

# La panela, una dulce apuesta para que los indígenas sigan viviendo en la Sierra de Colombia

© noviembre 30, 2021 Redacción Mundo



La comunidad indígena de los Arhuacos se dedica a a la elaboración de panela en esta región de Colombia. Laura Rodríguez Navarro

Santa Marta, 30 nov (NoticiasONU) – “Si en Estados Unidos no conocen la panela, ¿qué comen?” Un indígena arhuaco de unos cuarenta años rompe el silencio con esta pregunta. Son las 7 de la tarde –en Colombia a esa hora siempre es de noche– y en los platos quedan algunos restos de arroz con huevo. Alguien toma un sorbo de agua de panela, un endulzante natural, y el ruido de los sapos y de los grillos se intensifica en la maloca. Nos encontramos en algún lugar de la Sierra Nevada de Santa Marta, la montaña costera más alta del mundo. La pregunta no es retórica pero no recibe respuesta. El tono de su sorpresa explica cómo la panela es una forma de vida para los más de 5000 arhuacos que residen en este mágico lugar en el norte de Colombia.

## El indígena arhuaco, protector de la Sierra Nevada

La Sierra Nevada de Santa Marta se conoce en Colombia como “el corazón de la tierra”. Es un paraje abundante en agua, de mañanas calientes y noches frías, con picos de más de cinco mil metros de altura cuyas nieves desembocan en el Caribe colombiano. Aquí los caminos no tienen asfalto y están marcados por las pisada de las mulas que se desdibujan a diario con las vespertinas lluvias tropicales.

Su tierra fértil, que hasta hace una década estaba repleta de coca y marihuana, hoy produce cacao, café y panela. La plenitud de la vida se expresa con un silencio sepulcral. Este es un santuario natural protegido por las comunidades indígenas, que hace apenas 15 años recuperaron lo que, basados en sus ancestros, dicen que les pertenece. “Ser arhuaco es cuidar la naturaleza, es tener el corazón en la Sierra, en el agua, en los árboles, en las lagunas y en la nieve”, explica Rogelio Mejía, representante legal de Asoarhuacos (Asociación de productores indígenas arhuacos).

Los arhuacos de la Sierra Nevada viven distribuidos en doce resguardos\* ubicados a lo largo y ancho de los 17.000 kilómetros cuadrados de este parque Nacional Natural. El centro de todos ellos es el resguardo de Kankawarwa, el más cercano a un municipio pavimentado y el único con centro de salud y acceso a internet. “Aquí se toman todas las decisiones para los resguardos”, dice Rogelio quien fue gobernador de este.

A pesar de las distancias que las separa (llegar a algunos resguardos se tarda días), las comunidades indígenas trabajan de manera mancomunada y pensando en el bienestar general. Hoy, son varios los problemas que inquietan en Kankawarwa: las malas condiciones de las vías, la falta de acceso a centros de salud (de hecho, no todos han podido vacunarse contra el covid-19) y sobre todo el problema de desnutrición infantil.

## La panela: una forma de vida

“Nosotros tomamos aguapanela con limón, aguapanela caliente o mezclada con el café. Es muy nutritiva, es muy rica y contiene bastantes calorías lo cual nos ayuda a los arhuacos que caminamos de un lado a otro varios kilómetros”, explica Gunawwi Mejía, miembro de la comunidad arhuaca en la Sierra Nevada.

La panela se obtiene de la caña de azúcar, una planta de tallo macizo que alcanza una altura de entre dos y cuatro metros. Pasado un año desde su siembra, el tallo se corta y se muele mediante un trapiche para extraer el jugo de azúcar. “Nosotros tenemos conocimiento del trapiche desde hace muchos años, pero de mula; la bestia da vueltas y arrastra la viga que muele la caña”, explica Rogelio.

Una vez extraído el jugo, se hierve a altas temperaturas y se revuelve hasta extraer la cachaza (impurezas) y obtener una textura melosa. Esta se deja secar en unas gaveras (moldes de madera donde se espesa la miel) hasta obtener los famosos ‘adrillos’ de panela.

Pese a su importancia, este producto no llega a todos. La producción irregular de la comunidad arhuaca y la situación económica de ciertas familias no permite que algunos niños y niñas consuman esta ni otra fuente calórica básica en su dieta alimenticia. Esto se traduce en un problema de desnutrición.

“Cada familia está consumiendo tres libras de panela al día y somos, más o menos, 1800 familias. Si multiplicas, es mucho. Lo que queremos es tecnificar la molienda de panela, hacerlo mejor, de mayor cantidad para abastecer a toda la comunidad”, cuenta Rogelio.

## El reto de Seynerín

Aunque le llaman Camilo su nombre es Seynerín, que en arhuaco significa “el principio del todo”. A sus 23 años, es estudiante de Administración Pública en la Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano. Estudia desde Kankawarwa y, al igual que el resto de los miembros del resguardo, viste siempre con una manta de lana blanca y su tocuma (sombrero) del mismo color. “Soy indígena, pertenezco acá y no quisiera dejar mis orígenes”, dice sin soberbia. “Siempre me he dedicado a acompañar a las comunidades a realizar las actividades, tema del cacao o cultivos de verduras”.

Seynerín, de apellido Villafaña Torres, tiene presente que la generación de sus padres recuperó las tierras donde ahora viven. Ahora, su generación, y él en particular, tiene el reto de mantener una calidad de vida que frene el éxodo de arhuacos a la ciudad. “Hay gente que sí se va. Mi objetivo es seguir viviendo acá porque un arhuaco por más que se vaya siempre va a seguir siendo arhuaco”, cuenta. Nunca juzga, ni siquiera a quien reniega de sus raíces: “La mayoría vuelven”, agrega.

Seynerín tiene como metas garantizar la alimentación a todos los niños y crear un sistema de economía autosostenible. La panela puede ser la solución.

Hace siete años, la comunidad arhuaca recibió del Gobierno de Colombia un molino industrial para extraer el jugo de la caña, que en Colombia se conoce como ‘trapiche’. La Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC) y Ecopetrol (la principal empresa de petróleo y gas en Colombia) se aliaron para poner este trapiche en funcionamiento. Seynerín fue elegido por la comunidad para ser su enlace con estas entidades.

“Antes teníamos una hectárea de caña, pero con el apoyo de la ONU y Ecopetrol, en este momento tenemos cinco hectáreas en Kankawarwa”, explica Seynerín.

Carlos Alberto Jordan es facilitador de campo de esta agencia de las Naciones Unidas. Aunque no hace parte de la comunidad, camina por el resguardo como un arhuaco más, y él mismo dice sentirse parte de la comunidad. Desde hace años trabaja con comunidades indígenas y muestra un gran respeto por la cultura ancestral que, entre otras cosas, no permite la explotación del 100% de sus tierras; el 70% deben dejarse para la regeneración del ecosistema. Carlos capacita a los arhuacos en el cultivo de caña, también los acompaña en la transición al nuevo trapiche que ya no funcionará con la fuerza de las mulas, por el bienestar de los animales, sino con un motor. “La idea es que todas las semanas puedan sacar panela haciendo cortes escalonados. A veces se quedan durante dos o tres semanas sin panela y les toca salir a comprarla, la idea es que la tengan acá”, explica.

## Comunidad agradecida

La comunidad, por su parte, está más que agradecida: “Hemos aprendido que hay que saber graduar el fuego y que hay que probar el azúcar primero. Anteriormente, nosotros decíamos que la panela no se podía hacer en tierra caliente porque no se endurece, pero era por falta de conocimientos”, dice Rogelio.

Carlos recorre con frecuencia los cinco resguardos en las que se han adecuado los trapiches. Siempre va acompañado de Seynerín. A diferencia de Kankawarwa; Windiwa, Yeiwin, Bunkwamake y Singuney se encuentran en el corazón de la Sierra, a más de seis horas del resguardo principal. Gran parte del recorrido se hace a pie o en mula, y los viajes están sujetos a un clima y a una vía impredecibles.

El sol de la Sierra no tiene piedad y la altura ahoga en las subidas. Seynerín, calzado con sandalias, camina durante horas. Cruza, sin manchar su vestimenta blanca, charcos, barrizales y ríos. Siempre viaja ligero de equipaje con dos mochilas: una a cada costado. En una carga su poporo [1] y en la otra, de menor tamaño, hojas de coca que va mascando en el camino y que, cada vez que se encuentra con otro hombre arhuaco, intercambia a modo de saludo.

Seynerín solo se queja en el camino si nadie habla: él no es de muchas palabras, pero le gusta escuchar a los demás, especialmente a Carlos.

El recorrido transcurre tranquilo, no cae ni una gota. Tanto Carlos como Seynerín llegan exhaustos al resguardo de Singuney, pero el trabajo apenas comienza: “Aquí hay unas tres hectáreas de caña, de las que se pueden sacar unas nueve toneladas de panela”, explica Carlos. El cultivo es el doble que hace un año, gracias al trabajo de la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito con Ecopetrol y en pocos meses, la cosecha estará lista para alimentar a las 68 familias que residen en el resguardo.

Vicente Izquierdo, comisario del resguardo los recibe en la maloca [2]. A él también le preocupa la alimentación de los niños: “Hay familias que carecen de recursos, de agua y en ese sentido hay que ayudarles”, dice.

El objetivo en Singuney así como en Windiwa, Yeiwin y Bunkwamake, por ser los resguardos más apartados, es que los arhuacos produzcan panela suficiente para alimentar a toda su comunidad. Tras la adecuación del trapiche, se capacita a tres personas en cada resguardo. “Así, en caso de que haya una falla, ellos puedan cambiar la pieza sin tener que parar la producción durante días hasta que llegue un técnico desde Santa Marta”, agrega Carlos.

## Autoabastecimiento y hasta exportación

En Kankawarwa, donde cuentan con un trapiche industrial, el proyecto con la panela es más ambicioso. “Hemos pensado que un 50% debe ser utilizado por un consumo en la región y otro 50% para la exportación”, cuenta Rogelio. La idea es aplaudida por toda la comunidad, ya que todos los ingresos se destinarían al resguardo y podrían garantizar al menos diez puestos de trabajos remunerados. “Es innovador y seríamos la primera comunidad en potenciar el tema panelero en todo este sector y comercializarlo es un gran reto”, dice Gunnawí.

Por el momento, la panela que se produzca en Kankawarwa será enviada al Programa de Alimentación Escolar indígena, una iniciativa estatal que beneficiará a más de 1700 niños arhuacos que asisten a 22 colegios de la Sierra Nevada. “Tenemos estudiantes que se trasladan hasta dos horas de camino para llegar a la escuela, entonces esto les va a servir para recargar energía”, cuenta Gunawwi Mejía, quien ejerce como coordinadora de este programa en la zona. Con este proyecto, los niños tendrán doble garantía de consumir este producto: tanto con el autoabastecimiento que produzca su resguardo como con el Programa.

Seynerín cuenta las semanas para que lleguen la primera gran cosecha de caña de azúcar en la Sierra Nevada. Los arhuacos de Singuney, Windiwa, Yeiwin y Bunkwamake madurarán para recolectar y moler con el trapiche a motor. Esto no solo es un logro para su comunidad, también es una señal de esperanza para él y todos los jóvenes que quieren seguir viviendo en los resguardos de la Sierra.

Por su parte, en Kankawarwa, apoyados por la agencia de la ONU y de Ecopetrol, ya están solicitando el certificado del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos en Colombia para que su producto pueda venderse dentro y fuera del país. Quién quita que, en unos años, en Estados Unidos también coman panela y que provenga de la Sierra Nevada de Santa Marta.