

Cecilia Restrepo
Fotos de la autora de este artículo
Marzo 2007

Historia de la panela colombiana, su elaboración y propiedades

La caña de azúcar es un cultivo que se introdujo en el mestizaje culinario durante la época de la conquista española a América. Con la caña llegaron también los trapiches y el proceso de la molienda así como sus productos.

Según Víctor Manuel Patiño en su libro "Esbozo Histórico sobre la Caña de Azúcar": "La caña vino a Colombia en el año 1538 a través del Puerto de Cartagena y dos años después en 1540 entró por Buenaventura al valle geográfico del Río Cauca, plantándose inicialmente en la margen izquierda del río Cauca, en Arroyo Hondo y Cañas Gordas, lugares muy cercanos a Cali, donde operaron sendos trapiches paneleros". Para el mismo autor la penetración en el resto del país se hizo a partir de María La Baja en Bolívar, Valle de Apulo, Rionegro y Guaduas en Cundinamarca, Valle de Tensa en Boyacá y Vélez en Santander. www.fedepanela.org.co/historia_panela.

La colonización de América requería, mano de obra para trabajar la tierra. El primer oprimido fue el indígena, pero dados los problemas de mortandad por el clima y enfermedades en las zonas tropicales se recurrió a traer al esclavo de raza negra. Según las crónicas, a Colombia llegaron para 1650 sesenta mil negros provenientes de África. El Padre Alonso de Sandoval describe el transporte de estos negros, en los famosos buques negreros, quienes después de un largo viaje encadenados y mal alimentados, llegaban a tierra para ser vendidos.

El cultivo de la caña de azúcar se desarrolló especialmente en las zonas cálidas, clima al que le era favorable y su cosecha se hacía con mano de obra negra como ya se citó. Tiene un período vegetativo de aproximadamente año y medio, para iniciar su proceso de convertirse en panela.

La panela como es conocida en Colombia se hace también en Venezuela, en Centro América (papelón), en México (piloncillo), en Ecuador, Bolivia y Perú (chancaca).



El beneficio

En este artículo se expondrán los sistemas de beneficio de la caña de azúcar, es decir, su transformación en panela: "el prensado de la caña se hace por medio de un molino llamado trapiche y la concentración de los jugos sobre una hornilla; este proceso lleva a que los jugos se espesen de tal manera, que una vez batidos y enfriados, en unos moldes, el producto se vuelva compacto y sólido o sea, panela" (Raymond, 1997: 159)

El responsable de la molienda es el mayordomo o "el hacendado" que es el que da la orden de cortar la caña, que se hace, dos días antes por entresacado y a mano y durante los siguientes días con el fin de tener material suficiente para el molino y no suspender el proceso. Generalmente a los doce meses está lista para cortar pero esto varía dependiendo del clima, la altura sobre el nivel del mar o la lluvia y es fundamental para la calidad de la panela.

El "recomendado" consigue el personal compuesto por: el "alzador" o sea la persona que recoge la caña, la carga en burros, mulas, carros o a espaldas de los campesinos, según la distancia del trapiche, y la lleva cerca al molino colocándola a la sombra o tapada para que no se dañe; el "descogollador" quien además de quitar el cogollo a la caña, arregla y organiza los tallos para "los preneros" que son los que van a alimentar el molino.

El sitio de trabajo se conoce como la enramada donde está el trapiche, las pailas, el horno, la herramienta para el manejo de la panela y los bultos de caña lista para triturar. El residuo de la caña o bagazo se guarda en la bagacera y sirve de combustible.

Los molinos han cambiado con el tiempo, el antiguo era manual de madera, consistía en "dos maderos, uno de los cuales se encontraba enterrado en tierra y se le insertaba un palo que fungía como palanca. Se necesitaban tres hombres para accionarlo, dos halando y otro palanqueando. Sólo se podía exprimir una caña por vez y el jugo se recogía en un recipiente que se colocaba en la parte baja" (Durán, 1988:37)

En 1779 se hizo un censo de trapiches en la región valluna y se contaron cerca de 227.

El molino o trapiche actual según el ingeniero René F Arias: "... es una máquina con tres rodillos estriados (mazas) por los cuales se pasa la caña para hacer la extracción del jugo o guarapo y separarlo del bagazo. Existen molinos con mazas horizontales accionados con fuerza motriz o hidráulica y molinos con mazas verticales accionados por fuerza animal" www.condensan.org/e-foros/

El trapiche consta de un nivel alto donde está el motor, el segundo está la parrilla con las pailas y en el bajo está el horno. Además tiene un tanque donde se deposita el guarapo, y tres pailas donde se cocina el melado.

Previamente se ha limpiado el trapiche, las pailas u ollas y el horno.

Inicia el proceso el "prenero" quien mete la caña al molino mientras que el "bojotero" recoge el bagazo y lo amarra para pasarlo al sitio correspondiente.

"La caña se coloca en el centro de las mazas, y da vuelta saliendo por detrás el bagazo, el cual es retirado para ponerlo a secar...el jugo cae a una tubería enterrada en el suelo y que va directamente al calentador o tanque de jugo... de ahí pasa a la paila mayor donde hierve y es cuando sale la cachaza o impurezas las cuales son limpiadas". Este procedimiento se hace con cal, la cual, forma grumos de espuma que se retiran con un remellón o herramienta en forma de cuchara metálica, antes de iniciar el calentamiento. Este residuo se lanza a otro tanque de donde retorna, ya colado, al tanque de jugo o bien se mantiene caliente para formar la melaza" (Durán, 1988: 63)

El campesino encargado de limpiar el líquido y dirigirlo al siguiente paso se llama el “relimpiador” quien se turna con el “atizador” cuya función es echarle el bagazo al horno y mantenerlo caliente.

Luego viene la concentración del contenido de azúcar mediante los hornos , los cuales calientan las vasijas donde llega el jugo ya limpio, para evaporarlo y concentrarlo.

En este momento el “pailero” le agrega la cal, necesaria para blanquear el líquido. Una vez la miel está clara se pasa a la segunda paila donde irá mermando por ebullición, continúa por gravedad, a una tercera paila donde mantiene su cocción para terminar de cuajarse.

Esta última fase es el punteo, se refiere al punto en que la miel está lista para hacer la panela. El trabajador que decide el paso de la miel a la última paila es el “templador”, y es quien la bate.

“Cuando la miel está en el punto de hacer panela, el templador saca el temple a la canoa, para batirlo con un remo de madera...se dice que batir el temple es sacarle el aire” (Raymond, 1997: 177)

La miel se debe batir con herramientas de madera, hasta que da un punto exacto para luego llevarla a los moldes. Aquí interviene el “corinche” o el que ayuda a preparar la mesa, a limpiar los moldes o gaveras, a distribuir la masa caliente de jugo concentrado o temple a la batea y de ahí a las gaveras. En estos moldes se deja hasta que enfríe, se pulen los bordes y se sacan para su empaque. Hay diferentes tipos de molde, puede ser redondo, cuadrado o en piloncillo.

La mujer está representada en la “cocinera”, encargada de reponer las fuerzas de los campesinos con sus platos y meriendas, algunas veces la mujer trabaja de prensera.

Desde el punto de vista humano es un trabajo agotador ya que el campesino debe resistir mucho tiempo bajo temperaturas altas, a su vez, la jornada es larga, puesto que una vez empezada la molienda no se puede parar, y por este motivo se acostumbra hacer turnos diurnos y nocturnos.

Todas las partes de la caña son aprovechadas en este proceso, el tallo para el jugo, el sucio del jugo para la melaza que se da a los animales, el bagazo como combustible para el horno y las hojas para empaçar la panela.



Calidad

La calidad del producto final o panela se mide por su color, la claridad es símbolo de un buen producto y su textura a mayor dureza mejor durabilidad.

Se ve afectada por varios factores, clasificados de acuerdo a la materia prima, a los instrumentos de trabajo y al factor humano.

Materia prima

Empezando por los suelos de cultivo, la composición orgánica de los suelos pueden hacer variar la textura, la composición y el color de la panela, las enfermedades de la caña afectan el color y el grano, así como el corte antes de tiempo afectará la acidez y el color del líquido, el descogolle también es importante, de no hacerse esta operación se dificulta el endurecimiento del producto. La mezcla de diferentes tipos de caña tampoco permite la extracción completa del jugo, a su vez la demora de la caña ya cortada en el molino repercute en su composición y se empieza a dañar, por tanto el jugo no es el mismo. Mientras que el grado de madurez de la planta es garantía de un buen jugo

En cuanto a los instrumentos de trabajo tenemos el caso del ajuste defectuoso de las mazas del molino cuya consecuencia es sacar una caña medianamente molida por consiguiente poco jugo, la poca o no limpieza de los implementos de trabajo y de la misma caña traen sustancias extrañas en el líquido y por lo tanto una panela sucia.

La proporción de sacarosa en el jugo y el control de la acidez son dos causas de buena calidad en el resultado de la molienda.

Fallas humanas como que el templador no verifique bien el punto de la miel y la saque antes o después, o que no la bata correctamente, se refleja en el grano, en la consistencia, el color y la mala textura.



Propiedades

La panela es un alimento muy nutritivo ya que no pierde sus minerales y vitaminas durante el tratamiento, como sí sucede con el azúcar que es la continuación del procedimiento.

Su precio varía según el peso, la textura, el color y el sabor pero en general es barato y constituye el principal alimento del pueblo. En Colombia una panela de 450gr. puede costar \$ 1.100.00 más o menos 50 centavos de dólar.

Se toma como bebida llamada “agua de panela” que es disolver un pedazo de panela en agua hirviendo, también como endulzante del café o el chocolate y en dulces caseros como las melcochas y el alfandoque.

El guarapo, es una bebida alcohólica por la fermentación de la panela.

También tiene cualidades curativas en heridas como cicatrizante (panela rallada), en enfermedades del sistema respiratorio, bronquitis (Agua de panela con limón caliente) y para el hígado.

El Reinado Nacional de la Panela:

Se realiza en el municipio de Villeta, Cundinamarca, esta población es famosa por su producción de caña panelera, también por sus festividades como el Reinado Nacional de La Panela en el mes de enero. Esta población se encuentra a 91 kms. de Bogotá y cuenta con 37.300 habitantes. A propósito este año (2007) el gobernador de Cundinamarca dio un discurso del que tomamos algunos apartes, como sigue:

“El símbolo de estas fiestas, la panela, es además uno de los verdaderos hitos de identificación de la patria. Alimento de todos, de pobres y de ricos, de los mayores y de los pequeños, de nuestros soldados, de las mujeres trabajadoras, de nuestros deportistas, la panela nos llena a todos de energía y nos endulza el cuerpo y el alma. Además, no hay ningún Colombiano de los que vive en el exterior, de ese enorme ejército de compatriotas que se fue de nuestras fronteras en busca de un futuro mejor, que no tenga la panela entre su lista de encargos para cuando algún familiar le anuncia visita. Cada panela es un trocito de Colombia, con su dulzura, su fortaleza, su color, como el de nuestras mujeres altivas, su aroma, cargado de recuerdos de infancia, su sabor a cuna, a familia, a todo lo nuestro. “ www.cundinamarca.gov.co/.../2004-01-

Para terminar unos versos del libro de la Dulzada:

*Molé, trapiche, molé,
molé la caña en tu muela;
de la caña sale miel,
y de la miel, la panela,*

*Molé trapiche molé,
molé la caña dorada,
molela a la media noche,
molela a la madrugada.*

(Cuervo, 1973: 193)



RECETAS:

MELCOCHA

Ingredientes

1 ½ taza de agua
1 panela

Preparación

En una olla sobre fuego alto se pone la panela con el agua y se deja hervir, cuando empiece a espesar se baja el fuego y se deja hasta que se forme un melado. Con una cuchara de palo se bate de abajo hacia arriba dando el punto de melcocha que es cuando se vierte en una hoja de plátano y se pueda coger con la mano. Deje que se enfríe lo suficiente para manejarla, agréguele una cucharadita de aguardiente para darle sabor.

Unte mantequilla en las manos, hale la melcocha, doble y vuelva a halar torciéndola hasta estar cremosa y casi sólida.

Corte en trocitos o haga barritas largas entorchadas y envuelva en papel celofán.

El siguiente paso de la melcocha es el ALFANDOQUE, como lo describe el historiador Antonio Montaña:

"En Antioquia decir "sobremesa" es decir postre. El alfandoque es un dulce característico de la dulcería antioqueña, el cual nace como entrenamiento infantil en las labores dominicales de los trapiches del nordeste antioqueño. En efecto los trapiches en calidad de producción diaria y permanente, aprovechan la mano de obra infantil para recuperar y transformar las panelas negras, con menor demanda, en otro producto de venta asegurada. Así pues, párvulos de todas las edades muelen, rallan cocos, engrasan latas y confeccionan melado para luego, aún caliente pero manejable, darse a la tarea de colgar amasijos en una horqueta pelada y empezar a estirar. Tres horas en esta función garantizan sacar de un par de panelas cincuenta raciones. Hoy el alfandoque, a pesar de su laboriosa confección, continúa ofreciéndose en pequeños toldos y ranchos de cocina, ubicados a la orilla de la carretera, y constituye parte del tradicional "recorrido gastronómico dominical" que practican numerosas familias cuando, al regresar a casa, traen consigo asegurada la "sobremesa" para varios almuerzos." www.geomundos.com/sociedad/almorzadero/recetas-de-cocina-y-algo-mas

La Federación Nacional de Productores de Panela FEDEPANELA, está promoviendo el consumo de la panela y nos facilitó la siguiente receta:

GALLETAS RICAS

Ingredientes

½ libra de harina de trigo
1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de aceite

¼ de libra de PANELA granulada

1 yema de huevo

1 cucharada de polvo de hornear

Agua tibia necesaria para remojar la masa.

Preparación

Se amasan todos los ingredientes, se cortan las galletas, se espolvorean con canela o limón rallado y se meten al horno a 300°C.

BIBLIOGRAFÍA:

CUERVO Angel. LA DULZADA. Instituto Caro y Cuervo. 1973. Bogotá

DURAN, Reina. TRAPICHES, PANELA Y MICHE. Cuaderno N° 4. San Cristobal. 1988. Venezuela

RAYMOND, Pierre. HACIENDA TRADICIONAL Y APARCERIA. Ediciones UIS. 1997. Bogotá.

[Salir de este artículo](#)