



La caña de azúcar, un dulce saber ancestral

Entrevista a: José León Marquina Puente
Agricultor de la población de La Azulita,
Municipio Andrés Bello, Estado Bolivariano de Mérida

Por: Yazmary Rondón y Gloria Rondón

La Azulita, es la capital del Municipio Andrés Bello, del estado Bolivariano de Mérida. Es una población que destaca por su hermosa iglesia, el Santuario Inmaculada Concepción y una gran variedad de recursos naturales, ríos y cascadas, aves de distintos tipos y cultivos. Debido a su agradable clima que oscila entre 17°C a 25°C y su cercanía con la zona sur del Lago de Maracaibo, entre los cultivos a lo largo del tiempo (café, cambures, maíz, moras, guayabas, flores, entre otros) resalta la siembra y molienda de la caña de azúcar en trapiches artesanales.

En este sentido, el trabajo de procesamiento de la caña de azúcar de forma artesanal ha sido una labor que el señor José León ha vivido desde niño. Recuerda que en

su casa materna tenían un trapiche, su padre Víctor Marquina molía caña y le enseñó, junto a sus hermanos, este laborioso proceso que parte desde la siembra de la caña, su corte, molienda y elaboración de derivados como el guarapo, la miel, la melcocha, la panela y la melaza.



Figura 1. Vista del pueblo de La Azulita

Fuente: <https://conocelaazulita.wordpress.com/entradas/>



Figura 2. Sr. José León Marquina
Fuente: Gloria Rondón (2024)

Desde la semilla

El cultivo se realiza en un terreno que se haya limpiado y esté libre de malezas, se siembra el cogollo de caña (semilla) y tarda aproximadamente 2 años para tener el punto de dulzor. En una hectárea se siembran más o menos 500 semillas, finalizado este tiempo, se procede al corte durante dos días de trabajo por parte de tres obreros, se apartan las semillas y se traslada el resto al



trapiche. Generalmente, para una jornada de molienda de un día, se recopila la capacidad de caña de un camión 350, de esta cantidad, al proceder a la extracción del jugo a través de la molienda en el trapiche, salen 8 pacas de panela, cada paca contiene 24, en total serían 192 panelas aproximadamente, además de la miel, sin ningún otro tipo de aditivo.



Figura 3. Siembra de caña
Fuente: Yazmary Rondón (2024)

Girar para endulzar

Este proceso se inicia combinando la fuerza animal del buey, que atado por los cuernos a un madero ayuda a girar el trapiche y el trabajo humano del arriero, que va guiando al buey en la caminata circular. Este trapiche artesanal puede funcionar con uno o dos bueyes.

Para introducir la caña en el trapiche se corta cada caña en trozos de aproximadamente un metro de largo, se le hace un corte diagonal al tallo, de modo que se facilite su introducción entre los rodillos, mientras que del otro lado va saliendo el jugo de la caña y se va depositando en un tanque (pipa). Si la caña es gruesa se va introduciendo de una en una; si es fina de dos o tres simultáneamente.



Figura 4. Trapiche artesanal
Fuente: Gloria Rondón (2024)

Cocinando el manjar

Una vez extraído el jugo de la caña o guarapo como le llaman los campesinos, es conducido desde el tanque hasta las calderas, por medio de un tubo. Así empieza el proceso de cocción, al principio en cuatro pailas con capacidad total de 300 litros, hasta que se reduce a una paila para generar todos los productos derivados. Vale destacar que, para encender el fogón se utiliza, además de la leña, el bagazo seco de la misma caña como combustible, es decir, en este proceso todo se aprovecha.

Guarapo, miel, melcocha, panela y melaza

El jugo de la caña se extrae de forma inmediata al molerla, es un guarapo dulce y refrescante, con amplias propiedades medicinales por su alto contenido de minerales. Para elaborar la miel, el guarapo debe cocinarse aproximadamente durante dos horas, revolviendo constantemente la mezcla, pasando de una paila a la otra, a la vez que van retirando la cachaza



(espuma destilada de la caña de azúcar) para elaborar la melaza, al final todo se aprovecha en este proceso. Mientras que, para hacer melcocha se deja cocinar durante unas dos horas y media y para hacer panela el tiempo estimado es de tres horas.

En el caso de la panela, al dar el punto de espesor, se va vaciando el contenido en una canoa y luego en unos moldes de madera, donde se dejan secar durante



Figura 5. Molida de la caña
Fuente: Gloria Rondón (2024)

mínimo unos 20 minutos, al enfriar la mezcla se tapa con un plástico y pasado este tiempo se desmoldan. Sin embargo, el tiempo de cuajar la panela en el molde depende de la calidad de la caña, su cultivo puede verse afectado por los cambios de clima (verano intenso). Hay diferentes variedades de caña, unas son mejores que otras, por ejemplo: Piojota, Sin pelo, Tumba, todas son buenas, mientras más gruesa mejor.

Por otro lado, la Melaza es una especie de espuma que va saliendo a medida que van cocinando, la van retirando y la usan como alimento para las vacas. Generalmente se extrae cuando la caña es fina.



Figura 6. Bagazo de la caña
Fuente: Yazmary Rondón (2024)



Figura 7. Proceso de elaboración de la miel
Fuente: Gloria Rondón (2024)



Figura 8. Proceso de elaboración de la melcocha
Fuente: Gloria Rondón (2024)



Figura 9. Moldes para elaborar la panela
Fuente: Gloria Rondón (2024)

Todo listo para seguir endulzando la vida

Para finalizar el trabajo, una vez vaciados todos los derivados, se agrega agua a las pailas y se deja reposar para su limpieza y que quede todo listo para la siguiente molida. A su vez, con esa agua se riega la tierra de alrededor y sirve de abono.

Tal como se ha notado a lo largo de la descripción anterior, la siembra, molida y procesamiento de la caña implica un arduo trabajo que es realizado en mayor medida por el mantenimiento de la tradición y el terreno, para tener los productos derivados para el uso de la casa y sobre el gusto por el trabajo del campo y su cultivo; más que por los ingresos que genera, debido a que son bajos en comparación con la cantidad de horas de trabajo y el personal que amerita (mínimo 4 personas, dos moliendo y dos en las calderas).



Figura 10. Panela en moldes y herramientas
Fuente: Gloria Rondón (2024)



En tal sentido, esta entrevista busca valorar el esfuerzo de hombres y mujeres que se dedican al cultivo de la caña de azúcar, así como también de otros rubros. Sobre todo, resaltar la importancia de la conservación del medio ambiente y de prácticas artesanales como éstas donde participan varios integrantes del grupo familiar.

Biografía

José León Marquina Puente, nació el 12 de octubre de 1957 en la población de la Azulita, Municipio Andrés Bello, Estado Bolivariano de Mérida. Es un agricultor dedicado a su finca ubicada en el sector Saysayal Bajo, donde además de todas las labores de siembra, cría y ordeño de animales, se ocupa de la molida de caña desde hace veinte años, en el trapiche que compró e instaló en su casa.



Figura 11. Panela desmoldada
Fuente: Yazmary Rondón (2024)