Grecia
GOBIERNO LOCAL

Revista Grecia DORADA

Edición No. 2 - **Octubre 2026**

"HISTORIAS ENTRE CAFETALES"



DEDICADA A LA PERSONA ADULTA MAYOR

INDICE

Editorial: Historias entre cafetales..... 3

OPAMDIS Grecia..... 4

Historia y Cultura..... 5

Voces de nuestros cafetales..... 6

Entre cafetales y recuerdos..... 12

Así late Grecia..... 13

Voces de productores..... 14

Gastronomía..... 17

Anécdotas..... 18

Créditos..... 19





EDITORIAL
Historias entre cafetales

Hay lugares que se conocen por sus calles, sus edificios o sus paisajes. Y hay otros que se conocen por las historias que guardan. Grecia es uno de ellos.

Entre montañas, caminos y cafetales se ha construido buena parte de nuestra identidad. El café no solamente forma parte de nuestra historia productiva; también forma parte de la memoria de muchas familias que, generación tras generación, han encontrado en la tierra una forma de vida, de trabajo y de construir futuro.

EN CADA CAFETAL HAY UNA HISTORIA.

Está la historia de quien aprendió desde niño a reconocer el momento exacto en que un grano de café está listo para ser recolectado. La de quienes madrugaron durante años para trabajar la tierra. La de las familias que encontraron en una finca el sustento para sus hogares. La de quienes heredaron conocimientos, pero también el amor y el respeto por una actividad que ha dejado huella en Grecia.

Y están, también, las historias que quizá no aparecen en los libros, pero que permanecen vivas en la memoria de nuestra gente.

"Historias entre cafetales" es una invitación a detenernos y mirar nuestro cantón desde otra perspectiva. A descubrir que detrás de una taza de café puede existir una familia, una finca, una tradición, muchas horas de trabajo y un legado que merece ser contado.

En esta segunda edición de Grecia Dorada queremos acercarnos precisamente a esas historias.

A las personas que han dedicado su vida al café, a quienes mantienen vivas las tradiciones y a las nuevas generaciones que buscan darle un nuevo significado a este legado.

Porque hablar del café es hablar también de nuestra gente, nuestra tierra y nuestra historia.

Los cafetales cambian con el paso del tiempo. Algunas fincas se transforman, otras desaparecen y nuevas iniciativas nacen. Pero las historias permanecen. Y mientras haya alguien dispuesto a contarlas, una parte de nuestra memoria seguirá floreciendo.

Esta edición es, entonces, un homenaje a quienes han sembrado mucho más que café.

Han sembrado familias, esfuerzo, tradiciones, sueños y futuro.

Los invitamos a recorrer estas páginas con nosotros, a conocer rostros, lugares y relatos que forman parte de la Grecia que somos y de la Grecia que queremos preservar para las próximas generaciones.

Porque quizás, la próxima vez que disfrutemos una taza de café, podamos descubrir que en su aroma también vive una historia.

Bienvenidos a Historias entre cafetales.
Grecia Dorada
Historias que nos conectan con lo que somos.

OPAMDIS GRECIA



Hablar de las historias que se han vivido entre nuestros cafetales es también hablar de las personas que han dado vida a Grecia. Son ellas quienes, con sus manos, sus conocimientos y sus esfuerzos, han dejado huellas que hoy forman parte de nuestra identidad. Por esta razón, la Municipalidad de Grecia impulsa espacios para conocer sus historias y sus aportes a nuestra comunidad.

La Municipalidad de Grecia, comprometida con el bienestar, la inclusión y el mejoramiento de la calidad de vida de las personas del cantón, fortalece las acciones dirigidas a la población adulta mayor y con discapacidad, mediante la apertura de la Oficina de la Persona Adulta Mayor y Persona con Discapacidad (OPAMDIS).

La creación de la OPAMDIS responde a la necesidad de promover espacios, servicios y acciones que reconozcan los derechos, las capacidades y las contribuciones de estas poblaciones a la sociedad. En el cantón de Grecia, se observa una tendencia sostenida al crecimiento de la población adulta mayor, lo que demuestra la importancia de continuar construyendo un cantón más inclusivo, accesible, solidario y respetuoso.

Por ello, la **OPAMDIS** busca impulsar acciones que favorezcan su participación activa, autonomía y bienestar, creando oportunidades para que sus voces sean escuchadas y sus historias formen parte de la memoria de nuestro cantón.

En este contexto nace la segunda edición de Grecia Dorada, una revista que busca crear un espacio para reconocer el valor de las personas adultas mayores y rendir homenaje a quienes, con su historia, esfuerzo y dedicación, han dejado una huella en la Grecia que conocemos hoy.

Cada persona adulta mayor posee una historia única. Esta edición nos invita a volver la mirada hacia aquellos años en los que el trabajo en las cogidas de café formaba parte de la vida cotidiana de muchas familias de nuestro cantón.

Por medio de Grecia Dorada, queremos que cada historia sea una manera de decir gracias a quienes dedicaron gran parte de su vida a trabajar, cuidar, enseñar y construir en comunidad.

Desde la Municipalidad de Grecia y la OPAMDIS, reafirmamos nuestro compromiso de continuar generando espacios de participación, encuentro y reconocimiento para las personas adultas mayores y las personas con discapacidad. Creando un cantón donde cada persona pueda sentirse valorada, respetada y parte activa de la comunidad.

Hoy escuchamos sus historias, reconocemos su legado y celebramos a quienes hicieron y siguen haciendo de Grecia un cantón lleno de vida, memoria y esperanza.

HISTORIA Y CULTURA

Cada persona guarda una historia distinta. Algunas recuerdan la cogida de café desde la infancia; otras llegaron a los cafetales siendo jóvenes o acompañando a sus familias.

Sus recuerdos nos permiten acercarnos a aquella época desde adentro: no desde las cifras de producción ni desde la historia escrita, sino desde las experiencias, las vivencias y las voces de quienes estuvieron allí.

En esta sección queremos rescatar una etapa que forma parte de la historia de muchas familias: la recolección de café. Nuestros adultos mayores comparten recuerdos de aquellos días en los cafetales, de las jornadas junto a familiares y amigos, de las anécdotas que quedaron en la memoria y de esos momentos que, con el paso de los años, todavía recuerdan con cariño.

Son historias llenas de significado, que nos ayudan a comprender cómo se vivía la cogida de café y a preservar una parte importante de nuestra memoria colectiva.

VOCES DE NUESTROS CAFETALES

Hay recuerdos que no comienzan con una fecha, sino con una sensación. Para Isabel, la época de cosecha está ligada a su infancia, a su familia y a aquellos caminos que recorría desde la Virgencita de Grecia. El cafetal no era solamente el lugar donde se trabajaba: también era el escenario de una niñez llena de recorridos, encuentros y pequeñas recompensas.



Isabel Ramírez Alfaro:

Mi nombre es Isabel Ramírez, hija de Danilo Ramírez Ballesteros, cafetalero y ebanista. Crecí en la Virgencita de Grecia, recogiendo desde muy niña el grano de oro. Asistí a la escuela Eulogía Ruíz, viajando a pie cada día.

Entrar al cafetal para mí era una fiesta, pues, al final de la recolección, mi papá nos premiaba con un paseo a Puntarenas o al Coco. Actualmente me siento orgullosa de contar esta historia y otras que se derivan de ella, pues el trayecto hacia Grecia caminando giraba alrededor de muchas actividades, como pasar al Ingenio La Esmeralda, donde nos regalaban terrones de azúcar, y pasar por guayabas donde Vallito Kopper. Era una niñez muy sana y espectacular; tendría para un libro.

Cuando creces colaborando con las actividades que realizan los padres para sobrevivir, te sientes muy útil y muy agradecido o agradecida con la vida. Pues llega el momento en que ellos faltan y nos sentimos plenos y victoriosos. Nos han dejado la mejor herencia, que son los valores, el respeto, la responsabilidad y, principalmente, la puntualidad. Recolección de café es el título más lindo y que elegiría si me dieran a escoger.

El café maduro en la planta no espera lluvia, sol ni temporal; había que recogerlo porque, de lo contrario, se cae y hay que recogerlo del suelo, o esperar al verano, cuando ya estaba seco. Pero la recompensa era doble cuando tenías al menos ¼ (1 cuartillo) y sonaba el pito de un carro y un señor gritaba: ***"Cafeeeee seeeeecoooooo cafeeeeee"***. Entonces salíamos corriendo a la carretera para esperar el carro y venderle el café seco. Muy bien pagado, por cierto.

Una anécdota inolvidable fue cuando el Volcán Arenal explotó y hubo muchas familias que tuvieron que emigrar de San Carlos, pues mi padre dio albergue a una familia grande en una casita en la finca, y nos ayudaron a recolectar el café. Esta familia fue una motivación para todos. Fuimos muy amigos y, hasta la fecha, quedan algunos en Grecia. Fue una linda experiencia.

Hay muchas experiencias vividas alrededor de una vida en una familia cafetalera, pero, aun así, nunca nos negaron el estudio a ninguno de mis hermanos. Queda mucho por contar, pero sí les aseguro que recordar estos pasajes y capítulos de mi vida me hace añorar de nuevo volver a esa época. No había tanta presión y el "qué dirán" no estaba en nuestra agenda.

Saludos a quienes se identifican conmigo.



Roger Salas Fonseca:

Nací en la ciudad de Grecia en diciembre 1947, hijo sexto del matrimonio Claudio Salas y Susana Fonseca, siendo 8 hermanos.

Los años de niño que vienen a mi mente son de cuando tenía 6 años y me decía mi papá: "hay que hacer un hueco en la tierra para escondernos de las bombas de los aviones", revolución del año 55 de Costa Rica.

Disfrutábamos la niñez jugando trompos, bolinchas, flecha y más. Por las tardes de verano la mejenga en la calle. Tiempo de escuela. Caminaba 5 km para recibir clases en la escuela Simón Bolívar, año en que recuerdo con mucho cariño a mi maestra.

Luego vienen las cogidas de café, teníamos cada uno que alistar canasto, saco y faja. A las 6 a.m. estar en el cafetal.

—Dónde va el corte— Preguntaba Carmen.
—A la par de Carmen— Respondían los presentes. Dice que salió en hijuela.
—Bueno que coja la que sigue, porque hay un panal de Burú, dígale al encargado que lo sobaquee—Responden otros.
—Bueno que deje la mata porque anda consiguiendo ajos, para curar a Ceci que la ortigó un gusano ratón—Dice Luisa.
Se escuchan gritos
—Por qué gritan—Pregunta el encargado.
—A Luisa le cayó una bejuquilla en el canasto— Responde Don Manuel quien era el mandador de la finca.
Al fondo se escucha "dónde va el corte".
—Aquí—Dice Raúl.
—Donde van a medir hoy—Preguntan los demás.
—En el palo de manzano—Responde Don Manuel.
—Yo tengo 10 cajuelas y me queda muy largo— Dice Raúl.
—Cárguenlo en la carreta para llevarlo al palo de manzano.
—Indica Don Manuel.
—Recuerde el sábado a las 12 se cambian los boletos— Menciona Raúl.

Anécdotas así marcaron mi infancia, y recuerdo que con ese dinero que ganábamos en la semana, comprábamos la ropa del año y los paseos de verano.

Pasado el tiempo vivimos sin ser conscientes de que dejábamos de ser niños. Allá por el año 1967, a mis 20 años, viví la música rock and roll, vienen mis años felices, mi primera novia, a bailar los domingos en el Aguacate, la Piscina y el FC.

También mis responsabilidades de trabajar en construcción y comercio, y luego el colegio nocturno, tiempo del que guardo lindos recuerdos, excursiones a Puntarenas, hoy recuerdo algunos compañeros que ya partieron.

Grecia contaba con un mercado de madera, en el costado oeste había una plaza y corrales para ganado. Los lunes se vendía ganado, entre ellos caballos, gallinas y más.

En ese tiempo de verano una señora vendía pescado frito, lo preparaba con leña en una olla de hierro. Una empresa comercial proyectaba documentales.

En los años 60 y 70 las calles eran de lastre, el alumbrado público era mínimo.

Grecia siempre ha mantenido la vocación agrícola e industrial. Se contaba con el Ingenio Esmeralda y Cooperativa, contando con 9500 habitantes; contando con costumbres muy sanas los domingos asistir a misa, luego escuchar la retreta y dar vueltas al parque, sus aceras eran de piedra y sus bancas de cemento.

Nos cobijó el desarrollo, hoy contamos con 80 mil habitantes, zonas francas, industrias, mayor conocimiento tecnológico, entre ellos celulares, ya no hay retretas, hay conciertos, y no hay aceras de piedra hay de cemento.



Mary Porras Murillo:

Donde el café sembró los recuerdos

Nací en 1956 y a partir de mis siete años en las vacaciones de la escuela empecé a acompañar a mi papá y a mi hermana a coger café en la finca de mi abuelo Tano Murillo, en el Agualote y en fincas vecinas.

Recuerdo que nos levantábamos alrededor de las seis de la mañana. Mi mamá nos preparaba el almuerzo, que incluía arroz, frijoles, torta de huevo, salchichón y macarrones, también nos alistaba café, agua dulce o fresco de limón. Para mi eran tiempos sencillos y muy sanos.

A veces el cafetal estaba mojado, por lo que regresábamos llenos de barro y picados por los mosquitos, y ni hablar del temido gusano de ratón, que si nos picaba se acababa la jornada laboral para empezar con el dolor de cabeza e inclusive las ganas de vomitar.

Con las ganancias obtenidas de la cosecha, lográbamos ayudar con la ropa nueva para navidad y los zapatos de la escuela. También los sábados que íbamos al mercado con mi papá este nos compraba un granizado donde una señora que le llamaban Fila, lo cual para mi hermana y para mi estos significaba un verdadero premio.

Hoy pienso que fueron días de mucho trabajo, pero también de mucha alegría. Aprendí de mis papás muchos valores como lo son el esfuerzo, la responsabilidad, la unión familiar y el valor de las cosas sencillas que fueron importantes para mí, que me han acompañado y me han servido mucho a lo largo de mi vida personal.

Mis dos hijos no vivieron aquella experiencia, inclusive una vez mi papá los llevó a coger café, pero a la media hora los trajo de vuelta diciendo "no no, estos niños son solo problemas" a lo que pensé que quizás tenga razón, entre frescos y golosinas seguro habían gastado más de lo que pudieron haber ganado.

Hoy guardo aquellos días como uno de los recuerdos más bonitos de mi infancia, porque en aquellos cafetales no sólo recogimos café, sino que sembramos recuerdos para toda la vida.







Martha Rojas Alfaro:

Cómo olvidar esos años tan hermosos que viví durante mi niñez y mi adolescencia, entre cafetales, potreros y calles de piedra, allá en San Isidro de Grecia.

Recuerdos como los de ir a coger café a los cafetales del Dr. Alfaro Saborío o de su padre, Desiderio; donde José Antonio Hidalgo o Paulino Solís. Las ortigadas de gusanos ratones, las picadas de avispas que curaban con la miel del mismo café.

Recordar que teníamos una meta dependiendo de cómo estaba el café: 3, 4 o más cajuelas. Cuando cumplíamos, buscábamos un río para irnos a bañar, cortábamos un bejuco macizo de un árbol para tirarnos de un lado a otro, o sino, un potrero para resbalar con una tabla llena de cera del piso de la casa.

Cuando andábamos buscando frutas como nísperos, guabas, guanijiquiles, guayabas y mangos para aguantar el rato y mientras esperábamos el almuerzo, que venía envuelto en hojas de plátano, con un fresco de naranjilla con tapa de dulce hecho por mi mamá. Para luego llegar a la casa a hacer oficio o traerles comida a las vacas.

Suelo recordar cuando hasta las brujas nos asustaban. Si salíamos después de las 6:00 p. m., había un lugar por donde no podíamos pasar porque las brujas nos tiraban cosas y se sentaban tomadas del pelo para que no pudiéramos pasar. También estaba el escuchar pasar al cadejo o a la Llorona llorando a la orilla del río por haber perdido a su hijo.

Tantas historias y recuerdos vividos que sería imposible poder recordarlos todos. Solo sé que fueron tiempos muy hermosos, tanto que desearía volver el tiempo atrás para volverlos a vivir y recordarlos por siempre.



Leticia Quesada Brenes:

Al recordar mi época de infancia y juventud, se me vienen a la mente muchas historias que viví. A continuación, contaré algunas que recuerdo con cariño.

En la finca se llevaban a los cogedores en un camión, porque cuando el café ya se pone maduro, hay que cogerlo en cosa de 3 o 4 días, porque si no se cae, más si está lloviendo muy fuerte. Entonces, había que recoger a los trabajadores por todas partes para llevarlos y agilizar lo más que se pudiera la cogida de café.

En un camión se trasladaba a todos los cogedores que quisieran asistir a la recolecta. Después se cerraba el aguacero, porque eso iba siendo como en octubre o en noviembre, cuando todavía llovía mucho. Bajar los cafetales con aquel camión cargado de personas era algo tremendamente peligroso y, a la vez, de mucha adrenalina.

Nunca pasó nada, ningún accidente, pero las personas tenían tanta confianza en mis hermanos, que eran los que manejaban los vehículos, que ni siquiera se bajaban.

Iban brincando de zanja en zanja y nadie se bajaba del camión. Entonces, eso era de mucho susto y adrenalina y, a la vez, se les agradecía a todos los cogedores por la confianza.

Un corte bueno se le llamaba a un sector de la finca más maduro, o sea, que las matas produjeran más café y que estuvieran más maduras a la vez. Entonces, cuando eso sucedía, la gente acomodaba el tiempo para llegar a ese sector, todos los cogedores, y aquello era carreras de todos: corriendo, terminando la calle, juntando la calle, porque antes se recogía el café y se juntaba en la calle.

Entonces, había que entregarla a un mandador, que era el que recibía la calle y entregaba la calle nueva. Había que hacer toda una logística para poder tener derecho a ese sector del café, a ese corte que le llamábamos.

Se comenzaba a medir café a las 2 de la tarde. Un día empezó a llover y llovió toda la tarde. Se sacaban carretas, se llevaban al recibidor y volvíamos a cargarlas. Fue tanta la lluvia que los camiones se pusieron muy resbalosos y hubo que dejar algunas cargadas en los callejones, porque no podíamos salir. Las carretas se resbalaban y se metían entre el cafetal, entonces hubo que dejarlas allí y, al otro día, ir a sacarlas.

Dos carretas quedaron esa vez entre los cafetales, para esperar a que hiciera sol y poderlas sacar.





José Eduardo Hernández Chaverri:

En la primera ocasión que fui a recolectar café fue a una finca aquí en Los Ángeles. Llevaba mi canasta y todas mis cosas, pero a mí no me habían advertido lo suficiente de que el mecate con el que yo andaba sosteniendo el canasto era un mecatito muy delgado y me asignaron una parte muy laderosa.

Bajar desde donde estaba hasta buscar un saco y vaciar el café era un poco difícil. Entonces, yo dije: "No, voy a aguantar hasta el momento que pueda con mi canasto y después lo paso". Cuando ya iba a llegar casi al puro final, se me reventó el mecate, el canasto se me zafó y comenzó a rodar y a rodar. Después tenía que dedicarme a recoger, a juntar todo el café que había cogido.

Tenía como 14 o 15 años. No me puse a llorar porque era muy feo, pero de todo lo que había cogido en el canasto apenas me quedó como la mitad. El resto, por más que traté, quedó ahí botado.

Esa fue una de las primeras experiencias como recolector de café. La segunda, ya un poco más avanzada en el tiempo, fue en la finca mía. Entre otras cosas, uno se preocupa mucho por estar atomizando. Estaba muy entusiasmado con una parte de café, porque tenía muy buen negocio, y había varias personas en el sector donde yo estaba.

Había una señora que era muy entusiasta, y cuál no sería el susto que nos llevamos cuando, en medio de las matas de café, apareció una culebra, una bejuquilla, y comenzó a pasar por todo. Yo solo oí el grito de la persona que yo tenía de mandador en ese entonces: "¡Quítense del tiro porque ahí va una culebra!", pero en medio de las matas de café.

La culebra, claro, también se asustó, pero el susto que nos llevamos todos, y especialmente la señora, fue enorme.



ENTRE CAFETALES Y RECUERDOS

LICDA. ALBA QUESADA RODRÍGUEZ



Cuando pienso en el café, vuelvo a los cafetales de mi niñez y juventud, donde viví algunas de las experiencias más bellas e inolvidables de mi vida.

En mis años de escuela, a mi mamá no le gustaba que fuéramos a recoger café. No era porque nos sobrara la plata, ¡jamás! Era porque le daba miedo que nos pasara algo. Sin embargo, a mí me encantaba participar en la cosecha y, además, me hacía ilusión ganarme mi propia platica.

El cafetal era todo un mundo. Allí compartíamos con personas de distintas edades y personalidades. Entre mata y mata se escuchaban conversaciones, ocurrencias y chistes que hacían más llevadera la jornada. Recuerdo especialmente la hora del almuerzo, cuando la gente salía al callejón o se acomodaba bajo la sombra de una mata de café para comer y descansar un rato.

Eso sí: les tenía verdadero terror a los gusanos de ortiga. ¡Cómo picaban! Pero ni siquiera ese temor me quitaba la alegría de ir. Para mí, entrar al cafetal era una gran aventura.

Cuando era niña recogía pequeñas cantidades de café, pero con los años fui adquiriendo práctica y habilidad. Ya en mi juventud llegué a recolectar hasta ocho cajuelas en un día. ¡Y aquello era platilla! Un dinero que servía y que recibía con la satisfacción de habérmelo ganado con mi propio esfuerzo.

Por la tarde llegaba uno de los momentos más esperados: la medida del café. Sentía aquella mezcla de emoción y nervios: «¿Cuánto habré recogido? ¡Ojalá sea bastante!». En algunas fincas nos daban fichas según la cantidad recolectada, que guardábamos para cambiarlas por dinero los sábados. En otras, las cantidades quedaban apuntadas en una libreta. Cada medida representaba el esfuerzo de la jornada.

Con los años me fui a trabajar a San José y dejé de participar en las cosechas. Sin embargo, el cariño por aquella experiencia sigue intacto. Hoy, a mis 58 años, si alguien me invita a recoger café, probablemente le diga que sí y vaya feliz. Y si la invitación es a disfrutar una taza recién preparada en un percolador o un coffee maker, ¡también acepto encantada!

Porque yo no concibo mis días sin café; hasta me duele la cabeza cuando no lo tomo. Como ocurre en tantos hogares costarricenses, una taza de café acompaña mis mañanas, mis conversaciones y mis pausas. Es una forma de recibir a alguien, de compartir y de encontrar un momento para conversar.

Este 1 de octubre, al celebrar el Día Internacional del Café, pienso en lo que este cultivo representa para Costa Rica. El café ha acompañado nuestra historia y ha sido una fuente de trabajo y sustento para generaciones de familias. Su presencia va desde los cafetales hasta nuestras mesas, donde forma parte de la vida cotidiana y de tantos encuentros entrañables.

Por eso, esta celebración merece nuestro agradecimiento a los agricultores, a quienes recolectan el fruto y a todas las personas que hacen posible que el café llegue a nuestros hogares. Quienes hemos estado en un cafetal sabemos cuánto trabajo hay detrás de cada taza.

Hoy levanto la mía con gratitud: por nuestra gente del campo, por el café de Costa Rica y por aquella niña que, entre chistes, cajuelas y miedo a los gusanos de ortiga, descubrió la alegría de ganarse su propia platica.

Cada sorbo me devuelve un poquito de aquellos años felices.



ASÍ LATE GRECIA

Lo que permanece entre los cafetales
Artículo de Gestión Cultural · Licda. Shirley Salazar Porras

Hay historias que no están escritas en los libros. Permanecen en la memoria de quienes las vivieron, en las conversaciones familiares, en una fotografía, en una palabra que alguien recuerda o en ese "¿se acuerda cuando íbamos a coger café?" que de pronto nos devuelve a otro tiempo.

Esta edición de la revista nació de ahí: de escuchar esas voces y reconocer en ellas una parte de la historia, las tradiciones y la identidad cafetalera de nuestro cantón.

Yo también fui cogedora de café.
A principios de los años noventa, siendo niña, iba con mi mamá, mis hermanas y mis sobrinos. No voy a negar que las mañanas eran frías y los cafetales estaban mojados por el sereno.

Pero una vez que entraba en calor, era buena cogedora y bastante empunchada, porque sabía que aquella platita tenía un propósito: los cuadernos de la escuela, la ropa de Navidad o alguna cosa que quería comprar.

En mi casa esa experiencia venía de antes. Mis papás salían desde los Bajos del Toro, en Sarchí, hacia diferentes fincas a coger café. Crecí además en los alrededores de la Cooperativa Victoria, rodeada de esa actividad que durante tantos años formó parte de la vida cotidiana de muchas familias.

Con el tiempo entendí que aquella experiencia era mucho más que aprender a trabajar.

Era aprender responsabilidad, esfuerzo y solidaridad. Era compartir con la familia, madrugar juntos, cumplir una tarea y valorar lo que se conseguía con el propio trabajo. Y también era alegría.



Entre los cafetales había juegos, frutas, ríos, bejucos, conversaciones y ocurrencias de niños. Había almuerzos preparados desde la casa que sabían distinto después de una mañana de trabajo, café chorreado para calentar el cuerpo, villancicos cantados a todo galillo y hasta el rosario mientras se recogía el grano de oro.

Todo eso también es cultura.
Porque la cultura no solamente está en las celebraciones, los monumentos o los objetos que conservamos. También está en las prácticas cotidianas, en las palabras, los juegos, los sabores, los lugares y las formas de relacionarnos que una generación transmite a otra.

Por eso la narración oral tiene un valor tan especial. Cuando una persona cuenta cómo vivió una cogida de café, no solamente nos habla de un trabajo. Nos habla de su familia, de su comunidad, de su relación con la tierra y de una forma de entender la vida.
Las voces que encontraron en estas páginas son precisamente eso: memoria viva.

No quisimos escribir por las personas que vivieron estas experiencias. Quisimos escucharlas.
Grecia sigue cambiando, y el café también forma parte de ese presente, aunque las formas de vivirlo sean diferentes.
Por eso esta revista no pretende detener el tiempo ni mirar el pasado con nostalgia. Pretende algo más sencillo y, a la vez, más importante: que mientras nuestro cantón cambia, no perdamos la memoria de las personas, las familias y las prácticas que también ayudaron a construirlo.

Desde la Gestión Cultural Municipal estamos convencidos de que la cultura vive en nuestras comunidades. Nuestra tarea es reconocerla, fortalecerla y abrir espacios para que pueda ser contada, compartida y transmitida.

Estas páginas son uno de esos espacios.
Porque en cada cafetal hubo trabajo, pero también hubo familia, aprendizaje, juego, esfuerzo, comunidad y vida.
Y escuchar esas historias es también una manera de reconocernos.

PORQUE ASÍ LATE GRECIA.
Late con su café, con su memoria, con sus historias y con su identidad.

Late con quienes estuvieron, con quienes todavía cultivan nuestra tierra y con quienes hoy llegan para aportar nuevas historias a este cantón.

Late porque la cultura cambia, se encuentra, se transforma y sigue viva. Y mientras Grecia siga latiendo, habrá historias que contar.



VOCES DE PRODUCTORES

En esta edición incorporamos un segundo conjunto de voces: productores vinculados a **Cooperativa Victoria**. Sus testimonios dialogan con las historias de las personas adultas mayores y permiten mirar el café desde el presente: la tierra, el trabajo, la familia, la producción y aquello que todavía permanece. Cooperativa Victoria participa como contraparte de este componente de la revista.

José Gómez Barrientos.

No abandonen la tierra: "Yo a los jóvenes lo que les puedo decir es que no abandonen la tierra, nada más, la tierra es lo que le da a uno para vivir."

A veces le ayudaba a papá en unas fincas, nosotros no teníamos nada, yo me casé a los 22 años.

Antes sí había café, el café antes, una época que el café antes se trabajaba orgánico, o sea, no había atomizos, no había abono químico, no había nada, nada más que era machete y pala, nada más, eso era lo que había, machete y pala.

El volcán Poás en el '55 cuando se trabajaba orgánico, yo trabajaba en una finca, yo estaba muy nuevito, como 15 años, estaba muy pichón yo, y el volcán quemó los cafetales en el lado de San Miguel, Cajón, Las Trojas, hizo mucho daño, y los dejó como echarle gramoxone, todo quemado, y entonces se cortaron, a mí me ponían a volarle, y no había sierrilla de mano, ni nada, a puro machete, y yo era bueno para trozar, me la jugaba, tenía buen pulso.

Después de esa cenicera, el café cambió, y ya después de eso me fui a carbonear. Ya después el café empezó a superarse y superarse y ya empezaron a echarle químicos y los cafetales eran buenísimos, eran cafetales buenos. Incluso yo tuve, tuve cafetales buenos.

VOCES DE PRODUCTORES

Después que comencé a agarrar poquillos de café y empecé a pulsearla y pulsearla diay llegué a sacar, -y no hace tantísimos años ya los muchachos míos Alfonso y eso ya estaban muchachillos-, en un año bueno hasta 80 fanegas por manzana y en uno malo eran 40.

Ahora en un año que echa 40 está uno contentísimo y el otro no echa nada porque tiene que apearlo, esa es la situación que tenemos. Cuando eso había ojo de gallo sí, pero no había mucha chasparria, ni agnosis, ni había, menos roya, ni broca, ni nada, eran café sanos totalmente.

En esa época de café bueno, cuando cooperativa era la que era buena, Coopevictoria llegó a recibir 150 mil fanegas en un año, y digamos, aquí aquí no habían nicaragüenses se cogía café en todas las fincas, y caña bastantísimo, yo jalé caña bastante, y todo. Las mujeres y los carajillos después ya comenzaron a estudiar, y a trabajar y fábricas y aquí y allá, y cooperativa le comenzaron a meterse las competencias, y comenzó a pagar un poco más flojo y comenzaron a meterse otros y otros. Era bueno. Cuando eso se vivía feliz de la vida, yo iba comprando terrenos, porque digamos, cogía el café, iba pagando la cogida, y llegaba y ya pasaba la cogida y le sobraba a uno la plata, y yo la invertía en comprar un pedazo de tierra, y sabía que la cooperativa le daba a uno cada mes, mes y medio le daba una liquidación, un poquito un poquito, pero con eso yo abonaba y comía, asistencia no, porque, peones no porque los hijos me ayudaban un poco y yo todo lo hacía, a mí me rendía muchísimo el trabajo cuando eso.

Yo cogía café afuera, era muy lerdo para coger, pero bueno, algo cogía, lo más que llegaba a coger eran 20 cajuelas, era más o menos, pero habían cogedores que cogían 30 cajuelas, 25-30 cajuelas un cogedor bueno, yo era más o menos, un día bueno mío agarraba 12-15 cajuelas.

Yo me la juego, ando guarañando ahí, y de todo le hago, en lo más llano me lo tiro bien, los callejones me los echo solo.
El café en Grecia ha sido una fuente de trabajo y diay también cuando hay cogedores y todo eso, ayuda muchísimo, de ahí realizan plata ellos y uno, y al mismo estado con los impuestos con todo.

Ya ahora ojalá que se llegue a componer verdad porque yo me quedo viendo cada día más casas, urbanizaciones, se va perdiendo todo, los carajillos, los ticos, los carajillos, lo digo por mis nietos, ellos estudian y, sólo uno sí, algo le hace, y lo que le gusta es hacer abono orgánico, y carajadas de esas, convencional no quiere nada, pero diay él es maestro, de música, entonces son ratillos los que les queda, nada más, y los otros, lo que les gusta es el café así en el vaso, nada más, nada más.

Antes era una belleza, toda la familia, yo me acuerdo en una época yo tenía 6 manzanas de café, y cogía café con mis hijos y los primos, y con esas 6, el año bueno echaban 400 fanegas de café ¿iba a vivir yo mal? jeje, y ya eso me quedaba, y me iba quedando, una reserva y una reserva y yo iba comprando, pero bueno, todo terminó.

Yo a los jóvenes lo que les puedo decir es que no abandonen la tierra, nada más, la tierra es lo que le da a uno para vivir. La tierra, yo ahí en la casa, yo siembro frijoles, y siembro maíz, y siembro carajadas, y le digo yo a mi hija: cuando me muera yo no vuelven a comer una chorreada, ni frijoles tiernos, ni frijoles así aporreados.

Este año ha estado precioso para eso.
Al joven yo le digo que no abandone la tierra, es lo más precioso que Dios nos dejó, sin trabajar la tierra, sin sembrar, ninguno vivimos, aunque digan lo que digan.





VOCES DE PRODUCTORES

COOPE VICTORIA

Álvaro Alfaro Solís.

El sonido de los pájaros

"Diay que recolecten café, que es muy bonito, que se divierte mucho, el sonido de los pájaros, y es bonito."

Diay que venga a buen precio, lo primero, y después que diay que se pueda recolectar bien.

Sí, yo recolectaba café. Es que antes había que cogerlo y escogerlo que llamábamos después, paramos como allá del mediodía y después sacaba el verde o sea escogerlo bien, para entregarlo.

Recuerdo que papá me llevaba almuerzo, llegaba como a las 12, nosotros todos recolectábamos, papá pegaba el pito desde arriba y todos en carrera deseando para llegar a almorzar. Había mucho café cuando eso, no habían plagas.

Diay no, es que en Grecia siempre se ha producido café, y ha sido muy bueno, mucha gente estudiaron del café y sacaron profesiones y gracias al café.



Y diay, eso viene desde atrás, desde mi padre, diay nos dejaba ahí y ya uno se acostumbró al café y era muy bonito eso de la agricultura y a uno le gustaba.

Diay lo mismo, pues muy bueno, yo le estoy dando, bueno uno ya estudió y tengo otra hija, y está estudiando y gracias al café ahí vamos saliendo adelante.

Diay que recolecten café, que es muy bonito, que se divierte mucho, el sonido de los pájaros, y es bonito.

Grecia
CIUDAD POR EL COMERCIO JUSTO

GASTRONOMÍA

COMO PREPARAR UN BUEN CAFÉ

El Instituto Nacional de Aprendizaje, a través del libro Núcleo de Turismo, nos brinda una gran variedad de enseñanzas sobre el café en Costa Rica: su historia, su evolución a lo largo de los años, el consumo de café en el país y, de igual importancia, los secretos para preparar un buen café.

Preparar un buen café se considera todo un arte y la esencia de momentos compartidos, ya que requiere conocimiento y dedicación durante todo el proceso. En su preparación interviene desde la elección del grano hasta la degustación de la bebida, como parte de la valoración final.

La preparación de un buen café no debe realizarse con prisa, ya que representa una experiencia de satisfacción tanto en quien lo prepara como en quienes disfrutan de la bebida. Un aspecto relevante es lograr que la persona que degusta el café pueda percibir el cariño y la dedicación puestos en su elaboración, creando así un recuerdo agradable que forme parte de lo que significa disfrutar de un excelente café.

Sin embargo, el café no se limita únicamente a su preparación. También implica la selección de los ingredientes y del equipo necesario para su elaboración. Además, no existe una única forma de preparar café, pues hay diversas recetas, métodos y alternativas que pueden adaptarse a los gustos y preferencias de cada persona.

También es importante considerar otros elementos que contribuyen a que la experiencia sea agradable. Entre ellos se encuentran el tipo de café seleccionado, el equipo utilizado para su preparación y los vasos, copas o tazas, que además de cumplir una función práctica, aportan a la presentación y estética de la bebida. Asimismo, existen diferentes técnicas para servir el café que pueden convertir su degustación en una experiencia especial.

En cuanto a la elección del café, existen algunos aspectos recomendables para obtener una bebida de buena calidad.

Es importante controlar adecuadamente el proceso de infusión, evitando que el café hierva o se vuelva a cocinar, ya que esto puede afectar su sabor y calidad.

En cuanto a la elección del café, existen algunos aspectos recomendables para obtener una bebida de buena calidad. Entre ellos se encuentran utilizar granos recién tostados, almacenarlos en recipientes herméticos, moler el café justo antes de prepararlo y utilizar agua filtrada.

Finalmente, existen diversos equipos para la preparación del café, entre ellos el chorreador, el percolador, la cafetera eléctrica o coffee maker, la cafetera a presión y la cafetera espresso.

Cada uno de estos métodos se utiliza de manera diferente y permite preparar distintos tipos de café, ofreciendo una amplia variedad de opciones para disfrutar de esta bebida tan representativa de Costa Rica.



ANÉCDOTAS



Un regalo a ciegas

Quiero contarles que siempre, junto con mis hermanos, íbamos a coger café. Llegábamos al cafetal y almorzábamos antes de empezar a coger café, para que el almuerzo no se enfriara.

Y como anécdota, toda la plata la recibía mi mamá y, en diciembre, le di un regalo a mi novio, el que fue mi esposo. Mi mamá lo compró y nunca supe qué le regalé.



El saltamontes

"Recuerdo cuando me cayó un saltamontes en la espalda, dentro de la camisa. Seguro me quedaba la camisa grande y, como a la cintura llevaba el canasto amarrado como con una faja, el saltamontes no podía salir por abajo. Entonces, yo corría por una ladera para ver de qué manera me lo podía sacar, mientras el animal me brincaba en la espalda. Desde entonces le tengo fobia a esos animales."

Cuando el amor se metía entre las calles

Ligia recuerda que su papá les asignaba una semana a cada una para ir a coger café y les exigía como mínimo tres cajuelas al día. Pero ella tenía un admirador que conversaba con ella durante la jornada y se encargaba de coger las tres cajuelas que le correspondían. Su papá se molestaba porque sabía que ella estaba cumpliendo la meta, pero no precisamente por su propio trabajo.

"Él se encargaba de coger las tres cajuelas que me correspondían a mí para que, durante el día, pudiéramos conversar ahí en la calle que nos correspondía coger."



CRÉDITOS

ADMINISTRACIÓN 2024 - 2028
Sr. Donald Alberto Quesada Rodríguez, Alcalde Municipal.
Sra. Alba Guiselle Quesada Rodríguez, I Vicealcaldesa Municipal.

CRÉDITOS EDITORIALES
Nombre de la revista: Grecia Dorada
Edición No.2 - Octubre 2026

EQUIPO EDITORIAL
Gioconda Ramírez Rodríguez, Comunicadora
Anthony Murillo Gutiérrez, Asesor de la Alcaldía
Luis Carlos Vargas Zamora, Asesor de la Alcaldía

EDICIÓN:
Gioconda Ramírez Rodríguez
Paola Zamora Bogantes
Shirley Salazar Porras

COLABORADORES
Sofía Roch Pérez, Practicante en Ciencias Políticas - UCR
Yuliana Soto Rojas , Practicante de Trabajo Social-UCR
Isabel Ramírez Alfaro
Roger Salas Fonseca
Mary Porras Murillo
Martha Rojas Alfaro
Leticia Quesada Brenes
José Eduardo Hérnandez Chaverri
José Gómez Barrientos
Álvaro Alfaro Solís
Ligia Jiménez Arrieta

Grecia

GOBIERNO LOCAL



MUNICIPALIDAD DE GRECIA

2495-6200 www.grecia.go.cr Síguenos en: