

CULTURA Y DEPORTES

Rescate cultural de la Cususa: El alma fermentada de las montañas

Cro. Francisco Evelio Salgado Martínez

En lo profundo de las comunidades de Siuna, donde el tiempo se mide en estaciones de maíz y la memoria fluye como los ríos entreverados en la selva, aún persiste una tradición ancestral: la elaboración de la cususa. Esta bebida, fermentada con sabiduría campesina y destilada con paciencia ceremonial, constituye mucho más que un licor artesanal: es un rito, una herencia y un símbolo de identidad territorial del cual los nicaragüenses nos sentimos profundamente orgullosos.

Gracias al testimonio de hombres conocedores de este arte, y quienes con sus prácticas hicieron feliz a más de un comunitario en las montañas siuneñas, donde el maíz germina entre la neblina y la tradición se transmite de boca en boca, como don Ricardo Montoya, don Nery Salgado, don Anacleto Salgado y don Francisco Salgado, reconstruimos el arte de preparar esta bebida que no solo embriaga los sentidos, sino también la historia de una comunidad.

El proceso para la elaboración de una buena cususa inicia con la selección del maíz, que de preferencia debe estar en avanzado estado de germinación (nacido), para asegurar que los azúcares se liberen con facilidad. Este maíz se martaja (tritura de forma rústica) y se pone a cocer durante aproximadamente una hora. Luego se endulza con guarapo (jugo de caña) o con tapa de dulce, ingrediente común en los hogares campesinos donde antaño abundaban los molinos. Actualmente se puede usar azúcar comercial en caso de no contar con dulce de caña.

Esta mezcla se deposita en un fermentador artesanal, idealmente un cántaro de barro o de madera, donde permanece entre 24 y 48 horas hasta lograr una fermentación adecuada. El líquido fermentado, conocido como chicha, se separa de los residuos sólidos y se vierte en una vasija para iniciar el proceso de destilación.

La destilación es una técnica sencilla pero precisa. La olla donde se hierve la chicha se tapa herméticamente y se le instala un carrizo (tubo de bambú o plástico) que conduce el vapor hacia otro recipiente, pasando previamente por un sistema de enfriamiento en agua fría. Es fundamental destacar que sellar adecuadamente el recipiente es crucial para garantizar la calidad de la cususa, ya que cualquier fuga de vapor compromete el proceso de destilación y, con ello, se pierde el producto deseado.

En esta etapa, es importante precisar que la destilación debe realizarse a fuego lento y cuidadosamente controlado. Si la temperatura es demasiado baja, el proceso se detiene y la fermentación se malogra; si, por el contrario, el fuego es excesivo, la chicha puede quemarse y arruinar el sabor final de la bebida. Mantener ese equilibrio térmico es parte del arte que solo la experiencia campesina ha sabido dominar con maestría.

Este proceso de destilación resulta fundamental, ya que permite transformar el vapor fermentado en un líquido claro y concentrado. Al circular a través del carrizo y enfriarse progresivamente, el vapor se condensa y comienza a gotear lentamente en el recipiente final, dando origen a la cususa: una bebida aguardentosa, ancestral y profundamente enraizada en la identidad campesina del Caribe nicaragüense.



El primer líquido que gotea —el de mejor calidad— es conocido en la jerga popular como el cojoyo, un destilado fuerte y de alto grado alcohólico. A medida que avanza el proceso, el producto se suaviza y da paso a la mistela, de sabor más dulce y menos intenso. Finalmente, cuando la destilación se agota, se obtiene lo que algunos llaman el tapón de olote, un remanente suave y de menor calidad.

Pero más allá del alambique artesanal y del dulzor embriagante, la cususa representa una expresión de economía popular, una herencia transmitida por generaciones de cususeras que, con ingenio y trabajo, abastecieron comunidades enteras cuando el licor comercial era escaso o prohibido. Estas mujeres, valientes y visionarias, mantuvieron vivo un saber que hoy forma parte del patrimonio cultural del Caribe nicaragüense.

La cususa, fermentada en cántaros y en memoria, es un símbolo de identidad territorial. Recordarla, escribirla y transmitirla es también una forma de resistencia cultural. En cada sorbo hay historia; en cada gota, una huella que nos recuerda quiénes somos.

