ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA

PROYECTO DE LEY

LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS

WAGNER ALBERTO JIMÉNEZ ZÚÑIGA
DIPUTADO

EXPEDIENTE N.° 21.640

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS PARLAMENTARIOS
UNIDAD DE PROYECTOS, EXPEDIENTES Y LEYES

PROYECTO DE LEY

LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS

Expediente N.° 21.640

ASAMBLEA LEGISLATIVA:

Al café se le ha denominado “El Grano de Oro” debido a la prosperidad económica que le ha traído a Costa Rica. En los últimos 100 años, el café ha transformado a nuestro país de una Época Colonial a una república opulenta y cosmopolita. Las familias fundadoras poseían las fincas más grandes, lo que produjo una oligarquía del café. Atraídas por el trabajo en las plantaciones del café, cientos de familias de Europa y las Américas vinieron a Costa Rica entre los últimos años de 1800 y los primeros de 1900 y recibían tierras a cambio de trabajar en las fincas. Estas familias crearon la clase media más democrática de toda Centroamérica.

Costa Rica fue el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria. Destacadas personalidades contribuyeron con el desarrollo del cultivo y se ha asignado al padre Félix Velarde como el primer sembrador, quien en 1816 hace referencia a que posee un solar con plantas de café. El primer cafetal estuvo 100 metros al norte de la Catedral metropolitana, en el cruce de la avenida Central y calle Cero.

Varios factores favorecieron el establecimiento del *“Grano de Oro”.* Los lugares alrededor de los cuales se hicieron las primeras plantaciones se caracterizaban por suelos de origen volcánico, sumamente fértiles; una temporada lluviosa y otra seca, temperaturas relativamente uniformes y favorables a lo largo de todo el año para el desarrollo de la planta.

Luego de la Independencia en 1821, los gobiernos municipales fueron los primeros en incentivar este cultivo con políticas de entrega de plantas y concesión de tierras a quienes mostraran interés en este sector. La Municipalidad josefina, pionera en ese esfuerzo, fue pronto emulada por los cuerpos administrativos de otros asentamientos: Cartago y Tres Ríos.

Los jefes de Estado don Juan Mora Fernández y don Braulio Carrillo apoyaron la actividad cafetalera y vieron en el café el producto que generaría un movimiento económico para beneficiar nuestra economía y que permitió el desarrollo económico y social de Costa Rica. A Don Mariano Montealegre se tiene como el principal impulsador del cultivo entre 1830-1840.

Conforme crecían las primeras plantas se incrementaba el interés de los costarricenses por su cultivo. Ya en 1821 se contaba con 17 mil cafetos en producción, habiéndose efectuado la primera exportación de 2 quintales de café a Panamá en 1820. Alrededor de 1840, don Braulio Carrillo decretó que las tierras al poniente de San José, en Pavas, se dedicaran a siembras de café. El jefe de Estado pensaba que el Gobierno debía dirigir la política cafetalera y encargarse de buscar mercados y que el más importante era el inglés. Por eso, paralelo al apoyo de la siembra ordenó construir el camino al Atlántico que le permitiría a Costa Rica tener una ruta directa hacia los puertos británicos.

La exportación del café

Transcurrieron algunas décadas entre la introducción del café y su consolidación como producto de exportación. En ese lapso las autoridades de Costa Rica tomaron una serie de medidas para impulsar esta industria, entre las que destacan: 1821: la Municipalidad de San José distribuye plantas de café gratis entre los vecinos; 1825: el Gobierno exime al café del pago del diezmo; 1831: la Asamblea Nacional decretó que cualquiera que cultivara café por 5 años en tierra baldía podría reclamarla como suya.

La exportación del café se desarrolló desde 1832 cuando el señor George Stiepel, que comerciaba con Inglaterra, hizo su primera venta por medio de Chile. El comercio del café con Europa se consolidó en la década de 1840, luego de que el inglés William Lacheur arribara en el velero The Monarc a Caldera y de visita en San José negociara la compra de la cosecha de don Santiago Fernández Hidalgo, uno de los principales cafetaleros de la época y dueño del fundo “El Laberinto”.

En 1841 el buque Alción vino de Londres con mercaderías consignadas al señor Stiepel por 38.079 pesos, la mitad de las importaciones de 1841 por Puntarenas. A falta de mejores opciones, Fernández se arriesgó a dar su café al extranjero y el que había comprado a otros productores con el compromiso de que Lacheur regresaría trayendo las ganancias de la venta del producto. El inglés cumplió su promesa y en 1845 regresó con dinero y más barcos. Fernández se convirtió en el primer exportador del café de Costa Rica hacia el viejo mundo.

Pero la labor de Fernández no se quedó ahí: impulsó la introducción de métodos más eficaces para el procesamiento (beneficiado) del café; financió la apertura de una vía a Sarapiquí y la habilitación del puerto de Tárcoles para el comercio exterior. Con la caída de Carrillo, en 1842, se terminó de dirigir la política cafetalera, se olvidó gestionar rebajas de impuestos en puertos ingleses y se suspendió la construcción del camino al Atlántico. Esto obligó al naciente comercio cafetalero a utilizar Puntarenas y la ruta del Cabo de Hornos, lo que significaba pagar un flete de 5 libras por tonelada cuando por Matina, Limón, hubiera costado de 30 a 40 chelines.

El floreciente negocio cafetalero condujo al rápido establecimiento de compañías comerciales que exportaban el café a Europa y al mismo tiempo importaban del viejo continente mercancías manufacturadas: máquinas de moler maíz y trigo,

planchas de hierro, etc. que comercializaban en suelo costarricense. La mayor parte de los integrantes de esos consorcios eran jóvenes con espíritu emprendedor que, aunque no contaban con gran capital estaban dispuestos a dar mayor estabilidad a las compañías con sus fincas, las cuales pasaban a ser parte del fondo de aquellas. Un ejemplo prístino lo constituyó la asociación de Juan Rafael Mora y Vicente Aguilar.

Con la conclusión del camino a Puntarenas, en 1846, que revolucionó el comercio del café ya que permitió sustituir las mulas por carretas, el grano se constituyó en el único producto de exportación de Costa Rica, hasta 1890, y en el pivote de la economía nacional. Durante ese período su cultivo se extendió a tierras del occidente del Valle Central, aptas para el cultivo por sus características de topografía y clima y conexión con esa carretera por caminos secundarios.

Pronto se sumaron nuevos nombres a la estirpe caficultora, entre los cuales no faltaron extranjeros: Hipolite Tournon, Emilio Challe, los hermanos Lindo, Jorge Seevers, MaxKoberg, los hermanos Rohrmoser, familia von Schroter, hermanos Castro, Wilhelm Peters, etc. Tampoco hay que olvidar a los cafetaleros criollos: Florentino Castro, los Montealegre, Ortuño, Bonilla y González Flores, etc. Muchos de ellos no solo asumieron el reto de producir café de calidad en zonas de rancia tradición, sino que formaron fincas en el levante del Valle Central, una vez que el ferrocarril al Atlántico facilitó la colonización de esa zona en las postrimerías decimonónicas.

El café de Costa Rica era exportado con marcas acreditadas que bautizaban su propio producto según su gusto. El grano era de tal calidad que no necesitaba de un gran aparato promocional para su colocación en los mercados. Esa excelencia se derivaba de un continuo mejoramiento en las técnicas de beneficiado y en la introducción ininterrumpida de mecanismos cuyo efecto benéfico en la calidad del cafeto era conocido. La puesta en práctica de nuevas técnicas en el beneficiado coincidió con la consolidación del mercado europeo consumidor del café costarricense.

En los albores de la actividad cada productor secaba el café en su patio, lo descascaraba de forma manual con “pilones” y lo destinaba al consumo familiar. A finales de la década de 1830 el beneficiado dio un giro radical cuando don Buenaventura Espinach Gaul, catalán con experiencia en minería, construyó un patio pavimentado y el primer beneficio húmedo al sur de Cartago, en la finca “El Molino”.

Una de las principales innovaciones del beneficiado húmedo fue la fermentación de la fruta durante su procesamiento, ya que el sabor del café mejoraba sensiblemente. Conforme los grandes caficultores pararon mientes en la necesidad de aumentar la calidad del producto que se exportaba, el beneficiado húmedo se fue extendiendo hasta adquirir carta de legitimidad. Gracias a la calidad del grano, los cafetaleros costarricenses pudieron hacerle frente a las crisis que se presentaron en el último cuarto del siglo XIX. A pesar de los bajos precios, el grano nacional, a diferencia de

otros de menor calidad, encontró un nicho seguro en el mercado internacional que se ha consolidado con el paso del tiempo.

En las primeras décadas del siglo XX fueron muchas las invenciones introducidas para reducir el tiempo de beneficiado y aumentar la calidad del café: sobresalieron las máquinas secadoras (guardiolas), despulpadoras, pulidoras y clasificadoras. Como no todos los productores tenían la capacidad económica para invertir en la instalación de beneficios húmedos, se fue conformando un grupo de beneficiadores que recibía la cosecha de muchos productores pequeños. Estos empresarios establecieron normas muy estrictas para la recepción del café de sus clientes; entre ellos sobresalieron, Luisvon Schroter, Juan y Adolfo Knöhr, Hipolite Tournon, Juan Dent, los hermanos Lindo, Florentino Castro y Julio Sánchez Lépiz.

La mecanización de la agroindustria del beneficiado continuó a lo largo de todo el siglo XX. Con la extensión del área cultivada creció proporcionalmente la capacidad de las plantas beneficiadoras, y aunque la mayoría seguía siendo de tamaño relativamente pequeño, unos cuantos podían procesar hasta cuatro mil fanegas en las postrimerías decimonónicas.

El número de establecimientos también aumentó a raíz de la expansión cafetalera hacia los extremos de la depresión tectónica central; en esos sitios se establecieron plantas para facilitar el acarreo de la fruta hasta los centros de recepción. Hasta la década de 1920 la mayor parte del café se transportó en carretas tiradas por bueyes; a partir de esa fecha, las sistemáticas mejoras en el transporte devino en el crecimiento de la superficie cubierta por cada recibidor y en la consiguiente competencia por captar la mayor cantidad posible de clientes.

Con la colonización de las regiones sur, norte y noroeste de la depresión tectónica central, las casas comercializadoras establecieron recibidores de café y plantas de procesamiento en los frentes de colonización, que, si bien en las primeras décadas del siglo XX fueron pioneras en esas regiones, con el tiempo encontraron competidores en otras compañías o en los mismos productores organizados en entidades cooperativas.

El tipo de cafetos

Respecto a las variedades de café utilizadas, las siembras establecidas a mediados del siglo XIX eran básicamente de la variedad *Typica* o criollo de la especie *Arabica*. Este tipo se caracterizaba por su porte alto y una productividad elevada relacionada, en alguna medida, con que durante esa primera etapa no era extraño que los cafetales se cultivaran expuestos, total o parcialmente al sol.

Sin embargo, también plantaciones con sombra se han mantenido desde el siglo XIX hasta la actualidad. En un principio, se siguió utilizando el *Typica.* Como los cafetos eran altos y frondosos se procuraba guardar una distancia adecuada entre ellos, que en la mayoría era de tres varas en cuadro; eso hacía que la densidad por unidad productiva fuese relativamente baja.

Los productores realizaban una serie de actividades tendientes a lograr una mayor productividad: poda, palea, abonado, tanqueado. Con la primera se controlaba las ramas para que las plantas se desarrollaran y que los frutos maduraran de manera uniforme. Posteriormente se introdujo otras variedades también de porte alto: Borbón, híbrido tico, etc. Desde mediados del siglo XX la caficultura costarricense experimentó una nueva modificación productiva derivada de la difusión de técnicas agrícolas de alto rendimiento en el marco de la *"Revolución Verde".* Entre sus resultados sobresale el cambio en la variedad de café cultivado; se adoptó híbridos de porte bajo, variedades *Caturra y Catuaí.*

Aunque el *Typica* se caracterizaba por la excelente calidad del grano y una maduración uniforme, la baja densidad de siembra exigía sustituirlo por un cafeto de mayor producción. El mejoramiento genético se completó con el aumento en la densidad de siembra por unidad y un mayor uso de fertilizantes, abonos y suplementos para combatir plagas y enfermedades.

La tecnología de la producción pasó de una forma extensiva a una intensiva, lo que generó mayor productividad por unidad cultivada. Las técnicas incluyeron el uso de abonos a fin de llevar el nutrimento de la planta a un nivel saludable.

Historia de los boletos de Costa Rica

[1]Hacia mediados del siglo XIX, la circulación monetaria en Costa Rica era bastante heterogénea y escasa. Después de la Independencia se adoptó el sistema monetario español, compuesto por reales (plata), escudos y onzas (oro). Sin embargo, el Estado costarricense fue incapaz de proporcionar la cantidad de moneda necesaria para las transacciones comerciales, por lo que se recurrió a la autorización de la circulación de monedas extranjeras, muchas veces habilitadas por el Gobierno mediante la acuñación en ellas de resellos.

A partir de la década de 1840, el café inyectó moneda a la economía costarricense, a través del financiamiento de las cosechas con capitales provenientes del exterior.

Sin embargo, la escasez de moneda propia siguió siendo la constante, sobre todo porque el auge cafetalero provocó, también, un aumento en el volumen de las transacciones comerciales, tanto internas como con el exterior, del consumo y, por consiguiente, en la necesidad de metálico para realizarlas. Además, la especialización productiva que se dio con el café generó un alza de precios de la tierra, la mano de obra y los víveres, ya que una parte importante de la tierra se dedicó al cultivo del café, lo que provocó que se dejaran de cultivar los productos de consumo básico y se desarrollara un comercio de víveres. En estas circunstancias, la producción de metales de las Minas del Aguacate y la acuñación por parte de la Casa de la Moneda fueron insuficientes para suplir el circulante necesario.

[1] Manuel Chacón Hidalgo. Historia de los boletos de Costa Rica.

Como solución a la falta de moneda, se adoptó la ya citada habilitación de monedas extranjeras y la utilización de una especie de moneda privada, llamada boleto, emitida por empresas privadas, inicialmente cafetaleras. La palabra “boleto” deriva de boleta, especie de vale o contraseña. Era fabricado en diversos materiales (bronce, cobre, latón, aluminio, baquelita, plástico, cartón, etc.) y se entregaba a los cogedores de café por cada cajuela del grano que recolectaban.

En Costa Rica, cafetaleros grandes, medianos y pequeños acuñaron boletos que expresaban la cantidad en cajuelas de café, medidas y canastos, los cuales se les entregaban a los cogedores, según la cantidad de café recolectado y estos los cambiaban por el dinero correspondiente el día de pago. Otros cafetaleros, dedicados también al comercio, pusieron valor a los boletos sobre la base del sistema monetario vigente en cada época.

Importancia para la zona de Los Santos

Un grupo de estudiantes de la Escuela San Rafael de Santa María de Dota, ubicada en el barrio San Rafael, una institución con una matrícula de 88 estudiantes, entre preescolar y primaria, conocen la importancia del café en la región cafetalera de Tarrazú, pero en especial del cantón de Dota, de la provincia de San José, en el que habitan. Ellos se acercaron al despacho con la intención clara de declarar al grano de oro como un símbolo patrio.

Las primeras 27 matas de café que se sembraron en Santa María de Dota, data en el año 1867 por el señor Alejo Morales. Este cultivo desde su llegado se ha definido como de muy alta calidad y ha sido motor para el desarrollo socio económico de muchas familias de nuestro país.

El café se ha cultivado en la mayoría de las provincias de Costa Rica, el siguiente cuadro refleja la producción del café, en las zonas cafetaleras de nuestro país, en la que se cultiva este grano.

Región	Hectáreas	Fanegas
Valle Occidental	19,132	430,121
Los Santos	18,453	809,950
Valle Central	13,699	310,591
Pérez Zeledón	12,523	212,759
Coto Brus	10,208	159,767
Turrialba	7,951	69,479
Zona Norte	2,167	25,268
Total, Nacional	**84,1334**	**1,818,061**

Lo anterior, son datos muy importantes y reveladores porque se refleja que el café ha estado presente en todo el territorio nacional, con diferente calidad, pero hay mucho más, que se pueden agregar, y nunca se terminaría en incluir información sobre el café en la historia de Costa Rica, lo que es importante resaltar en que el café representa la economía de nuestro país, pero con todo respeto, solicitamos que café sea símbolo patrio, porque representa el esfuerzo, el trabajo diario en el campo bajo el sol, el trabajo del labriego sencillo, representa la economía de miles de familia en todo el territorio nacional, la estabilidad social, también el prestigio, la delicadeza, la dedicación de realizar el mejor esfuerzo, para obtener el excelencia del mejor café del mundo.

El café, muy importante para nosotros, está presente en cada momento de nuestra vida, de la historia del país. Nuestros padres son productores, recolectores, o consumidores. Por medio del café, nuestros padres tienen trabajo. Muchos de nosotros, niños estudiantes de esta pequeña Escuela de Santa María de Dota, ubicada en el barrio San Rafael, hemos ido a recoger café, en las vacaciones, en las fincas cercanas de Santa María o Copey de Dota, o también de San Marcos de Tarrazú, y con lo que ganamos, le ayudamos a nuestros padres, para comprar los uniformes para ir a la escuela.

Entre las peticiones de algunos alumnos de la Escuela San Rafael, son: la estudiante Guadalupe Sosa Fonseca, de quinto grado, menciona: **“El Café es oro”**. Lourdes Gallardo Amador, alumna de quinto año, dice: **“También puede ser un símbolo muy importante, porque gracias al café mucha gente puede trabajar, comer, vestir y estudiar”.** También estudiante de quinto grado, Nazaret Jiménez

González, indica lo siguiente: "**El café es muy importante porque es parte de nuestra historia, el café nos hace sentirnos costarricenses".** La estudiante Lizzeth Espinoza Pérez indica en su petición: **"Yo quiero que el café se declare Símbolo Nacional de Costa Rica, porque el café es muy importante, ya que todas personas costarricenses somos cafetaleras y la mayoría dependemos del café. Para mí es muy importante saber que el café que tomamos en la mañana, nosotros mismos lo cosechamos y eso nos llena de orgullo".** El alumno Denilson Bravo Osorio, que cursa tercer grado, (ha recogido café desde los seis años de edad) menciona: **"Porque es divertido y ganó plata".**

Además, los estudiantes de Preescolar y algunos de primer grado han expresado su petición por medio de dibujos, los cuales se adjuntan fotocopias de todas las peticiones realizadas.

Nosotros nos sentimos muy orgullosos del café de nuestro cantón, porque le ha dado reconocimiento mundial a nuestro país, ya que uno de los mejores cafés del mundo se cosecha en tierras del cantón de Dota; por lo tanto, deseamos darle un lugar privilegiado en la historia del país, como él ha estado en cada uno de los hechos históricos del país como, por ejemplo, la construcción del Teatro Nacional, también se encuentra presente en el Escudo Nacional, se construyeron caminos, pueblos, cooperativas, entre otras cosas más.

Lograr la recopilación de anécdotas de niños, jóvenes y adultos de cuando fueron a recoger café sería imposible, son muchas historias, por ejemplo, el estudiante Eliécer García Campos, que cursa cuarto grado, cuenta: **"Una vez, Niña, había ido a recoger café, ya tenía el canasto lleno, pero me tropecé y se me regó todo el grano a un barranco, y no los pude recoger.** De igual manera, el estudiante, Jostin Bravo Osorio, también de cuarto grado, comentó: **"Un día, fuimos a recoger la repela*, y fue muy difícil, y me termine con las manos todas raspada y cansado porque teníamos que recoger todos los granos del suelo".**

El café como símbolo patrio

La señora Sandra Gamboa Salazar en su artículo: "Símbolos nacionales de Costa Rica", publicado por la Imprenta Nacional en el 2018 menciona que: "Los símbolos nacionales son aquellas imágenes creadas culturalmente para representar a estados, naciones y países, los cuales necesitan ser reconocidos por organismos internacionales de diversa índole y por otros estados de la comunidad internacional.

Estas representaciones visuales o verbales pretenden crear un sentimiento de identidad nacional a partir de la vivencia de valores, tradiciones, creencias y costumbres más significativas de un país. El símbolo tiene como una de sus características más sobresalientes conservar rasgos que socialmente son aceptados.

Con este se exterioriza o se da a conocer un pensamiento o ideas con un significado convencional, para una comunidad o conjunto de seres humanos. La facilidad o

simplicidad de las imágenes asociadas al símbolo son las que permiten una mayor percepción y memoria, es por ello que, en algunas festividades patrias o efemérides, los diversos símbolos se resaltan, recordando los momentos históricos importantes en la conformación de la nación costarricense.

El símbolo nacional, dentro de sus atributos constituye un concepto cultural o natural de una nación y su función es proveer la identidad para diferenciarnos de otros países. Si nos encontramos lejos en otro lugar del mundo, cuando observamos algún símbolo que nos identifica nos trae recuerdos que evocan a nuestra patria.

El Escudo, la Bandera y el Himno Nacional fueron los primeros símbolos en decretarse y su creación obedeció al origen republicano del Estado costarricense, ya que se necesitaba del reconocimiento diplomático del país ante la comunidad mundial.

La Guaria Morada, el Árbol de Guanacaste, el Venado Cola Blanca, el Yigüirro, el Manatí y Los Crestones del Cerro Chirripó se asocian más con la naturaleza y específicamente a especies animales, que como el Venado Cola Blanca y el Manatí se encuentran en peligro de extinción.

La Marimba y la Carreta Típica se asocian a ese extraordinario patrimonio inmaterial, reflejado en el elemento artístico y la labor cotidiana, tesonera de mujeres y hombres sencillos fundamentalmente.

Las Esferas son el testimonio místico y ancestral de nuestro pasado precolombino.

La Antorcha de la libertad es una construcción cultural y social ligada a uno de los sentimientos más preciados por el pueblo costarricense: su libertad.

El Teatro Nacional de Costa Rica alegoriza el patrimonio histórico arquitectónico y la libertad cultural de los costarricenses".

Los símbolos nacionales permiten conocer las raíces nuestras, pero la vivencia de ellas nos identifica como miembros de una comunidad y por tal razón consideramos que el café debe convertirse en un símbolo patrio.

En virtud de las consideraciones expuestas, presentamos este proyecto para su estudio y aprobación final por parte de las señoras diputadas y de los señores diputados que integran la Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica.

LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE LA REPÚBLICA DE COSTA RICA
DECRETA:

LEY PARA DECLARAR EL CAFÉ DE COSTA RICA COMO SÍMBOLO PATRIO EN EL DESARROLLO ECONÓMICO, SOCIAL Y CULTURAL DE NUESTRO PAÍS

ARTÍCULO 1- Se declara el café de Costa Rica como Símbolo Patrio en el Desarrollo Económico, Social y Cultural de Nuestro País.

ARTÍCULO 2- Se instruye al Ministerio de Educación Pública para incluir en los programas de estudio correspondientes el café de Costa Rica como símbolo patrio.

Rige a partir de su publicación.

Wagner Alberto Jiménez Zúñiga
Diputado

11 de octubre de 2019.

NOTAS: Este proyecto pasó a estudio e informe de la Comisión Permanente Especial de Ciencia y Tecnología y Educación.

Este proyecto cumplió el trámite de revisión de errores formales, materiales e idiomáticos en el Departamento de Servicios Parlamentarios.