

EL ÑEQUE

UNA BEBIDA ESPIRITUOSA CON CUERPO AJENO

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



EL ÑEQUE

UNA BEBIDA ESPIRITUOSA CON CUERPO AJENO

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

La elaboración de las bebidas espirituosas artesanales ha sido un legado que se ha conservado sin importar la transición generacional, sus procesos se transmiten de manera oral, por lo tanto, se carece de registros escritos por parte de las comunidades que mantienen vigente dentro de su cultura, la ingesta de estos destilados.

Culturas como la Zenú "Sinú o Cenú" y Wayúu, que han consolidado sus asentamientos en el caribe colombiano, implementan estas bebidas como símbolo de integración de la comunidad; asimismo, como un elemento con propiedades medicinales que aportan beneficios a sus pueblos. Un destilado conocido en estos territorios bajo el nombre de ñeque.

Su elaboración tiene como base dos ingredientes principales, agua y zumo de caña de azúcar, que con el paso del tiempo se ha cambiado por panela. Con la integración de estos productos se obtiene lo que coloquialmente se conoce como "guarapo" con un intervalo de tiempo en reposo de siete días. Según el documento, Caracterización del ñeque, bebida alcohólica elaborada artesanalmente en la costa caribe colombiana, de la Universidad de Cartagena; durante los siete días de reposo el líquido alcanza una densidad de un grado Baumé, (escala utilizada para medir los grados de alcohol de un líquido) el resultado se obtuvo con una muestra realizada con densímetro luego de observar la efervescencia ocasionada por su fermentación.

El proceso continúa llevando el líquido fermentado a un alambique, a pesar de que pueden ser construidos con materiales diversos, los más apetecidos son los elaborados en bronce. Al estar dentro de este artefacto, el líquido se calienta en busca de separar el alcohol que viaja en forma de vapor por el cuello y luego por el serpentín del alambique, en donde se baja la temperatura, arrojando como resultado un goteo que se recoge en un recipiente generalmente de vidrio y catalogado como una versión de ron artesanal. A través del tiempo la bebida ha sido recrudescida por un estigma de ilegalidad que ha mantenido su producción bajo reserva, de esta práctica se deriva su nombre.

El nombre de esta bebida "ñeque" proviene de una especie de roedor cuyo nombre científico es *Dasyprocta fuliginosa*, con una medida que oscila entre los 45 y 75 centímetros y que, con una vida silvestre de alimentación herbívora, alcanza un periodo de longevidad de veinte años. Una de sus características con mayor notoriedad es su facilidad para correr y esconderse cuando se siente acechado o presume que se encuentra en riesgo; razón por la cual asociaron esta particularidad con la necesidad de esconder la bebida ante la inminente ilegalidad. Los habitantes de la costa Caribe llegaban al bar y decían "Deme un Ñeque" que significaba "deme uno del escondido".

Existen versiones que se envasan con la adición de hierbas aromáticas que aportan sabores marcados a la bebida, muchas son utilizadas a nivel medicinal y las hierbas que incorporan tienen un objetivo principal, en otros casos a los gustos de la comunidad. En la actualidad no existe un tipo de envase y etiquetado que le aporte elementos identitarios, por lo que se acostumbra reutilizar botellas de otro tipo de licores para su almacenamiento. Una historia que manifiesta en medio de comentarios jocosos el portador de tradiciones sucreño Domingo Ramos, conocido como Mingo, quien hace énfasis en la falta de envases específicos para el ñeque, mencionando que por esta razón la bebida espirituosa se embotella “en cuerpo ajeno”.

En el municipio de San Antonio de Palmito – Sucre cada año se celebra en el mes de Junio “ El Festival de Bebidas Tradicionales del Pueblo Zenú” en donde el “Ñeque es el protagonista.