

## VOCES NUEVAS

---

### Palmeando la vida: mujeres nicaragüenses productoras de tortillas en La Carpio

*Laura Paniagua Arguedas<sup>1</sup>*

Son las cinco de la mañana, un frío helado recorre las calles de La Carpio, pero a lo interno de muchas casas el fogón ya calienta los cuerpos de las mujeres productoras de tortillas; llevan buen rato levantadas, y desde que dejan la cama corren de un lado para otro pendientes de los niños y las niñas, el marido –si lo hubiere–, el baño diario, los regueros, la limpieza de la casa, el trajín de la escuela, los mandados, el desayuno y, por supuesto, las tortillas. El humo enchila los ojos, pero el delantal hay que ponérselo todos los días.

Blanca y seca, la masa es sacada de los sacos de gangoche que una vez por semana llegan en los camiones repartidores; con pequeñas tazas, es depositada en una gran “pana” en la que recibirá nada más que agua y el esfuerzo de unas manos vigorosas que la convertirán en una maleable sustancia, y más tarde en el sustento popular.

Rápidamente, sin esperar a que aclare el día y a pesar del dolor en el pie o en la espalda, empieza la melodía del “ta, ta, ta, ta, ta...” con ritmos tan candentes como la plancheta que espera ansiosa darles calor a sus crea-

1 Investigadora asociada del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Costa Rica, Proyecto La Carpio. La experiencia de segregación urbana y estigmatización social, *e-mail*: laura@iis.ucr.ac.cr

ciones. Las bolas deformes empiezan a girar y girar, expandiendo su vida hacia los extremos; los húmedos dedos se hunden en la masa, que cede a las caricias de estas hermosas mujeres. Al poco rato, el sudor no se hace esperar y el calor del sol se une a la pesada jornada. Las enormes tortillas resisten el abrazo del calor hasta que se doblégan inflamando sus centros; es hora de voltearse; la negra plancheta dora la piel de las tortillas para que pocos minutos después, aguarden a los inagotables clientes en el canasto forrado de telas, que mantendrá el calorcito.

–100 de tortilla– grita un niño desde la ventana, para esperar dos tortillas humeantes en una bolsa de plástico, –deme 200– dice una joven acercando un plato. Esa mañana comerán hasta cuatro con cada tortilla antes de emprender la jornada de trabajo o ir a la escuela. Se trata de un ritual cotidiano, la fiesta está en la mesa de los vecinos y las vecinas de La Carpio.

–“Vienen a cobrar el pago [el alquiler]”– lo que obliga a apretar el delantal de vez en cuando. Hay que recibir la leche, –“ojalá venga buena, porque a veces está aguada”–, luego echarle el cuajo para empezar en unas horas con el corte, quebrada, molida y amasada de la cuajada. Amiga inseparable de la tortilla, la cuajada es procesada laboriosamente por estas mujeres que convierten la leche en blancas bolitas. Ellas nos dieron un espacio para interrumpir sus cotidianidades y conocer un poco mejor la labor que realizan.

Este artículo presenta los resultados de una investigación académica realizada durante el primer semestre del año 2006 para el curso “Sociología del Trabajo” de la Escuela de Antropología y Sociología de la Universidad de Costa Rica, impartido por la M.Sc. Elisa Donato.<sup>2</sup> El contacto con la comunidad fue facilitado al ser parte del equipo de investigación del proyecto **“La Carpio. La experiencia de segregación urbana y estigmatización social”**, del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad de Costa Rica, que se desarrolla desde el año 2005 y es coordinado por el Dr. Carlos Sandoval García. La investigación realizada con las mujeres productoras de tortillas estuvo orientada por el objetivo de conocer las formas en que se organizan estas mujeres y los significados que dan a su trabajo. Asimismo, se interesó por las marcas corporales, subjetivas e

---

2 Curso “Sociología del Trabajo” de la Escuela de Antropología y Sociología de la Universidad de Costa Rica, impartido por la profesora M.Sc. Elisa Donato, I semestre del 2006.

identitarias que conllevan las labores que realizan. Y, finalmente, este trabajo rescata, por medio de los testimonios de estas mujeres, el papel que juegan en el intercambio cotidiano e intercultural de una comunidad como La Carpio. Consiste en una investigación cualitativa de tipo etnográfico, con la cual se buscó un acercamiento a la cultura y costumbres de las mujeres productoras de tortillas, por medio de la observación participante, la entrevista en profundidad y la fotografía.

Si bien esa investigación puede pensarse como antropológica, su riqueza es que retoma aspectos sociológicos, psicosociales, económicos y políticos de la vida y la actividad productiva de estas mujeres, considerados de gran valor cultural. Las dimensiones subjetivas deben contemplarse como parte esencial del ser humano, y, por tanto, de interés para las ciencias sociales centroamericanas.

Además, este trabajo cobra importancia pues la población nicaragüense constituye el principal grupo migrante en Costa Rica; esta se ha movilizado a todo lo largo de la historia costarricense, pero tuvo un incremento significativo durante la década de los años 90, aunque en los últimos años ha tendido a disminuir considerablemente. Históricamente, estas personas se han desplazado por diversas razones: desastres sociales, sequías, guerras, inundaciones, huracanes, crisis políticas y económicas, etc., en busca de mejores condiciones de vida. En ese sentido, los grupos que emigran llevan consigo sus costumbres, tradiciones y cultura: usos del lenguaje, música, comidas, visiones de mundo y sentimientos, todos conjugados con la experiencia migratoria y las implicaciones subjetivas que esta conlleva, lo cual ha constituido una motivación importante para realizar este estudio.

## **1. La Carpio: una comunidad binacional**

Al oeste de San José, en el distrito de La Uruca, se encuentra una de las comunidades binacionales más grandes de Costa Rica: La Carpio. Su origen data de los años 1993 y 1994, y surgió del esfuerzo de varias familias costarricenses y nicaragüenses que llegaron a una finca abandonada, perteneciente a la Caja Costarricense de Seguro Social (Sandoval, 2005).

Al año 2004, la población en la comunidad estaba conformada por alrededor de 22.296 personas. Los datos del Censo 2000 indican que La Carpio tiene una población de 50% de costarricenses, un 49,1% de nicaragüenses y un 0,9% de otras nacionalidades (citado por Sandoval, 2005).

La mayoría de la población económicamente activa que habita en el lugar trabaja en actividades del sector terciario de la economía (servicios, comercio informal, servicios personales, servicios domésticos y construcción, por ejemplo), en actividades industriales (textiles, manufacturas) y comerciales (ventas informales, ambulantes, etc.). Dentro de la comunidad hay una estructura económica muy dinámica, compuesta por actividades productivas para el consumo interno: ventas de comidas, de tortillas, frutas y verduras, zapaterías, construcción de muebles, estudios fotográficos, bazares, recicladoras, centros de acopio de chatarra, pulperías, ventas ambulantes, entre otras. Estas actividades son fuente de ingresos para muchas familias, que generalmente instalan sus locales u ofrecen los servicios en sus propias casas.

Desde sus orígenes, la comunidad ha protagonizado grandes luchas para solventar sus necesidades básicas: el agua, la electricidad, el transporte y la alimentación; dichos servicios, por ejemplo, fueron conseguidos por medio de la organización, gestión e insistencia de los vecinos y las vecinas ante las instituciones. La Carpio experimenta segregación urbana debido a sus características físicas y geológicas, ya que es una zona rodeada por ríos y con una única entrada; a lo cual se suma la estigmatización social que experimentan las personas que viven en la comunidad, pues esta es calificada como “peligrosa”, “violenta”, “conflictiva” y habitada solo por nicaragüenses (Sandoval, 2005). Recordemos que en Costa Rica, la población inmigrante nicaragüense experimenta un fuerte rechazo y discriminación (Masís y Paniagua 2006; 2005; 2006a; Paniagua, 2007); por lo tanto, una comunidad que ha sido imaginada como “nicaragüense” enfrenta también esas formas de violencia.

En medio de disputas y disensos, en el año 2000 se instaló en la comunidad el depósito de basura más importante del área metropolitana de San José (Brenes, *et al.*, s.f.), por medio de promesas realizadas por el gobierno de turno y por la empresa EBI, subsidiaria del grupo empresarial canadiense Berthierville (Sandoval, 2005). Actualmente, miles de vecinas y vecinos de la comunidad deben lidiar con los malos olores y las moscas (que les prometieron no se darían en este tipo de rellenos sanitarios), y el tránsito de camiones de basura (que entran en un promedio de 1 cada 5 minutos). También se les prometió mejoras a la comunidad como el arreglo de calles, mayor infraestructura por medio de un subsidio que la empresa EBI entregaría, pero poco se ha cumplido hasta la fecha; ante esta situación, en el año 2004 se dieron manifestaciones vecinales reprimidas.

midas fuertemente por la policía. También el Gobierno había prometido la titulación de terrenos, lo cual se ha convertido más bien en una estrategia utilizada por los políticos para ganar simpatía y votos. La experiencia de segregación urbana y de estigmatización social que vive esta comunidad aún se encuentra en investigación (Sandoval, 2005), pero cabe apuntar que la situación de comunidades como La Carpio se repiten en diversidad de lugares en el resto del planeta, evidenciando el incremento en las desigualdades a escala global y la concentración de la riqueza dentro de esta fase del capitalismo, lo cual se ha fundamentado en la exclusión de millones de personas alrededor del mundo, de las condiciones mínimas para el desarrollo de sus capacidades (Sen, 2000).

## **2. Las mujeres, las productoras**

Las productoras de tortillas son mujeres; son trabajadoras del sector informal, son inmigrantes nicaragüenses y viven en la comunidad de La Carpio, características todas que marcan sus vivencias. Desde que se llega a esta comunidad, es notoria la presencia de los puestos de preparación y venta de tortillas. En La Carpio funcionan aproximadamente de quince a veinte puestos de producción de tortillas, que van desde locales muy conocidos que tienen años en la comunidad, y han establecido una clientela, hasta los que emergen y desaparecen constantemente. Esa notoria cantidad de puestos contrasta con la presencia seis panaderías, lo cual nos muestra la importancia de la tortilla para la cultura alimentaria de la zona; esto también se ve reflejado en la enorme demanda que posee dicho producto y que se trata de una actividad promovida y sostenida por manos femeninas nicaragüenses.

La información presentada en este artículo proviene de 6 entrevistas en profundidad realizadas como conversaciones en cuatro locales visitados, pero siguiendo una guía referencial; la duración fue de aproximadamente cuarenta minutos a una hora, efectuadas en la casa y lugar de trabajo de las mujeres.

La población que participó en el estudio está compuesta por mujeres con edades entre los 35 y los 60 años, en detalle: Olga, 61 años (16-6-2006); Reyna, 54 años (16-06-2006); Lourdes, 47 (16-06-2006); Esmeralda, 41 años (3.06.2006); Teresa, 36 años (10-04-2006); Magdalena, 21 (16-06-2006). Todas son originarias de Nicaragua, de diferentes departamentos y lugares (León, Chinandega, Estelí, Matagalpa), y tienen en

promedio 10 años de vivir en Costa Rica. La mayor parte no lee ni escribe. Todas son madres o tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas pequeñas (hijos, hijas, nietos, conocidos, etc.). La participación fue voluntaria, y las entrevistas fueron grabadas en audio con el consentimiento oral de las mujeres. Asimismo, se analizó material fotográfico. Las fotos constituyeron una fuente de información y de interacción muy importante con las mujeres y sus familias, pues permitieron un análisis detallado del lugar y actividades del trabajo, así como de la dinámica social que se desarrolla cotidianamente junto a estas mujeres.



### **3. El producto: las tortillas**

Siendo un alimento creado con el maíz, la tortilla es un platillo proveniente de la tradición prehispánica, el cual ha tenido una enorme importancia para las culturas y la identidad latinoamericanas. En la dieta indígena ha ocupado un lugar fundamental y ha estado presente hasta nuestros días en la comida diaria y es parte también de la cosmovisión de estos pueblos, ya que el maíz ha sido considerado la fuente originaria de los seres humanos. Además, históricamente, en la tradición alimentaria



mesoamericana el maíz ha estado unido a los movimientos migratorios, los cuales lo han llevado a diferentes partes del continente y del mundo. La tortilla es un alimento muy apreciado, puede consumirse sola o acompañarse con cualquier otro alimento: frijoles, cuajada, queso, leche, carne, etc. Tiene forma esférica y varía en tamaños, dependiendo de los grupos culturales y las regiones. Su forma también es multifuncional, pues hace “(...)las veces de plato, de envoltura y hasta de cubierto utilitario para comer(...)” (Wheelock, 1998: 82). También sus colores varían dependiendo del tipo de maíz que se utilice.

En la tortilla encontramos, entonces, la expresión de una cultura y a la vez un alimento esencial en el sustento de los pueblos latinoamericanos en toda su historia. Por lo tanto, condensa un sentido de movimiento y visión del mundo, que conecta el mosaico cultural de toda la región. Para las mujeres productoras de tortillas de La Carpio, este producto es de gran importancia y utilidad en la economía familiar y en la alimentación, así lo resume Esmeralda: “hay ventajas para llenar y hay ventaja para repartir también(...) de una tortilla comen hasta dos viejos [personas adultas] y hasta tres niños”. Mientras que un bollo de pan puede costar entre ¢270 y ¢350, una tortilla grande cuesta ¢50 y tres pequeñas ¢100. Existe, entonces, una preferencia por ser un platillo económico, pero a la vez, por el

sabor y la llenura que facilita. Por otra parte, se rescata una práctica milenaria en relación con las culturas de maíz y a la preparación de tortillas para el consumo cotidiano, que posee vínculo directo con la cultura nicaragüense presente durante todas las etapas de la vida de las personas como lo explica Esmeralda: “allá en todas las casas hay tortillas, desde que nace allá, nace ahí con las tortillitas amasadas así, con cuajada y nos morimos de 80 años y estamos con la tortilla”. El proceso de producción de tortilla rescata aún patrones tradicionales como la cocción en un fogón de leña, la elaboración manual y el envoltorio en trapos para mantener el calor. El fogón (el “fuego”, la “plancheta” o la “plancha”, como lo llaman estas mujeres), es construido con la mitad de la estructura de un estañón, encima de la cual se coloca una lámina de hierro negro y en un extremo se introducen los trozos de madera; otras formas observadas son las construidas por ladrillos; además, utilizan una chimenea que permite la salida del humo.

#### **4. Manos a la obra: un día de trabajo “común”**

Desde tempranas horas de la madrugada, las mujeres productoras de tortillas están levantadas, preparando todo lo necesario para iniciar la rutina cotidiana. Ya que el trabajo es una actividad central de la vida (Sandoval,



1993: 57), para estas mujeres lo fundamental es asegurar la supervivencia familiar. Cada día se dedica un tiempo a la limpieza del local de trabajo, con el fin de mantener condiciones de aseo adecuadas para la realización de la actividad; ellas lavan y desinfectan las mesas de madera o cemento, en las cuales trabajan, limpian, lavan y aceitan la plancha, barren y lavan los pisos. Ellas llevan a cabo agotadoras jornadas de hasta 18 horas, en las cuales los descansos son breves y a veces insuficientes. Así lo ilustra Reyna:

*“ahí voy luchando la vida, trabajamos de cinco de la mañana a diez de la noche, todo el día sin descansar, ellas se van a la siete [las mujeres que trabajan con ella], pero yo como soy la dueña del negocio son las diez de la noche y estoy dando vuelta preparando para el siguiente día. Aquí vendemos, este, hacemos la cuajadita, vendemos gallito pinto con carnes mechadas, natillita, huevos enteros, pintito, casaditos, sí ahí vamos”.*

Según comentan, no tienen feriados, ni días festivos, pues la producción de tortillas no se detiene. Más bien en esos días muchas familias salen de paseo y, por lo tanto, crece la demanda de tortillas para los viajes. Estas mujeres laboran de pie la mayor parte del día, lo cual hace aún más agotadora la actividad. Además, gran cantidad de ellas carece de seguro, lo cual se traduce en desprotección ante las molestias y malestares provocados por las distintas labores que realizan.

Con respecto a la organización, estas mujeres se distribuyen las funciones y tareas, estableciendo una posición de líder que es generalmente asumida por la propietaria del negocio; ella organiza y distribuye las tareas, pero muchas funciones o actividades son realizadas sin la mediación de directrices; con el tiempo se establece una organización del trabajo que se da por sentada, en la que cada persona realiza aquellas actividades que mejor conoce. Las mujeres se alternan en las diferentes ocupaciones, por ejemplo, un día común de ocupaciones implica amasar, poner el café, prender la plancha, estirar, echar tortilla (trabajar en la plancha, voltear las tortillas); preparar la cuajada (cortar la leche, secarla, echarle sal y formar las bolitas); alistar otras comidas (rosquillas de maíz con queso, almuerzos, nacatamales); atender la clientela; hacer algún mandado; etc. Además, ellas se encargan de la limpieza y el mantenimiento de los locales.

La relación laboral que se establece entre las mujeres propietarias y las trabajadoras es a nivel de contratación; en algunos locales se contrata hasta a cuatro mujeres, algunas de ellas trabajan por horas; los salarios van de los ¢80.000 a los ¢100.000 mensuales.

Una constante de este trabajo es que las mujeres involucradas en la producción y sus hijos e hijas cuentan con los alimentos en el lugar de trabajo, pues comen de la misma comida que se vende, lo cual es visto como otra forma de pago. Las horas extra no se reconocen de forma oficial, sino que son vistas como una “ayuda” cuando la demanda del producto crece. Este trabajo tiene períodos de actividad variables; en algunos momentos son intensos, en otros baja la producción, dependiendo de la demanda de tortillas. La mayoría de los locales maneja tres tiempos para “echar tortilla” que coinciden con las tres comidas básicas del día (desayuno, almuerzo y cena). Se producen, al menos, de 600 a 700 tortillas al día en cada local. Según dicen, los fines de semana de pago y el verano son los momentos de mayor demanda, lo cual se traduce en que sean también los días más pesados.

Sin embargo, en las épocas de menor venta de tortilla estas mujeres se ven en serias dificultades para enfrentar los gastos de la casa: el alquiler, los alimentos; los servicios se convierten en rubros difíciles de cubrir, especialmente para aquellas que tienen la tortilla como producto único de venta. Ante esta situación, optan por realizar otro tipo de actividades comerciales como la venta de comidas, principalmente los fines de semana.

Las mujeres productoras de tortillas han establecido modalidades de distribución y venta de sus productos, por ejemplo, tienen clientes en la comunidad y fuera de ella, que les compran diaria u ocasionalmente y les hacen encargos (personalmente o por teléfono); muchas veces esos encargos son realizados por separado a varias mujeres; es decir, les encargan a una tortillas y a otra vigorones o nacatamales; de esta manera, se benefician diferentes familias de la comunidad. Además, estas mujeres llevan sus productos al centro de San José, a las instalaciones de Migración y Extranjería, y a otros sitios dentro de la misma comunidad; el objetivo es hacer llegar los productos a sus coterráneos y a otras personas que les agrada consumirlos. En ocasiones, la venta de productos en San José, les ha provocado dificultades con las autoridades municipales que les decomisan la mercadería. Ante esta situación, Teresa plantea: “Dios sabe que no lo hacemos ni por vender droga ni por hacer mal, sino para ver lo de esta casa; ese es el sacrificio que hacemos”.



Para alcanzar a esos consumidores, se establecen redes de distribución que a veces son protagonizadas por personas pertenecientes a la misma familia, también por medio de conocidos o amigos que poseen negocios en los cuales compran las tortillas y otros productos para consumo de sus trabajadores y trabajadoras. El manejo de los dineros que realizan estas mujeres es muy sencillo, lo depositan en el delantal o en una cajita de madera o mimbre. No llevan un detalle de las cuentas, pero hacen un balance de los gastos y ganancias. Otras ventas las hacen por crédito, “fiándoles” a personas conocidas para que paguen semanalmente. Los ingredientes y materiales son comprados por las mismas mujeres; los camiones vendedores les entregan en los locales la masa de maíz (cada semana) y la leche (diariamente); la leña la obtienen regalada o vendida por camiones o vagonetas que llegan a la comunidad con la intención de tirarla al depósito de basura. También se utiliza cocinas de gas para preparar otras comidas. La cocina de sus casas se convierte en el lugar de trabajo que es, además, el centro de actividades abierto al público. Todos los locales visitados comparten la presencia de la leña, el fogón, las mesas de trabajo, una ventana para la atención a los clientes y espacio para el movimiento de las mujeres. Los productos son anunciados generalmente por medio de rótulos artesanales.

## 5. Vida y sustento: los significados del trabajo

Las mujeres productoras de tortillas de La Carpio le dan diversos significados al trabajo que realizan, los cuales se encuentran vinculados con sus identidades de género, la construcción de las feminidades y su condición de clase. Para ellas se trata de un trabajo que conlleva la transformación de materiales y, además, representa una forma de sobrevivir y obtener el sustento cotidiano. Estas mujeres consideran que el producto de su trabajo contribuye al mantenimiento de la vida, como lo plantea Esmeralda: “Es muy importante porque es un alimento útil; para mí significa la vida, mejor dicho, es un alimento que lo sustenta todo, un sustento diario”.

Para ellas el principal significado que tiene su trabajo es la supervivencia; la tortilla toma un lugar central en relación con la clase social, pues su producción y consumo, son accesibles a las poblaciones populares. En la mayoría de las historias laborales de estas mujeres se evidencia cómo fueron, precisamente, situaciones de dificultades económicas extremas las que les llevaron a este oficio. Para aquellas que tienen a su cargo hijos e hijas, el trabajo significa el sustento cotidiano. Pero, en general, las productoras de tortillas ven en su actividad la creación de un producto útil que, además, les permite sobrevivir a ellas y a su clientela. En la historia de Teresa, es posible ver la presencia de la religión como articuladora de su discurso, ella cuenta cómo en un momento de extrema necesidad una revelación divina o un sueño fue el origen de la idea de producir tortillas:

*“Mi esposo quedó sin trabajo y yo también, entonces, un día, no teníamos nada qué comer (...) y yo me puse a orar como a la una de la mañana, y le digo: “Señor...”, ya eran cuatro días que no teníamos qué comer, no conocíamos a nadie, entonces le dije yo: “Señor mi esposo está sin trabajo, yo no tengo trabajo” (...) en esa oración que estoy haciendo (...) me quedé dormida en la cama, hincada, pero no, no era dormida, era cuando Dios me estaba hablando. Y me dijo así: “Tenés tus manos, que yo te he dado, y yo te puse a trabajar aquí, no te puse a trabajar allá”. Entonces, yo me acuerdo que en el sueño yo le dije: “Pero, Señor, ¿en qué?, tengo la mano pero no tengo “de qué echar mano” (...) y me dijo: “tenés quinientos colones de ofrenda, esos quinientos colones de ofrenda te los voy a dar,*

*me los pagás, para que comprés la masa”. Al siguiente día, él asustado (se refiere a su esposo), como a las cuatro de la mañana me desperté y oré y todo; le digo “¡Bueno mi amor, levántese!”, “¿Para dónde vamos?”, “Vamos a orar, y me vas a ir a comprar –le digo- lo que te alcance de estos quinientos colones, en masa” –“¿Y eso? ¿son de la iglesia!”-. “¡Sí! Son de la iglesia –le digo- ¡pero ya hablé con “El Hombre”, entonces Él me los presta! Andá, que Dios es el que nos está respaldando en este trabajo que hoy iniciamos”. (...) Entonces, viene y me dice él: “¡Está bien Tere! Si vos decís eso, entonces vamos a hacer”. Se fue, me trajo dos kilos de masa, me puse, la mujer se puso “pra-pra” a palmear tortilla. A la diez y media, cuando eran las once y cuarenta, yo ya había terminado. Agarra la pana y se va a vender (...) en término de qué?, ¡de veinte minutos! hizo dos mil quinientos colones...”.*

Para estas mujeres, el trabajo es de los aspectos más importantes en sus vidas, después de sus hijos e hijas. El trabajo es muy valorado, en especial cuando las mujeres tienen descendencia a su cargo, porque permite la consecución de los alimentos y que su descendencia supere el grado académico alcanzado por ellas mismas. Como lo plantea Esmeralda, es “coyol quebrado, coyol comido”, pues ellas viven “al día”:

*“estamos casi trabajando por la comidita (...) pero diay siempre Dios nos da aunque sea para los frijolitos del día, siempre comemos y bebemos gracias a Dios, de eso logramos hacer este tuquito de arriba de dos pisos, de arriba y he ido manteniendo a mis seis hijos, yo tengo seis hijos que mantener; de esto mismo se ha preparado mi hija, ya salió del colegio y ahora está trabajando y luego va a entrar a la universidad si Dios quiere (...) pues pueden llegar hasta una carrera, mi anhelo es prepararlos a todos ellos... como le digo yo con las tortillitas no he hecho grandes cosas, pero sí he logrado cuidar mis hijos en la casa y con esto hemos comido todos estos tres años, y hemos bebido, yo soy sola desde hace tres años y nunca nos ha faltado Dios, siempre, siempre hemos comido”.*

Para otras mujeres, el trabajo ha sido una forma de asegurarse la autonomía, y no depender de la pareja, de otros familiares o de un jefe; por lo tanto, para algunas de ellas ha significado alcanzar cierta independencia. Como lo indica Teresa:

*“No le estoy viendo caras a ningún patrón (...) Me levanto a la hora... que tengo mis leyes, solita yo me las pongo mis leyes y, entonces, no estoy sofocada saliendo en carrera a ir a agarrar un bus, que planché y que voy a venir y está lloviendo, entonces no”.*

Sin embargo, las desventajas de este tipo de labores se hacen evidentes en las quejas que plantean estas mujeres, por ejemplo, la inexistencia de descanso, vacaciones, la poca ganancia de la actividad, en contraposición al gran esfuerzo y dedicación que demanda la actividad, tener que vivir al día produciendo para “medio vivir” y la competencia por la gran cantidad de ventas que existen en la comunidad. Estos son condiciones que afectan el trabajo y la subjetividad de estas mujeres, aunque para efectos de sus vidas y las de sus familias, las tortillas generen el sustento fundamental y cotidiano. Por su parte, el trabajo también es valorado por la forma en que facilita el pago de deudas y la inversión en sus proyectos en el futuro, en especial la compra de una vivienda propia. El trabajo de palmear tortillas también cobra especial importancia en cuanto a la transmisión de tradiciones y costumbres, pues es el punto en que confluyen la familia y la cultura; en ese sentido, las mujeres se dedican a una labor que aprendieron de sus madres y abuelas –de forma generalmente obligatoria, y en ocasiones dolorosa–, aunque estas no se dedicaban a comercializar el producto, sino que, principalmente, preparaban las comidas para las familias en Nicaragua. El aprendizaje y transmisión de esta labor de una generación a otra, les ha dado una herramienta para enfrentar la exclusión que viven estas mujeres de otras actividades productivas.

Otro de los significados de su trabajo que plantean es que constituye un espacio para el desarrollo de la creatividad y la iniciativa; cada día deben variar menús, y para ellas es muy importante la inventiva, para no aburrir a los clientes y atraerlos con sus creaciones. Estas significaciones que dan al trabajo están atravesadas por las condiciones de informalidad que enfrentan estas mujeres: son negocios pequeños, agotadoras jornadas, muchas trabajan por cuenta propia y, algunas, no cuentan con seguro social. Estos negocios se clasifican como actividades de subsistencia, ca-

racterizados por la ausencia de inversión y contabilidad formal (Menjívar y Pérez, 1993: 20); sin embargo, hacen pequeñas inversiones en la infraestructura del local/casa, y en los implementos requeridos para la labor. Asimismo, estas mujeres relatan sus historias laborales como trabajadoras inmigrantes nicaragüenses en Costa Rica; en sus labores en el trabajo doméstico, como vendedoras y como empacadoras, ellas han experimentado malos tratos, discriminación, xenofobia, y la explotación por parte de patronos. Esta ha sido, también, una razón importante para dedicarse a un oficio por cuenta propia. Entre los trabajos anteriores que han desempeñado estas mujeres, sobresalen las ventas de otros productos también en el sector informal (pejibaye, mango cele, nances, jocotes, mamones, ropa americana, etc.) o en actividades relacionadas con la cocina. Por ejemplo, Teresa dice que trabajó en la empresa Lizano como empacadora y etiquetadora, posteriormente trabajó en un restaurante italiano y relata cómo fue discriminada:

*“aquí en este me vinieron a sacar en dos ocasiones Migración, me retuvieron dos veces y uno de ellos me dijo así: “este lugar –dice– que tiene una nicaragüense es para una tica, porque usted –me dice– no merece estar en un buen trabajo”. Entonces, yo le dije: “si no me lo merezco, por qué estoy aquí, porque no soy vagabunda –le digo– ni me gusta andar con las uñas pintadas y en la calle...”*

También comenta sobre la persecución y las formas de proceder de las autoridades de migración, y las marcas de miedo y tristeza que dejan en las subjetividades de las personas inmigrantes, en situaciones que sienten amenazadas sus vidas:

*“la entrada a la cocina sólo una puerta tenía; saca una identificación, me dice: “Migración, sus papeles!” Uy! Yo sentí como que me había tragado todo, me había tragado la tierra, me dolió el estómago, me agarré la cabeza, “móntese porque va de viaje”. ¿Usted se imagina en un centro comercial? Por mi mente, Laura, pasaba de todo; yo decía, saber si se vienen a hacer pasar por migración, nos van a matar, adónde nos irán a llevar...”* Teresa.

De esta forma, las particularidades que viven las personas migrantes nicaragüenses hacen que se den condiciones que quienes ejercen el poder

económico y político aprovechan para marginales. Esta situación lleva a que tengan menos posibilidades de desarrollar sus capacidades y que enfrenten condiciones de explotación y violación de sus derechos humanos, principalmente en el ámbito laboral.

## **6. Trabajo productivo y trabajo reproductivo**

El trabajo de las palmeadoras de tortillas se desarrolla entre el espacio público y el espacio privado, articulando la esfera doméstica y la productiva, de forma que no es tan fácil establecer una clara distinción entre una y la otra en sus vidas cotidianas.

Las mujeres productoras de tortillas destacan las razones de carácter familiar entre las situaciones que les ha llevado a desarrollar la actividad, íntimamente relacionadas con las construcciones de género en torno a la feminidad y con las condiciones de clase; es decir, las circunstancias económicas. Se cruza el deseo, o necesidad de trabajar en casa y la urgencia de llevar sustento a sus familias. Como lo indica Esmeralda: “*todos tenemos derecho a buscar la vida*”. De esta manera, “(...)existe, entre ellas, una tendencia a establecer un equilibrio entre el cuidado de los hijos y el hogar y la necesidad de generar recursos económicos(...)” (Donato, 2003).

Para estas mujeres, la mezcla e interacción entre trabajo productivo y reproductivo es vista como positiva, pues la unión reproducción-producción permite ejercer simultáneamente la labor dentro del local y el trabajo de cuidado de los hijos e hijas y de otros miembros de la familia (Vega, 1997) y a la vez asegurar la subsistencia y la alimentación de todas las personas que habitan en el hogar. Sin embargo, no esconden sus sentimientos de molestia frente al trabajo doméstico, el cual se presenta como una tarea inevitable y obligatoria a la que, sin embargo, se enfrentan con tesón cada día.

La presencia masculina como fuente de apoyo o ayuda en dichas labores es prácticamente inexistente; entre las mujeres sobresale el caso de Marquis, el compañero de Teresa, que se encarga de la distribución y venta de productos, así como de la extracción de la cuajada. En ese sentido, la pareja distribuye las labores a nivel familiar y, por ejemplo, Teresa le deja a su esposo la elaboración de la cuajada (que se da en una temperatura fría) y ella se encarga de la tortilla (que se trabaja en el calor), para evitar los

cambios de temperatura y las consecuencias para su salud, como se verá más adelante.

Asimismo, la crianza de hijos e hijas conlleva otras responsabilidades; por ejemplo, lo relacionado con la escuela; la respuesta a estas necesidades, y a otras que tienen los niños y las niñas se ve “facilitada” por la presencia de la madre en la comunidad y en el hogar, a la vez que les asegura un mejor sustento, por medio de su trabajo productivo.

La historia de Esmeralda es la que mejor ilustra la relación entre trabajo productivo y trabajo reproductivo pues esta madre tiene en mente a sus hijos e hijas en todo momento; ella se separó y se hace cargo de cuatro hijos y dos hijas, la más pequeña tiene tres años. La posibilidad de combinar el trabajo doméstico con el trabajo remunerado es para ella una “facilidad”, se trata de una tranquilidad que no cambiaría por mayores ingresos, como lo plantea a continuación:

*“A mí me encanta mucho, me ha encantado la idea de esto, porque estoy al lado de mis hijos, porque poco o mucho que gane estoy con ellos, y si yo salgo, vea, tengo que dejar a alguien en la casa, porque nunca puedo mantener los hijos solos, son pequeños (...) tengo que vivir encima de ellos, para que estudien, para que se preparen, tengo que irlos a traer, tengo que irlos a dejar, tengo que estar con las reuniones (...) no me sirve trabajar afuera, no me sirve, calculo que no dilato quince días cuando me han echado, (...) me sirve más estar aquí en la casa, porque diay es mi casita no pago alquiler, en segundo lugar estoy con mis hijos, en tercer lugar si sólo un granito de frijoles tenemos, pues lo compartimos entre todos los que trabajamos y con mis hijos, entonces como le digo, para mí es una gran prioridad estar y que Dios me haya bendecido con el trabajito, me siento muy bien, doy gracias a Dios por todo”*

En algunos casos, el cuidado de niños y niñas, aunque no sean propios es responsabilidad de estas mujeres que apoyan a otras que trabajan fuera de la casa; ellas mismas recurren a redes sociales para el cuidado de los hijos e hijas y para la realización de los oficios domésticos (limpieza de la casa y otras labores), lo cual les permite dedicarse de lleno a las labores de cocina. Las redes de apoyo y solidaridad se encuentran conformadas ge-

neralmente por familiares, pero también se contrata a otras mujeres de la comunidad que se sabe que “tienen necesidad”. Estos vínculos o alianzas entre mujeres evidencian también las formas de ayuda que se entretujan para asegurar la supervivencia en los sectores populares.

## **7. Al cliente, por el diente: las mujeres y la comunidad**

El vínculo existente entre las mujeres y la comunidad de La Carpio es muy fuerte. La mayor parte de las entrevistadas ha vivido allí desde los inicios de la comunidad y comentaron cómo tuvieron que agenciárselas para sobrevivir en condiciones difíciles, en especial cuando no contaban con agua ni electricidad. Estas mujeres poseen un papel fundamental en la vida cotidiana de La Carpio, pues con su trabajo llevan el sustento a cientos de familias –incluyendo las propias–; facilitan el intercambio cultural, pues sus productos son consumidos por nicaragüenses y costarricenses; y también, mantienen tradiciones milenarias ligadas al consumo de la tortilla y de los productos derivados del maíz (comidas y bebidas).

En ese sentido, ellas rescatan elementos positivos de su comunidad inmigrante, como el trabajo y la riqueza de sus comidas, que son gustadas por todas las personas de la comunidad. Buscan superarse como mujeres, pues algunas veces han sido discriminadas en el mercado laboral, principalmente por la edad. Ellas han echado mano de trabajos de cocina, como una forma de obtener la manutención propia, reafirmando los roles de género. Para las mujeres que son madres, la identidad también se estructura fuertemente desde los modos de cuidado y protección, que se manifiestan no solo hacia sus hijos e hijas, sino, también, hacia los clientes, vecinos y vecinas de la comunidad. En ese sentido, el “chineo” les asegura tener clientes permanentes para sus productos, como cuenta Esmeralda:

*“nunca dejamos ir al cliente sin las tortillas, siempre le ponemos para que el cliente quede satisfecho con buena atención y también nosotros saquemos el día (...) hasta las 11 de la noche cierro, porque todos esos negocios cierran a las 8, pero yo no puedo cerrar a las 8, porque fui la primera que abrí y con ese horario, ahora yo no puedo bajar la guardia porque me da pesar que la gente venga de largo, arriesgando, y no lleven nada, cómo se sentiría usted de venir, pongamos de la terminal, por llevar unas ocho, cuatro tortillas, llevar cabeza*



*de chanco, llevar cuajada y a la hora de llegada yo no tenga nada, y vino a arriesgar tal vez hasta de que lo golpeen, o lo asalten o lo maltraten, y irse sin nada, no me gustaría, yo no sería capaz de eso, si no tengo, le digo espérese un ratito y ahí nomacito le hago las tortillas (...) y rápido le hago las cosas porque más que todo, no por la plata, porque le tengo un gran cariño a los clientes, son los que me han ayudado toda la vida, han sido los preferidos para mí (...) entonces mantener al día las tortillas para que la gente no se vaya sin nada, es que las tortillas son la prioridad de la gente”.*

De esta manera, Esmeralda plantea los elementos subjetivos que les unen a las personas que le compran sus productos; evidencia, además, las importantes redes de apoyo que significan las y los clientes para estas mujeres; su actitud, ligada a la maternidad tradicional, hace que se desvele por tenerles la comida y satisfacer sus necesidades, sin importar los sacrificios y dificultades que esto le genere, situación que se traduce en una entrega incondicional a su trabajo, con las consecuencias para su salud. En los testimonios de estas mujeres, se refleja un gran aprecio por

La Carpio, pues su gente les ofrece la oportunidad de sacar adelante a sus familias, como lo plantea Esmeralda, su trabajo es visto, asimismo, como un servicio social: “*ya tengo tres años de vivirla sirviendo al pueblo*”. Sin embargo, algunas personas se aprovechan de ellas, ante lo cual señalan que tienen pocas opciones para defenderse, como lo relata Reyna cuando algunos hombres o los “chapulines” llegan a su sodita, comen y no les pagan; se trata de los abusos de poder experimentados por estas mujeres, en los que algunos hombres hacen uso de la violencia (real y simbólica) para sacar provecho de ellas.

Las mujeres productoras de tortillas construyen puentes entre la cultura nicaragüense y la costarricense por medio de los platillos que elaboran; por ejemplo, ellas reciben encargos para celebraciones de cumpleaños, en los cuales gran cantidad de invitados e invitadas costarricenses y nicaragüenses degustan platillos de Nicaragua. Este tipo de intercambios usualmente pasa inadvertido para el grueso de la población y rara vez es registrado en las investigaciones en torno a la migración. Las mujeres también venden almuerzos y productos a una gran cantidad de trabajadores que llegan a la comunidad a realizar algún tipo de labores; por ejemplo, los conductores de camiones de basura y los distribuidores de productos que abastecen el comercio local. Estas situaciones hacen que las mujeres productoras de tortillas tengan un papel muy importante, aunque raramente reconocido, en el intercambio intercultural y en la convivencia cotidiana de nicaragüenses y costarricenses tanto dentro de La Carpio como entre quienes visitan la comunidad y quienes entran en contacto con la comida nicaragüense en otras regiones del país.

Pasando a otro tema, debido principalmente a las largas jornadas de trabajo, estas mujeres no suelen participar en grupos u organizaciones de la comunidad; para ellas es difícil sacar tiempo para reuniones o actividades aparte del trabajo. Esto limita considerablemente su participación política y social, pues centra su campo de acción en el ámbito doméstico. Asimismo, por esa situación tampoco cuentan con espacio para el esparcimiento y la recreación, ni desarrollan actividades que les ayuden a relajarse y dispersarse, lo cual tiene consecuencias en su salud tanto física como emocional.

## 8. Subjetividades, cuerpos e identidades

Las subjetividades de las mujeres productoras de tortillas se encuentran interpeladas por su trabajo productivo y reproductivo, por su condición de inmigrantes nicaragüenses en Costa Rica, por el papel que juegan en el sustento de la comunidad y en el rescate de la tradición cultural y familiar, así como por el contexto en el que se encuentran. Los sentimientos de orgullo por el trabajo realizado, que se traducen en un “chineo” a clientes y vecinos, contrastan con el cansancio extremo producto de las largas jornadas y la constante presión económica. También ese orgullo responde al alivio que les da el tener una actividad digna para ganarse el sustento y salir de sus deudas. Llama la atención que las mujeres productoras de tortillas de La Carpio no se autoperciben como un colectivo, pues no existe un espacio de articulación entre ellas; las referencias realizadas para referirse a las demás productoras se limitan a mencionar la competencia que les significan los otros puestos.

Un elemento que emerge con respecto a la vivencia de las identidades de estas mujeres tiene que ver con la cultura nicaragüense, y cómo ellas se entienden como parte fundamental de la comunidad de La Carpio para rescatar la tradición alimentaria. Es decir, ellas se reconocen como protagonistas en la reproducción de la cultura culinaria, que pasa por el uso de ingredientes tradicionales, y la preparación de platillos propios de Nicaragua, como el refresco de pinolillo o el cacao en leche.

En relación con la tortilla, ellas destacan el papel fundamental que tiene para la persona nicaragüense en su dieta cotidiana, pues con ella suelen acompañar todas las comidas; además, indican que es un alimento que sustenta durante largas faenas, en especial a un pueblo tan trabajador.

La producción de las tortillas, al relacionarse con la comida y con prácticas familiares y tradicionales, plantea para este análisis una importante relación entre feminidad y “calor”; pues, según comentan las mujeres, la gente prefiere las tortillas calientitas. La forma en que estas mujeres atienden a sus clientes les recuerda a muchas personas el trato de las madres o las abuelas; es decir, que despiertan en sus clientes recuerdos y nostalgia por sus raíces, que a la vez se refuerzan con la producción de la tortilla como producto tradicional autóctono. Este tipo de vínculos entre la comida y las raíces, que son rescatados en contextos fuera del país de origen, por y para las poblaciones inmigrantes, es lo que se ha denominado *economía de la nostalgia*. Sin embargo, el trabajo de las productoras

de tortillas persigue una lógica más popular, pues no pretende ni consigue lucrar por medio de la oferta de los platillos, sino que se guía más por lógicas de supervivencia tanto de las mujeres como de su comunidad. En ese sentido, las mujeres también son parte de ese origen que busca sobrevivir por medio de ellas y de sus producciones y, más que nostalgia, lo que prima es la supervivencia y la fuerza con que la socialización gastronómica prevalece.

Entonces, los vínculos entre mujer, feminidad y origen encuentran su expresión en la tortilla y en el trabajo realizado por estas mujeres, que se identifican con la cultura nicaragüense y con la importancia de su trabajo para el sustento y mantenimiento de la vida de su comunidad. De esta forma, se hace evidente cómo una actividad laboral logra configurar y articular estas visiones de mundo y los sentimientos con respecto a la supervivencia de la comunidad y de sí mismas y sus familias.

Un elemento que complejiza la experiencia subjetiva e identitaria de las mujeres productoras de tortillas es que ellas han tenido que construirse, sobreponiéndose a tres formas de discriminación fundamentalmente: la que viven como inmigrantes nicaragüenses en Costa Rica (como se desarrolló anteriormente), la estigmatización social que cae sobre su comunidad y aquella relacionada a ser mujeres en una sociedad en la que se da prioridad a los valores y referentes masculinos y se relega a un papel secundario a las mujeres. En algunos casos, la discriminación se ha dado también en términos de edad. Por ejemplo, en referencia a la discriminación que viven por su lugar de residencia, mencionaron que esta se da en espacios fuera de la comunidad, en los cuales enfrentan la estigmatización que margina a su comunidad. Así lo cuenta Magdalena:

*“le preguntan a uno “¿dónde vive?”, “En La Carpio”, “uhyyy!” La gente frunce la boca, y le dicen “uy no... en La Carpio, en la... La Carpio es terrible!”. Es como también... un amigo mío no llega donde una amiga, porque dice que “¡Dios guarde! –dice– porque lo pueden mandar descalzo”; “ahí es tranquilo –le digo yo– en todos los lugares hay peligro, no sólo en Carpio, en donde yo vivo –les digo– es sano, la gente que camina después de las 11 de la noche, diay, se atiene a las consecuencias...”.*

Con esto se evidencia que la estigmatización social que existe sobre la comunidad de La Carpio, que la construye imaginariamente como un lugar peligroso, también interpela las subjetividades de estas mujeres, aunque ellas pasen la mayor parte del tiempo en su lugar de trabajo/vivienda. Llama la atención cómo algunas de ellas rescatan con gran afecto a su comunidad y anteponen al estigma los valores positivos que esta posee, como el afán de trabajar, la superación que ha tenido a lo largo de los años, la incorporación en la escuela de gran cantidad de niños y niñas, entre otros.

Con respecto a la discriminación de género, ésta se manifiesta, principalmente, en el lugar de exclusión social que experimentan estas mujeres. La mayoría son jefas de hogar que han tenido que velar solas por sus hijos e hijas; al verse en la necesidad de permanecer en el hogar para asegurar el cuidado de su prole, deben realizar trabajos que les permitan moverse fácilmente entre el espacio público y el privado; de esta forma, teniendo limitadas posibilidades de mayor capacitación, ven reducidos considerablemente sus ingresos, al punto en algunos casos de poseer una economía de subsistencia. Esto también va a limitar o a dificultar considerablemente el desarrollo de capacidades en sus hijos e hijas.

Este complejo conjunto de condiciones sociales ha llevado a que les sea imposible conseguir otros trabajos y han tenido que optar por la producción de tortillas como un medio para sobrevivir, ellas y sus familias; el dedicarse a trabajos de cocina, reafirma sus roles de género y reproducción, que establece el cuidado de los otros como una forma para la manutención propia. Para las mujeres que son madres, la identidad también se estructura fuertemente desde los modos de cuidado y protección, que se manifiestan no solo hacia sus hijos e hijas, sino, también, hacia los clientes, vecinos y vecinas de la comunidad.

Por su parte, para hablar de subjetividades e identidades, es necesario dirigir la mirada al cuerpo y entender cómo se articulan en él aquellos elementos que le dan sentido a la vida social y personal. Sin duda, toda actividad humana deja con el tiempo marcas en el cuerpo de quien la realiza, sean estas de tipo físico o emocional; esas marcas reales, imaginarias y simbólicas se traducen en sentimientos, actitudes frente a la vida y también en cuestionamientos sobre el lugar que se ocupa en el mundo.

En la actividad que realizan las mujeres productoras de tortillas, el cuerpo es el gran protagonista, pues es una labor que requiere de gran esfuerzo físico durante todo el proceso, principalmente por el carácter arte-

sanal de la producción. Al preparar la masa, palmea y cocinar las tortillas ellas utilizan la fuerza de sus brazos y manos.

El uso de sus manos para dar forma a una creación, es vital en el trabajo que realizan estas mujeres nicaragüenses. Ellas convierten masas amorfas en redondas tortillas de similar grosor y consistencia. Mientras que una mano golpea con fuerza, la otra hace girar la tortilla en dirección de las manecillas del reloj; entre tanto, el sonido de la actividad genera un ritmo particular que puede escucharse en las tortillerías. Las mujeres forman una torta inicial que van expandiendo hacia las orillas, del centro hacia fuera, creando en su producción la forma de la espiral que gira y se proyecta hacia los extremos. Ocasionalmente, se mojan un poco los dedos para facilitar el deslizamiento de las manos; sin duda, crear tortillas redondas y similares es todo un reto que estas mujeres manejan con gran habilidad. Entonces, como vemos el movimiento dialéctico y el sonido son elementos característicos de esta actividad productiva.

Finalmente, cabe preguntarse si estas mujeres perciben cambios en sus cuerpos producto de la actividad que realizan, y qué consecuencias para la salud ha traído esa labor. Se encontró que las condiciones de trabajo que enfrentan estas mujeres tienen consecuencias reales para su salud y sus cuerpos. Las largas jornadas y el tener que madrugar todos los días provoca en ellas agotamiento físico y mental; el estar tantas horas de pie tiene consecuencias para la espalda, las articulaciones y a algunas les afecta las várices (que empezaron a tener con los embarazos). La exposición a cambios drásticos de temperatura también tiene repercusiones en el mediano y largo plazo, con el desarrollo de padecimientos y enfermedades como la artritis, a lo cual contribuye el golpeteo que reciben los dedos al formar las tortillas. Al cocinar con leña, se exponen también a enfermedades del sistema respiratorio y de la vista, debido al humo de los fogones, en especial al encender y atizar el fuego.

A los padecimientos que ellas vinculan con el trabajo, se suman aquellos generados por la edad o por herencia como: presión alta, colesterol alto y problemas en la columna. Dichos malestares deben ser tratados, a veces, con costosos medicamentos comprados por ellas mismas en la farmacia, pues no cuentan con el seguro social.

De esta forma se percibe cómo las identidades de estas mujeres productoras de tortillas se construyen desde los cuerpos y sus subjetividades, que se encuentran atravesados por la clase social, el género, la migración y la actividad laboral.

## Conclusiones

La comida es un medio fundamental de transmisión cultural, pues tiene relación con las identidades, las subjetividades y las tradiciones sociohistóricas. A lo largo de este artículo, hemos realizado un análisis de las condiciones laborales y de vida de las mujeres productoras de tortillas de La Carpio. Con ello hemos podido constatar cómo estas mujeres tienen un papel fundamental en el rescate de la tradición alimentaria y, al mismo tiempo, experimentan exclusión y discriminación en Costa Rica, lo cual las coloca en situaciones vulnerables a ellas y a sus hijos e hijas, principalmente para alcanzar condiciones de vida dignas, más allá de la supervivencia.

Unos vínculos entre las mujeres que producen tortillas y lo que ocurre en muchísimas otras partes en el resto del planeta son la precarización laboral, el común denominador de la segregación urbana y la estigmatización que experimentan (Brenes y otro, s.f.). Ellas enfrentan el rechazo, la xenofobia, la marginación de una sociedad de consumo, en la que cada vez se concentra más la riqueza en pocas manos. Esta polarización tiene consecuencias palpables en las vidas, subjetividades e identidades de las personas, y desembocan directamente en un mayor deterioro social. En Latinoamérica, pero especialmente en Centroamérica, estas disparidades son alarmantes pues se está llegando a sociedades extremadamente segregadas en términos de clase, lo cual es (como ha sido comprobado históricamente) la antesala para la explosión de violencia y enfrentamientos sociales.

La precarización laboral y de la vida se encuentran directamente relacionadas con las medidas neoliberales implementadas en la mayoría de estos países a partir de los años 80, que condujeron a una fuerte reducción del aparato estatal, afectando principalmente los mecanismos de protección de sus programas y políticas sociales. A este desmantelamiento se suma la modernización industrial promovida por la tecnología que prescinde de gran cantidad de mano de obra. Simultáneamente, la caída de los ingresos de los hogares hace que se incremente la incorporación al mercado laboral, sobre todo de las mujeres, aunque no en las mejores condiciones. En ese sentido, la “incorporación de la mujer, sobre todo en el sector informal, se convierte en una forma de protección familiar ante la falta de un sistema público de protección social para afrontar la precariedad del empleo” (Palazuelos, s.f.). De allí la importancia de un cambio en el mode-

lo de desarrollo que promueva la integración y protección de la naturaleza, bajo un marco de derechos humanos más humanos y de una ética global (véase Boff, 2001).

A pesar de las situaciones de desventaja social, estas mujeres conservan la vida de una comunidad, el sustento cotidiano, el deleite del maíz; aspiran a ganarse con dignidad su comida y la de sus familias, a comprar un terreno o a terminar sus casas. Para salir adelante, echan mano, literalmente, de lo que aprendieron de sus madres y abuelas. De allí que el principal significado que atribuyan a su trabajo sea lo útil e importante que es para la vida y la supervivencia en el sostenimiento de la comunidad, de sí mismas y de sus familias. Ellas se distribuyen entre el trabajo doméstico y el remunerado, así como las ocupaciones de cuidado familiar. Sin embargo, estas mujeres son un claro ejemplo de cómo la vulnerabilidad económica se convierte en vulnerabilidad social, ante la falta de empleos de calidad y la carencia de un sistema de protección social (Palazuelos, s.f.).

Ellas, con sus tortillas, sostienen la base de la alimentación popular, pues producen un alimento barato, el cual puede comerse solo o acompañado por casi cualquier comida. De esta forma, las facilidades y economía que presenta la tortilla se relacionan con su éxito en la tradición y con su persistencia a lo largo del tiempo, convirtiéndose en un producto clave para el sustento popular.

Entonces, los vínculos entre mujer, feminidad y origen, encuentran su expresión en la tortilla, y en el trabajo realizado por estas mujeres, que a la vez se identifican con la cultura nicaragüense y los retos que enfrenta un pueblo migrante. La migración en sí misma fue para ellas una apuesta por un futuro mejor; sin duda, los grupos al migrar llevan consigo tradiciones y costumbres, y la comida se convierte en un nexo con las raíces y los referentes del país o región del cual son originarios.

Las condiciones de trabajo, desarrolladas dentro de la informalidad, son duras: muchas horas, poca ganancia, las madrugadas, estar de pie todo el día, no siempre contar con seguro social, la pobreza, el humo, el esfuerzo físico, pero esto no las detiene para dar lo mejor de sí día a día. Dichas condiciones tienen consecuencias en sus cuerpos y subjetividades, que se reflejan, principalmente, en enfermedades físicas y afecciones emocionales.

Asimismo mujeres han ideado redes para hacer frente a los retos que les plantea la conjunción entre trabajo productivo y trabajo doméstico, en las cuales colaboran con otras mujeres de la comunidad, sobre todo en lo

referente a los oficios domésticos y al cuidado de la descendencia. También se organizan a lo interno de esta actividad productiva, distribuyendo las diferentes funciones, pero desempeñándose en cualquiera de las labores o partes del proceso.

La construcción de sus identidades se ve marcada por el trabajo que realizan, por las limitaciones económicas, por la socialización de género y los diferentes tipos de discriminación que enfrentan. Las mujeres productoras de tortillas deben sobreponerse en ocasiones a la discriminación por ser nicaragüenses, por ser mujeres, por ser pobres, y por ser de La Carpio; lo hacen de una forma creativa, rescatando los aportes que realizan al país, a la sociedad y a la comunidad en la que viven.

Por eso, es llamativo el vínculo que han establecido estas mujeres con su comunidad; ellas se benefician, pero a la vez sostienen un compromiso muy grande con sus clientes. La Carpio no solo se constituye en el lugar de vida y de trabajo, sino que, además, se convierte en un espacio de interacción cotidiana e intercambio cultural: nicaragüenses y costarricenses consumen la tortilla y otros productos de ambos pueblos. Así, se da el rescate de la tradición alimenticia y, a la vez, ellas enriquecen la interacción cotidiana.

Por eso, cabe aclarar, como aspecto muy positivo, que en Costa Rica existen algunos espacios para la expresión e intercambio entre las identidades nicaragüenses y costarricenses. Es posible que La Carpio sea el lugar en el que ambas culturas encuentren una mayor libertad para sus representaciones; es decir, en esta comunidad binacional se ha facilitado un espacio de respeto para las costumbres, tradiciones, y expresiones culturales de ambos pueblos, y la comida es una de las formas más evidentes de esa diversidad presente en la población de la comunidad.

No existe el descanso en una labor que se repite hasta cuatro turnos cada día, pero esto no es motivo para negar una sonrisa a quien las visita, en especial porque estas mujeres sostienen el sustento de sus familias y su comunidad, las raíces de una cultura milenaria e inmigrante, y se dedican, al fin de cuentas, a palmear la vida.

## Bibliografía

- Boff Boff, L. (2001): *Ética planetaria desde el Gran Sur*, (España, Trotta).
- Brenes, M. y otros (s.f.): *La Carpio: segregación urbana y estigmatización social en una comunidad binacional en Costa Rica* (documento sin publicar).
- Donato, E. (2003): *Sector informal, pobreza y política social*, (San José, Editorial de la Universidad de Costa Rica).
- Masís, K. y Paniagua, L (2005): Diez mitos sobre la población nicaragüense en Costa Rica. *Folleto y carteles*. Servicio Jesuita para Migrantes-Costa Rica.
- Masís, K. y Paniagua, L (2006): “Chistes de nicas”: “humor” y xenofobia. Sección Vuelta de hoja. Suplemento cultural Áncora. *La Nación*. Domingo 30 de abril 2006 <http://www.nacion.com/ancora/2006/abril/30/ancora3.html>
- Masís, K. y Paniagua, L (2006a): Sexualidad y racialización: las vivencias de las y los adolescentes inmigrantes nicaragüenses residentes en Tirrasas de Curridabat, 2005, *Tesis de Licenciatura en Sociología*, Universidad de Costa Rica.
- Menjívar, R. y Pérez, J. P. (comp.) (1993): *Ni héroes ni villanas: género e informalidad urbana en Centroamérica*, (San José, FLACSO).
- Palazuelos, A. (s.f.): La precarización del mercado de trabajo. Parte de lecturas de la Escuela de Verano sobre Regionalismo, Desarrollo Social y Fronteras (REDESFRO). 16 de julio al 10 de agosto. Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Paniagua, L (2007): “La palabra como frontera simbólica”, *Revista de Ciencias Sociales*, N.ºs 111-112

- Sandoval, C. (1993): Ellas y ellos en la maquila y la construcción. Representaciones sociales acerca de la vida cotidiana, ***Tesis de Maestría en Comunicación***, Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente. (Guadalajara).
- Sandoval, C. (2005): ***La Carpio. La experiencia de segregación urbana y estigmatización social***, (Escuela de Comunicación / Instituto de Investigaciones Sociales. Universidad de Costa Rica. Proyecto de investigación).
- Sen, A. (2000): ***Nuevo examen de la desigualdad***, (Madrid, Alianza Económica).
- Vega, I. (1997): “Mujeres en la informalidad: la conjunción familia-trabajo en la vida de once microempresarias”, ***Revista de Ciencias Sociales***, N.º 76.
- Wheelock, J. (1999): ***La comida nicaragüense***, (Managua, Fundación Calmecac).

