

## ***Los Trapiches***

**D**e repente el viento que sopla desde el sur, nos trae el dulce aroma de la caña que sale de la boca de una chimenea. Se está procesando la caña en los trapiches. Viene a nuestra mente, envueltos en añoranzas, los recuerdos de la niñez endulzada con los sabores empalagosos del alfeñique, el alfondoque y las melcochas. El viejo trapiche, que se eleva en medio del cañamellar, con su chimenea de rojos ladrillos en mampostería, sus depósitos de bagazo al aire libre, cobijados bajo la techumbre rota y maltratada por el tiempo, y, los negros zamuros revoloteando a su alrededor, son un símbolo emblemático del valle del Chama. Durante años fueron el sustento de una economía agrícola que vino a suplir la bonanza cafetalera, cuando los precios se desplomaron. La caña, que también produce el aguardiente blanco al que se le añade anís para darle un sabor dulzón y llamarse miche en estas regiones, es la bebida popular que alegra las fiestas y quita el frío en los altos páramos. Estos trapiches que podemos ver desde la carretera, son una parte importante del paisaje humano tan característico de las tierras bajas de valle.

En este valle anchuroso hay muchos trapiches, diseminados entre las fértiles vegas regadas por los ríos y quebradas. Existen cerca de un centenar en plena actividad, diseminados en el valle. En todos se conservan las tradiciones agrícolas del pasado. La caña es transportada a lomo de mula, desde los tablones hasta las puertas del trapiche. Adentro, el capataz y los peones trabajan como abejas extrayendo la miel de la caña. El ruido del mecanismo y los gritos forman una algarabía, dentro del recinto húmedo y umbroso, donde vuelan silenciosas las abejas entre los vapores de la miel. El guarapo de color negro sale por un tubo al ser triturada la caña por los dientes de una rueda de hierro movida por un pequeño motor a gasolina. Luego pasa a las enormes pailas en

donde se hierve, formándose así una miel bastante oscura y espesa. Los paileros con hábiles movimientos, vierten la miel en las gaveras de madera rectangulares, que sirven de moldes. Luego ésta se cuaja en las gaveras y al secarse se obtienen las panelas de aproximadamente un kilo cada una. Usando la hoja seca del cambur, los paqueteros las envuelven en pacas de 24 unidades, para almacenarlas. De allí serán llevadas a los mercados de todo el país.

El trapiche no contamina el ambiente, pues usa como combustible, para calentar la miel, el bagazo seco de la caña. Muchos de ellos han quedado abandonados, al reducirse los campos de cultivo por el crecimiento de las ciudades. Todavía en la ciudad de Mérida, existen vestigios de algunos viejos trapiches, hacia la parte baja. Afortunadamente, todavía hoy tenemos algunos trapiches en plena producción sobre las riberas del Chama, desde Ejido, hasta Estanquez. Podemos verlos procesar la dulce caña, en Pozo Hondo, Los Higueros, Los Guáimaras, San Onofre, Río Negro, San Juan, Los Araques, Estanquez,... Lamentablemente, andamos por una vía ancha y de rápida circulación y apenas nos percatamos de todas las cosas interesantes que nos rodean.