

EL MELAO DE CAÑA

Escribe: Milagros Martínez Muñoz

Por las alturas de la provincia de Cajamarca, en el distrito de Magdalena, en el sitio denominado Huatasique, el poblador campesino fabrica el riquísimo *melao* de caña y la dulcísima chancaca.

El *melao* es preparado por toda una familia; intervienen hijos, nietos, abuelos, padres, madres etc.; anteladamente se pacta un compromiso de trabajo mancomunado que dura un año, por parte de toda la unidad familiar.

El trabajo se realiza utilizando muy rústicos instrumentos. Empieza con la propia siembra de la caña, cuyo crecimiento se vigila todo el año, para luego cortarla y seleccionar los mejores ejemplares, que se emplean en la elaboración del *melao*. Los instrumentos que se emplean para obtener el *melao* son hechos a mano y han sido utilizadas de generación en generación desde hace bastante tiempo. Entre ellos, tenemos:

- La hoz, que sirve para cortar la caña.
- El trapiche, donde se exprime el jugo de la caña, y que tiene forma de dos rodillos grandes.
- Una canaleta por donde pasa el jugo de la caña.
- Una paila, en donde se deposita dicho jugo, con una capacidad para albergar unas treinta latas; y
- Un cucharón grande de madera.

El *melao* es el producto del jugo de la caña fresca mezclado con un poco de cal, cuyas cantidades son aproximadas según el gusto del maestro que lo prepara.

Cortadas las cañas, que previamente han sido deshojadas y limpiadas, se procede a introducirlas de par en par al trapiche, obteniendo un jugo dulcísimo que corre por una canaleta que está conectada con la paila que recibe todo el líquido.

Obtenida la cantidad de jugo deseado, se procede a hervirlo en la paila, con un fuego muy fuerte de aproximadamente 100%; a medida que hierve, el maestro de la caña va moviendo el compuesto, al que se ha adicionado la cal.

La cocción dura aproximadamente de 3 a 4 horas, con movimientos continuos y probando de tiempo en tiempo el punto que va adquiriendo. A determinada hora se alza el cucharón y se comprueba si ya es *melao*.

Ello logrado, los campesinos dejan enfriar el *melao*, que ya no va a endurecerse sino que va a adquirir un estado liquido determinado. El punto exacto del *melao* debe ser sin ser ni tan suelto ni tan compacto.

El *melao* de caña se guarda en peroles u ollas, para consumo interno; se come entreverado con harina, como una especie de *machsca* que en la región se llama *zango*; también acompañando al pan y al quesillo; muy apetecido por los niños campesinos. Y una parte del *melao* es envasada en latas para su comercialización.