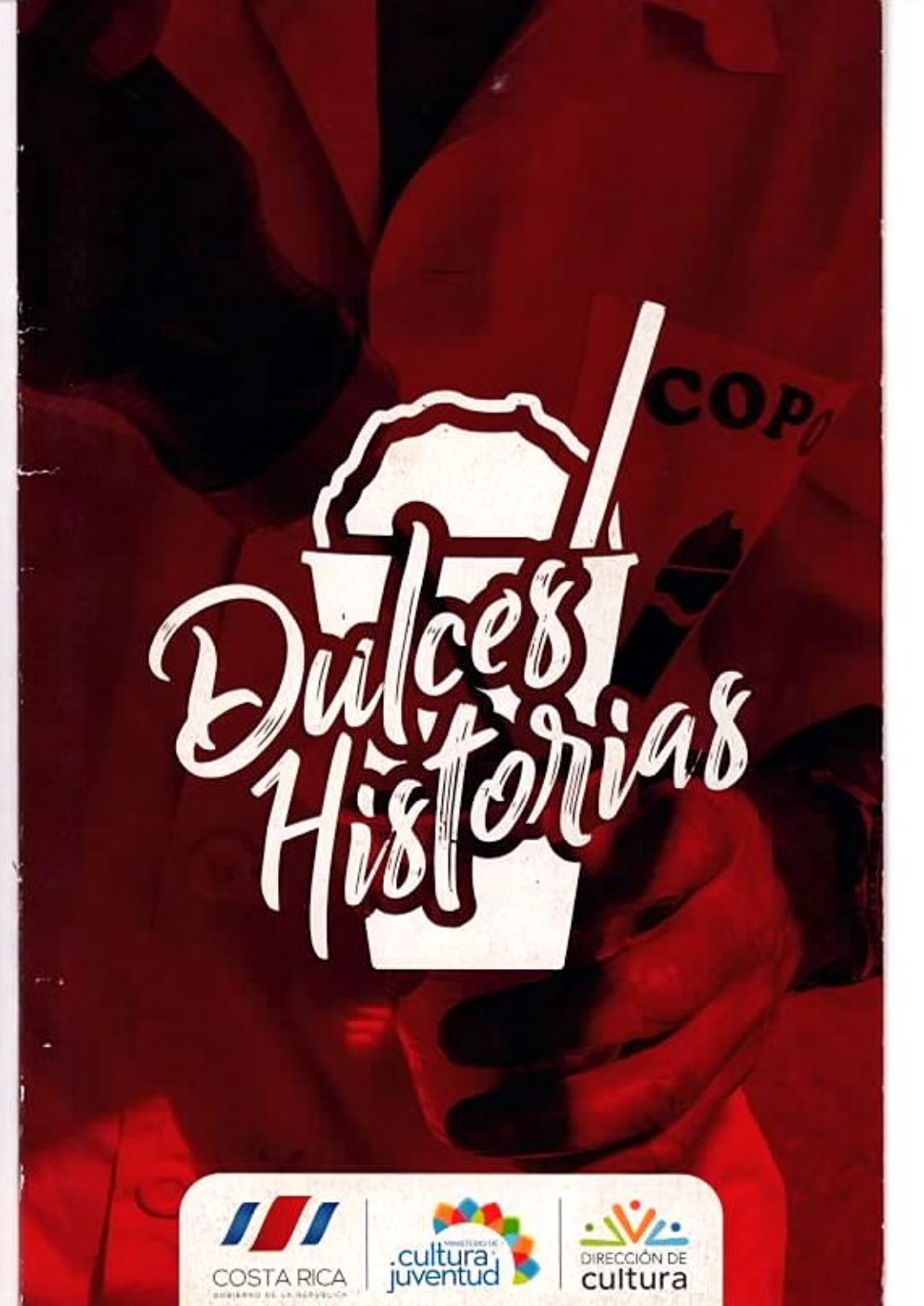

Dulces Historias
COSTA RICA
cultura juventud
DIRECCIÓN DE cultura

PRESENTACIÓN

El presente libro es producto del proyecto "Dulces Historias", mismo que se desarrolló con el apoyo del programa Becas Taller, de la Dirección de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud.

Fue realizado con mucho cariño para dar a conocer la historia que hay detrás de una tradición costarricense: los copos y/o granizados. Detrás de este particular postre, hay personas con historias de vida muy interesantes, que permiten que esta manifestación cultural se conserve.

Por lo tanto, el interés de este libro es plasmar un poco de la historia de la tradición en sí misma, las transformaciones que ha enfrentado con el tiempo; así como, algunas de las memorias de las personas que se dedican a este oficio.

Para la creación de este, se contó con la participación de once coperos de la provincia de Heredia, quienes aceptaron ser entrevistados con el fin de recuperar la información pertinente para este libro. Sin estas personas que sacaron de su tiempo para compartir sus conocimientos para el proyecto, esto no hubiese sido posible; por esto, a ellos ¡Gracias Infinitas!

398.20972864 D881d

Dulces historias / compilado por Wendy Soto Córdoba y Jean Carlo Arroyo Brenes ; fotografías de Luis Castro Barrantes. – 1ª. ed. – San José, Costa Rica. : Programa de becas taller de la Dirección de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud, 2017.
20 p. : fotografía. ; 22 cm.

ISBN 6-2019-13

1. FOLCLOR-COSTA RICA. I. Soto Córdoba, Wendy, comp. II. Arroyo Brenes, Jean Carlo, comp. III. Castro Barrantes, Luis, fotógrafo



¿Quién no ha degustado de un copo en una tarde de verano? La tradición copera ha acompañado a Costa Rica por mucho tiempo. Pero, ¿alguna vez te has preguntado por la historia de las personas detrás de estos deliciosos granizados?

Aquí conocerás la vida de algunos de los coperos más reconocidos de Heredia, aquellas personas que detrás de un oficio resguardan vivencias que engrandecen su vida. Siendo así, Edwin Barrantes recuerda con orgullo su labor, pues le ha permitido salir adelante y colaborar con su familia. De la misma manera, Ramón Montero conocido como "Monchito" nunca pensó dedicarse a esto, sin embargo, es una decisión que le ha permitido crecer como persona.

Detrás de ese copo que disfrutas cada día, puedes encontrar a personas sencillas, honradas, con ganas de emprender, tal como lo cuenta don José Segura o el mismo Francisco Corrales conocido como "Macho", que ante una crisis económica vio en la venta de estos productos una posibilidad para mejorar su vida y la de sus seres queridos.

Pero esas historias trascienden las fronteras de Costa Rica, tal como le sucedió a don Ramón Mejía, nicaragüense que desde 1989 vive en nuestro país y que gracias a cada copo vendido ha podido desarrollarse en un lugar que le abrió las puertas a su esfuerzo, perseverancia y esperanzas.



Estos personajes son reconocidos por las personas que los ven en sus lugares de venta o en su ruta de trabajo, nombres como Rodrigo, Jorge, Ramón, Francisco no son familiares, pero "Piano", "Sombrerona", "Monchito", "Macho" si les resulta conocidos.

Las historias detrás de esos sobrenombres son muchas, como la Rodrigo Vargas conocido como "Piano", que le dicen así por su tío, o Jorge Rojas alias "Sombrerona" por sus particulares sombreros, también le llaman "Galindo" gracias a su sonrisa permanente.

No podemos dejar de lado a Álvaro Herrera conocido como "Galleta", apodo que responde a un negocio familiar, que aparte de deliciosos productos, le heredó el seudónimo.

Esas historias y sobrenombres recorren décadas de personas que los han visto vender los deliciosos granizados.

Desde aquellos que tienen poco tiempo como "Monchito" con aproximadamente 4 años de regalar sabor a las personas o el caso de Gerardo Fernández conocido como "Maestrito" que ha visto pasar muchas generaciones de estudiantes del Liceo Ingeniero Manuel Benavides, quienes hoy llegan con sus hijos e hijas a compartir con la persona que les permitió tener una estancia dulce mientras estuvieron estudiando, este personaje con un nombre tan particular no les dio un título de colegio, pero definitivamente les dio una enseñanza de vida.



MAESTRITO

"Sombrerona" después de ver el éxito de su hermano en el negocio, decidió en 1999 emprender el camino de copero, y casi 20 años después se siente satisfecho.

Un poco más de tiempo lleva José Manuel Muñoz conocido como "Neno", que desde sus 40 años ha trabajado en esta actividad, y que actualmente, al igual que don José Segura desde 1983 son profesionales en la venta de los copos.

Su aprendizaje como coperos provino de distintas fuentes: de personas que compartieron sus conocimientos con ellos, o de sí mismos con su capacidad de observar y aprender, dando un toque de innovación y poniendo a disposición de sus clientes coloridos productos, esto lo comparte también "Macho" y don Víctor Porras.

El sostén espiritual resulta esencial para muchas de las personas que se dedican a este oficio, tal como es el caso de "Piano", que rescata en Dios su guía para ser un mejor copero.

Asimismo, don Edwin y don José recuerdan a sus antecesores, de los cuales aprendieron trucos que hoy día les permiten ser mejores en su trabajo, y que sus clientes disfrutan en cada cucharada.

Esas enseñanzas los vivieron en diferentes carretas, las cuales eran de distintos tamaños, colores, materiales y formas, que guardaban en común los deliciosos ingredientes de los copos.



"Maestrito" no olvida que su primera carreta era de madera y tenía forma de huevo, lo cual llamaba la atención de los clientes que lo esperaban a las afueras del colegio, la recuerda por su calidad, pues según comentó era de las mejores que tuvo.

"Galleta" con una sonrisa pícara recuerda que su carreta era sencilla, pero fue la que le dio de comer en este oficio que empezó hace 24 años.

Las carretas más que un instrumento de trabajo se convierten en el medio en donde los sueños de estas personas se transportan, desde el primer día en que tomaron la decisión de ser coperos, un día inolvidable en sus vidas.

Muchos concuerdan que se levantaron muy temprano, debido a la emoción los embargaba. Por ejemplo "Piano" se levantó a las 7:00 am. Asimismo, "Sombrerona" recuerda que los nervios se fueron con él, pues el temor del que dirán las personas que lo conocían lo ponían a pensar la forma en que debía vender en ese primer día.

Una situación similar le sucedió a don José, que ese primer día ante las consultas de las personas recuerda que les dijo que era un trabajo honesto y sincero y que no tenía por qué avergonzarse.

Hoy en día, los coperos se levantan más tarde, pues en algunas horas ya no hay tantas personas. Lo primero que hacen es ir por el hielo, ingrediente esencial de los copos tradicionales que son acompañados por la dulzura del sirope.



"Macho" y "Monchito" acostumbran a realizar labores domésticas antes de salir a vender los copos, en tanto don Edwin no sale de su casa sin antes alimentar a las gallinas.

Esta labor llena de orgullo a las personas que conviven con los coperos, tal como lo mencionó "Macho", quién se siente muy bien, pues su hijo profesional en Francés siempre ha estado a su lado.

También, don Víctor recuerda el apoyo de su familia, y como su testarudez ha sido razón de orgullo para sus seres queridos.

No se puede olvidar que en cada venta de copos, nacen amistades que han hecho que el día a día de los coperos sea mejor, como lo señalaron "Galleta" y don José, quienes han visto el crecimiento de las personas, y como con el pasar del tiempo, la fidelidad hacía ellos crece, gracias a los valores de sinceridad e integridad que son parte de cualquier persona que se dedique a este oficio.

Estas amistades llevan a los coperos a tener clientes favoritos, con quienes se sienten aún más cómodos en su trabajo.

Hay quienes prefieren a las y los más pequeños de la casa, como don Edwin y "Macho", cuya felicidad los embarga al momento de darle un copo a un niño o niña; pues aunque no tengan dinero para comprarlo, la felicidad de estos es suficiente pago, pues los coperos disfrutan cuando llevan dulzura y felicidad a las personas.



El convivir con seres humanos los ha llevado a tener anécdotas que no olvidan y que añoran, pues los ha hecho mejores personas y coperos, como "Maestrito" que guarda con un gran cariño la placa producto de un homenaje que le hicieron en el Liceo Manuel Benavides.

Pero suerte corrió don José, que con gran alegría recuerda el día que se le olvidó el hielo; lo cual lo obligó a devolverse a su casa y resolvió el misterio de la carreta liviana.

"Monchito" recuerda que en algún momento, a su hijo y a él los echaron de un lugar de San Roque, por lo que se trasladaron a Barva en donde encontraron un nuevo espacio para vender copos, ante esto su hijo vio con orgullo a su padre como un ejemplo de perseverancia.

Ese sentimiento de orgullo, es uno de los tantos que sienten las personas coperas en su diario vivir, puesto que su labor es digna de rescatar y valorar, porque detrás de un granizado se encuentran personas que luchan por una vida digna.

"Maestrito", siente una gran felicidad, por las lecciones de vida que le dio a su familia, quienes se enorgullecen de su trabajo y sobre todo en sus vidas sienten el impacto de una labor encomiable como la de este gran copero.

"Sombrerona" y "Monchito" externan su felicidad, pues todas las personas sin importar la edad, les agradecen su esfuerzo por darles un delicioso producto. Sin dejar de lado el sentimiento que los embarga cuando las personas los llaman por su sobrenombre, reconociendo en ellos un personaje de las distintas localidades.



Personajes de pueblo, de la historia de la provincia y del país que desean ser recordados por su labor, por su vida y por ser quienes llevaron a las personas un momento de felicidad en medio del trajín diario de la vida.

Ellos anhelan que los recuerden como personas gentiles y amables, que daban lo mejor de sí para sus clientes.

Personas servidoras de los pueblos que desean que la tradición se mantenga, y que sea justamente ese recuerdo positivo lo que ayude a preservar la tradición de las ventas de granizados, pues es el mayor homenaje que se le puede dar a las personas que hemos conocido como coperos, pero que como hemos visto han hecho de este oficio una forma de sacar adelante su vida y la de las personas que los rodean, y que dan a los clientes un legado que no pueden olvidar, como lo es el sabor de sus copos.

Ahora, teniendo mayor conocimiento sobre los protagonistas de estas dulces historias, cabe preguntarse ¿cómo ha cambiado la tradición de los copos?

Estos copos que han sido degustados por miles de personas, se han enfrentado transformaciones a lo largo del tiempo. Décadas atrás, el hielo y sirope eran servidos en vasos de vidrio, de hecho el hielo que se utilizaba era vendido con aserrín para evitar que se derritiera, situación que posteriormente fue prohibida. En la actualidad, las fábricas de hielo lo entregan con un documento que establece el permiso respectivo para su venta, dejando ver que se tiene un manejo higiénico del mismo.



Las personas que disfrutaban de este refrescante producto, debían desocupar el vaso para ser utilizada por los clientes que hacían fila, tal como lo recordó "Macho". Sin embargo, como menciona don Edwin, los coperos de la época tenían un recipiente con agua y jabón en donde lavaban los vasos de vidrio.

Además de esto, "Neno" y don Víctor comentan que se acostumbraba a añadirle una "gato" o "tostel" al copo, lo que a palabras de este personaje "era algo riquísimo, en esos tiempos".

Después, hace su aparición el vaso de papel en forma de cono, de ahí su nombre "copo", este era servido únicamente con hielo y sirope, y en ocasiones leche condensada.

Este producto cambió la vida de los coperos y sus clientes, quienes ya no debían esperar a que un vaso de vidrio se desocupara para disfrutar de este postre. Pero más de un "chasco" pasaron los coperos con estos recipientes, pues era tanta la dulzura desbordada que llenaba de sirope las manos de sus agradecidos clientes, quienes se chupaban los dedos y se alegraban con estos accidentes, estos vasos según recuerda don José se pueden encontrar actualmente en algunos bancos.

Para evitar esos accidentes, "Maestrito" recuerda que tuvo que cambiar a los vasos de plástico, siendo una idea pionera en la tradición, y que resolvió el problema, a pesar de que más de un cliente quería seguir disfrutando de esos accidentes.



Dando paso así al granizado, este tiene más ingredientes como leche en polvo, más sabores de siropes y se da en un vaso plástico.

Estos cambios, según "Sombrerona" se empezaron a dar hace como 20 años, sin embargo el sabor y la calidez brindada a los clientes no ha cambiado, sin dejar de lado la forma del copo que aún se conserva en la parte superior de los granizados, gracias a la forma de la sección de arriba de botella que permite mantener viva la esencia de la tradición.

Además de los sabores y formas durante el paso del tiempo, los coperos han ido incorporando nuevas herramientas de trabajo. "Macho" recuerda la maquinilla raspadora que antes se utilizaba, esta se reconocía por tener que levantar la tapa para sacar el hielo; ahora hay otras nuevas en donde se colocan los vasos de manera directa con el hielo.

No podemos dejar de recordar los precios, que si actualmente se mantuvieran, volverían locas a las personas pues pasarían comprando por grandes cantidades. Como lo recuerda "Piano", antes los copos costaban 5, 10 o 15 céntimos, precios que dejan ver como el paso del tiempo y la realidad del país han ido modificando esta tradición.



Otro elemento característico de la venta de granizados son las carretas, que representan la personalidad de los coperos y que han sido medios para realizar los sueños de miles de personas que desde niños y niñas desean un copo, hasta las familias que han salido adelante gracias a la dulzura de esta tradición.

"Monchito" cuenta que antes todos acostumbraban a jalar la carreta, y ahora hay otras formas como moto o bicicleta. De hecho, don José es uno de ellos, utilizando una bicicleta. En cuanto a la carreta tradicional, o a los elementos indispensables que deben tener, los coperos señalan: un espacio para la marqueta de hielo, diferentes departamentos o espacios para colocar los vasos, siropes, servilletas, pajillas, así como paños y agua.

También, debe de tener ruedas, algo que permita protegerse del sol y la lluvia, y andarla bien pintada. "Sombrerona" comenta que la carreta tradicional era de madera, pero ahora son forradas de lata, lo cual a criterio de "Maestrito" es mejor.

¿Y qué sería de los copos, sin esos colores vivos? Porque la comida entra primero por la mirada, y luego por el sabor y son los siropes los que le dan no sólo esa vivacidad sino ese gusto, mismo que también han cambiado. "Piano" cuenta que antes las botellas de sirope eran de vidrio, blancas y tenían unos tapones de corcho, lo que las hacía más pesadas y se quebraran con más facilidad, pero después pasaron a la botella plástica, lo que facilitó su labor diaria.



"Neno" recuerda que los coperos de su época solían vender fuera de sus casas o incluso estos postres se vendían en las pulperías. También se acostumbraba ofrecer estos productos en los partidos de fútbol del pueblo, lo que refrescaba a la gente después de disfrutar un rato de ejercicio.

Pero mientras unos aprovechaban la mejenga para vender, otros iban a la salidas de misa, en donde después de un espacio de reflexión, siempre había un momento para endulzar la vida.

A veces, el copero pasaba por las casas, y la gente le pedía la cantidad de copos que deseaba, y sacaba de sus casas los vasos, o una olla, y se echaba la cantidad de hielo y sirope, según la cantidad de copos que se pedía, pues lo importante es tener un buen servicio con la gente.

Este trabajo es algo importante para la vida de estas personas, así nos lo comentan:

"Diay, para mí es un orgullo, diay, vea, me siento tranquilo con el trabajo, con los clientes que tengo, con la manera de ser, de como lo tratan a uno" (Macho)

"me gusta, me entiende, si no me gustara, imagínese, son 18 años ya" (Sombrerona)

"toda la vida he tenido contacto con la gente, y eso es lo más bonito" (Neno)

"gracias a Dios, va recogiendo todos los días para el arroz y los frijoles, si ahí para vivir bien" (Galleta)



"la motivación mía es ir a buscar la comida, porque ya con lo que yo me gano, aunque sea poquito ya yo me gano la carnita, llevo verduras" (don Ramón)
"a mi lo que me motiva es ver a ese montón de chiquitos, de niños comprando copos, yo me los imagino a todos, ahí haciendo fila, y hasta la fecha no fallé" (don Edwin)

El trabajo del copero tiene muchos significados, y dedicarse a esto requiere de aseo, buena presentación, calidad, decoro y amor al cliente, pues es una tradición que conlleva gran responsabilidad tal como lo recuerdan "Galleta", "don Ramón", "Maestrito", "don Edwin" y "Sombrerona".
Estas características han sido vivenciadas por las personas que ha disfrutado de los copos durante muchos años, lo cual los lleva a considerarse como portadores de una tradición que lleva alegría y dulzura a las personas.
Hemos visto como ha cambiado la tradición, pero ¿qué implica ser un copero tradicional? Para los protagonistas de estas dulces historias, este es aquel que trata su trabajo como un negocio, hacer las cosas bien hechas, y mantiene ciertas características básicas del copo: como hacer el granizado con hielo de marqueta, que el cliente vea como se prepara, andar las carretas bien presentadas.



A pesar de que los granizados son típicos en Costa Rica, también existen en otros países, pero se les llama de manera distinta. Don Víctor comenta que el salvadoreño le dice la minuta, y que en Nicaragua, Colombia y Panamá le dicen raspado.

Uno de los coperos entrevistados es un hermano nicaragüense, don Ramón Mejía y cuenta que en este país "no lleva leche, lleva hielo y una miel que le hacen, de tamarindo, de mamón, bien espeso".

Ahora, ya se sabe que es un copero tradicional, pero ¿que caracteriza un copo tradicional?

Pues hay diferentes perspectivas al respecto, "Piano", don Ramón y "Galleta" consideran que el copo tradicional es el que se entregaba en el vaso de papel en forma de cono.

"Macho" y "Galleta" agregan que sólo tiene hielo y sirope, sin ningún tipo de leche.

Don José, "Monchito", "Maestrito" y don Víctor señalan que el copo tradicional es el que tiene hielo, sirope, leche condensada, leche en polvo, pajilla, cuchara y servilleta.

Si bien el sabor de kola y zarza son los tradicionales, estos también cambian. Ahora hay: chicle -que se ha convertido en el favorito de niñas y niños-, limón, piña, coco, naranja, crema, uva, guanábana, hasta sirope light para las personas que quieran mantener "la línea".



Anteriormente, conocimos los lugares donde se solía vender copos, algunos de estos se conservan en la actualidad, pero los coperos protagonistas de este libro, venden en diferentes lugares.

Hay tres coperos de Barva de Heredia, dos de ellos se colocan en el parque frente a la iglesia de la localidad "Macho" y "Monchito", mientras que don Edwin le gusta caminar con su carreta por los diferentes poblados.

Esta acción de desplazarse de un lugar a otro con su carreta vendiendo granizados se le conoce como ruletear, esto según nos lo comentó "Neno" y don Edwin.

"Sombrerona" es uno de los que ruletean, cubre los sectores de Belén, San Rafael de Alajuela y Santa Ana, se puede decir que anda en tres provincias: Heredia, Alajuela y San José.

"Piano", "Galleta" y "Neno" se mantienen en el parque de Los Ángeles, ya que tienen sus propios clientes que los llegan a buscar, por lo que prefieren mantenerse en este parque herediano.

Otro espacio donde se vende, es en las ferias del agricultor de las comunidades, dos ejemplos de ellos es "Sombrerona" y don Ramón, este último se encuentra en la feria de Heredia, y posteriormente, se moviliza hacia el Parque Central, en donde también encontramos a don Víctor.



En cuanto a "Maestrito", este comenta que vendió en el estadio de Heredia, en el Colegio Samuel Sáenz, pero ahora se localiza en las afueras del Liceo Ingeniero Manuel Benavides.

Pero ¿qué pasa cuando salen a ruletear?

Don Víctor, don Edwin y don Ramón utilizan una corneta, don José una campana y también se anuncia con su voz diciendo de manera fuerte "granizados". "Piano" tiene una frase característica "Hay cooopos, copooos, granizados, rico, ricos, los granizados, hagan fila, no se cole, no empujen".

Otro que utiliza su voz para que las personas sepan que se acerca es "Sombrerona", el cual también es conocido como "Tarzan", por su característico grito, "looOOooos coOOopooooOOooooos", el cual lo mantiene por bastante tiempo.

Así como cada uno tiene una forma particular de llamar la atención, algunos de ellos crean nuevas recetas para las personas más golosas.

Don Edwin, creó el famoso "pellejo de chancho", el copo de la diversidad con todos los colores de la bandera de la población LGBTIQ, los copos rastas y los copos de piña colada.



Otro copero que reinventó recetas fue don José, su copo tradicional es el "galán". "Maestrito" es uno que ha incorporado nuevos productos al granizado, con marshmallows (malvaviscos), dulce de leche y botonetas. Los tiempos han cambiado, las formas, los sabores, los instrumentos, los lugares y las personas también, pero la tradición y el don de servicio de estos personajes se ha mantenido con el paso del tiempo.

Precisamente esa trayectoria de la tradición como lo menciona don Edwin, la identidad comunitaria como lo dice "Monchito", el aporte a las familias y comunidades como lo recuerda "don José", son razones suficientes para que la venta de copos se mantenga con el paso del tiempo y generaciones, y que al igual que nosotros disfruten de los famosos granizados.

Las anécdotas que este libro recopiló con mucho cariño es un pequeño homenaje a las personas que se dedican a la venta de granizados y que desde el día de hoy son reconocidas no como el copero, sino como las personas que dan vida a una tradición.

A G R A D E C I M I E N T O S

El proyecto "Dulces Historias" y el presente libro fue posible gracias al apoyo del Ministerio de Cultura, que por medio de la Dirección de Cultura y su programa Becas Taller, creyó en que esta idea podría aportar al patrimonio inmaterial de Costa Rica.
Asimismo, se contó con el apoyo del Centro Cultural Omar Dengo, el cual facilitó el espacio para realizar el festival de coperos en donde se dio a conocer esta tradición costarricense mediante diferentes actividades artísticas y culturales.
Otra persona muy importante que desde el inicio creyó en el proyecto y apoyó con su trabajo fue Luis Castro Barrantes, diseñador gráfico que le dio imagen y color al proyecto, y en particular a este libro.
También, se debe reconocer a cada artista que se presentó en el festival y dieron vida al evento, sean personas como Marsha Davis con su presentación de Zumba y Guisella Guevara Esquivel llenando de ilusiones las fantasías de niñas y niños con pintacaritas.
Además organizaciones como:

A cada una de las personas que aportaron con su trabajo y sus ideas, se les agradece por creer en esta iniciativa y en la importancia de conservar la cultura costarricense.

COSTA RICA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA

cultura juventud

DIRECCIÓN DE cultura



/ Dulces Historias