

LA MOLIENDA

Procesado de la caña de azúcar, para la obtención de la miel de caña y de la panela

Ernesto Boesche Rizo*

Esta industria tradicional y pintoresca –no sólo de Guatemala, por supuesto, sino de toda la América hispana–, ha tenido en nuestro país gran arraigo, desde los tiempos de la colonia, en la que tanto españoles particulares, como religiosos dominicos, trajeron los primeros **trapiches**, instalándolos en sus haciendas, para el procesado de la caña.

Desde finales del siglo XVI, muchos españoles –especialmente los criollos– se asentaron en la mayoría de valles del país, dedicándose a diversos cultivos, entre los que estuvieron la caña de azúcar, el trigo, el cacao, el añil o xiquilite, el maíz, el frijol, las verduras, así como la crianza de ganado.

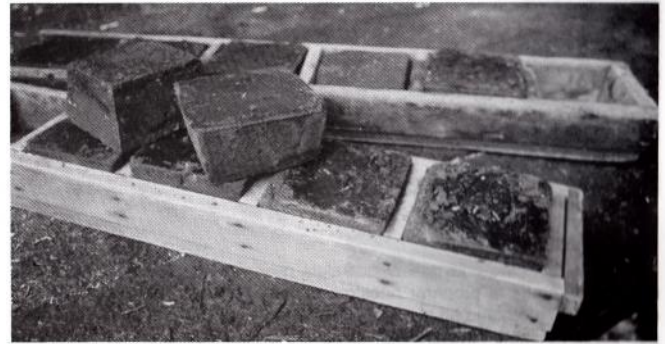
En cada hacienda llegaba a haber hasta tres trapiches. La proliferación llegó, con el tiempo, a ser tanta que, en 1882, había 150 trapiches en la región de Jocotán, y 171 en Quetzaltepeque, la mayoría de chortíes (según Claudia Dary Fuentes). Actualmente (según Jesús Aldana) sólo quedan en este último lugar unos 7 trapiches de motor, los cuales –como casi todos los actuales– ya no emplean la tracción por bueyes, ni los peroles redondos, sino recipientes rectangulares –"planas"– para el proceso de cocción.



En un rústico trapiche, don Pedro García, de la aldea El Rincon (cercana a Salamá), mete al mismo un par de cañas, que son trituradas, cayendo el jugo al recipiente de abajo, y saliendo el bagazo por detrás. Al fondo se aprecian los bueyes, que jalan la viga o volante, haciendo girar los cilindros de moer.

Los dominicos –pacificadores de las Verapaces, por medio de la religión– se dedicaron inicialmente a la producción de azúcar "de pilón", en su hacienda de San Jerónimo; luego, hicieron aguardiente, vino de caña, de naranja y de uva; posteriormente se hizo panela (según Francisco Gularte). La miel de caña también fue utilizada por los dominicos, a finales del siglo XVIII, para –unida a la leche de sus ganaderías– agregarla a la mezcla con que se hicieron los cimientos, muros, arcos y bóvedas del templo y el convento de Santo Domingo, en la capital, a efecto de darles mayor consistencia (según Víctor Miguel Díaz). El trapiche de la hacienda de San Jerónimo era impulsado por una rueda hidráulica que los religiosos trajeron de España, y la cual fue cambiada por una más grande, así como por un trapiche mayor, por la compañía inglesa que la compró al estado, a mediados del siglo pasado (F. Gularte).

La producción de aguardiente ("Olla San Chomo"), derivado de la miel de caña, así como de la panela, elaborado por la Hacienda de San Jerónimo, y que tuviera gran fama nacional e internacional hasta mediados del presente siglo, en que se terminó la industria, se describe más adelante.



Panelas de forma rectangular, dentro de sus moldes de tabla, listas para su empacado final en "mancuernas".

La principal área de molienda parece ser la de la cuenca del río Motagua y sus vecindades, aunque por supuesto, en todas las regiones en las que se da la caña, también ha habido, y hay actualmente –en menor número– trapiches.

El inicio de la molienda ha sido motivo de fiestas (según Joaquín Rizzo), especialmente en tiempos de la colonia, decreciendo el entusiasmo en los tiempos modernos, como ha sucedido con otras tradiciones como las ferias, las fiestas con marimba, los conciertos en el quiosco del parque, los juegos tradicionales (carreras de cintas y encostalados, palo ensebado, capirucho, trompo, cincos –bolitas o canicas–) y otros.



Corte de la caña, por medio de machete.

El recuerdo nos trae la nostalgia por aquella expectación que, de niños, sentíamos al preparar nuestras cañas –raspándolas con machete–, esperando el momento en que la miel estuviera a punto, para meterlas dentro del perol hirviendo, sacándolas luego y haciéndolas girar con extrema precaución para que no chorrearan, desprendiendo enseguida las deliciosas costras que saboreábamos como venían, o bien estirábamos una y otra vez, hasta conseguir la consistencia de melcocha. Disfrutábamos, por supuesto, del proceso completo, desde el corte de la caña, hasta el vaciado del caldo o pasta en los moldes, y su empaqueo final. En resumen, un inolvidable encuentro con la transformación de la naturaleza, por el hombre.

Hoy, el trapiche de los Rizzo ya no existe, como muchos otros del valle de Salamá –San Jerónimo, y de tantos otros lugares del país, quedando sólo en nuestro recuerdo como una irrepetible y maravillosa vivencia, ya que poco a poco va habiendo menos trapiches, y quién sabe si algún día desaparecerán del todo, ante los casi inevitables cambios que traen los tiempos.



La panela, empacada en forma de mancuerna.



Vista de las planas, conectadas entre sí.

LA PANELA

Este moreno producto, logrado mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar, de consistencia dura aunque fácil de partir, fue, durante siglos, el endulzante tradicional de la mayoría de nuestras bebidas –especialmente del café–, así como de los postres, dulces, y algunas comidas de la región.

Al irse imponiendo el uso del azúcar –extraído de la misma caña de azúcar–, el mercado de la panela fue decreciendo. Al presente, los mayores consumidores son los indígenas del área rural y los campesinos. Esta industria, pues, aunque ha mermado, no ha desaparecido; la panela puede encontrarse en todos los mercados del país, y en algunos supermercados.



Doña Marta Josefina Soberanis, con algunos de los dulces elaborados por ella y su familia, en la tienda y dulcería "Doña Lena", de Salamá.

USOS Y DERIVADOS DE LA PANELA

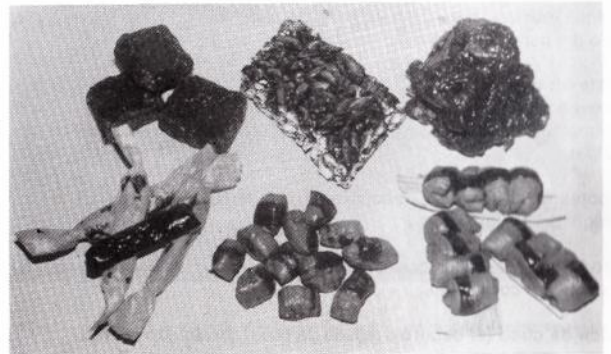
Además de su uso como endulzante del café, la panela aún se emplea para la elaboración de algunos postres, dulces, comidas y bebidas tradicionales como:

Batido: melcocha con manías y anís, hecho con la miel sacada del perol, vertida en el recipiente que contiene las semillas, y batiéndolo hasta lograr su consistencia dura.

Melcocha: se obtiene metiendo la caña entre el caldo, y luego quitando la costra (antes de solidificarse) para estirarla una y otra vez, hasta lograr la consistencia y color claro característicos de este dulce, el cual se sigue vendiendo en algunos establecimientos y puestos callejeros.

Melcochitas de tusa: se hacen, derritiendo al calor la panela, agregándole miel de abejas, mas anís, procediendo enseguida al proceso de estiramiento.

Panelitas de anís: se hacen con forma de media esfera, en tamaño pequeño, y empacadas como las mancuernas grandes (en corteza de árbol de banano -vena-, u hojas de la propia caña).



Algunos dulces de Salamá, como la pepitoria de manía (arriba, izquierda) y, abajo, barritas de café con leche, así como las lecheburras.

Lecheburras: dulcitos que constan de una parte de melcocha oscura, y otra de melcocha clara, con leche de vaca y anís, de sabor único. Son típicos de Salamá.

Pepitoria de Manía (cacahuete): manía molida, en cocimiento con panela (dulce típico, elaborado en Salamá).

Pepitoria: semilla de ayote saquil, entera, con miel de panela (a punto de nuégado o bolita).

Cafés con leche (en forma de barritas, y envueltos en papel de china): dulces salamatecos, a base de leche de vaca, panela (sin agua), y esencia de café.

Refresco de chilacayote: a esta fruta, se le agrega panela y agua. También es típico de la región de Salamá.

Molletes: pan frito, con huevo y panela.

Ayote en dulce: calabaza cocida en agua y panela.

Chilacayote en dulce (con panela): se hace sólo en Salamá, ya que en el resto del país, se elabora con azúcar.

Ayote en miel: calabaza medio vaciada, atada con pita (cuerda), la cual se sumerge durante un rato, entre el propio perol de cocción. (Nuestro informante, Benjamín López Valenzuela, cuenta haber visto esta operación en Jalapa).

Jocotes en dulce: estas pequeñas frutas se cuecen en agua con panela, agregándoles clavo de olor.

Pico 'e zope: dulce, de consistencia viscosa, hecho de leche cortada, panela y canela, en cocimiento.

Dulce de coco (el oscuro): rallado de coco, cocido con panela.

Quitandé: dulce tradicional de Salamá, elaborado con la pulpa del frijol negro, a la que se le quita la cáscara mediante un lavado en agua de ceniza, agregándole finalmente la panela, en cocimiento.



Melcochas de oriente, a la izquierda, y melcochas comunes; al centro, dulce de coco con panela

Fresco de súchiles: refresco tradicional, elaborado con fermento de cáscara de piña, jengibre y mamey, al que se le sazona con pimienta gorda machacada, agregándolo luego a una olla de barro conteniendo agua azucarada, a base de panela y azúcar blanca. (Esta fórmula nos fué proporcionada por doña Lidia de León, quien la heredó de su madre, en la antigua tienda Eureka, del barrio de Jocotenango, en la capital). En Baja Verapaz se le llama Fresco de Olla, pero con variantes en sus elementos: panela (rapadura), canela y tamarindo.

Batido (bebida): esta bebida, propia del día de la virgen de Guadalupe, y la cual se servía en jícaras, es elaborada mediante la mezcla del fresco de súchiles y el de "tiste"; se mantiene al fuego, en grandes ollas, y se bebe caliente, acompañando a los tradicionales buñuelos (Información de doña Lidia de León).

Totopostes dulces: especie de tortillas, tostadas, de maíz, endulzadas con rapadura (panela). Los hacen, principalmente, en las aldeas Las Anonas y La Paz/Chocojá, de Baja Verapaz. Hay también totopostes desabridos.

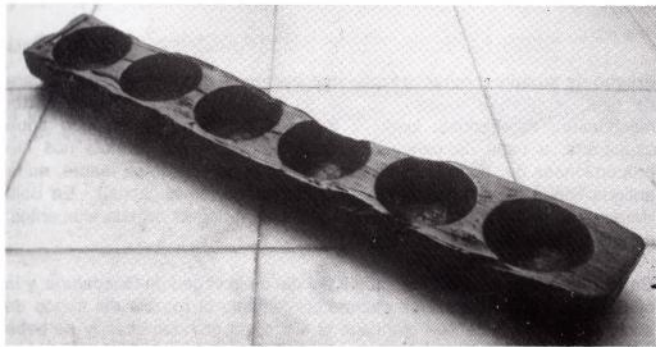
Caca'e chucho: jocotes –de bolita, o "iboy"– secados durante meses, y luego cocidos en rapadura.

Caramelos de morro: elaborados con rapadura, y la pulpa de la fruta de morro.

Champerón en miel: fruta cocida entre la miel del propio perol, en la misma forma que el ayote en miel.

Elotascas, o "tascales": tortillas gruesas ("pishtones"), de maíz entre tierno y maduro ("camagua"), endulzados con rapadura. Se venden en el día de los Santos, en la entrada del cementerio de San Miguel Chicaj, así como en los de las aldeas Las Anonas, Santa Bárbara y otras, del Departamento de Baja Verapaz (Información de Myriam Fuentes Gularte de Valdez).

Gallo en chicha: gallo, cocido en fresco de súchiles (Información de Myriam F. de Valdez).



Molde para panelas semi-esféricas.

DERIVADOS DE LA MIEL Y LA PANELA:

Azúcar de pilón: producida por medio del pilón, que era un recipiente en forma de embudo, hecho de maderas duras o bien de barro, en el que se echaba la miel, y el cual dejaba escapar el agua, quedando finalmente sólo las partículas azucaradas de la misma.

Aguardiente: elaborado originalmente por fermentación de la miel negra, por medio de la tuba (fermento traído de España por los dominicos, a mediados del siglo XVI), la que, unida a la excelente agua de la Hacienda de San Jerónimo, Baja Verapaz, –establecida por ellos en esa época– producía los famosos aguardientes que se exportaban a España y Sudamérica (según Flavio Rojas Lima). Estos licores (según uno de nuestros informantes, Roberto Gularte Cojulún, ex-catador de la empresa), se hicieron, posteriormente, también de panela.

De las pipas de madera de encino en que se fermentaba, pasaba a ollas de barro, para su cocción por medio de leña –también de encino–, vendiéndose a las cantinas, en garrafones de vidrio.

A partir de 1932, la producción se hizo por medio de alambique, y se envasó en litros, cuartos y octavos, de vidrio.

Los sabores del aguardiente eran: blanco puro "San Chomo", cacao, ciruela, leche, cabeza de carnero, anís de monte, y copalchi (una quina que se da en Chilascó, en las montañas de Baja Verapaz). La producción terminó a mediados del presente siglo.



La miel, ya cocida y espesada, es vertida de la última plana, a la canoa de removido, de donde pasa a los moldes.

LA MOLIENDA

Al procesado de la caña de azúcar, hasta convertirla en **panela**, se le llama **Molienda**, y consiste –con mayores o menores diferencias– de las fases siguientes:

1. **Corte de la caña:** en el sistema rústico, se hace con **machete**, arrancando las hojas que cubren la caña, cortándole las sobrantes de la punta, y haciendo montones que luego se echan a la carreta o carretón tirado por bueyes, para su traslado al **trapiche**.
2. **Molido o triturado, por trapiche:** la extracción del jugo se hace metiendo manualmente la caña entre los cilindros del trapiche, los cuales son hechos girar, mediante las vueltas de un gran palo o viga (volante) que jala un buey o una pareja (yunta), guiada por una persona con una puya (bueyero), y cuando es necesario, con un llamador.

(El trapiche pequeño o tarabilla, para producir el jugo con que se prepara el boj –licor ceremonial de la Verapaz, especialmente la del Norte–, es todo de madera, con solamente 2 cilindros, hecho a mano, y movido por un solo buey o mula, o bien por una persona haciendo girar un manubrio).

De esta operación sale –por una parte– el jugo, que corre por un canal hasta los recipientes del procesado, y por otra la pulpa seca (bagazo), el cual se deja secar para su posterior utilización como combustible para la cocción, o bien como forraje para los animales.

En el proceso moderno, el movimiento del trapiche se hace por medio de motor eléctrico.

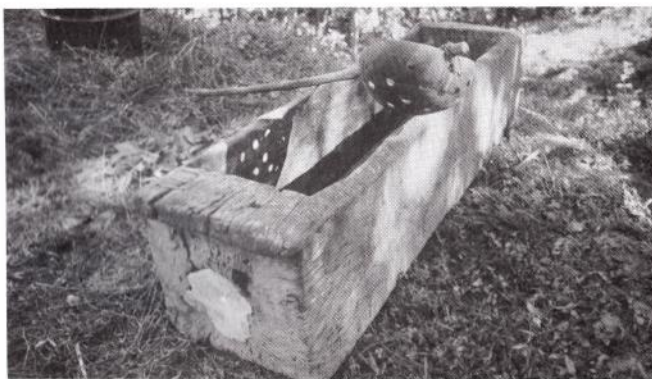
3. **Preparación del jugo:** en el primer recipiente en que cae el jugo ("tanque", en el sistema rústico, y "plana", en el sistema posterior), se le agrega cal (lejía), para que el caldo no entre en proceso de descomposición, y cuaje. En el perol o en la plana, se le quita la cachaza (espuma e impurezas) antes de empezar la ebullición, ya que de no hacerlo, la panela sale oscura; esta operación se hace con una especie de plato metálico con agujeros –atado a la punta de una vara–.
4. **Cocción:** al pasar el jugo (caldo) al perol o las planas (hasta 3 o 4 conectadas en serie), empieza la fase semifinal, en la que éste se convierte en miel.

Debajo de estos recipientes está el horno, que es alimentado por medio del bagazo ya seco, o de leña, el cual tiene una compuerta metálica en la entrada, y una chimenea para la salida del humo.

La consistencia o "punto" de la miel se va controlando, extrayendo muestras por medio de una paleta, las que se vierten dentro de agua, palpándolas con los dedos.

Hay un punto que podría llamarse de "melcocha", en el que se extrae el caldo para hacer el "batido", o bien empapar cañas previamente raspadas a machete, quitándoles luego la costra adherida, la cual puede someterse al estirado continuo que produce la melcocha (de consistencia dura y pegajosa, al masticarse), o bien comerse sin modificar. Otro punto es el de extraer la miel de caña, para usar en

repostería, refrescos y otros. El punto final es cuando la miel está lista para hacer las panelas (la muestra se solidifica y se quiebra, como vidrio).



Canoa rústica, empleada en el proceso de la molienda.

5. **Moldeado:** la miel es pasada a una canoa o recipiente final, en el que se la remueve, con grandes paletas, para restarle calor y lograr la consistencia espesa que la pone a punto de vertirla en los moldes de madera, que le dan su características forma de panela (ya sea cúbica o semi-esférica).
6. **Empacado:** las panelas son juntadas -cara con cara-, en número de cuatro, para envolverlas con corteza de árbol de banano (vena) u hojas de la propia caña, en lo que se denomina "mancuerna", que las deja listas para su transporte.

INFORMANTES Y BIBLIOGRAFÍA

Informantes: Jesús Aldana (Quezaltepeque), Lidia De León (Guatemala), Myriam Fuentes Gularte de Valdez (San Jerónimo-Guatemala), Francisco Gularte Cojulún (S. Jerónimo-Guate.), Roberto Gularte C. (Salamá-Guate.),

Benjamín López Valenzuela (Guate.), Jacinta Rizo vda. de Boesche (Cobán), Joaquín Rizzo Leal (Salamá), Josué Valdez (Salamá-Guate.), Gustavo Adolfo Villeda (Guate.), Arturo Bianchi (S. Jerónimo-Guate.), Marta Josefina Soberanis (Salamá).

Bibliografía:

Dary Fuentes, Claudia. Los ladinos y su caracterización: Bases socioeconómicas de la región oriental durante la Colonia (Siglos XVI-XVIII). USAC-Revista del Centro de Estudios Folklóricos, TRADICIONES DE GUATEMALA -46. Guatemala, 1996.

Díaz, Víctor Miguel. Las Bellas Artes en Guatemala. Folletín del Diario de Centro América, Guatemala, C.A., Mayo de 1934 (Pag. 298, del artículo "Templo y Convento Santo Domingo").

Fuentes Gularte de Valdez, Carmen Myriam. Los museos al servicio de la Educación. Tesis para la Licenciatura en Pedagogía, Fac. de Humanidades, Univ. Rafael Landívar. Octubre de 1982. (Ejemplo de implementación de un museo: el Museo Regional de San Jerónimo, Baja Verapaz).

Meño Rodríguez, Raúl. En San Jerónimo Verapaz reconstruyen histórico ingenio azucarero del siglo XVI. Artículo de prensa, SIGLO VEINTIUNO, Sábado 16 de agosto de 1997.

Ramos San José, Benjamín: Fabricación de Dulces, Refrescos, Pasteles y Piñatas. Folleto/fascículo No. 18, de la Colección Literaria Orotapa. Salamá, Baja Verapaz, Mayo-Junio 1994.

Rojas Lima, Flavio. Etnicidad: teoría y praxis -La Revolución Cultural de 1990-. Guatemala, 1990. (Segunda Parte. 2. La Hacienda de San Jerónimo: la visión occidental del mundo. Pag. 53).

Terga, Rev. Ricardo, c.i.e.m. La mies es abundante. España en la Verapaz del Sur y la región central de Guatemala colonial. Guatemala, 1988.

***Maestro de Arte, nacido en Salamá, B.V., en. 1936.**

Todas las ilustraciones fotográficas pertenecen al autor.