

• EDICIÓN ESPECIAL •

#1

*Historia
de Costa Rica*

DE LA REVISTA:

*La
Milpa*

Créditos

Publicación producida por el Proyecto de Trabajo Comunal Universitario TCU-486 de la Universidad de Costa Rica

Año 1 No.1 Octubre-Diciembre 2020.

Dirección de la Revista:

Patricia Sedó Masís, Proyecto TCU-486, UCR.
Milena Cerdas Núñez, Proyecto TCU-486, UCR.

Comité Editorial:

MSc. Romano González Arce.
MSc. Patricia Sedó Masís.

Colaboradores:

UCR, proyecto TCU-486: Rodrigo Madrigal,
Milena Cerdas Núñez.

Diagramación y diseño gráfico:

Carolina Arias Arguedas.
Nicole Chaves Mora.

©Universidad de Costa Rica
Escuela de Nutrición (ENU)
Ciudad Universitaria Rodrigo Facio,
Costa Rica.
Todos los derechos reservados.

Contenido

- Pág. 8** | Palacio Municipal de Goicoechea.
- Pág. 14** | Olla de carne después de cafetales
- Pág. 16** | Bizcocho de Cartago
- Pág. 18** | Rompopo de Heredia
- Pág. 20** | Leyenda costarricense
La piedra de Aserrí



La historia de hoy

“ Adentrémonos en la historia de Costa Rica, sus personajes y arquitectura. ¡Disfruta de la lectura!





Palacio Municipal de Goicoechea

En 1840, San José se divide en 26 cuarteles, cuatro de estos que eran los cuarteles de San José, San Francisco, San Rafael y San Joaquín formaban el barrio de Los Santos (hoy en día la mayor parte del cantón de Goicoechea).

En 1851, se le cambia el nombre al cuartel de San José por Guadalupe en honor a la Virgen de Guadalupe. Por decreto #20 del 24 de julio de 1867, se vuelve a dividir el territorio de la República para efectos Municipales y la mayor parte del barrio de Los Santos pasó

a formar el distrito noveno del cantón de San José con el nombre de Guadalupe.

Para 1890, debido al crecimiento demográfico y económico que el distrito había alcanzado, un grupo de habitantes elevó la solicitud respectiva ante el Congreso de la República el 28 de julio de 1890 para que fuera declarado cantón. Fue entonces cuando el 2 de agosto de 1891, el Congreso aprobó el cantonato para Guadalupe y el 6 de agosto de ese año, el Presidente José Joaquín Rodríguez firmó el decreto #LXVI que dice así:

“En consideración a que el distrito de Guadalupe de esta ciudad, por la población y el progreso que ha alcanzado en los últimos tiempos se halla en capacidad de manejar por sí mismo sus intereses locales, Decreta:

Artículo 1º: Elévese el distrito en referencia a la categoría de cantón con el nombre de Goicoechea y tendrá por límites los que hasta esta fecha lo ha dividido de los demás distritos de esta ciudad. Será cabecera del nuevo cantón la población principal del mismo, la que tendrá desde hoy en adelante

el título de villa, conservando el nombre de Guadalupe.

Si bien los vecinos en su solicitud pedían que el nuevo cantón fuese denominado Guadalupe, los legisladores no la acogieron considerando que era más meritorio ponerle Goicoechea como homenaje al sacerdote costarricense Fray José Antonio de Liendo y Goicoechea (1735 – 1814), quien se destacó en varios campos durante la época colonial y puso muy en alto el nombre de Costa Rica. Vale la pena aclarar que tan distinguido sacerdote



nunca vivió ni tuvo relación con el desarrollo del Cantón.

Ahora, con relación al Palacio Municipal de Goicoechea, la historia de la construcción de esta magna obra se circunscribe al 25 de abril de 1924, cuando el Poder Ejecutivo de ese entonces, encabezado por el presidente de la República, don Ricardo Jiménez Oreamuno, ordenó formalmente la construcción de un correccional para mujeres menores. Para ese entonces, el ministro de Obras Públicas era don Cleto González Víquez.

Según cuenta la historia, un año después de dictado el referido decreto inició la construcción del edificio, en un terreno de un inmueble ubicado en Guadalupe, que se llamó Campo de Ensayos. La edificación hecha en mampostería fue finalizada en 1927, pero fue inaugurada en 1928 por don Cleto González Víquez, pero esta vez en su condición de presidente de la República.

Como reformatorio, fue una institución que tenía el fin de educar y encauzar a jóvenes

que, de acuerdo con la escala de valores de la época no tenían buen comportamiento familiar o social. La mayoría eran víctimas de abandono y no tenían un futuro prometedor.

Con el cambio de las políticas en adaptación social del momento, la Municipalidad y las fuerzas vivas del cantón hicieron numerosas peticiones para que el Estado cediera esa edificación

a la comunidad, pero es hasta la administración de Rodrigo Carazo Odio que finalmente fue





traspasado legalmente el edificio a la Municipalidad de Goicoechea, que hasta la actualidad alberga no solo las oficinas municipales, sino también otras organizaciones de orden comunal.

Este inmueble, ubicado en Guadalupe, distrito central de dicho cantón josefino es un exponente de una arquitectura con elementos monásticos. Según expertos, muestra de ello son las arcadas, los claustros, los cubículos, los patios y corredores, que conforman un sistema sumamente refinado para la época en que fue construido.

Los pasillos y gradientes contienen testimonios mudos de aquellos centenares de jóvenes que se pasearon de un lugar a otro para obtener los primeros conocimientos sobre corte y confección, elaboración de muebles de madera y mimbre, adornos caseros, cocina, zapatería y otras manualidades.

Noventa y un años han pasado desde que el edificio del Palacio Municipal de Goicoechea comenzó a ser testigo día a día del paso de tiempo, de épocas, personas y acontecimientos que

van marcando y forjando a los costarricenses.

Este antiguo edificio fue declarado Patrimonio Histórico y Arquitectónico mediante decreto

número 130 21 C publicado en La Gaceta, el 23 de octubre de 1981.

Referencias bibliográficas:

Municipalidad de Goicoechea. (2016). Nuestro cantón. Recuperado de: <https://www.munigoicoechea.com/index.php/pagina-historia>

La voz de Goicoechea. (2017). Palacio municipal cumple 90 años. Recuperado de: <https://www.lavozdegoicoechea.info/2017/06/palacio-municipal-cumple-90-anos>. Archivo TCU-486





Olla de carne después de cafetales (Cafetales de San Ramón, Alajuela)

“Me encantaba ir a visitar los peones que trabajaban en la finca en San Ramón, cuando iban a la cogida de café yo era feliz detrás de ellos, viéndolos como agarraban el café y ¡de rápido que lo hacían! y yo decía: qué va... yo no me gano ni un cinco. También me gustaba ir a ver las vacas y ver a mi familia, comer, jugar con mis primos... yo fui muy feliz toda mi infancia ahí en San Ramón.

La finca era en San Ramón, se llamaba San Juan. Yo también iba con los primos hermanos míos que venían donde la abuelita. A

mí me encantaba... y más cuando regresamos de allá, de San Juan. ¡No era tan tonta yo! Me quedaba en una esquina en la casa de abuela para que me dieran de comer.... “vení sentáte para darte un gallito... y ¡aquella comida me sabía!

Mi tía cocinaba con cocina de leña, había que recoger la leña y ayudar a acomodarlo... fue un tiempo muy lindo.

En cocina de leña cocinábamos gallitos, olla de carne, arroz, frijoles. En la tarde no nos faltaba

la olla de carne. Ya en la noche rezábamos el rosario y ya nos íbamos a dormir.

Yo me acuerdo que mi mamá me daba 50 céntimos y con esos 50 céntimos traía la carne y la verdura ¡50 céntimos! En aquellos tiempos, tan lindo todo y tan seguro. Uno corría en la calle con aquella tranquilidad ¡qué lindo!”

Historia contada por doña Eva Ruíz, Hogar Carlos María Ulloa

Recopilación Andrea Castro,
estudiante TCU-486





Bizcocho de Cartago*

Ingredientes

1 kilo de maíz cascado cocinado y molido
1 kilo de queso maduro rallado
½ taza de fécula de maíz
½ taza de natilla
Sal al gusto
1 barra de margarina

Preparación

1. Mezclar el maíz con la mitad del queso, la margarina, la fécula de maíz y la sal. Si falta humedad puede adicionar natilla, hasta que la mezcla permita moldearse sin romperse.

2. Hacer tortitas y rellenar con el queso restante mezclado con la natilla.

3. Cerrar la torta, poner queso encima y llevar al horno a 180°C por 35 minutos aproximadamente.

En Cartago se le llama bizcocho a la empanada de textura suave preparada con una masa de maíz y rellenas con natilla y queso. Su origen data de la época de la Colonia, cuando dicha preparación fue introducida por los españoles, sustituyendo el

trigo por el maíz y modificando el método de cocción al horneado (Sedó, 2008).

La gastronomía de esta provincia es muy diversa, ya que se encuentran especialidades derivadas de los productos que se cultivan. Por ejemplo está la cocina que se deriva de la producción de pejibaye en la zona de Tucurrique, además, debe añadirse la diversidad de cultivos de la provincia como papas, frijoles, maíz, chayotes, derivados de la leche, entre otros.

*Receta y recopilación histórica: Eunice Monge, participante del curso Tradiciones de Costa Rica, TCU-486.

Bibliografía consultada:

Sedó, P. (2008). Glosario de cocina popular costarricense. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. San José, Costa Rica.



Rompopo de Heredia*

Ingredientes

2 litros de leche
½ taza de leche
1½ taza de azúcar
2 rajitas de canela
5 clavos de olor
½ cucharadita de vainilla
1/2 cucharadita de nuez moscada
6 yemas de huevo
Licor al gusto

Nota: si desea dar más cremosidad al rompopo sin tener que adicionar más huevo, puede sustituir el azúcar por leche condensada.

Preparación

1. Hervir la leche con el azúcar, clavos de olor y la canela en astilla.
2. Mezclar los huevos, la nuez moscada y la vainilla con ½ taza de leche y licuar.
3. Pasar por un colador y agregar a la leche caliente (pero no hirviendo) y revolver con una cuchara de madera hasta que hierva.
4. Quitar del fuego y dejar enfriar.
5. Revolver, colar de nuevo y agregar licor al gusto.

Preparado normalmente en Costa Rica para Navidad, fin de año y para rezos del niño.

Es una de las bebidas típicas de la zona de Heredia, donde se usan el ron y el guaro para preparar el ponche conocido como rompopo. Cuando las familias tienen vacas, se usa esa leche, ya que le das más cremosidad a la preparación.

*Receta y recopilación histórica: Vera Morales, participante del curso Tradiciones de Costa Rica, TCU-486.



Leyenda costarricense* La piedra de Aserrí

La leyenda cuenta que en el pueblo de Aserrí había una famosa bruja llamada Zárate, que se enamoró perdidamente del gobernador español del pueblo. Él la despreció y por ello, ella juró venganza. Días después, amaneció la aldea convertida en una enorme piedra, los habitantes como animales de la montaña y el español pasó a ser un pavo real. Fue después del encantamiento de la bruja, que el pueblo se llamó Aserrí y que comenzaron a llegar nuevos pobladores que no sabían que en la piedra habitaba una antigua bruja. En la noche ella

abría la piedra para dar hogar a todos los animales, hasta al pavo real. Un día, un hombre llamado Diógenes Olmedo fue a visitar a la bruja para probar si le daba buena suerte y fortuna. Al no encontrar a la bruja en la noche, decidió recostarse en la piedra y se quedó dormido. Al rato llegaron unas palomas que le hablaron con voz humana y le dijeron las palabras que tenía que decir para hablar con Zárate. Después de ello apareció la bruja y él le contó su pesar, pues su esposa había desaparecido. La bruja se conmovió y por ello le dio unos

frutos y le dijo que las palomas le tendrían una sorpresa mañana. El hombre se desilusionó, pero al día siguiente los frutos eran de oro y escuchó el clamor de unas voces femeninas, y miró a su mujer volver con las amigas que habían desaparecido.

*Recopilación: Daniela Argüello, estudiante TCU-486.

Fuente bibliográfica

Zeledón Cartín, E. (2018).
Leyendas Costarricenses. Heredia,
Costa Rica: Editorial Universidad
Nacional.

**¡CONOZCA AÚN
MÁS!**

**ESPERE EL SIGUIENTE NÚMERO
Y DISFRUTE DE MÁS HISTORIAS**



*La
Milpa*



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

ENu

Escuela de
Nutrición