



4

LAS REFRESCANTES BEBIDAS CRIOLLAS



Vista de Samaná,
centro de
producción
de gingerbeer.

El mabí y sus tipos

En el extendido período histórico visto en el capítulo anterior hicieron aparición varias bebidas refrescantes asociadas a condiciones naturales o tradiciones culturales. El término genérico más usado en la actualidad para referirse a ellas es el de mabí. Anteriormente, más de cien años atrás, el término correspondiente era el de pru. Hoy mabí es considerada, entre los dominicanos, toda bebida refrescante que se deja fermentar al aire libre durante unos pocos días.

Estas bebidas tienen un elemento común con la cerveza: se preparan a base de la fermentación. Pero tienen, sobre todo, diferencias importantes, por lo cual cabe considerarlas a lo sumo como semi-cervezas, entendiendo por cerveza, en una acepción amplia, toda bebida fermentada de baja graduación alcohólica. En la acepción actual precisa, a partir de la generalización del producto desde Europa noroccidental y central, la cerveza está invariablemente compuesta de un cereal malteado, fundamentalmente cebada, lúpulo y

levadura. Pero ya se ha visto que en numerosos pueblos se han fabricado cervezas que escapan a tal característica, pues, aunque consisten en bebidas alcohólicas fermentadas, a menudo no usan ninguna levadura y se basan en otras materias primas, como se ha visto para el Oriente, África y América.

Las bebidas refrescantes dominicanas, aunque fermentadas, tienen un grado alcohólico tan reducido que resulta insignificante. Si bien puede haber cervezas con un grado alcohólico mínimo, se relacionan a los insumos hoy convencionales. De tal manera, las variedades de mabí no pueden, estrictamente hablando, catalogarse como cervezas, pero sí como un producto parecido. Ambos tienen por común finalidad la de refrescar, pero en el mabí la finalidad es casi exclusiva, mientras en la cerveza se conjuga con la búsqueda de un contenido festivo vinculado a su baja graduación alcohólica.

Dos son los motivos que pueden haber incidido en la «no evolución» de las bebidas refrescantes hacia un tipo propiamente dicho de cerveza. Se pueden vincular a las mismas causas que llevaron a que no se perpetuara la cerveza del casabe preparada por los taínos. El primero es la afición de los dominicanos a los licores derivados de la caña; el segundo remite a la extrema pobreza, que dificultaba toda labor que requiriese un procesamiento esmerado.

No hay noticias precisas de cuándo comenzaron a utilizarse esas bebidas refrescantes en la isla de Santo Domingo, pero no cabe duda de que se trata de bebidas antiguas, como refieren varios de los entrevistados octogenarios y nonagenarios. Con seguridad algunas de ellas comenzaron a utilizarse en el período colonial. Al menos, está mencionado el uso de la palma cacheo para tal fin a mediados del siglo XVIII,¹ y está documentado que el término mabí, al que Alexander Exquemelin le asignó origen indígena, comenzó a utilizarse en la época colonial. Sin embargo, esta bebida no fue consignada por los cronistas de Indias. Por otra parte, no parece que la bebida descrita por este aventurero holandés del siglo XVII fuera la misma que los dominicanos conocen en la actualidad, pues el procesamiento difería así como la materia prima sacada de un tubérculo:

«Usan unas batatas para hacer una bebida. Las cortan en tajadas y las echan en agua caliente. Entonces cuelean el líquido y lo dejan posar dos o tres días hasta que se fermente. Es una bebida sabrosa y nutritiva, con un sabor amargo que no es nada agradable. Ellos le llaman mabí, que es el nombre que le dan los indígenas.»²

A partir de esta cita del aventurero se puede concluir que en el período colonial era corriente la preparación de bebidas fermentadas. Además del «vino de batata», Exquemelin, como se verá más adelante, describe la preparación del refresco de cacheo, aunque no le da ese nombre. Un siglo más tarde, Luis José Peguero retoma el tema refiriéndose

a la palma cacheo. De todas maneras, llama la atención que esas bebidas no recibieran atención de otros visitantes y observadores, lo que se plasma en la ausencia de menciones en la generalidad de las crónicas.³ Tal vez la explicación de estas ausencias radique en que los redactores de crónicas o relaciones no se adentraban en la vida rural, a diferencia de las posiciones de Exquemelin y Peguero, en posibilidad de atender a los usos culturales del mundo rural, el primero como bucanero y el segundo como hatero. Más allá, resulta por el momento imposible externar hipótesis sobre los orígenes de esas bebidas, al igual que las que hoy reciben el nombre de mabí.

Como se verá a propósito del mabí, una presunción común, producto de la transmisión oral, le asigna un origen que no es demasiado remoto, básicamente las décadas finales del XIX. Si fue así, se acogió una palabra que con seguridad ya existía para designar una bebida cuyo uso se habría discontinuado. En cambio, se generalizó el término pru, vocablo nuevo, posiblemente venido de otros países de América española.

Al mismo tiempo, esas bebidas forman parte de un contexto panantillano, resultado de interacciones culturales no aclaradas de manera cabal. Pru es un término también utilizado en Cuba y posiblemente en otros territorios hispanoparlantes. De la misma manera, no deja de resultar sintomático que el término mabí sea usado tanto en República Dominicana como en Haití, señal de las interacciones culturales y del arraigo insular de la bebida.

Pru

Las primeras menciones escritas del pru que se conocen datan de la segunda mitad del siglo XIX, especialmente las últimas décadas. Entonces con ese término se aludía fundamentalmente a un refresco hecho de alguna planta local. Para algunos es categórico que se hacía de bejuco de indio,⁴ lo que recoge un diccionario,⁵ mientras otros piensan que se trataba de otra bebida.⁶ De la importancia local de la bebida da cuenta el hecho de que el término esté recogido en la toponimia finisecular decimonónica, al denominarse así una estancia localizada al oeste de la vieja ciudad amurallada, como se observa en el mapa de Casimiro de Moya.

Por su uso común, el pru comenzó a ser mencionado en obras literarias a fines del XIX. El hecho de que anteriormente no se mencionara no significa que no existiera; más bien refleja la escasez de producciones literarias. Menciones dispersas se encuentran en un relato de Francisco Moscoso Puello acerca de la vida cotidiana en la ciudad de Santo Domingo durante la década de 1890.⁷ También hay una mención de Enrique Aguiar, cuando describe un ventorrillo de la misma barriada: «A un lado, y pegada del seto, se

alzaba una estiva de petacas de carbón y recostados de la estiva, haces de caña; al pie de la mesa grande había dos cajas de gas, cuyas tabas, negras de sucio y de tiempo, soportaban una batea de jobos llenos de mimes, un plato de guayabas coscorrones, chinás, lechozas y algunas frutas de la cosecha; allí también se veían, colocadas en una cajita de aquel jabón que se vendía en briskas, varias botellas de pru, de ese pru caribe cuyas burbujas se precipitaban hasta formar una espuma amarillenta que salía por encima de los tapones amarrados.»⁸

El mabí «clásico» de bejuco de indio

Como se ha referido, en la actualidad mabí es, para el común de dominicanos, la bebida preparada a base de bejuco de indio. Si bien se conoce en la generalidad del país, hay

Bejuco de indio.



razones suficientes para pensar que es originaria del Este. Un recorrido por sus localidades muestra un mayor arraigo de la bebida que en otras regiones. Por otra parte, informaciones orales indican que décadas atrás no se confeccionaba mabí en algunas localidades cibaenas, como en Moca.⁹ De todas maneras, cualquiera que haya sido su momento de origen, el mabí tiene una prolongada existencia en las comarcas cibaenas, donde los ancianos coinciden en que es un producto antiguo. Hace tiempo, ya uno de los frío-fríos favoritos de los niños era el de mabí.¹⁰

El posible origen relativamente tardío en el XIX y la localización primera en el Este apoyan la teoría de que el mabí fue introducido por los inmigrantes barloventinos, casi todos trabajadores relacionados a las plantaciones cañeras, así como por trabajadores de las colonias francesas de Martinica y Guadalupe.¹¹ En este momento, a falta de documentación asertiva, no se puede emitir una conclusión respecto a esta cuestión. Pero, sin importar su origen, el mabí se asoció a una modalidad de la vida cotidiana provinciana, sobre todo en los pueblos de pequeño tamaño. Hay suficientes indicaciones de que el mabí no se utilizaba, al menos como hoy, en las comarcas puramente rurales. Una de las entrevistadas de mayor edad, Margarita Pérez, nacida en Los Llanos en 1922, en el seno de una familia relacionada a la confección de mabí, refiere que su madre ya lo hacía, pero no así su abuela. Don Ramón Villaverde, por su parte, asegura que la trayectoria del mabí partió de la ciudad al campo, o sea, de manera inversa a otros usos culturales tradicionales.

La principal razón de esto, seguramente, estriba en que la conservación del producto requiere refrigeración. Es cierto que en secciones rurales del Este se ha preparado y conservado mabí, durante períodos cortos, en tinajas de barro, uno de los artículos artesanales más extendidos en la región. Pero en las poblaciones se da por sentado que el mabí está asociado a su conservación durante cierto tiempo. Por eso su preparación y almacenamiento ha pasado por diferentes fases.

Tras el empleo de la tinaja se pasó a la damesana, envase de vidrio de tamaño bastante grande, que comportaba de hecho una medida y que llegaba al país para otros procesos o para introducir sustancias diversas. Cuando se industrializó el aceite de maní, desde fines de la década de 1930, las latas de hojalata, también de bastante tamaño, pasaron a ser el receptáculo típico en el que se preparaba el mabí. Algunos artesanos tomaban la precaución de revestir esas latas de pintura, a fin de prevenir que el óxido alterara la calidad del producto. En tiempos recientes, cuando el plástico se ha hecho la materia prima básica para los envases, ya casi invariablemente el mabí se prepara en cubetas de ese material.¹²

Etapas parecidas se sucedieron en el método de enfriamiento. El conservado del producto, como se verá más abajo, requiere que se mantenga en un sitio frío o fresco. Al principio bastaba la tinaja, para unos pocos días. Pero los más ancianos recuerdan la introducción del hielo, lo que permitía una conservación más prolongada, ya que a menudo se utilizaban procedimientos para asegurar que el hielo durara muchos días. La electricidad introdujo poco a poco el uso de la nevera, a medida que en los medios provincianos se iban abriendo terreno los usos materiales de la modernidad; y donde no llegaba la electricidad, se hizo común la utilización de neveras de gas.

A pesar de que, como artículo urbano, su producción era realizada por artesanos especializados, también era común en las poblaciones del Este su preparación para exclusivo autoconsumo hogareño. Y es que se adecuaba a la perfección al perfil pobre o modesto

Ramón Villaverde, comerciante de San Pedro de Macorís.



de la vida dominicana tradicional. Prácticamente ningún artesano o comerciante especialista podía sobrevivir gracias al mabí. Se trataba de un complemento en los ingresos, aunque en casos contados podía representar el principal medio de vida en un esquema laboral caracterizado por la multiplicidad de ocupaciones. Solo excepcionalmente se fundaron establecimientos formales, como el taller de Los Llanos, con producto con etiqueta y la marca Mabí Llanero Pérez Eusebio.

Dos esquemas básicos se han podido detectar en las pequeñas poblaciones como Los Llanos: el pulpero que fabrica el mabí para la venta en su establecimiento, y la productora

casera que suple negocios de expendio, aunque vende también a forasteros o a vecinos y relacionados. Se trata, por ende, de una bebida comercial pero más asociada a ambientes de personas pobres o modestas. No obstante, en el medio provinciano hasta el presente el mabí tiene sus adeptos, que lo conceptualizan como bebida favorita. En la familia fabricante de mabí seibano se conserva la tradición de que el mismo Rafael Trujillo, mientras fue jefe de puesto de la Policía Nacional Dominicana en esa ciudad, era un consumidor asiduo de mabí. Detrás se señalan figuras importantes, dominicanas y extranjeras, que quedan impresionadas tan pronto prueban el producto y lo solicitan continuamente. Originalmente la popularidad del mabí provino de que las fábricas de refrescos de gaseosa se fundaron con cierta tardanza a fines del XIX y, a causa de la fragmentación geográfica y económica, sus productos no traspasaban el espacio local. De tal manera,

Cubeta de plástico para la preparación de mabí.



como producto artesanal, y con la ventaja de ahorrar en pago de mano de obra asalariada y fletes interurbanos, el mabí competía en precio con las bebidas gaseosas.

No de otro modo podía acontecer con un producto de confección tan elemental que una de las artesanas refiere que «no tiene ciencia» y que está en condiciones de enseñar a todo aquel que desee aprender a hacerlo.¹³ A pesar de esa sencillez en su elaboración, el mabí es un acervo de las generaciones pasadas, basado en el aprovechamiento de un producto de la naturaleza.

Lo primero que hace el artesano es escoger la materia prima, aunque su búsqueda se

confíe a un relacionado o, raramente, a un pequeño vendedor. El verdadero bejuco de indio se diferencia de otra variedad, muy parecida pero de tallo más oscuro, denominada bejuco cimarrón. Mientras más claro es el color del bejuco de indio, en principio mejor será el mabí producido.¹⁴ Estas ramas finas, de enredadera o bejucos, se dejan bajo el sol hasta que queden secas. Entonces se procede a extraerles la corteza en tiras alargadas, las cuales son depositadas en agua durante uno o dos días.

El primer producto que se extrae es el pie, una parte del cual puede usarse para consumo, pero la mayor parte se conserva para dar fuerza a ulteriores preparados de mabí. Ante todo, lo que está en juego es una cuestión de tiempo, pues, según refiere una de las artesanas, con el pie la bebida «sube» más rápidamente.¹⁵ Ese pie se debe guardar en condiciones óptimas, para poder reusarlo. De acuerdo a Ramón Villaverde, con una botella de pie se puede preparar una damasana de cinco galones de mabí.

Normalmente, pues, se vierte una porción del pie en un recipiente de tamaño variable, pero que siempre tiene varios galones de capacidad; se le añade agua y una nueva cantidad de corteza de bejuco de indio y se bate, deseablemente con un cucharón de madera. Cuando se juzga que está listo, se añade azúcar parda y se deja fermentar. Algunos de los entrevistados consideran que el azúcar contribuye a acelerar el proceso de fermentación. Con el mismo fin y para concederle a la bebida sabores más fuertes, se le pueden adicionar otros ingredientes, como jengibre, aunque no es lo más común. Es interesante la referencia de que, hasta inicios de la época de Trujillo, en la década de 1930, se utilizaba el melao producido por trapiches que existían en toda la banda sur, los cuales fueron progresivamente clausurados por los *marines* norteamericanos y subsiguientes autoridades.

La duración de la fermentación oscila entre la normal, de dos o tres días, y la máxima de una semana. Después de ese tiempo, habida cuenta de que la fermentación se hace a temperatura ambiente y basada en agentes naturales, el mabí se torna agrio, y de continuar el proceso acaba convertido en una especie de vinagre. Si bien en este último caso se incrementa el grado alcohólico, pocos lo preferirían así, ya que el propósito generalizado de la bebida es puramente refrescante. Aun así, hay quienes prefieren el sabor agrio y una graduación alcohólica que aproxima este mabí a la cerveza, lejos del concepto de refresco, aunque presenta el inconveniente de que, añejado, «afloja las piernas». Por tal razón, algunos adeptos tienen la costumbre de mezclar el mabí común con algún licor. Aunque el mabí típico no embriaga, puede a veces provocar una sensación embriagante, dependiendo de las condiciones en que se consuma. Al parecer, a mayor calor ambiental, más se potencia el pequeño grado alcohólico, siempre inferior a 1%, salvo que la fermentación se prolongue.

Al concluir el período de fermentación se procede a colar la bebida, de la misma forma elemental con que es llevado todo el proceso. Y, de inmediato, se introduce en botellas de cualquier tipo, aunque más bien de tamaño pequeño, a fin de que quepan con más facilidad en los refrigeradores. Ahí se puede guardar durante bastante tiempo, pues la fermentación avanza lentamente y el mabí no se desnaturaliza de inmediato. Cuando el producto está recién hecho es normal que los artesanos domésticos lo vendan directamente en galones a los consumidores, sobre la base de un precio menor, ya que se ahorran los gastos de conservación y distribución.

En síntesis, el mabí es una bebida refrescante, carente de toda vinculación al consumo de alcohol, no obstante el fermentado. Esto explica que el espacio de su consumo sea completamente distinto al de la cerveza: el mabí se consume en pulperías o cafeterías y



Raspado del bejuco de indio.

puestos de bebidas refrescantes, o bien en el hogar; está fuera de contexto asociarlo con ocasiones festivas, por lo que nunca se le encontrará en bares, restaurantes o salas de fiesta. Durante décadas la botella pequeña se expendió normalmente a tres centavos. Fue solamente en los últimos treinta años en que el precio empezó a incrementarse hasta llegar en la actualidad a niveles oscilantes entre 3 y 5 pesos la botella.

Por lo demás, las cantidades que se expenden de mabí siguen siendo irrisorias. Uno de los pocos que viven en lo fundamental de este producto en la actualidad en San Pedro de Macorís, refiere que apenas vende unos treinta vasos diarios, que a tres pesos cada uno le representan alrededor de \$3,000 mensuales, en caso de que su puesto abra los treinta días del mes.¹⁶

El refresco de cacheo

Las bebidas refrescantes criollas no solo se basan en el bejuco de indio. Existe al menos otra sustancia muy extendida y utilizada durante largo tiempo en la región Suroeste: la masa de la palma denominada cacheo. Este árbol tiene una enorme importancia en los ecosistemas de esa región, puesto que es una de las especies más aptas para el bosque seco y, sobre todo, el medio de vida de transición al bosque húmedo. Por tal razón, la palma se encuentra en concentraciones a partir de cierta altitud en las cadenas montañosas de Bahoruco y Neiba. Por ese peso en los ecosistemas, el cacheo está asociado a la toponimia de la región, como es el célebre cerro de Los Cacheos, próximo a Azua y vinculado a una de las campañas contra las invasiones haitianas a mediados del siglo XIX.

La palma cacheo es fácilmente reconocible por su forma peculiar, consistente en una protuberancia en medio del tronco. En el país existen dos especies: *Pseudophoenix vinifera* (Mort) y *Euterpe vinifera* (Mort).¹⁷ De ambas, la primera es la más expandida, prácticamente la que identifica la palma.¹⁸

El uso de la palma por los taínos está establecido a partir de los análisis de polen, aunque no se sabe si la utilizaban para hacer una bebida.¹⁹ Esto último es lo que suponía el cronista banilejo Luis José Peguero, a mediados del siglo XVIII. A pesar de que la referencia de Peguero es imprecisa –ubica el cacao en la época indígena–, su hipótesis revela el uso que con seguridad se le daba a la palma en su propia época. Refiere ese temprano cronista criollo lo siguiente:

«Su palmito es semejante a la caña dulce y con el licor sacado de ella hervíanlo los indios y hacían una miel con que endusavan el cacao, y se come como la caña dulce, y facilita los impedimentos de la orina.»²⁰

Es probable, a partir de lo que refiere Exquemelín, que, efectivamente, este refresco fuera de uso antiquísimo, aunque este lo señala como una bebida fermentada tan fuerte como el vino. Haciendo una indudable referencia a la palma de cacheo, Exquemelín la denomina como «de vino», por sacarse de ella una bebida parecida del «corazón del repollo» del interior del tronco, de donde se extrae el líquido. Según él, la palma se derriba y luego se procede al preparado siguiente:

«Hacen un agujero cuadrado en el centro de la parte gruesa a la cual llaman barril. Entonces extraen la materia blanca, y ablandándola primero, luego la exprimen con las manos. El árbol mismo provee todos los utensilios necesarios para este proceso, pues cuelan el líquido a través de hojas de palma, y de ellos también hacen los recipientes para almacenar y beber el vino.»²¹



Expendio de mabí en San Pedro de Macorís.

Los inmensos palmares que se divisan en las sierras sureñas tienen una enorme importancia para la vida de los humildes que las habitan; como casi todas las palmas, del cacheo se extrae madera para las viviendas, hojas para los techos y la frutilla para el engorde de cerdos, un complemento de primer orden en la economía doméstica. Pero además se extrae una «tripa», consistente en una masa blanda, de la «petaca» o «barriga» de la palmera, con la cual elaboran el cacheo.²²

En la protuberancia se hace un hueco, a través del cual se extrae la masa blanda, que sale de color blanco intenso y se astilla, quedando en forma de cañas. Los lugareños extraen

el material de tal forma que les permita periódicamente renovarlo y mantener la palmera en pie. De tal manera, si se extrae correctamente la tripa se renueva al cabo de un tiempo apreciable. En otros casos, también muy frecuentes, la palmera se arruina.

Astillada la tripa, el procedimiento consiste simplemente en dejarla en agua a la intemperie durante aproximadamente una semana. Ha de notarse que el cacheo se deja más tiempo que el mabí de bejuco de indio en el proceso de fermentación. Consumido el refresco se vuelve a renovar el agua en varias ocasiones, con lo que la sustancia de la palma tiene un elevado rendimiento. En los lugares de vida más modesta, como Duvergé, simplemente se usan bateas rústicas de madera. En otros lugares, de perfil más urbano, se usan barricas.

Las personas consultadas coinciden en que el sabor del refresco de cacheo, en su versión original, era exquisito, superior al del mabí. Al igual que en el Este, se le añadía azúcar, pero a menudo solamente al momento de consumirse. La bebida era universalmente considerada alimenticia, tónica y medicinal, esto último por su propiedad diurética y por la suposición de que contribuye a limpiar la sangre de impurezas.²³

Se ha visto que el cacheo se puede dejar más tiempo en fermentación que el mabí, al grado de que era frecuente que pudiera llegar hasta dos semanas, en cuyo caso se incrementaba la graduación alcohólica y adquiría propiedad embriagante. Con el tiempo, a diferencia del mabí, la calidad del producto se acrecentaba, pero la gente no lo procuraba como bebida alcohólica, por lo que no sustituía los aguardientes que se preparaban en los alambiques anexos a los trapiches de la región.

Al igual que el mabí, el ciclo de consumo del cacheo está regido por las estaciones del año: a más calor mayor demanda del refresco, aunque exclusivamente en los hogares y en las pulperías, nunca en bares o establecimientos similares, donde se consumen cervezas o licores.

A pesar de que, hasta cierto punto, muchos campesinos tenían conciencia de la conveniencia de no arruinar las palmas, los criterios conservacionistas dieron lugar a que se prohibiera de la extracción de la tripa, lo que en el caso Sierra de Bahoruco, en las proximidades del Valle de Neiba, se intensifica por ser parque nacional. Ante la prohibición, en los últimos 20 años, se ha acudido al recurso de sustituir la tripa por la raíz. Tal explotación está tolerada por las autoridades, las cuales consideran que así el árbol no sufre demasiado. Esta modalidad del cacheo es la que hoy se consume en varias localidades del Suroeste, aunque en cantidad muy inferior a tiempos anteriores. De acuerdo a un conocedor de la tradición, la nueva variante de refresco de cacheo es de una calidad sustancialmente inferior a la elaborada a partir de la masa blanda de la «barriga».

Como vieja capital del Suroeste, Azua era el bastión principal del consumo de cacheo, al grado de todavía es considerado la bebida local.²⁴ Antaño en muchos hogares se preparaba el cacheo de acuerdo al procedimiento arriba visto. Pero también se mezclaba con bejuco de indio y trozos de caña, junto a azúcar parda, y se dejaba fermentar durante aproximadamente una semana.²⁵ Es de resaltar que en Azua y alrededores el cacheo se preparaba en barricas de cedro o roble. Estas se tapaban con cierta presión, con ayuda de una cuerda, para ayudar a una mejor fermentación. Al cabo de una semana, el producto despedía gran cantidad de burbujas por efecto de la fermentación, pero, al igual que el mabí, no llega a embriagar, por lo que solo se consumía en pulperías.

Todavía se puede adquirir cacheo en un establecimiento de Azua, la barra Cira, situada en la entrada de la población, cuya propietaria original, de ese mismo nombre, durante mucho tiempo sustentó su negocio en buena medida en el refresco. Hoy la barra está arrendada, pero mantiene la tradición de la venta de la bebida, solo que elaborada exclusivamente de la raíz de la palma. El mismo arrendador de la barra es quien se encarga de la preparación del cacheo mediante el procedimiento convencional de dejar fermentar el preparado en tanques de agua con azúcar parda durante cerca de dos semanas. En el caso de la raíz, el líquido únicamente comienza a tener propiedad embriagante cuando se aproxima al mes de fermentación. Los parroquianos pagan 6 pesos por vaso y 40 pesos por el galón. Las cantidades que se expenden son reducidas, lo que muestra que el cambio al uso de la raíz ha dado lugar a una disminución del peso del consumo de este producto. Únicamente en meses calurosos puede llegar a venderse en la barra unos 30 galones mensuales o poco más, obviamente a un círculo de aficionados inquebrantables al sabor del refresco. De ahí que el propietario de la barra deba subsistir más bien de otros productos azuanos, como dulces de leche, chivo picante y pescados guisados y fritos.

El mabí seibano

En El Seibo existe una empresa, hasta hoy prácticamente única en lo relativo a la preparación de las bebidas refrescantes criollas. Se trata de una pequeña manufactura en que se produce mabí en cantidades industriales, ampliamente reconocido por la excelencia de su calidad. Entre los seibanos constituye un axioma que el paso por la ciudad obliga al consumo de al menos una botella de este mabí.

La empresa se denomina Fábrica de Mabí Champán Otto. Debe su nombre al apellido del fundador y sus descendientes, hasta hoy propietarios de la pequeña empresa. El fundador, Thomas Otto, era un holandés criollo de Curazao, llegado a El Seibo en la novena década del siglo XIX. Es posible que comenzara a producir mabí hacia 1883,

aunque no hay seguridad al respecto. Aparentemente al inicio se trataba de un establecimiento casero.²⁶

Vino a ser su primogénito, Tomás Otto Duvergé, quien le dio impulso a la empresa y le imprimió estándar manufacturero. Además de la fábrica de mabí, Otto Duvergé fundó la primera fábrica de hielo, en 1911, y la primera planta eléctrica de la ciudad, en 1926, la cual funcionó hasta 1950. Por sus iniciativas, se ganó el reconocimiento de sus compueblanos, siendo el introductor del alumbrado público, el fundador de la primera sala de cine y el vendedor de los primeros artículos modernos basados en electricidad, como aparatos de radio. Otto Duvergé era un empresario en sentido cabal, también propietario de una factoría de arroz. Se trataba de todo un caballero, siempre vestido muy formal, con traje blanco y sombrero de pajita.²⁷

Botella de mabí seibano.



Tomás Otto Duvergé también operó, en gran medida, de acuerdo a un patrón familiar, puesto que tenía de socio a su hermano Ovidio, padre del actual administrador. Todavía hoy la empresa tiene un carácter familiar, pero con un componente femenino, ya que, a semejanza de todo el Este, la dirección del procesamiento del mabí ha ido transmitiéndose de generación en generación de madre a hija. El perfeccionamiento del producto fue iniciado por Dolores Duvergé, esposa del fundador, pero fue su hija Onésima quien lo culminó, hacia 1910, resultando así la creadora del sello de originalidad seibano. En la actualidad el procedimiento está bajo el control de Adela Otto Morales, hermana del administrador, quien cuenta con el concurso de su hija Dolores Beras.

A diferencia de la generalidad de mabíes hechos de bejuco de indio, el seibano de los Otto no requiere el uso de un pie. La particularidad principal de la fórmula de Onésima Otto Duvergé, vigente hasta hoy y patrimonio secreto de la familia, radica en que el mabí no se daña con el paso del tiempo en fermentación, sino que, por el contrario, va mejorando sin cesar, no obstante encontrarse en la temperatura ambiente del trópico. Tras dos años de envejecimiento, los propietarios consideran que el mabí se transforma en una especie de sidra o champagne. Han llegado a envejecer damasanas hasta durante 15 años, como la que brindaron en la boda de uno de los hijos, lo que constituyó un acontecimiento por la excelencia de la bebida. Ese mabí añejado es espumoso, como cualquier sidra o cerveza. La familia no lo produce con fines comerciales, sino únicamente para brindar a visitantes y amistades en ocasiones especiales. La denominación de champagne provino de los marines estadounidenses, quienes frecuentaban la fábrica de hielo para consumir bebidas frías, terminando por aficionarse al mabí.

En conjunto, la fórmula del mabí seibano es distinta a cualesquiera otros. El sabor, producto de un envejecimiento de semanas, ha querido ser emulado por otros fabricantes, sobre todo por algunos que han instalado pequeñas manufacturas en la ciudad de Santo Domingo. Los esfuerzos de quienes han deseado conocer la fórmula secreta –de acuerdo a lo declarado por el señor Otto Morales y su esposa– han resultado fallidos, pues al cabo del tiempo invariablemente el mabí se les torna amargo y oscuro y las botellas revientan por efecto de la fermentación.

No obstante la calidad y su reconocimiento en todo el país, e incluso en el exterior, la empresa sigue teniendo un perfil fundamentalmente artesanal. Refiere la señora de Otto que la familia no ha tomado nunca la decisión de traspasar la visión original, aunque en el presente el incremento de la demanda ha dado lugar al interés por ampliar la instalación.

Hasta hoy, sin embargo, los pequeños empresarios no han dado ningún paso para avanzar hacia la producción a gran escala. No cuentan con ninguna maquinaria, pues todo el trabajo se lleva a cabo manualmente. Las únicas maquinarias eran las de la fábrica de hielo, la cual cesó de operar hacia 2000, a causa de la excesiva competencia. Además de sus cuatro empleados fijos, se sustentan en la participación de otros integrantes de la familia, a los cuales se agregan empleados temporales cuando sube la demanda en los meses de verano. La capacidad de producción, si bien notablemente mayor que la de los típicos establecimientos caseros, se mantiene modesta: la fábrica consta de poco más de cien damasanas, con un ciclo de expendio oscilante entre dos semanas y un mes. En términos de botellas, las ventas normales oscilan entre 25 y 30 cajas diarias, de 24 botellas cada una. Si se observa que cada botella es vendida a 5 pesos, se tiene una idea de la di-

El administrador de la Fábrica de mabí Otto muestra las damasanas del establecimiento.



mensión de la empresa. Y aun así, ese volumen requiere de un abastecimiento tal de materia prima, que ha llevado a los Otto al hecho único de cultivar el bejuco de indio en una finca de su propiedad. El volumen inicial de la inversión se puede estimar por el hecho de que las damasanas no fueron expresamente traídas del exterior, sino adquiridas hace más de medio siglo a manufacturas de queso, a un costo de entre dos y tres pesos cada una.

Todo respira informalidad en la singular manufactura seibana. Aunque se procura el mayor estándar de calidad posible, la dimensión de la empresa hace que dependa del

abastecimiento de botellas recogidas en el mercado, mayormente de marcas extranjeras de cerveza. Hasta hace aproximadamente quince años tenían una etiqueta que fue descontinuada, probablemente por razones legales con los envases. Es llamativo que la etiqueta hiciera constar que el mabí no contiene alcohol, no obstante el prolongado envejecimiento. Era la forma de prevenir cualquier dificultad con Rentas Internas.

Con todo lo pequeña que es la Fábrica de Mabi Champagne Otto, forma parte no solamente del patrimonio cultural seibano, sino de la región oriental. Es posible que la fama del producto se extendiera a partir de los peregrinos que visitaban el santuario de la Virgen de La Altagracia, en épocas en que representaba un prolongado viaje, lo que requería una parada obligada en El Seibo, donde escanciaban botellas de mabí de tres centavos la unidad. En varias exposiciones de productos industriales y agrícolas, a lo largo de décadas, la fábrica seibana ha ganado diversos reconocimientos. Trujillo comenzó la afición de los presidentes por el producto: su madre mandaba a buscar las cajas de botellas a través de los comandantes del ejército de la plaza. Juan Bosch dispuso que se brindara el mabí seibano en las recepciones palaciegas, junto al agua de coco; Salvador Jorge Blanco también inició su gobierno brindando mabí en las recepciones. Leonel Fernández visitó la fábrica, al igual que su vicepresidente. Y en el consejo de gobierno presidido por Hipólito Mejía en El Seibo, esa fue la bebida brindada.

La popularidad de que goza el mabí seibano ha llevado a otros pequeños empresarios a concebir la instalación de manufacturas, también de reducidas proporciones, como es de rigor, sobre todo para abastecer el mercado de Santo Domingo. Hoy día compiten en los colmados capitaleños dos marcas creadas hace poco tiempo, la Cacique y la Don Quique.

Entre domplins y yaniqueques: el mabí «inglés»

Los inmigrantes barloventinos de habla inglesa, con independencia de su asociación con el uso del mabí, introdujeron una fórmula muy distinta a la arriba vista, proveniente de sus tierras de origen. El nombre es el mismo, pero las materias primas y el producto final difieren tanto que muchos lo consideran algo distinto, para no decir superior, al mabí común.

En primer lugar, la cáscara del mabí inglés o cocolo, a diferencia del dominicano, no proviene del bejuco de indio, sino de una variedad parecida, llamada bejuco de costilla o de jabón²⁸ y, tal vez, bejuco cimarrón.²⁹ Este ingrediente le confiere un sabor amargo, que es del gusto de los barloventinos y sus descendientes asociados a sus patrones originarios, sobre todo en las ciudades y bateyes próximos a los ingenios.³⁰ Esta cualidad asemeja al

mabí inglés con la cerveza, puesto que, a pesar de que también constituye una bebida refrescante, no se pretende que sea dulce, como es el caso de los refrescos naturales o de gaseosa. Comparativamente, esto puede situarse como un equivalente del gusto por cervezas amargas en Inglaterra, la metrópoli de estos braceros estacionales descendientes de esclavos africanos.

Para acentuar ese sabor fuerte y amargo, al mabí cocolo se le añaden otras sustancias, entre las cuales sobresalen la canela, el clavo dulce y, sobre todo, el jengibre. Algunos de los aficionados a esa modalidad consideran que toma un cuerpo parecido al del ron.³¹ Puede haber varias fórmulas para el preparado del mabí inglés. Una de ellas consiste en primeramente hervir, durante aproximadamente una hora, el preparado a base del pie y el bejuco. Posteriormente se vuelve a hervir esa solución con las especias y el azúcar.

Vendedora de mabí cocolo en el Ingenio Consuelo.



En casos extremos de excelencia del producto, se añaden cosas tan dispares como canela, clavo dulce, malagueta, cáscara de naranja y anís. En otras variantes no se hierve, como en el estilo normal dominicano, o se hace una sola vez. Dependiendo de las fórmulas y de las cantidades de ingredientes, el sabor es más o menos amargo, lo que constituye uno de los motivos principales de la calidad particular del producto de cada artesano.

Es probable que el preparado de este mabí tuviese mayores requisitos de delicadeza que el dominicano. Los artesanos eran muy cuidadosos de la pulcritud de los envases, a fin

de evitar que su producto se «abombase». De la misma manera, para obtener un buen producto debían gozar de excelente humor y evitar «tener contacto» con mujeres.

Aun en una ciudad como Macorís, eran pocos los que vivían del mabí «inglés»: hace décadas, únicamente dos cocolos, Donald Warner Henderson (Linda) y otro del que solo se recuerda su apodo de Tijera. Ambos se ubicaban normalmente en las cercanías del muelle o en lugares con concentración de trabajadores, y para medio día tenían sus existencias agotadas en meses estivales. Tijera llevaba una carreta de caballo, mientras Linda lo hacía en el carrito que le hizo ganar fama. Antes de 1970 Linda vendía hasta diez galones diarios, a dos centavos el vaso, lo que le daba suficiente para vivir. Parte de su éxito radicaba en que utilizaba indistintamente el mabí como sirop para frío-frío, artículo de consumo popular callejero en aquellas décadas.



Donald Warner Henderson, «guloya» vendedor de mabí.

Gingerbeer

Esta bebida tiene un carácter más ambiguo que las anteriores, pues puede ser considerada tanto una variante de cerveza como de bebida refrescante. Esto se debe a que, en parte de los casos, su preparado está concebido a la manera típica de la cerveza, sobre todo en lo referente al uso de la levadura. Sin embargo, no siempre se usa levadura e invariablemente tiene una graduación alcohólica baja, por lo que se la asimila comúnmente a una bebida refrescante. En algunos manuales o directorios internacionales de cerveza se la reconoce como cerveza, posiblemente a causa de la existencia de una marca jamaíquina, ampliamente conocida en las islas angloparlantes.

En República Dominicana el término inglés de la cerveza de jengibre la asocia a los inmigrantes cocolos que comenzaron a llegar al país en las últimas dos décadas del siglo XIX. Es posible que ya fuera utilizada por los libertos llegados de Estados Unidos en la tercera década del siglo XIX, pues en Samaná, el sitio de mayor concentración de esos inmigrantes, es donde mayor arraigo ha tenido. Sin embargo, también es probable que fuera adoptada en Samaná después que la introdujeron los cocolos barloventinos de las postrimerías del XIX. Hay que tomar en consideración, en abono de esta hipótesis, que, a partir de un momento indeterminado, esta bebida se ha hecho muy popular en la generalidad de territorios angloparlantes del Caribe.

De acuerdo a un cocolo veterano, el procedimiento *in situ*, en los bateyes del Este, básicamente se asemejaba al utilizado en el mabí. En vez de bejuco de indio, se usaba el jengibre, tal como se sigue haciendo en Samaná. El requisito principal para obtener un producto de calidad es que el jengibre esté bien machacado. Antes de poner la solución a hervir durante una hora aproximadamente, al igual que el mabí cocolo, se le añaden las especias y el azúcar.³² Solo tras ser hervida la solución se añade la levadura, en caso de usarse. Gracias a la levadura y a que, en principio, el jengibre fermenta con mayor rapidez, únicamente se deja un día al aire libre.

Una especialista en la comida cocola resume la receta de la cerveza, que incluye el empleo de levadura:

Media libra de jengibre seco

Un galón de agua

Jugo de un limón

Un sobre de levadura seca (activa)

Media libra de azúcar.³³

En Samaná, en cambio, se prepara sin levadura, de acuerdo a la siguiente fórmula:

Una libra de jengibre

Canela

Malagueta

Cremer Tártaro

Azúcar

Anís.³⁴

Es probable que, hasta la década de 1930, en todos los lugares en que había concentraciones de cocolos en el Este se fabricara la gingerbeer. Por ejemplo, en Macorís es recordado un mister Tio, residente en el ingenio Porvenir, quien preparaba la cerveza junto al mabí amargo, y los vendía por las calles del batey central. Por lo que recuerda Warner Anderson, el gingerbeer, si bien importante en el mundo cocolo, se vendía poco en las calles, confeccionándose fundamentalmente para el consumo hogareño. También se consumía preferiblemente en días no laborables o con significado festivo.³⁵

Esa cerveza formaba parte de los componentes particulares de la subcultura cocola en aspectos culinarios y recreativos. Junto al mabí amargo y la cerveza de jengibre, se daban cita multitud de productos asociados a la dieta común, como el dompling, o a ocasiones festivas o solemnes, con el licor hecho a base de la baya arrayán o guavaberry, la tort, a base de pan horneado, o el suril, un vinagrillo colorado para pascuas.

Desde la década de 1930 la cerveza de jengibre desapareció en el Este, no sucediendo lo mismo en Samaná, que constituye su último bastión. Su uso es indudablemente antiguo, al grado que el científico agrícola italiano Rafael Ciferri se interesó por el producto y le pidió la fórmula al inspector de Agricultura de la península, Rafael Caba.³⁶ El primero estaba interesado especialmente en saber qué granos o fermentos se utilizaban en caso de haber fermentación. Tiempo después Caba le remitió una muestra de la gingerbeer con la fórmula, pero la misma no se encuentra en la documentación consultada.