

GUARAPO Y CARNAVAL

Por Edy G. Díaz Rojas
Colonia caucana en Bogotá



Carrozas en carnavales de negros y blancos

Acaba de terminar la última versión de los carnavales de negros y blancos en el sur de Colombia y es muy satisfactorio verificar que estas fiestas tradicionales cada vez toman más fuerza como lo demuestra la presencia creciente de público propio y visitante a los pueblos y ciudades del sur del Cauca y Nariño. Todas las fiestas, carnavales y ferias de Colombia tienen sus propios atractivos, es hora de conocer las particularidades de las fiestas sureñas de comienzos de año, para entenderlas y difundirlas mejor. En mi concepto son tres los elementos que las caracterizan: el juego, la música de chirimía andina y el guarapo; cuando se conjugan los tres elementos, estamos en el Cauca. La variación con respecto a Nariño es que en ese Departamento no hay música de chirimías porque el ritmo allí lo llevan las bandas y los grupos de música andina, que tienen otro formato. Empecemos por el juego.

El juego hace parte de varios festejos del territorio nacional (Corralejas, Festivales de coleo en los llanos) donde por lo general es ejecutado por personas adultas, en cambio en el sur carnavalero el juego es intergeneracional y disfrutado principalmente por los niños, se juega colectivamente en las calles y plazas públicas a pintarse con espuma, harina y otros “untos”. Paralelamente los adultos juegan a elevar globos multicolores de papelillo que adornan temporalmente los cielos. Una norma tácita sureña dice: a quien no le gusta el juego no sale de casa en carnavales y en consecuencia, quien sale quiere jugar.

La chirimía andina caucana es otro atractivo de las fiestas, éste grupo musical autóctono de raíces indígenas tiene un formato sencillo, donde se destacan los instrumentos de percusión y viento. Con una flauta travesera de carrizo, dos tamboras, una charrasca y dos maracas, ya hay chirimía. Los músicos no requieren preparación académica, en su mayoría son empíricos, eso sí, se caracterizan por tener buen ritmo y coordinación. Pero además la chirimía siempre va acompañada del diablo, personaje disfrazado que se encarga de motivar el baile, jugar con los niños, recoger dinero y bebida para los músicos. La chirimía es el alma musical de los carnavales.

Sobre el elemento guarapo me extenderé el resto de éste escrito. Solo destacar aquí que existe actualmente una fuerte tensión entre los elementos tradicionales y modernos de los carnavales. Lo moderno está representado en orquestas, música popular y bebidas comerciales que siempre tratan de imponerse; pero lo autóctono resiste, con muchas dificultades. La idea es que haya equilibrio entre los dos componentes para que no pierdan su esencia y terminen siendo unas fiestas comerciales más. Por eso queremos resaltar la importancia de los juegos tradicionales, la chirimía y el guarapo como elementos claves de la identidad fiesterera sureña.

UN POCO DE HISTORIA GUARAPERA



Chirimía andina caucana

El guarapo que tomamos en los carnavales de negros y blancos, es una bebida tradicional que tiene una larga historia, que vale la pena conocer antes de que suscite cualquier posición respecto a su consumo. Como bebidas populares colombianas junto a la chicha, son objeto actualmente de opiniones rápidas y despectivas, como la que se repite desde la época de la colonia y dice que “la chicha y el guarapo son bebidas de salvajes, causa de la pobreza y la violencia que padece el pueblo,”. Nada más lejos de la verdad, de la cultura histórica y política.

Para empezar, guarapo es toda bebida natural que tiene como base el jugo de caña de azúcar, para ser consumido fresco o fermentado, así se conoce en nuestro medio a lo largo de muchos siglos. Como bebida alcohólica pertenece al grupo de los tragos fermentados pero no destilados; se prepara artesanalmente a lo largo de la geografía latinoamericana, principalmente por familias campesinas e indígenas. En el grupo de las bebidas tradicionales no fermentadas, el guarapo no está solo, hay una nutrida baraja, clasificada por los estudiosos según el elemento base de su elaboración (Godoy y otros, 2003), así: de frutas: tepache (bebida mexicana de piña), chicha de chontaduro (del fruto de la palma de ese nombre en la costa pacífica colombiana), vino artesanal de corozo (de una palma de la costa atlántica). De savia: Pulque (de maguey mexicano), vino artesanal de palma (de palma cuesco en Cundinamarca). De tallos: peyote (de cactus mexicano), tesguino (de tallos de maíz), guarapo (de caña de azúcar). De raíces: casabe (bebida y masa de yuca amazónica). De semillas: chicha (de maíz en Colombia y varios países suramericanos), zambumbia (de cebada en México), chicha de los siete granos (en Boyacá). En la variedad está esta la riqueza y el placer de los paladares latinoamericanos.

La chicha y el guarapo son las bebidas de la identidad étnica del pueblo colombiano, según una investigadora del tema (Cordero, 2003). Cronológicamente la chicha fue primero, es precolombina; el guarapo es una evolución posterior que surge a partir de la introducción de caña de azúcar por parte de los españoles hace cinco siglos, no sin precisar antes que la caña de azúcar es originaria de la India y su utilización para elaborar guarapo invención nuestra, por eso ambas son consideradas bebidas autóctonas. Del guarapo son comunes tres variedades: el que se fermenta a partir de jugo de caña hervido, de miel de caña que es más espeso y de agua panela que es aguado y fácil de preparar. En Colombia se consumen los tres tipos, en el Cauca predomina el de jugo de caña panelera hervido que se produce en molindas con trapiches tradicionales de tracción animal y modernamente con motores de combustible.

Originalmente el guarapo es de color amarillo aunque se deja teñir con colorantes naturales y artificiales, por eso se conoce popularmente como el “amarillito”; es consumido principalmente en fiestas tradicionales (navidad, carnavales de negros y blancos), trabajos comunitarios (mingas, inauguraciones de obras públicas), en algunas fiestas familiares (matrimonios, primeras comuniones) y en las pocas guarapearías que quedan en los pueblos. La producción de esta bebida tradicional ha disminuido notoriamente en las últimas décadas, muy pocas familias campesinas derivan el sustento de su elaboración, afortunadamente el guarapo es un subproducto de las fincas que producen panela para los mercados local y regional. Pero la historia no siempre es tan sencilla y tranquila como cuando un grupo de amigos se sienta a compartir guarapo.

Porque la historia de Colombia ha sido despiadada con la chicha y el guarapo. De ser casi sagrada para los primeros habitantes de América durante más de quince siglos, paso a ser descalificada por los conquistadores y religiosos españoles de la colonia al considerarla “bebida de salvajes y pobres” (Álzate, 2006), aunque la tomaban con gusto, porque ellos sí que eran pobres. Los virreyes y arzobispos trataron de prohibirla con toda clase de edictos, multas y excomuniones a lo largo de tres siglos, pero nada pudieron hacer contra una costumbre milenaria. En 1700 crearon los Estancos para expender aguardiente, la bebida legal que reemplazaría a la chicha, pero no se consiguió la meta, por lo que a finales del siglo XVIII, decidieron cobrar impuestos y arrendar locales para las chicherías. El exagerado aumento de impuestos a las chicherías, al tabaco y otros productos se convirtió luego en combustible del movimiento insurreccional de los comuneros que condujo posteriormente a la independencia.

Los criollos de la independencia la toleraron y recibieron renta de la venta de chicha hasta bien entrado el siglo XX, cuando los gobernantes y empresarios iniciaron una férrea prohibición estatal que inició en 1949 (presidencia de Mariano Ospina Pérez), para impulsar el interés privado de la industria cervecera, con tal propósito esgrimieron falsas excusas de higiene, salud y orden público contra las bebidas populares, que se desmintieron con el paso del tiempo. Esa prohibición se aplicó a rajatabla hasta la década de 1970, pero legalmente estuvo vigente hasta la promulgación de la constitución de 1991, cuando la prohibición dejó de ser una estrategia efectiva.

Actualmente vivimos el interregno de legalidad étnica, que es una libertad a medias, porque está sometida al cruel escenario de las leyes del mercado donde se organiza todo para que triunfen los monopolios. En el caso que nos atañe se ve en la competencia asimétrica entre chicha y guarapo contra los gigantes multinacionales de la cerveza, las gaseosas, unidos a las fuertes industrias aguardienteras oficiales de los departamentos que inundan con publicidad la televisión, las emisoras y las redes sociales, influyendo

decisivamente en un público que sin otros referentes acude a la tienda en busca de las marcas que ve por las pantallas.

En esa competencia desigual las tradiciones populares tratan de encontrar un lugar en el escenario comercial global, que ya no se parece en nada a la plaza de mercado de los pueblos, donde predomina la negociación, el trueque y la palabra. Lo de hoy es la salvaje ley del más fuerte en la selva de cemento, de todos modos nada está escrito y cualquier cosa puede pasar en la pelea de los David y Goliat modernos. Hay razones para estar optimistas, la historia misma tiene muestras sobre como en cuestión de costumbres ancestrales estas suelen replegarse a las orillas e incluso al subsuelo cuando los tiempos son difíciles, para florecer cuando los ambientes son benignos. Eso ha pasado con productos de origen indígena como el tequila (mexicano) y la quinua suramericana, que después de un largo desconocimiento hoy están cotizados en el mercado internacional.

Tampoco sobra apelar a que los paladares más auténticos decidan favorablemente que las bebidas autóctonas merecen un lugar en las estanterías modernas, porque las costumbres tradicionales de los pueblos son nuestro valioso patrimonio cultural, que no puede ser borrado de un brochazo por el capital y el mercado. Poco a poco vamos entendiendo que los gustos étlicos y gastronómicos también son herramientas de la acción política y esos aprendizajes pueden empezar con acciones pequeñas.

TOTUMA EN MANO RUMBO AL CARNAVAL



Zumbos y totumos

Totuma en mano, una vasija plástica llena de guarapo y con un amigo de la vereda salimos al carnaval de negros y blancos de Rosas – Cauca, a ofrecer gratis el guarapo que por tradición se prepara en la finca con motivo de las fiestas de comienzo de año. Varias familias campesinas cañicultoras fermentan su guarapo pero no todas no todas lo ofrecen al público, por eso nuestra experiencia vale la pena ser contada.

Al llegar, lo primero que atrajo la atención de un grupo de contertulios de la comarca del héroe Avelino Rosas, fue la copa en que ofrecimos el trago: la totuma vegetal. “Esa si es la original – comentaron y en seguida reclamaron - pero faltó el zumbo”, “es que no se consigue en Rosas” - solo atiné a responder -. Todos bebieron sin reparo el trago ofrecido, la mayoría repitió. “Para el próximo carnaval le traigo un zumbo de Balboa o del Patía - me prometió otro -, “lo espero” – respondí – y continuamos el recorrido.

El zumbo y la totuma son dos recipientes típicos de las culturas campesinas e indígenas. El primero es una vasija vegetal fruto de una liana que se llama calabaza, cuando el fruto está seco se le abre un orificio, le extraen las semillas, se lava, se cura y está listo para almacenar cualquier líquido; se consiguen de diferentes tamaños y formas. El totumo es la taza o copa vegetal donde tradicionalmente se sirven bebidas y sale del fruto seco de un árbol del mismo nombre, este elemento es menos difícil de conseguir porque se comercializa también para empacar los manjares, blanco y amarillo, que se consumen en la época navideña. Por eso solo llevábamos totumo.

En nuestro recorrido carnavalero encontramos a dos paisanos que también hacían la misma labor de difundir al público la bebida tradicional de caña pero ninguno llevaba zumbo, todos utilizamos recipiente de polietileno. La escasez de calabazos es una realidad palpable en los mercados, no se puede negar. Esto se debe por un lado, a que nos cobijó la tendencia consumista de usar masivamente el plástico y abandonar recipientes tradicionales que eran amigables con la naturaleza, como son los de barro y los envases vegetales. Por otro lado a los calabazos los afecta un enemigo natural que los daña y deja fuera de servicio, los famosos gorgojos. Un animal depredador, que ha aumentado su población con el cambio climático y se divierte taladrando todo lo que sea de madera y vegetal. No faltan las plagas que tratan de aguar la fiesta.

Como un lugareño que nos gritaba en la calle: “ ¡cuidado; que por ahí andan los estanqueros”, refiriéndose en broma a los censores de la chicha y el guarapo de las décadas del 50, 60 y 70, que son de ingrata recordación entre los fermentadores. Porque contaban nuestros padres y abuelos que en los tiempos de la prohibición, lo primero que buscaban y destruían los estanqueros cuando llegaban a las fincas paneleras, era los zumbos y ollas de barro donde se fermentaba el guarapo. “no dejaban ni a los gorgojos” – decían en broma -. Pero parece que el guarapo y los gorgojos revivieron calabazos y estanqueros no.

PREJUICIOS CANILLEROS



Niñas, juego y carrozas del carnaval

Un dato estadístico se pudo refrendar en nuestra experiencia, las mujeres consumen menos guarapo que los hombres en una proporción de tres a diez y con el aumento de la edad disminuye el guarismo de consumo femenino. Las explicaciones de este hecho son variadas.

Por tradición sabemos que en el sur, las mujeres son menos consumidoras étlicas, los hombres siempre las han doblado en el consumo. A pesar de que esa costumbre se puede considerar buena a favor de la salud de las mujeres, la triste realidad es que no se da por decisión propia, sino producto del machismo secular que direcciona muchas conductas sociales de cierto modo para favorecer a los hombres, infortunadamente éste lastre mental también cobija inconscientemente a muchas mujeres. Las cosas han cambiado un poco últimamente en beneficio de la población femenina joven; pero la negativa ante el guarapo continúa en parte de esa población, aunque si aceptan otras bebidas. Eso significa que hay que buscar otras causas.

Un grupo de carnavaleras jóvenes justificó su negativa, diciendo: “huy no, el guarapo causa mal aliento”. Entendible, es la vanidad femenina. Sí, pero no es una razón suficiente, teniendo en cuenta lo siguiente: el guarapo tiene su propio bouquet, como dicen los enólogos, pero no es tan fuerte como el aliento que deja el whisky, por ejemplo; en intensidad es similar al “tufo” del tomador cervecero. Nadie se queja de la cerveza pero si del guarapo, o sea que el prejuicio es selectivo. De todos modos para ambas bebidas, no es nada que no se solucione con una buena pasta masticable.

La clave de la respuesta que buscamos me la dio una roseña de mediana edad y muy sincera. Cuando le ofrecí un guarapo a ella y a su esposo, me dijo: “si no viniera de tus manos, yo no dejaría tomar “eso” a mi esposo, porque al guarapo lo revuelven con canilla de muerto”. “Tranquila - respondí - que éste no es para la venta”. Ella aceptó la respuesta pero no la totuma, su esposo sí.

Hay que reconocer que en la historia de las guaraperías (bares populares de expendio de guarapo), algunas voces dicen que los dueños de los locales, con el fin de atraer más clientela, adobaban secretamente el guarapo con huesos de cadáver humano, saliva e incluso interiores de mujer. Ciertas o no esas habladurías se convirtieron en leyendas populares que se repiten hasta la actualidad con un efecto altamente negativo en la aceptación de nuestra bebida. Eso pasaba posiblemente hace mucho tiempo, pero la mala fama persiste, a las bebidas comerciales (sobre todo el aguardiente y el ron) se les perdona que las adulteren de las peores formas antihigiénicas y el consumo continua sin problema. Al guarapo y la chicha no se le perdonan los errores del pasado, eso pasa cuando generalmente cuando el censor (estanquero) ha pasado a vivir dentro de nuestras conciencias.

Sí actualmente el guarapo ya no es un negocio y se prepara principalmente para el consumo doméstico, no tienen sentido esas prácticas antihigiénicas porque eso sería una especie de suicidio étlico del que no vemos los muertos por ningún lado, enfermos a causa del guarapo, tampoco. Entonces hay que reducir nuestros miedos a sus justas proporciones. Lo que sí debemos ser es consumidores(as) exigentes, sea de la bebida que sea, hay que conocer las características fundamentales de un trago para saber si es auténtica o no e identificar cuando tiene ingredientes extraños. El guarapo necesita buenos catadores.

También necesita el guarapo, cada vez mejores tomadores. El ciclo debe ser completo, mejora la producción, mejora el consumo y mejora el consumidor. Ser una bebida popular no significa que se debe abusar de ella, como muchas veces ha pasado. El estigma del tomador de guarapo como el típico borracho de pueblo, que además anda “comprando las peleas” debe ser cosa del pasado; aunque la recomendación es válida para el consumo de todas las bebidas. En 1771 cuando las autoridades coloniales le pidieron al

médico José Celestino Mutis, un concepto sobre el aguardiente de caña, en su dictamen concluía: “las bebidas alcohólicas son alimento y remedio, siempre y cuando no se abuse de ellas”. (En Álzate, 2006).

De todos modos hay que reconocer que la competencia deja aprendizajes y ayuda a crecer, en el caso presente ya está empezando a quedar claro que hay que conocer los secretos de la destilación, porque uno de los horizontes de las bebidas típicas es la destilación, dado que ese es el primer paso para la dignificación de una bebida en la época actual, para luego pensar en consolidarla el mercado, sin que deje de ser autóctona y representativa de nuestra cultura. Ésta meta solo es posible con el concurso de las viejas generaciones en dialogo con los jóvenes campesinos(as) profesionales, que no abandonan el campo, porque valoran los productos de nuestra tierra y piensan hacer empresa desde lo propio. Gracias a ellos(as) podemos soñar que no está lejos el momento que encontremos en las tiendas, guarapo embotellado, pasteurizado o gasificado. ¡Las cosas están cambiando queridas damas!

¡SALUD POR EL GUARAPO!



Juventud carnavalera

A modo de conclusión de nuestro performance carnavalero sureño, podemos decir que hay buenos motivos para estar tranquilos y brindar por la salud del guarapo. Poder disfrutarlo cinco siglos después de su nacimiento y setenta después de su prohibición es de por sí un motivo digno de celebrar. También podemos estar tranquilos, porque mientras se celebren carnavales y fiestas populares el guarapo siempre va a estar allí, como el amigo fiel.

Ya dijimos que en el carnaval había otras personas haciendo trabajo voluntario a favor de la promoción de nuestra bebida autóctona, dos personas, personas jóvenes que se exponía sin complejos ante un público difícil, impactado por las modas y la publicidad mediática que coloca en el subnivel retro a todo lo que huele a costumbres viejas y símbolos sobre los que se edifica la identidad de los pueblos.

Una cosa que si queda clara y es que a gran parte del público joven, le gusta y solicita el guarapo. En nuestro recorrido varios de ellos intercambiaban su cerveza por una “totumada” de guarapo y eso ya se puede considerar un triunfo simbólico. Esa interesante afición juvenil también se puede verificar en la Bogotá del siglo XXI, en el céntrico y colonial Barrio la Candelaria, en fines de semana los

establecimientos públicos más visitados son los que venden chicha bogotana y junto a la juventud nacional, liban no pocos extranjeros. Muy cerca de allí, en la carrera séptima que desemboca en la Plaza de Nariño y al Palacio Presidencial, todavía retumba la consigna universitaria: “queremos chicha, queremos maíz. ¡Multinacionales fuera del país!”. Era la efervescencia de la protesta social del 21N de 2019.

Mientras escribía estas líneas un periódico argentino, publicaba un artículo titulado: “Tepache: la bebida precolombina que podría salvarnos en el futuro”. En la publicación la autora (Mastropablo, 2020) sustenta que todas las bebidas fermentadas son probióticas porque tienen un montón de microorganismos que deberían habitar naturalmente en nuestra flora intestinal. Son muy importantes porque equilibran nuestro ecosistema y ayudan al sistema inmunológico. Esto es lo que necesitábamos, que las razones nutricionales y médicas ahora empiezan a estar de nuestro lado. ¡Salud por el guarapo!

REFERENCIAS

Álzate, A.M. (2006). “La chicha entre bálsamo y veneno”. En Revista Historia y sociedad, No. 12. Medellín.

Cordero, L. (2013). “Guarapo: la bebida del pueblo colombiano”. U. Navarra. Madrid.

Godoy, A. Herrera, T. Ulloa, M. (2003). “Más allá del pulque y el tepache: bebidas alcohólicas indígenas no destiladas de México”. UNAM, México.

Mastropablo, M. E. (2020). “Tepache: la bebida precolombina que podría salvarnos en el futuro”. Publicado en el periódico la Nación de Argentina. Disponible en: <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/tepache-bebida-precolombina-podria-salvarnos-futuro-nid2309504>