

EL TRAPICHE

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.



¿Qué es un trapiche?



Es una máquina o molino con tres rodillos estriados (mazas) por los cuales se pasa la caña para hacer la extracción del jugo y separarlo del bagazo, en el pasado se usaba como fuerza motriz los animales (bueyes).

Tipos de molinos:

Existen molinos con mazas horizontales accionados con energía hidráulica y molinos con mazas verticales accionados por fuerza animal y en algunos casos humana.

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

¿Cómo se procesa la caña de azúcar?

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.

Alimentos que obtenemos de la caña de azúcar:

- Tapa de dulce
- Azúcar
- Azúcar moreno
- Melcochas
- Sobado
- Cajetas
- Guaro de caña

Beneficios de los trapiches:

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 como alimento, el bagazo como combustible para el horno y las hojas para empacar la panela.

Propiedades de la tapa de dulce:

La tapa de dulce 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 y refinación del procedimiento.



En la actualidad 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”. En la actualidad la mayoría usan electricidad y menos mano de obra humana.

Los productos obtenidos de la caña de azúcar son muy gustados por la mayoría de la gente, le invitamos a que los pruebe y medite en todo el trabajo que fue realizado para saborear una simple, pero deliciosa melcocha.

26 de noviembre, 2010

