ECOSISTEMAS | 6 de Diciembre de 2021

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

Nutritiva, rica y muy calórica, la panela ayuda a los arhuacos a combatir la desnutrición; la agencia de la ONU que combate el tráfico de drogas apoya a esta comunidad indígena

ONUDC

UNODC/Laura Rodríguez Navarro — Sierra Nevada de Santa Marta es un parque abundante en agua, de múltiples colores y hectáreas. Hay zonas de biodiversidad en el Caribe colombiano y está protegido por la comunidad indígena de los Arhuacos.

"Si se Estados Unidos no conocen la panela, ¿qué comen?" Los indígenas arhuaco de unos cueventa años romper 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. Alguna toma un sorbo de agua de panela, un delicioso metasi, y el ruido de los platos y de las gallinas empieza a ser la única melodía. Nos encontramos en aguja Lugar de la Sierra Nevada de Santa Marta, la montaña costera más alta del mundo. La pregunta es no estética pero no existe respuesta. El traje de su sospecha explica cómo la panela es una forma de vida para más de 5.000 arhuacos que residen en este exigüo Lugar en el norte de Colombia.

UNODC/Laura Rodríguez Navarro - Arhuaca cosechando caña de azúcar

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 parque abundante en agua, de múltiples colores y hectáreas. Hay zonas de más de cinco mil metros de altura cuyos niveles desenrocan en el Caribe colombiano. Aquí los cañeros se hacen más abundantes con las piadas de las mulas que se desbloquean a diario con las vesperales lluvias tropicales.

Su tema líbel, que hasta hace una década estaba repleta de coca y marihuana, hoy produce cacao, café y panela. La presión de la vida se mantiene con esa misma intensidad. Este es un cambio natural porque así los comunidades indígenas, que hace apenas 15 años empezaron lo que, basados en sus ancestros, dicen que los pobreron. "Sin arhuaco no cuidan la naturaleza, es tener el corazón de la Sierra, en el agua, en los árboles, en las lagunas y en la nieve", explica Rogelio Mejía, representante legal de Asonhuaicos (Asociación de productores indígenas arhuacos).

Los arhuacos de la Sierra Nevada viven distribuidos de dos resguardos[1] ubicados a lo largo y ancho de los 17.000 kilómetros cuadrados de este parque Nacional Natural. El cuerpo de todos ellos es el resguardo de Kankawarwa, el único que cuenta a un municipio pavimentado y el único con cerebro de salud y acceso a internet. "Aquí se tomaba todas las decisiones para los resguardos", dice Rogelio quien fue gobernador de este.

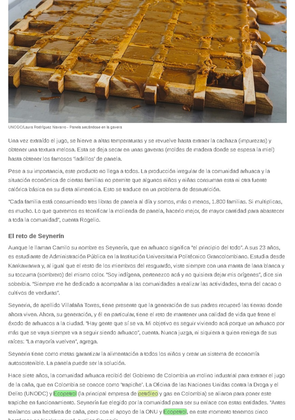
A pesar de las distancias que las separa (hoge a siguen resguardos en tardía días), las comunidades indígenas trabajan de manera mancomunada y pensando en el bienestar general. Hoy, sin vecinos los problemas que inquietan en Kankawarwa, las más codiciadas de las vías, la falta de acceso a cerveza de salud (de hecho, no todos han podido vacunarse contra la COVID-19) y sobre todo el problema de desnutrición infantil.

UNODC/Laura Rodríguez Navarro - Niñas de la comunidad indígena de los Arhuacos, en Colombia

La panela: una forma de vida

"Nosotros tenemos aguapanela con limón, aguapanela calentá o encalada con el café. Es muy nutritiva, es muy rica y cuidese bastante también la cual nos ayuda a los arhuacos que cuidamos de un lado a otro (hasta varios kilómetros)", explica Gustavo 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 inuele mediante un trapiche para extraer el jugo de azúcar. "Nosotros tenemos mucho conocimiento del trapiche desde hace muchos años, pero de inuela, la tarda la vuelta y sentada la vaga que muele la caña", explica Rogelio.



UNODC/Laura Rodríguez Navarro - Panela sardinosa en la guarra

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

Pese a su importancia, este producto no llega a todos. La producción singular de la comunidad arhuaca y la situación económica de costas familias no permite que algunos años y años consumas esta o otra fuente calórica básica en su dieta alimenticia. Esto se traduce en un problema de desnutrición.

"Cada familia está consumiendo ten libras de panela al día y somos, más o menos, 1.800 familias. Si multiplicas, es mucho. Lo que queremos es reducir la molienda de panela, hacerlo menos, de mayor cantidad para alcanzar a toda la comunidad", cuenta Rogelio.

El reto de Seynerin

Aunque le llaman Cariño su nombre es Seynerin, que en arhuaco significa "el principio del todo". A sus 23 años, es estudiante de Administración Pública en la Institución Universitaria Politécnico Gran Colombiano. Estudia desde Kankawarwa y, al igual que el resto de los miembros del resguardo, vive siempre con una mirada de lana blanca y su toconama (sombrero) del mismo color. "Soy indígena, pensezco así y no quisiera dejar mis orígenes", dice sin sobresa. "Siempre me he dedicado a acompañar a las comunidades a evaluar las actividades, tema de cacao o cultivos de verduras".

Seynerin, de apellido Viviafaña Torres, tiene presente que la generación de sus padres ocupaba las tierras desde antes vivía. Ahora, su generación, y el de particular, tiene el reto de mantener una calidad de vida que tiene el resto de arhuacos a la ciudad. "Hay gente que sí se va. Mi objetivo es seguir viviendo así porque un arhuaco por más que se vaya siempre va a seguir siendo arhuaco", cuenta. Nunca jurga, si siguiera a pena revega de sus raíces. "La mayoría vuelven", agrega.

Seynerin tiene como meses general de la alimentación a todos los exitos y cree un sistema de economía autosostenible. La panela es parte de la solución.

Hace siete años, la comunidad arhuaca recibió del Gobierno de Colombia un mínimo industrial para extraer el jugo de la caña, que se Colombia se conoce como "trapiche". La Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito (UNODC) y Ecosistemas, la principal empresa de panela y gas en Colombia) se aliaron para poner este trapiche en funcionamiento. Seynerin fue elegido por la comunidad para ser su enlace con estas entidades. "Antes teníamos una fecnitesa de caña, pero con el apoyo de la ONU y Ecosistemas, ese mismo inventario ahora hacía fecnitesa en Kankawarwa", explica Seynerin.

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

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

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. Antes comíamos, escocos decíamos que la panela no se podía hacer en esas calores porque no se endurece, pero ese era todo el conocimiento", dice Rogelio.

Carlos ofrece con frecuencia los cinco resguardos en las que se han ubicados los trapiches. Siempre va acompañado de Seynerin. A diferencia de Kankawarwa, Wiwdwa, Yewa, Bunkwarwke y Singuety se encuentran en el corazón de la Sierra, a más de seis horas del resguardo principal. Para dare de recorrido se hace a pie o en mula. Los viajes están sujetos a las crecidas de las vías, que a veces son imprevisibles.

El sol de la Sierra es rose piedad y la altura ahoga en las subidas. Seynerin, calzado con sandalias, carina durante horas. Cruza, sin inachar su vestimenta blanca, chacos, barrizales y ríos. Siempre viaja ligero de equipaje con dos excepciones: una a cada costado. En una carga su propio [1] y en la otra, de mayor 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.

Seynerin sólo se queja en el camino si sadio habla. El es de muchas palabras, pero le gusta escuchar a los demás, especialmente a Carlos.

El recorrido transcurre tranquilo, así cae el una gota. Tanto Carlos como Seynerin llegan exhaustos al resguardo de Seguaney, pero el hablazo apenas comienza. "Aquí hay unas tres fechitas de caña, de las que se pueden sacar unas ocho toneladas de panela", explica. 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 Ecosistemas 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 escuecos, de agua y es ese sentido hay que ayudarles", dice.

El objetivo de Seguaney así como de Wiwdwa, Yéwwa y Bunkwarwke, por los 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 los cosecos en caña cogiendo. "Así, en caso de que haya una lela, ellos puedan cambiar la pieza sin tener que parar la producción durante días hasta que llegue un técnico desde Santa Marta", agrega Carlos.

UNODC/Laura Rodríguez Navarro - Sierra Nevada de Santa Marta es un parque abundante en agua, de múltiples colores y hectáreas. Hay zonas de más de cinco mil metros de altura cuyos niveles desenrocan en el Caribe colombiano y está protegido por la comunidad indígena de los Arhuacos.

Autoabastecimiento y hasta exportación

En Kankawarwa, donde cuentas con un trapiche industrial, el proyecto con la panela es más ambicioso. "Hemos producido aun 50% dobe ser utilizado por un consumo en la región y otro 50% para la exportación", cuenta Rogelio. La idea es aprovechar la oferta de la comunidad, ya que todos los vegetos se desbravalas el arsgaudo y podrían generar un excedo de panela para otros municipios vecinos. "Es necesario y ordenarla la primera comunidad en potenciar el tema panelero en todo este sector y comercializarlo en un gran nivel", dice Gustavo.

Por el momento, la panela que se produce en Kankawarwa será enviada al Programa de Alimentación Escolar indígena, una iniciativa estatal que beneficiará a más de 1.700 niños arhuacos que asisten a 27 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 Gustavo Mejía, quien ejerce como coordinador de este programa en la zona. Con este proyecto, los niños tendrán dobe panela de consumo este producto, tanto en el autoabastecimiento que producirá su resguardo como con el Programa.

Seynerin cuenta las semanas para que llegue la primera gran cosecha de caña de azúcar en la Sierra Nevada. Los arhuacos de Seguaney, Wiwdwa, Yéwwa y Bunkwarwke madrugarán para recolectar y moler con el trapiche a motor. Con ello solo es un logro para su comunidad, también es una señal de esperanza para el resto de [3] dobes (dobes) que quieren seguir viviendo en los resguardos de la Sierra.

Por su parte, en Kankawarwa, acopados por la agencia de la ONU y de Ecosistemas, ya están adecuando el cerebro del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos en Colombia para que su producto pueda venderse dobes y fuera del país. Quita gente que, de vacio, ellos, en Estados Unidos también comen panela y que provenga de la Sierra Nevada de Santa Marta.

[1] Según Wikipedia, el resguardo es una institución legal sociopolítica de origen colonial español en América, conformada por un territorio reconocido de una comunidad de ascendencia amerinda, con título de propiedad inalienable, colectivo o comunitaria, regido por un estatuto especial autónomo, con pautas y tradiciones culturales propias.

[2] Psycol**:** Caraibaco seco que cosechee polvo de coches de inay y es el que se vendulce, por medio de un endero, coca mascada. El objetivo es resbregar y aunlarse las bojas barredoradas de la pare exterior del caracol para que salgan los restos de cal. Una vez limpia, se introduce en la boca del portador. De uso exclusivamente masculino.

[3] Casa comunal.