

El trapiche

El Nacional, 1958-09-21.

JUSTO IBARRA es un hombrecito de cincuenta (con pocos dientes, con pocas carnes) que está mandando una cuadrilla en el trapiche Belén, que es una fábrica vieja con parches de ladrillos en los riñones con remiendos de zinc en la cabeza.

El trapiche se mueve lentamente, a la vieja usanza de los golpes de agua contra las cucharas de la *turbina de cangilón*. Lo levantaron en el centro de una rica hacienda con el agradable encargo de chuparse toda la caña que crece en los contornos. Y, como la abeja, el viejo trapiche devuelve su miel en las panelas y los papelones que está embojotando Justo Ibarra, envuelto en una tibia y dulce nube de vapor que llena el local donde el trapiche convierte el verde crudo del guarapo en el amarillo de oro de la miel.

-2-

Un trapiche tiene que:

- 1º moler la caña para exprimírle el guarapo.
- 2º cocerlo, para que se evapore el agua y quede entero el dulce.
- 3º ponerlo en moldes para panela o papelón, que en Mérida llaman *cucurucho*, y dejarlo secar.
- 4º empacarlo o embojotarlo, como dice Justo Ibarra, y despacharlo para "endulzar el café".

-3-

No todas las cañas rinden igual calidad de guarapo. El prenero sabe antes de que las muelas del trapiche estrujen el tronco de la caña, cuánto caldo va a rendir una carga.

Hay una extensa variedad de cañas de azúcar, unas más jugosas, otras más dulces, como hay diversas calidades de uvas o de manzanas. Justo Ibarra me dijo que hay una que llaman *prumotora*, que es blanca ("cuandito más blanca la caña, más fina"); la *novecientos*, que es muy buena y limpia; la *otalla*, que también es buena, y después la *caucana* y la *Puerto Rico*, que son cañas de mucho aprecio. En cambio, hay otras, como la *piojuta* y la *cotiza*, que son poco rendidoras.

- Usted sabe -me explicó Ibarra chupándose un dedo de miel de guarapo- las cañas son como las mujeres, las hay dulces y las hay amargas.

-4-

El trapiche, que es un mecanismo de tres cilindros estriados (la *mallar*, la *resquebrajadora* y la *repasadora*) que exprime la caña sin desperdiciar una gota, siempre está un poco por encima del nivel de las *pailas de mermar* el guarapo.

El guarapo se calienta en un juego de cinco pailas de cobre dispuestas de diámetro mayor a menor, en una sola pieza y con un pequeño declive que permita su comunicación. Por debajo de este cuerpo de recipientes hay una parrilla u horno corrido que se alimenta con bagazo seco.

El guarapo, que sale "zambumbe" (delgado) comienza a calentarse en la primera paila, y pasa sucesivamente hasta la quinta, donde el guarapo llega casi sin agua. Cuando se espesa lo suficiente, cuando ya es casi *miel*, se pasa a un espacioso cajón de madera que llaman *canoas*, donde la baten durante unos diez minutos, hasta que encuerpe y alcance el *punto* que requiere para pasarlo a la *odobera*, que es el molde de la panela.

Las panelas, que pesan un kilo, y los papelones o cucuruchos, que pesan kilo y medio, los empacan o embojotan con cascarón de cambures morados, cortados ya secos en la misma mata, y atados con *cocuiza de amarrar*, que resulta tan sólida como una cuerda y más barata.

-5-

No se puede improvisar fácilmente un buen equipo de hombres para trabajar en un trapiche. Por eso es que generalmente se contratan equipos ya organizados, algunos de ellos de mucha fama ("en Ejido los hay muy buenos"), que van de un trapiche a otro.

En un trapiche que trabaja en el valle del río Mucujún, cerca de San Javier del Valle, me dijeron que estaban trabajando "al costo"; es decir, cobrando dos bolívares cada uno por la carga de caña, pero sin derecho a comida, el almuerzo lo estaban cocinando ellos mismos, en una pieza vecina.

Estos hombres comienzan a trabajar a la una de la madrugada, y no terminan hasta las cinco y media o seis de la tarde, después de haberse dado una paliza de dieciséis o diecisiete horas de faena. Descansan brevemente para tomar café en la madrugada, desayunar a las ocho y almorzar a las 12.

No pueden comer muchos lujos, porque lo que pone cada uno son cinco reales. Las cargas de caña que pueden convertir en panela (que "rinde más que el cucurucho en el trabajo") durante estas largas jornadas pocas veces pasa de ocho. Ocho cargas a dos bolívares por hombre, son dieciséis. Este es un buen jornal para un campesino merideño, aunque sea especializado y trabaje 16 horas. La mayoría de los jornaleros gana menos de la mitad.

-6-

El rendimiento de un equipo de trapiche depende de su coordinación, y cada hombre tiene su trabajo medido.

El *prenero* es el que mete la caña en el trapiche. El *bagacero*, quien se la pasa a las manos, y luego retira el bajazo, que es la caña ya exprimida, seca como una pasta de cartón. Los dos, trabajando conjuntamente, cuidan de que el chorrito de guarapo llegue regularmente a la primera paila de cobre que está sobre el horno.

A la paila que llega este guarapo fresco llaman "calentador"; aquí, mientras se va calentando el jugo, el *segundo pailero* le va quitando con un "ramellón", (que es una gigantesca cuchara hecha con totumo y un palo lago de cabo o de "carruzo", una caña grande) la "cachaza" o espuma de impurezas que flota sobre el caldo. A medida que el guarapo se está "mermando", o espesando, el *mismo segundo pailero lo va pasando* a la segunda paila, y de aquí a la tercera. Ya la tercera paila pertenece al *primer pailero*. El se ocupa de remover el guarapo con la "bagueta", hasta que hierve y alcanza el punto. Para apreciarlo se sacude un dedo de dulce en una olla de agua. Si la enturbia, todavía falta. "Cuando se forma una bala dura" y baja al fondo sin manchar el agua, ya tiene la miel el espesor suficiente para pasarlo a la canoa y después al molde.

Quien alimenta el horno cerrado que hay debajo del cuerpo de pailas es el *parrillero*, y quien arrastra el bagazo secado al sol ("medio día al sol basta") sobre un cuero de res, es su *ayudante*.

-7-

Mérida, con 6.221 unidades de explotación (sólo Táchira le sobrepasa con 10.384) y una superficie total de 11.083 hectáreas dedicada a la caña de azúcar, tiene una producción bruta de 307.894 toneladas. Táchira (539.437), Sucre (376.786), Lara (346.240) son los únicos estados con mayor producción.* Esta caña merideña rinde 1.1132.993 kilos de papeló o panela, ocupando un importante cuarto lugar entre los estados productores del país.

La caña se muele en pequeñas prensas de viejo estilo: algunas movidas a mano, otras con fuerza animal, y también en trapiches que ya utilizan motor eléctrico; pero la mayoría de los trapiches andinos se mueven con el viejo procedimiento de las turbinas de cangilón.

Hay trapiches que están ocupados en moler su propia caña, como el de la hacienda Belén, y trabajan durante 4 o 6 meses al año, según la cosecha; pero hay otros muchos que sin caña propia que moler o sin la suficiente, se dedican a moler la de otros pequeños sembradores, cobrando un tanto por carga. Generalmente un trapiche cobra 30 bolívares por convertir una carga de caña en panela.

En Mérida les ha salido a los viejos trapiches la competencia de un molino moderno que quema bagazo y petróleo, y que en tres turnos de 24 hombres cada uno muele 350 toneladas de caña al día, produciendo de 35 a 38 toneladas de azúcar ya refinado.

* Censo agropecuario de 19,0.

Este es un gigante que se traga hasta la melaza, que Justo Ibarra regala generosamente la de Belén a los campesinos que vienen a recogerla para alimentar sus cochinitos y sus gallinas.

En seis meses, la nueva planta es capaz de terminar con toda la caña que se produce en la zona de Mérida.

Los pequeños trapiches de los parches de ladrillo en los riñones y los remiendos de zinc en la cabeza están tratando de hacerle la guerra al gigante, y cuando yo pasé por Mérida, llevaba el ingenio moderno dos meses sin trabajar. Sin duda que terminará ganando, porque los David gananciosos de nuestra civilización son cada vez menos: pero el reajuste se tendrá que llevar a cabo con cierta lentitud, y sin desconocer los problemas que se derivan de su irrupción en la pequeña economía campesina del sabroso cucurucho o la panela que embojota Justo Ibarra con la apariencia de un diablo entre aquel pailero y aquel humo de vapor de guarapo que ha endulzado por años y años los viejos muros del trapiche Belén.