Alma Mater, 2010. Pág. 201.

sal, la cual estaba ubicada entre el Encanto y El Mango, por el antiguo camino a San Pedro. Pero con el pasar de los años la mayoría de estas Salinas desaparecieron o bien se convirtieron en camaronerías. En cuanto al proceso de obtención de la sal ésta era específicamente "sal cocinada" y de carácter artesanal según lo explica doña Cesarea:

*...esperaban las mareas grandes para entrar a los pozos. Ahí en los pozos, se deja, dijéramos, que coja puntos. Y lo que lo pone de punto al agua, es el sol. Y ya, cuando veían que el agua estaba en punto, más o menos, como a unos noventa grados. Al ojo en mal cubero, porque no habían aparatos para medir. Entonces, ya sí, le echaban a las pailas y le metían fuego por debajo. Entonces se comenzaban a mover y moverlas, hasta que se secaba.<sup>10</sup>*

Ya en la década de 1950, Jicaral se encuentra consolidado como centro poblacional a pesar de ser un caserío, superando a Lepanto que es el distrito administrativo. Ese factor sumado a la organización de sus vecinos y vecinas propiciaron las condiciones necesarias para que diferentes instituciones escogieran a Jicaral para instalarse, mejorando así la situación de vida de sus vecinos.

En primer lugar, la Escuela de Jicaral fundada en 1938 se remozaría y por fin contaría con una infraestructura de primer orden. En 1955 se construiría una escuela moderna, y en celebración se le asignaría un nombre: Escuela Dr. Ricardo Moreno Cañas. En segundo lugar, la Unidad Sanitaria hacia 1959, quizás una de las instituciones más importantes establecidas en estos años, la cual brindaba servicios médicos una vez al mes a los vecinos según recuerda doña Cesarea.<sup>11</sup>

En la década de 1960, se fundan otras instituciones como el Banco Nacional Costa Rica que abriría sus puertas a la población en 1967, cuatro años después de que se girara la orden de su construcción, según consta en una nota del Archivo Nacional de Costa Rica.<sup>12</sup> Otra de las instituciones creadas en ese período fue la Parroquia Dulce Nombre de Jesús de Jicaral en 1968, la cual fue una lucha de hombres y mujeres durante años.

.....

10 Cesarea Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

11 Cesarea Hernández, entrevista personal junio 2012.

12 ANCR. Estadística y Censo 1179. Censo Agropecuario, 1963.

De igual manera, en el año de 1971 se fundó el Instituto de Capacitación Técnica de Jicaral con una matrícula de 180 estudiantes,<sup>13</sup> convirtiéndose en una de las instituciones más emblemáticas de Jicaral porque brindó oportunidades reales de educación y superación a la población.<sup>14</sup> Pocos años más tarde dicha institución cambiaría su nombre a Colegio Técnico Profesional Agropecuario de Jicaral, el primer centro de enseñanza secundaria del sur de la Península de Nicoya, ya que Nandayure lo funda en 1972,<sup>15</sup> mientras que Paquera y Cóbano en 1974.<sup>16</sup>

.....

13 Colegio Técnico Profesional de Jicaral. Revista "surgió para orgullo de mi pueblo" 25 aniversario. CTP Jicaral, 1996.

14 Libro actas Instituto de Capacitación Técnica de Jicaral, 1971.

15 Municipalidad de Nandayure. Nandayure. 20 Aniversario de la fundación del cantón. Municipalidad de Nandayure, 1982. Pág. 24.

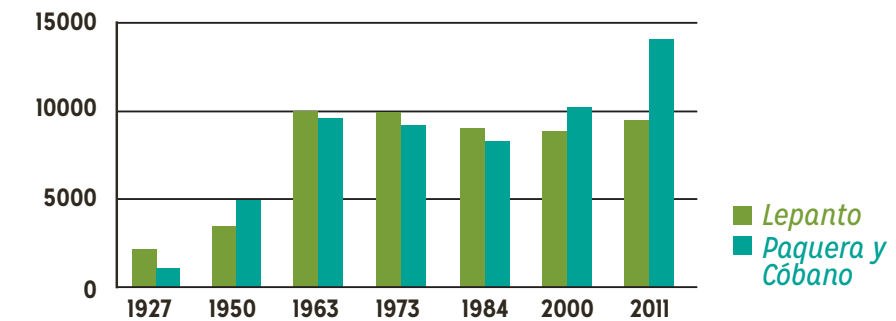
16 Yendry Ramírez Salazar, conversación informal, Jicaral, febrero 2012.

## JICARAL: DE 1963 HASTA LA ACTUALIDAD



Como se indicó anteriormente, Jicaral al igual que los demás poblados de la Península de Nicoya presentaron un crecimiento sólido, duplicando en pocos años su población total. Sin embargo a partir de 1963 este crecimiento se estanca y algunas zonas por el contrario tienden a disminuir su población considerablemente. (Ver Gráfico 1)

**Gráfico 1**  
Lepanto y Paquera:  
Población total 1927-2011\*



\* Paquera incluye Cóbano; hasta 1950 Lepanto incluye población del distrito de Bejuco, Nandayure.  
Fuente: Dirección General de Estadística y Censo DGEC. Censo de Población 1927, 1950, 1963, 1973, 1984, 2000, 2011. Elaborado por Luis Gonzalo Chaves Quirós.

Durante esos años y especialmente en la región era común que la economía tuviera como base el trabajo familiar, es decir, unidades campesinas que producían lo que les era necesario para el consumo del hogar y sus excedentes eran vendidos, aunque principalmente eran utilizados para ser intercambiados por otras mercancías.<sup>1</sup> Asimismo, la familia era la principal fuente de mano de obra en cada pequeña propiedad en la Península de Nicoya, esto se evidencia con la poca cantidad de población que recibe un salario y que solo el 30,3% de la población económicamente activa era asalariada en 1963.<sup>2</sup>

.....

1 Rodríguez Solera, Carlos. Tierra de labriegos: los campesinos en Costa Rica desde 1950. San José, FLACSO, 1993. Pág. 19-20.

2 DGEC. Censo de Población, 1963.

La llegada de población y además la importante producción de granos en la región, permite observar que la población recién llegada se dedicó al trabajo de la tierra y que ciertamente las características de Jicaral permitieron no solo el asentamiento de las familias, sino las condiciones necesarias para que vivieran de la agricultura como el principal medio de subsistencia, hecho que se confirma al observar que el 90% de las fincas censadas en 1973 posee un solo dueño.<sup>3</sup>

Empero, hacia 1963 esa dinámica se estancó y toda la región del Pacífico Central entraría en una severa crisis; el sistema de producción campesina familiar no pudo competir con el desarrollo y tecnificación del agro a nivel nacional, el antiguo sistema de producción y de comercio fuertemente ligado a los muelles y al cabotaje deja de ser una fuente de sustento para las familias en la Península de Nicoya.<sup>4</sup> La modernización de los transportes con los camiones y la apertura de la Carretera Interamericana,<sup>5</sup> hicieron que las comunicaciones por mar entre Puntarenas y Guanacaste se fueran estancando poco a poco.<sup>6</sup>



Ferry "El Salinero", Playa Naranjo, Sin Fecha. Archivo Familia Barrantes Chavarría.

•••••

3 DGE. Censo Población 1973.

4 Marín Hernández, Juan y Rodolfo Núñez. "Los sistemas de cabotaje de Guanacaste, en un análisis comparado de articulaciones nodales interregionales en Costa Rica: 1890-2000". En: Núñez Arias, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. (RE)Lecturas de Guanacaste 1821-2010. San José: Sociedad Editora Alquimia 2000, 2009. Pág. 71-122

5 Ob. Cit. Pág. 88.

6 Zeledón Torres, Fernando. "La construcción de la carretera inter-americana en Guanacaste: Estado, región y medios de comunicación, 1943-1970". En: Núñez Arias, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. Guanacaste: Historia de la (Re) Construcción de una región 1850-2007. San José: Alma Mater, 2011. Pág. 132.

Dicha crisis fue evidente al observarse los datos poblacionales, en donde: Lepanto pasaría de 3740 habitantes en 1950 a 10047 habitantes en 1963,<sup>7</sup> pero para 1973 la población ya no creció e incluso disminuyó a 9928 habitantes.<sup>8</sup> La población en el distrito comenzó a emigrar a la meseta central en búsqueda de trabajo, la Península de Nicoya ya no era como en antaño una zona atractiva. La población ya no buscaba tierras para cultivar, si no que por el contrario buscaba empleo en las empresas e industrias que surgían al interior del país.

A pesar de lo anterior Jicaral y todo el distrito de Lepanto lograron estabilizarse poblacionalmente; sin embargo su población no llegó a crecer e incluso ésta disminuyó un 9.7% entre 1963 y 1984.<sup>9</sup> Al comparar en este mismo período las comunidades de Paquera y Cóbano, se observa que su población también se redujo en un 13, 8%. Esta pequeña pero significativa diferencia se puede explicar a partir de un elemento clave, las comunicaciones. Al desaparecer el antiguo sistema de comunicación marítimo y al estar la modernidad ligada al transporte terrestre y las nuevas carreteras, los distritos quedaron incomunicados. En este sentido, Jicaral logró sortear la crisis debido a la construcción de la carretera anexa a la carretera Interamericana en la década de 1970.

Esta carretera que comunica el Ferry de Playa Naranjo-Jicaral-Nandayure-Nicoya-San Cruz-Liberia, le permitió a Jicaral seguir siendo un lugar de redistribución de mercancías en toda la Península, así como un lugar donde las personas pueden comprar y vender productos.

•••••

7 DGE. Censo Población 1950 y 1963.

8 DGE. Censo Población 1973.

9 DGE. Censo Población 1963 y 1984.



Clinica de Jicaral, inicios 1980. Archivo Familia Montero Alvarado.

De igual manera, su posición geográfica lo coloca como un lugar estratégico de paso que comunica a Guanacaste con Puntarenas por medio del ferry de Playa Naranjo, mientras que poblados como Paquera y Cóbano se vieron desplazados de esta dinámica, lo que explica la fuerte caída de su población durante este período.

La comunidad de Jicaral siguió creciendo a pesar de esa crisis regional y la crisis de la década de 1980 que afectaría a todo el país. Nuevas instituciones surgieron en esa década, brindando mejores servicios y nuevas oportunidades de progreso para sus habitantes. Para 1980 abrió sus puertas la Universidad Estatal a Distancia, el primer centro de educación superior de toda la región;<sup>10</sup> por otra parte, los servicios de atención de la salud se vieron fortalecidos al construirse una clínica, la cual atendió de manera integral a los vecinos y vecinas en casos de emergencia o enfermedad.

Con la llegada del siglo XXI, esta antigua comunidad de pequeños campesinos ha visto transformada su población. A partir de 1984 ha vuelto a crecer y actualmente, se ha diversificado la economía otorgando opciones variadas aunque ciertamente limitadas de empleo en sectores como los servicios, la agroindustria o servicios profesionales

•••••

10 Arnulfo Solano González. Conversación informal enero 2013.

independientes. En el caso particular de la agroindustria, este tiene un fuerte peso en la localidad y posiciona a Jicaral como uno de los tres principales productores de melón del país, "por otro lado, el comercio sigue siendo una de las actividades económicas más importantes de este poblado.

A manera de conclusión, se puede observar que Jicaral tiene una particular y extensa historia; en donde las entrevistas, datos estadísticos y los documentos de archivo fueron una ventana invaluable para conocer el pasado de esta bella comunidad, en la cual, estas páginas solo representan una pequeña parte de su historia, aún inacabada y en constante evolución. Este trabajo, es un pequeño aporte que se logró gracias al esfuerzo de los estudiantes del Trabajo Comunal Universitario "Pasado y presente de las comunidades costarricenses" de la Escuela de Historia de la Universidad de Costa Rica y de los vecinos de la comunidad de Jicaral, con el que se pretende acercar a las nuevas generaciones y al público en general a conocer sobre un Jicaral que con los años, se hizo pueblo.

•••••

11 Baltodano y Picón, 2009:189.

# ESCUELA DE JICARAL

La escuela de Jicaral ha sido baluarte de la educación en la comunidad. Fue fundada en 1928 y empezó a trabajar en un terreno que tenía una casita que sirvió como edificio. Este centro de educación primaria brindó la posibilidad de educación a la creciente población local y a la recién llegada de distintas zonas del país. Hay que tener presente, que la educación no era considerada un tema de relevancia durante la primera mitad del siglo XX porque para el desempeño del trabajo agrícola no se necesitaba mano de obra mayormente calificada.<sup>1</sup>



Escuela Jicaral, 15 setiembre de 1945. Archivo Antonio Li.

Si bien es cierto, la escuela buscaba educar a toda la población, durante la primera mitad del siglo XX no todos los niños y las niñas tuvieron acceso a ella. Esto se debía a que, las familias por lo general necesitaban que sus hijos se iniciasen a edades tempranas en los quehaceres agrícolas y contribuyeran en la economía familiar.<sup>2</sup> Evidencia de esto es lo que nos relata don Ramón Moreno Carvajal, conocido como don Ramón Poveda:

.....  
<sup>1</sup> Quesada, Juan Rafael. Estado y educación en Costa Rica. Del agotamiento del liberalismo al inicio del Estado interventor: 1914-1949. 1. Ed. Serie Cuadernos de Historia de las Instituciones de Costa Rica. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2003. Pág 3.

<sup>2</sup> Ob Cit. Pág 9.

*...el maestro o director de escuela de ese tiempo venía de afuera, de Alajuela y le dijo a mi padre que me pusiera a estudiar al salir de la escuela. Para esos tiempos era difícil, pues solo estaba Puntarenas, digamos, y solamente para la gente que tenía recursos... Bueno mi papa quedó en resolverle y al final le dijo que no, porque en primer lugar, iba a hacer falta en la casa y después, para ponerme a trabajar porque lógicamente ya se trabajaba y de hecho, para esos años, no se conocían los buenos resultados del estudio, una profesión...<sup>3</sup>*



Recuerdo sextos años de la Escuela Jicaral (demolida), inicios década 1950. Archivo Familia Ramírez Orías.

.....  
<sup>3</sup> Ramón Moreno Carvajal, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

A pesar de ello, los estudios primarios fueron una realidad para otros en esta época, donde el apoyo de los padres era transcendental para lograrlo. En el caso de doña Margarita Borbón, esta logra terminar la primaria impulsada por su padre don José María<sup>4</sup>. Para la década de 1940 el padre de Margarita junto a otros vecinos de la comunidad, tuvieron la iniciativa de construir una escuela moderna, con la cual mejorar las condiciones de infraestructura con la que se contaba y dejar así de lado los viejos ranchos donde se impartían lecciones.

Sin embargo, no fue hasta 1955 que los esfuerzos de los vecinos y vecinas lograron concretar la construcción de una escuela moderna con ayuda del Estado, en la cual los niños y niñas de Jicaral pudieran completar todo los niveles de educación primaria. La inauguración de las nuevas instalaciones motivó a llevar a cabo un concurso para darle nombre a la Escuela de Jicaral. Fueron varios los nombres propuestos para la escuela, pero fue gracias a las gestiones realizadas por el Supervisor de Educación el señor Anselmo Barrientos, que se decide otorgarle el nombre de Escuela Dr. Ricardo Moreno Cañas de Jicaral en honor al reconocido médico costarricense, asesinado el 23 de agosto de 1938.

Para la última década del siglo XX, estas instalaciones se volvieron obsoletas para la gran cantidad de niños y niñas en edad escolar. El deterioro del inmueble y la necesidad de un mayor espacio para albergar la creciente población estudiantil, generaron la necesidad de nuevas instalaciones. Para 1999 se inaugura la "Escuela Nueva" la cual tuvo un costo total de 27 millones,

.....  
<sup>4</sup> Margarita Borbón, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

500 mil colones.<sup>5</sup> El traslado a las nuevas instalaciones estuvo a cargo del personal docente y los estudiantes de la escuela quienes con silla en mano, se desplazaron por aproximadamente 200 metros, para apropiarse de las nuevas instalaciones, quedando así abandonada la actualmente llamada "Escuela Vieja".

En ese mismo año, la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L. y el maestro Fernando Quesada López<sup>6</sup> desarrollaron un plan piloto para incentivar en la institución el sentido de cooperativismo. Para llevar a cabo dicha iniciativa se tomó en cuenta a los alumnos de quinto año, quienes realizaron una votación para dar nombre a la futura cooperativa. El nombre elegido fue el



Director Juan Castillo Vega y alumnos, Escuela Jicaral, 1958. Archivo Antonio Li.

propuesto por el estudiante Luis Fernando Vargas Delgado, COOPERRIMOC. R.L. (Cooperativa Ricardo Moreno Cañas)<sup>7</sup>, por ser la opción más alusiva al nombre de la escuela.

Sin embargo, la cooperativa fue inscrita de manera oficial ante el Departamento de Cooperativas Escolares y Estudiantiles CEE del Ministerio de Educación Pública hasta el 13 de agosto de 2001, después de realizar la primera Asamblea General N°1 en el antiguo Salón Comunal el 29 de mayo de 2001, la cual contó con la participación de 104 asociados y en donde se acuerda gestionar la inscripción de COOPERRIMOC.R.L. ante tal entidad<sup>8</sup>.



Recuerdo Sextos Años / Primera generación instalaciones actuales, Escuela Dr. Ricardo Moreno Cañas, 1999. Archivo Familia Brenes Cárdenas.v

5 Ministerio de Obras Públicas y Transportes. 28 de mayo de 1998. Hoja suelta.

6 Actual Supervisor de Educación del Circuito 02, Cóbano.

7 Recuerdo vivencial de Luis Gonzalo Chaves Quirós.

8 Libro N°1 de Asambleas de la Cooperativa COOPERRIMOC.R.L. Pág. 03-11.

## IGLESIA CATÓLICA: ERMITA Y TEMPLOS.

En un pueblo como Jicaral, donde su población es mayoritariamente católica, el templo posee una importancia simbólica no solo por el significado religioso, sino también por la historia de trabajo y esfuerzo de toda una comunidad devota y organizada fiel a sus creencias y principios.

En 1933 se construyó la primera Ermita de Jicaral, ubicada frente al Parquécito de Jicaral, detrás de lo que hoy es la Verdulería Naranja y Soda la Amistad. No obstante, por las complicaciones de transporte y las comunicaciones, los padres misioneros solo llegaban una vez al año a oficiar los servicios religiosos.<sup>1</sup>



Ermita de Jicaral, 1959. Archivo Antonio Li.

1 Francisco Hernández, entrevista personal. Jicaral, junio 2012.

Al pasar los años, la población creció y poco a poco se organizó con una única meta: crear una nueva parroquia en la localidad, para lo cual se forjó la Junta Edificadora de la parroquia de Jicaral. Esa junta estaría a cargo de las actividades y los recursos necesarios para la “construcción de la parroquia futura”, reuniéndose por primera ocasión un 6 de octubre de 1962, según lo indica su primera acta.<sup>2</sup> En esta acta se acuerda organizar una feria para recolectar recursos entre el 6, 7 y 8 de diciembre de 1962; con actividades como venta de comidas, carreras de caballos, entre otras, que logró reunir los primeros fondos para la futura parroquia, los cuales ascendían a un total de 4,544 colones con 35 céntimos.

Sin embargo, hasta el 27 de febrero de 1968 se fundó la Parroquia Dulce Nombre de Jesús, según consta en el libro de actas de la Junta Edificadora de la Parroquia de Jicaral, siendo su primer Cura Párroco el Padre Juan Manuel Vargas.<sup>3</sup> Esto tras una ardua y larga lucha de los feligreses, según relata don Francisco Hernández:

*Nos costó mucho. El último viaje que hice yo, me tocó ir con un señor aquí, a Tilarán, a donde monseñor Arrieta a llevarle un escrito. Y ya, pidiéndole a ver que nos abriera la parroquia, porque estábamos muy mal aquí. Solo una vez al año venían a visitarnos.<sup>4</sup>*

No obstante, el establecimiento de la parroquia fue solamente el primer paso dado por la Junta que inmediatamente comenzó a luchar para construir un nuevo templo, amplio y moderno. Lo primero en la lista era conseguir el terreno en donde construir el nuevo edificio, el cual tuvo un costo de 10,000 colones.<sup>5</sup> Una vez resuelto lo del terreno, se comenzó a trabajar en 1969 en la construcción del templo, el Salón Parroquial y la Casa Cural.<sup>6</sup> Siendo ésta última el único de los tres edificios que se conserva en la actualidad, ya que el templo se desplomó a los pocos años

de construido debido a la deficiencia de sus materiales, inclusive, se relata que la cruz de su torre fue a dar al suelo un viernes santo;<sup>7</sup> mientras que el salón parroquial fue demolido en el 2011 y reemplazado por uno moderno. Asimismo, la primer piedra de ese segundo templo (el primero, la ermita, fue demolido), fue puesta un 5 de mayo de 1971 por el Obispo de Tilarán Monseñor Román Arrieta.



*Monseñor Román Arrieta, Obispo de Tilarán. Bendición de la primera piedra de la antigua Iglesia de Jicaral, 5 mayo de 1971. Archivo Familia Ramírez Órias.*

Fue a raíz de los eventos descritos anteriormente, que se comienza a gestar la construcción de un tercer templo, a cargo del padre Juan José Navarro Plaza, quién asentado en Jicaral desde marzo de 1970 se encargó del monumental proyecto.<sup>8</sup> En la década de 1980, se inició la construcción del templo actual, cual fue bendecido de manera oficial un 30 de noviembre de 1990, convirtiéndose desde entonces en el ícono arquitectónico de Jicaral.

2 Libro de Actas, Junta Edificadora de la Parroquia de Jicaral. Pág. 1y 2.

3 Libro Actas, Junta Edificadora de la Parroquia de Jicaral. Pág. 19.

4 Francisco Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

5 Francisco Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

6 Libro Actas, Junta Edificadora de la Parroquia de Jicaral. Pág. 19.

7 Carlos Alfredo Chaves Baltodano, conversación informal enero, Jicaral, 2013.

8 Libro de Actas, Junta Edificadora de la Parroquia de Jicaral. Pág. 44.



*Iglesia Católica de Jicaral en construcción, década 1980. Archivo Familia Hernández Brenes.*

Pero la finalización total de la obra fue postergada durante varios años, ya que el diseño contemplaba un reloj y unas campanas y no fue posible concretar la compra e instalación por diferentes contratiempos presupuestarios. Fue gracias a la iniciativa del sacerdote Juan de Dios Bermúdez Quesada, que se retomó el proyecto en la década del 2000. Por medio de actividades como topes, subastas y principalmente por medio de la venta de comidas tradicionales fue que se “cocinaron las campanas”. Platillo a platillo, junto con el arduo trabajo de los feligreses, se logró recaudar los fondos para comprar las campanas: “María” y “Dulcelina” fueron los nombres dados por el Padre Juan de Dios a las campanas, la primera en honor a las cocineras de cada uno de los turnos y fiestas, y la segunda en referencia al patrón de la parroquia, sin embargo el proyecto aún no finalizaba, ya se tenían las campanas, pero se necesitaban instalar con su reloj.

Para esta última tarea el sacerdote Alexander Alfaro Chavarría, dio un nuevo impulso a la actividad y retomó a manera de turno las fiestas patronales en honor de Dulce Nombre de Jesús durante las primeras semanas de enero, con carrozas, conciertos y bailes populares se buscó finalizar el proyecto, pero a la vez se volvió a festejar al patrón, que durante décadas solo se limitaba a actos religiosos al interior del templo.

Finalmente el 28 de enero de 2013 se dio el primer campanazo y el reloj engalana desde entonces la parte frontal del templo. Su acto de bendición oficial se efectuó el 19 de octubre de 2013, con la presencia del obispo de Puntarenas Óscar Fernández Guillén, invitado por el entonces párroco de Jicaral, el señor Gilbert Anchía Brenes.<sup>9</sup>

9 Palabras del Sacerdote Gilbert Anchía Brenes en el acto de bendición de las campanas realizado el 19 de octubre de 2013.

# TRADICIONES

Las costumbres y tradiciones son parte esencial de la identidad de cada comunidad, las cuales son heredadas de generación en generación entre sus habitantes mediante la historia oral y el diario convivir. En este sentido, es importante tener presente que toda aquella representación de lo cotidiano por simple que ésta parezca llámese oficio, comidas, lugares de recreo, incluso la ayuda entre vecinos son elementos centrales del sentido de pertenencia de un individuo con su comunidad.

En el caso particular de Jicaral los factores que lo diferencian en relación a los poblados vecinos son diversos como ya se ha explicado en párrafos anteriores. No obstante, la mejor manera de conocer las tradiciones de una comunidad y su historia es a través de los ojos de sus habitantes. En este apartado se recopilarán algunas de las costumbres



Payasos, Salón Antonio Li, 1953.q

y tradiciones compartidas por cuatro vecinos de la localidad, las cuales forman parte de las experiencias de vida acumuladas y que los hacen sentir orgullosos de formar parte de la historia de su comunidad.

En este sentido, todo pueblo posee un lugar de recreación y reunión en ocasiones especiales o específicas por excelencia. Para Jicaral, desde hace varias décadas, el lugar preferido para la recreación es Playa Coyote, particularmente los primeros de enero y durante Semana Santa. Esta playa al encontrarse relativamente cerca, por su belleza escénica y tranquilidad, se ha convertido en un espacio de convivencia para los vecinos de Jicaral haciéndola parte de sus tradiciones como comunidad.



Alberto Gerardo Barrantes Chavarría, Playa Coyote, 1977. Archivo Familia Barrantes Chavarría.

*El único paseo aquí es el primero de enero que va todo mundo de paseo para la playa Coyote. Todos, aquí no queda nadie en Jicaral. Es un tiempo de compartir y de encontrarse con mucha gente que hace tiempo no se ve durante el año. Tal vez no se ven y ahí se encuentran, comparten mucho. El primero de enero, aquí es un cementerio, aquí no hay nada.<sup>1</sup>*

De igual manera, los jóvenes en cada generación siempre encuentran la forma de divertirse en su tiempo libre. Siendo estas inocentes diversiones una expresión de la cultura local y de las características sociales de la comunidad, las cuales responden a un período en específico. Algunas tradiciones con los años son adoptadas por las nuevas generaciones como parte de su identidad, con algunas variantes como es el caso del baile, mientras que otras no sobreviven a los cambios modernos. Sin embargo, no por eso dejan de ser ingeniosas y nos remontan a un pasado no muy lejano de la historia de Jicaral y del país.

Dentro de las actividades de recreo más arraigadas en la comunidad se encuentra el baile, no obstante conforme han pasado los años, los géneros y ritmos han variado, adaptándose a las nuevas corrientes musicales así como la forma en la que éstos se bailan. A pesar de lo anterior, los viejos bailes aún viven en la memoria de aquellos que los practicaron en su juventud, como es el caso del "Baile Peseteado" el cual según explica doña Cesarea era practicado en la comunidad a mediados del siglo XX. Este tipo de baile era realizado al aire libre y en ocasiones contaba con la participación de marimba.

*Ponían un mecate, un señor tenía un lado y el otro señor tenía el otro extremo y, entonces, se ponía la música. Y había la música doble, para que tuvieran tiempo de cobrar. El que iba a cobrar, iba pasando el mecate. Y ya, ahí, seguía la gente bailando. Y ya cuando la persona se cansaba de bailar ahí; entonces, se buscaba la Chinga. "Llame a la Chinga", decía otro señor y le prestaba a la muchacha. Así era el tipo de baile que había.<sup>2</sup>*

Asimismo, doña Margarita recuerda con añoranza, como durante sus años de juventud aprovechaban todo lo que tuvieran a la mano para divertirse. En este caso, las noches de verano junto con la carreta de trabajo eran suficientes para que ella y sus hermanos pasaran amenos momentos de diversión. Es importante abrir un paréntesis para recordar la importancia y el papel que ha tenido la carreta en la historia agrícola costarricense. Siendo este

1 Francisco Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

2 Cesárea Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

durante muchos años el medio de transporte por excelencia de los productos agrícolas nacionales; así como una herramienta invaluable en el trabajo cotidiano de los campesinos.

*En las noches, cuando hacía buena luna, corretear con una carreta. Un rato la jalaba uno, otro rato la jalaba el otro. Eran unas carretonas grandes de dos llantas nada más, y sin cajón, de esas que ocupan para jalar como leña o jalar cosas. Ahí nos montábamos en esa carreta, un rato lo jalaba uno, otro rato lo jalaba el otro. Y como a las diez de la noche ya, porque había buena luna y no había ni luz, era muy lindo. Esos eran los juegos de las calles.<sup>3</sup>*



Corridas de Toros Jicaral. 5 marzo de 1953. Archivo Antonio Li

En esta misma línea, los juegos tradicionales son un elemento que debe ser rescatado, para que las nuevas generaciones conozcan sus raíces y la forma en sus padres y abuelos se entretenían de niños. Con base en lo anterior don Ramón nos comenta de manera breve algunos de los juegos tradicionales con los que recuerda haberse entretenido durante su niñez, entre ellos está: el trompo, la cariola, el caballito de palo, hacer yuntas de bueyes con olotes, monta de terneros, entre otros.<sup>4</sup>

3 Margarita Borbón, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

4 Ramón Moreno Carvajal, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.



Fiesta Jicaral. 1965

Con respecto a los oficios, es claro que la agricultura y la ganadería forman parte inherente de la comunidad desde el momento mismo en que se fundó. Sin embargo, existen otros oficios que han desaparecido como resultado de la tecnificación e industrialización, como el caso del salinero. A pesar de lo anterior, el oficio artesanal de las salinas aún prevalece en algunas memorias como la de don Ramón, quien durante su juventud trabajó en las salinas y hoy nos aporta parte de su experiencia en esta labor. Explica que cuando el agua “está a punto” se acarrea hasta unas pailas similares a las utilizadas en el trapiche por medio de latas con capacidad de 16 litros.

*Cuando me tocó que trabajar a mí con una edad de los 15 años... había que hacer 60 viajes con ese par de latas, llenarlas en unos depósitos que se llamaban pailas, unas pailas como de trapiche, pero otro estilo, planas, grandes... luego que estaban llenas había que encender, como se hace con la paila del trapiche, verdad el horno. Encender el horno y luego esa sal se coagulaba, quedaba en granitos. Más o menos se le encendía a las 4 de la tarde y cuando ya eran las 4 de la mañana ya estaba la sal.<sup>5</sup>*

5 Ramón Moreno Carvajal, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

Por otro lado, en una época en que hay escasez de valores es importante exaltar y rescatar tradiciones en las que se incluya la amistad, solidaridad y la camaradería entre vecinos. En este sentido, muy orgulloso don Chico explica que cuando él era joven las personas se ayudaban mutuamente con el trabajo en el campo. De tal manera que no era necesario el pago de salarios, ya que los vecinos ayudaban a preparar el campo, deshierbar o recoger la cosecha con la condición de que también se le ayudara a ellos en estas mismas labores.

*Inclusive, usted tenía una milpa y usted no pagaba peones, sino que decía: "Mira, voy a limpiar aquella milpa. Vamos para allá". Entonces, venían cuatro, cinco y le ayudaban a limpiar la milpa, no tenía que pagar. Y así iban a limpiar después el del otro. Era una vida muy unida en ese tiempo.*<sup>6</sup>

De la misma manera, la construcción de vivienda era una actividad social en la que colaboraban tanto familiares, amigos y vecinos. Cuando una pareja contraía matrimonio los vecinos colaboraban en la construcción de la vivienda con mano de obra y con materiales en aquellos casos que no lo pudieran tomar de la misma propiedad. Según explica don Ramón, en ese tiempo las viviendas eran ranchos con techo de paja los cuales contaban con muy pocas o ninguna división interna.

*Entonces, los vecinos iban y le ayudaban a cortar la madera, hasta hacer el rancho entre todos, verdad... Si tenía propiedad se cortaba ahí [la madera], si no el amigo allá le regalaba lo que llaman "horcones" y parte de la madera de ese rancho se la regalaba un amigo, otro amigo le regalaba otra parte, otro regalaba la palma. Y todos así, o sea, una gran cantidad y empajaban ese rancho, o sea, ya ponían el techo al rancho y ese día era una buena comilona, además de la botella de chirrite presente.*<sup>7</sup>

Por último, las fiestas cívicas y patronales tienen un lugar privilegiado dentro de la comunidad y se ha convertido en parte de las tradiciones de sus pobladores. No solo por el entretenimiento que éstas proporcionan a chicos y a grandes por medio de sus bailes, mascaradas, corridas de toros, tope, desfile de bandas, venta de comidas tradicionales, entre otras cosas. Sino por la proyección social que las fiestas tienen en la comunidad apoyando al Hogar de Ancianos, Escuela, Colegio, Iglesia, entre otras instituciones.

A manera de conclusión, estas referencias son sólo una aproximación muy breve a algunas de las tradiciones y costumbres de Jicaral. No obstante, la riqueza cultural de esta localidad es sumamente amplia, los invitamos a conversar con sus pobladores y entre vecinos para recordar que lindo es Jicaral.

.....

6 Francisco Hernández, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

7 Ramón Moreno Carvajal, entrevista personal, Jicaral, junio 2012.

# RECETAS TÍPICAS DE JICARAL

*Comida típica*

*Preparación:*

- \* Elote
- \* Se raspa el elote
- \* Luego se muele
- \* Se le agrega sal y 1 cucharadita de azúcar
- \* Después en un comal bien caliente se procede hacer las tortillas "chorreadas".

Illustrations include: a corn cob, a corn kernel, a corn tortilla cooking on a comal with steam rising from it (labeled "chorreada"), and two more corn cobs.

Pertenece a: Sharon Fiorella Núñez Madrigal

La cocina dentro de los estudios históricos es una importante ventana a la cultura y raíces de los pueblos pues permite conocer a fondo aquellas costumbres relacionadas con los alimentos y la forma en que se preparan. Por otra parte, es importante mencionar que la cocina costarricense se basa en tres fuertes raíces conformadas por la tradición indígena, la tradición española y la tradición africana que con el tiempo se fusionaron dando lugar a los exquisitos platillos que caracterizan nuestra comida.<sup>1</sup> De igual manera las características geográficas, el clima, la producción agropecuaria y las relaciones comerciales de las diferentes zonas tienen una fuerte influencia en la cocina de cada una de las comunidades costarricenses brindándole así características muy propias que les permite diferenciarse una de la otra.<sup>2</sup>

En este sentido Jicaral no es la excepción y gracias a su ubicación privilegiada en el límite entre las provincias de Guanacaste y Puntarenas cuenta con una cocina influenciada por ambas regiones, pero, con sabores muy propios que le dan forma a la identidad jicaraleña. Dentro de estos sabores que caracterizan a Jicaral destaca la piangua el cual es un molusco pequeño de color negruzco que se extrae de los manglares cercanos.

Asimismo, es importante tener presente que los constantes procesos migratorios de la península de Nicoya tienen un impacto en el constante crecimiento y enriquecimiento de su cocina. En otras palabras, las personas al migrar llevan consigo sus costumbres y su herencia culinaria la cual comparten con las personas de su nueva comunidad y de igual manera la comunidad participa a los recién llegados de su cocina. Dinámica que crea un mutuo aprendizaje cuyos aportes enriquece las costumbres y tradiciones culinarias de la región. Según explica Marjorie Ross en su libro, a principios del siglo XX la península experimenta la llegada de diferentes grupos de inmigrantes pero son tres los que se destacan por su tamaño e impacto: los "cartagos" (provenientes del Valle Central), los "chiricanos" (pescadores de ostras) y los "cholos" (provenientes del interior de Guanacaste).<sup>3</sup> En el caso particular de Jicaral se puede pensar que por su posición dinámica

••••••••••

1 Ross, Marorie. Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense. San José, Costa Rica: EUNED, 2001. p 32.

2 Ob Cit. p 4.

3 Ob Cit. pp 186-187.

en la economía del distrito Lepanto pudo haber tenido algún tipo de influencia por parte de estos grupos de inmigrantes en su cocina o tradiciones culinarias.

Con respecto a la provincia de Guanacaste, ésta conserva de manera arraigada el maíz como parte de su dieta básica. Ingrediente heredado de las poblaciones indígenas que habitaron la zona y para las cuales el maíz ocupaba un lugar central dentro de su modelo de mitos y creencias así como en su alimentación.<sup>4</sup> Por otra parte, la provincia de Puntarenas al tener pueblos costeros mantiene una estrecha relación con el mar, ya que el mar les ha proporcionado parte de los alimentos básicos de su dieta como el pescado, los moluscos, camarones, jaibas y otros mariscos. De igual manera, es importante mencionar la participación de la provincia como parte de la historia comercial de Costa Rica ya que desde la época colonial ha sido el principal puerto del Pacífico. Esa situación que le permitió enriquecer su cocina con los diferentes alimentos llevados al puerto para su comercialización y exportación, así como, de aquellos que ingresaban a través de la importación.<sup>5</sup> En este sentido, la relación comercial de Jicaral con Puntarenas pudo influir en la cocina jicaraleña ya fuera en la adopción de nuevos alimentos o en la forma en la que se preparaban los ya existentes.

A continuación se presentan una serie de platos considerados por los mismos jicaraleños como algunas de las más tradicionales y representativas de su comunidad. Este recetario permite observar la gran influencia, que como ya se ha señalado, existente tanto de la provincia de Guanacaste como de Puntarenas, además de observar la apropiación de elementos porteños y guanacastecos que le dan forma a la identidad jicaraleña.<sup>6</sup>

••••••••••

4 Ob Cit. pp 37-39.

5 Ob Cit. pp 163-170

6 Se debe tener presente que las recetas aquí publicadas son sólo un ejemplo o guía de cómo pueden ser preparados los platillos. Lo anterior por cuanto la receta o procedimientos de elaboración de cada uno de ellos puede variar de una familia a otra. Sin embargo, parte de los objetivos del recetario es enseñar tanto a la comunidad como al país la riqueza de la cocina jicaraleña y la forma en que se prepara su comida.



Bar y Restaurante La Puerta del Sol

## INGREDIENTES

- 1 kg de pescado (corvina, bagre)
- 1 cebolla
- 2 chiles dulces
- ½ rollo de culantro coyote
- 2 tazas de jugo de limón
- Sal al gusto
- 1 plátano verde
- Mayonesa y salsa tipo Ketchup (opcional)

## PREPARACIÓN

1. Cortar el pescado en cubos pequeños y colocarlo en un recipiente hondo. Añadir la sal y el jugo de limón dejarlo reposar por media hora en refrigeración.
2. Picar los olores: la cebolla, el chile dulce y el culantro finamente.
3. Después de media hora agregar los olores picados a la mezcla en refrigeración.
4. Patacones: En una olla honda calentar suficiente aceite. Cortar los plátanos en tres partes y freírlos hasta que estén dorados en el aceite caliente. Sacarlos del calor y con un plato o tortillera aplastarlos hasta que tomen forma de tortilla. En el aceite caliente freír nuevamente los plátanos hasta que estén dorados.
5. Servir el ceviche acompañado de los patacones y las salsas opcional.



## CEVICHE DE PIANGÜA

Bar D'Melly

### INGREDIENTES

- 100 Piangüas
- 1 chile dulce
- 1 rollo de culantro coyote
- 2 cebollas medianas
- 1 taza jugo de limón
- Sal al gusto
- 1 plátano o cuadrado

### PREPARACIÓN

1. Lavar bien las piangüas y abrirlas con un cuchillo, sacar el molusco de la concha junto con la sangre o líquido. Picar el molusco en pedazos pequeños o bien dejarlos enteros.
2. Picar la cebolla, el chile dulce y el culantro finamente.
3. Se cocinan los plátanos ya sea fritos (patacones) o hervidos.
4. Se agregan los olores y el jugo de limón a los moluscos antes de servir y se acompaña con el plátano.

## ARROZ GUACHO DE PIANGÜA

### PREPARACIÓN

1. Lavar bien las piangüas y abrirlas con un cuchillo, sacar el molusco de la concha junto con la sangre o líquido. Picar el molusco en pedazos pequeños.
2. Picar la cebolla, el chile dulce, el ajo y el culantro coyote finamente.
3. Cortar el plátano verde en rodajas de un tamaño uniforme.
4. En una olla poner el arroz y las piangüas a cocinar con suficiente agua, aceite y sal al gusto. Cuando el arroz se esté reventado se le agrega las rodajas de plátano y se deja hervir siempre con suficiente agua. Por último, se agrega el chile dulce, el ajo, la cebolla y el culantro coyote.



## RESBALADERA

Soda Don Chico

### PREPARACIÓN

1. Lavar el arroz y la cebada en un colador.
2. En dos litros de agua dejar reposar el arroz y la cebada en un lugar fresco (no en refrigeración) por un día.
3. Al día siguiente se licua todo hasta que se mueva lo más posible.
4. En una olla se pone a hervir la canela, el clavo de olor y dos litros de agua.
5. Incorpore al agua la mezcla de canela y cebada, hervir de nuevo sin dejar de mover y agregue el litro de leche.
6. Cuando la mezcla tenga una consistencia espesa apague y retire del fuego.
7. Cuando la mezcla este fría agregue la azúcar y pase por un colador.
8. Por último, agregue la vainilla y espolvoree con nuez moscada.
9. Se puede servir frío o caliente.

### INGREDIENTES

- 4 onzas de arroz crudo
- 2 Cdas de cebada en grano
- 4 tazas de agua (2 para dejar el grano en reposo y 2 para hervir las especias)
- 1 astilla grande de canela
- 4 clavos de olor
- 1 Litro de leche
- ½ Taza de azúcar
- 1 Cda de vainilla
- Nuez moscada al gusto

### INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 50 piangüas
- 1 cebolla
- 1 rollo de culantro coyote
- 2 dientes de ajo
- ½ chile dulce
- 1 plátano verde
- Sal al gusto
- 1 L agua
- ¼ taza aceite



## ARROZ DE MAÍZ

Doña Cesarea Hernández

### INGREDIENTES

- 1 k de maíz cascado
- 1 pollo entero (Gallina casera)
- 3 hojas culantro de castilla
- 1 rollo de culantro coyote
- 1 Chile dulce
- 5 paquetes consomé pollo
- 1 Cabeza de ajo
- 1 Cebolla grande
- Achote
- Sal al gusto
- Pimienta y comino en grano al gusto
- Agua cantidad necesaria

### PREPARACIÓN

1. En un recipiente hondo poner a remojar el maíz en suficiente agua de un día para otro. Al día siguiente se escurre y muele el maíz sacándole el corazón al grano.
2. Se lava bien el pollo y se corta en trozos pequeños.
3. Se corta la cebolla, el chile dulce, el ajo, el culantro coyote y el culantro de castilla finamente.
4. En una olla se coloca se pone a hervir pollo en trozos, el maíz molido y resto de los ingredientes. Se deja cocinar hasta que el maíz este suave.



## ATOL DE MAÍZ PUJAGUA

Familia Ajú

### INGREDIENTES

- 1 k maíz pujagua (Maíz morado)
- 1 litro de agua
- 1 taza de azúcar

### PREPARACIÓN

1. El maíz pujagua se deja en remojo de un día para otro.
2. Este se muele mojado y crudo, al siguiente día, se cuela. Se deja asiente la masa y se le bota el agua.
3. Se cocina y se le agrega el azúcar hasta hacer espesar el líquido.
4. Se sirve caliente (aún líquido espeso) o frío (como flan) con leche o solo.

## INGREDIENTES

- 20 elotes
- 1 cda de sal
- 1 cda azúcar
- Aceite

## CHORREADAS

### PREPARACIÓN

1. El maíz pujagua se deja en remojo de un día para otro.
2. Este se muele mojado y crudo, al siguiente día, se cuele. Se deja asiente la masa y se le bota el agua.
3. Se cocina y se le agrega el azúcar hasta hacer espesar el líquido.
4. Se sirve caliente (aún líquido espeso) o frío (como flan) con leche o solo.

## POZOL

## INGREDIENTES

- 1 ½ k de maíz cascado
- 1 k posta de cerdo
- 1 k costillas de cerdo
- 7 dientes de ajo
- 1 cebolla picada
- 2 tallos de apio
- 1 rollo de culantro
- ½ cucharada de achote
- 3 litros de agua
- 1 cda sazón completa
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

1. Lavar el maíz y poner a hervir en el agua hasta que re-viente bien y se le saca el corazón del maíz.
2. Cortar la carne en trozos pequeños.
3. Picar la cebolla, los ajos, el apio y el culantro finamente.
4. En una olla cocinar la carne junto con la cebolla, sal, pimien-ta, ajos, achote y sazón completo. Tapar y cocinar a fuego medio por espacio de 40 minutos aproximadamente.
5. Cuando la carne está cocinada añadir el maíz reventado y el apio, condimentar al gusto con sal y pimienta, y dejar al fuego por 20 minutos más.
6. Antes de servir agregar el culantro picado.

Tradicionalmente se utiliza la cabeza del cerdo para preparar esta receta.



## VIGORÓN

Familia Rodríguez Rodríguez

## INGREDIENTES

- 1 repollo
- 1k yuca
- 1L agua
- Sal al gusto
- 1k posta de cerdo (para chicharrón)
- 1k piel de cerdo (para chicharrón)
- 200g manteca de cerdo
- Tomate ½ k
- 2 cebollas
- 250 ml Vinagre
- 1 cda. Salsa Lizano
- Limón
- Hojas de almendro

### PREPARACIÓN

1. En una olla colocar la yuca, el agua y la sal, dejar cocinar hasta que la yuca esté suave, retirar del fuego y escurrir.
2. Cortar la carne y la piel de cerdo en cuadros medianos. En una olla grande calentar la manteca de cerdo hasta que alcance una temperatura alta. Agregar la carne y la piel de cerdo y cocinar hasta que estén tostados. Sacar del fuego los chicharrones y escurrir en servilleta absorbente.
3. Para el Chimichurri se cortan los tomates y la cebolla fina-mente. Colocar los tomates y la cebolla en un recipiente hon-do, agregar la salsa Lizano, vinagre y el limón y sal al gusto.
4. Se pica el repollo finamente.
5. Se limpian bien con agua las hojas de almendro. En un recipiente hondo se colocan las hojas y se cubren con agua, se agrega unas gotas de cloro y se dejan reposar por media hora.
6. Para servir se toman dos hojas de almendro y se hace una forma cónica. Se agrega el repollo, chimichurri, yuca y el chicharrón.



## PICADILLO DE PAPAYA

Doña Yalile Quirós Madrigal

### INGREDIENTES

- 3 papayas verdes grandes (6-7 k)
- 1K de posta de cerdo (o falda)
- 2 rollos de culantro coyote
- 2 chiles dulces
- 6 dientes de ajo
- 1 Cebolla
- 1 cda achiote
- 4 L agua (para hervir la papaya)
- 100 g aceite
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

1. Un día antes se raya superficialmente la cáscara de la papaya verde para que libere la mancha.
2. Se toma la papaya rayada, se pela, se parte y se le extraen las semillas.
3. Se pone a hervir la papaya en los 4 litros de agua; cuando lo papaya estén suave, sacar del agua y dejar que se enfríen.
4. Picar la papaya finamente y en un colador se exprime hasta que no tenga agua.
5. Se pica la cebolla, el chile dulce, culantro y el ajo finamente.
6. Se pica la carne en trozos pequeños.
7. En un sartén u olla se calienta aceite y achiote; se sofríe la cebolla, el chile dulce y el ajo. Se agrega la carne, la sal y la pimienta.
8. Cuando la carne está cocinada se agrega la papaya, se revuelve por 10 minutos y se le agrega el culantro.

## PICADILLO DE PALMITO: UN PICADILLO APETECIDO

El picadillo de palmito es un platillo que se puede degustar en fiestas de pueblos o en eventos familiares, aparentemente viene de, en la Península de Nicoya. Se elabora con un palmito especial que se extrae de la Palma Real y es distinto al palmito que se produce en otras regiones de Costa Rica.

La dificultad para extraerlo, lo poco que se puede obtener de la planta (cerca del 75% del palmito que produce la palmera no es comestible), el largo tiempo que la palmera dura en crecer y además algunas consideraciones legales, son factores que hacen de ese palmito un producto exclusivo.



Doña Yalile Quirós Madrigal

### PREPARACIÓN

1. Se extrae el palmito en trozos medianos, la parte más suave (fácil al morder). Estos trozos se cocina en agua caliente por entre 20 y 40 min.(dependiendo de la dureza de la pieza)
2. Se le extrae el agua(escurrir) y se pica el palmito muy finamente.
3. Se pican los olores (Cebolla, ajo, chile y orégano) y se sofríe en el aceite y el achiote.
4. Se agrega al palmito y se cocina a fuego lento por 1 hora.
5. Se le agrega el culantro, el consomé y la sal (pimienta).

### INGREDIENTES

- De un palmito mediano se sacan 4 kilos
- 2 tazas de cebolla picada
- 6 dientes de ajos grandes
- 1 rollo de culantro coyote o castilla
- 1 hoja de apio
- 1 Chile dulce pica
- 1 cucharita de Sal
- 4 consomé de pollo (opcional)
- 1 taza Aceite
- 1 cucharada achito Achiote
- 1 cucharita orégano.
- Pimienta al gusto (opcional)

## FUENTES

### Entrevistas y conversaciones informales

Arnulfo Solano González. Conversación informal enero 2013.  
Carlos Alfredo Chaves Baltodano, conversación informal enero 2013.  
Cesárea Hernández, entrevista personal junio 2012.  
Francisco Hernández, entrevista personal junio 2012.  
Margarita Borbón, entrevista personal junio 2012.  
Octavio Li, conversación informal octubre de 2012.  
Palabras del Sacerdote Gilbert Anchía Brenes en el acto de bendición de las campanas realizado el 19 de octubre de 2013.  
Ramón Moreno Carvajal, entrevista personal junio 2012.  
Yendry Ramírez Salazar, conversación informal febrero 2012.

### Archivo Nacional de Costa Rica

ANCR, Protocolos Lara y Chamorro 822-T3, 1855.  
ANCR, Hacienda 14497, 1857.  
ANCR, Juzgado Contencioso Administrativo 003916, 1857.  
ANCR, Juzgado de lo Contencioso Administrativo 3937, 1867, f 1.  
ANCR, Juzgado de lo Contencioso Administrativo 3943, 1885.  
ANCR, Estadística y Censo 01. Censo Agropecuario, 1950.  
ANCR, Estadística y Censo 1179. Censo Agropecuario, 1963.

### Dirección Nacional de Estadística y Censo

Censo de Población 1864.  
Censo de Población 1883.  
Censo Población 1950.  
Censo de Población 1963.  
Censo Población 1973.  
Censo Población 1984.  
Censo Población 2000.  
Censo Población 2011.

### Libros de Actas

Libro Nº1 de Asambleas de la Cooperativa COOPERRIMOC.R.L.  
Libro actas Instituto de Capacitación Técnica de Jicaral, 1971.  
Libro de Actas, Junta Edificadora de la Parroquia de Jicaral.

### Ministerio de Obras Públicas y Transportes

Ministerio de Obras Públicas y Transportes. 28 de mayo de 1998.  
Hoja suelta.

### Tribunal Supremo de Elecciones

Padrón Nacional Electoral a marzo 2013 [http://www.tse.go.cr/pdf/padron/sumaria\\_pcd.pdf](http://www.tse.go.cr/pdf/padron/sumaria_pcd.pdf) abril 2013.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abarca, Oriester, Jorge Bartels y Juan José Marín. De puerto a región: El Pacífico Central y Sur de Costa Rica 1821-2007. San José: Alma Mater, 2010. Pág. 195.
- Alonso, B. No descubrir nuevas tierras sino ver con nuevos ojos. Notas para pensar entre lo nacional y lo local. (S.A.). [http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/10/41/98/PDF/B\\_ALONSO.pdf](http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/10/41/98/PDF/B_ALONSO.pdf), 01 de setiembre de 2011.
- Fonseca Herrera, Zaida María. "Los Chinos en Costa Rica en el siglo XIX". Tesis para optar al grado de Licenciatura en Historia, Universidad de Costa Rica. 1979.
- Jaén Contreras, Julio César. De la Anexión al rescate del Partido de Nicoya. San José: Imprenta Nacional, s.a.
- Municipalidad de Nandayure. Nandayure. 20 Aniversario de la fundación del cantón. Municipalidad de Nandayure, 1982.
- Núñez, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. Guanacaste: Historia de la (Re) Construcción de una región 1850-2007. San José: Alma Mater, 2009.
- Núñez Arias, Rodolfo y Juan José Marín Hernández. (RE)Lecturas de Guanacaste 1821-2010. San José: Sociedad Editora Alquimia, 2000.
- Oriester Abarca, Jorge Bartels y Juan José Marín. De puerto a región: El Pacífico Central y Sur de Costa Rica 1821-2007. San José: Alma Mater, 2010. Colegio.
- Quesada, Juan Rafael. Estado y educación en Costa Rica. Del agotamiento del liberalismo al inicio del Estado interventor: 1914-1949. 1. Ed. Serie Cuadernos de Historia de las Instituciones de Costa Rica. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica, 2003.
- Rodríguez Solera, Carlos. Tierra de labriegos: los campesinos en Costa Rica desde 1950. San José, FLACSO, 1993. Pág. 19-20.
- Ross, Marorie. Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense. San José, Costa Rica: EUNED, 2001.
- Sánchez Albornoz, Nicolás. La población de América Latina: de los tiempos precolombinos al año 2025. Madrid: Alianza Editorial, 1994.
- Técnico Profesional de Jicaral. Revista "surgió para orgullo de mi pueblo" 25 aniversario.CTP Jicaral, 1996.
- Valverde Espinoza, Arabela. La Ciudad de Puntarenas: Una aproximación a su historia económica y social 1858-1930. San José: Sección de impresión del SIEDIN. Cuadro n 9, 2008.
- Velásquez, Carmela. Diccionario de términos coloniales. 1.ed. San José, Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica: Asociación Pro-Historia Centroamericana, 2005.

