

La Chicha en los rituales del Noroeste argentino.

Vargas noemi, Amalia.

Cita:

Vargas noemi, Amalia (2014). *La Chicha en los rituales del Noroeste argentino*. XI Congreso Argentino de Antropología Social, Rosario.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-081/761>

Grupo de Trabajo: **GT 34 Antropología Visual y de la Imagen**

Título: **La *Chicha* en los rituales del Noroeste argentino.**

Noemí Amalia Vargas¹

Centro Argentino de Etnología Americana CAEA

Instituto Universitario Nacional del Arte

Introducción

Observamos en Latinoamérica costumbres y tradiciones, tanto propias como modificadas, fruto del contacto de los pueblos originarios con la sociedad blanca, hecho que ha dado lugar a identidades cambiantes y particulares que responden a la historia de esta región, una de estas tradiciones es la preparación de la “*chicha*”. Las bebidas fermentadas han sido preparadas y consumidas por casi todos los pueblos antiguos. Cada uno de ellos, en su área geográfica específica, identificaba uno o varios alimentos de base y procedimientos adecuados de fermentación, en una larga historia de experiencias acumuladas para reconocer las mejores tecnologías de preparación. Los pueblos originarios americanos no fueron una excepción en esto y el consumo estaba vinculado a sus dioses, y en ceremonias promisorias, al ciclo de vida, al ciclo agrario y en general a todos los eventos colectivos. El consumo habitual de bebidas fermentadas sorprendió notablemente a los españoles, que lo consideraron no solamente un vicio que limitaba su capacidad productiva, sino que al estar fuertemente relacionado con la vida religiosa lo consideraron responsable de idolatrías y al origen de todos los males.

¹ Lic. En Culturas Tradicionales, Lic. En Bellas Artes y Folklore. Instituto Universitario Nacional del Arte. Centro Argentino de Etnología Americana. Perteneciente a la comunidad *kolla,-quechua*. amaliavargas2003@yahoo.com.ar

El término *chicha* es usado en la mayoría de los países de Suramérica, aunque existen muchas variedades y usos para tal palabra. Se puede encontrar desde el sur de Chile hasta Nicaragua, pasando por Bolivia, Perú hasta Venezuela, si bien su elaboración y los elementos para su producción son muy diferentes según la región geográfica. Respecto a los diferentes usos del término *chicha*, todos hacen referencia a una bebida pero, dependiendo de la región donde nos encontremos, puede indicar un simple jugo o un refresco compuesto por frutas exóticas o uno a base de arroz pero sin graduación alcohólica.

La mayoría de países suramericanos elaboran *chicha de maíz* ya que es uno de los alimentos predominantes en estas zonas. El periodo de la cosecha del maíz es corto (se pueden llegar a hacer dos cosechas por año), se lo conserva secándolo al sol y, por ser una planta de crecimiento rápido, busca almacenarse por periodos prolongados. En cualquier caso, la *chicha de maíz* es una bebida muy popular sobre todo entre los campesinos, tiene una baja graduación alcohólica (aunque el consumo excesivo puede llegar a embriagar a cualquiera) así como la particularidad de, por lo general, ser elaborada con motivo de celebraciones o festivales, en especial durante los actos ceremoniales andinos. Actualmente, en algunas zonas, se está perdiendo la forma tradicional de hacer *chicha* tal como se realizaba antiguamente, en éste caso podemos observarlo en Argentina, más específicamente en la región norte de la provincia de Jujuy aunque persiste su elaboración mediante técnicas modernas como el amasado (relegando la forma tradicional de mascado -*mujo-muk'ú*). En ese contexto, el objetivo esencial de este trabajo es valorizar el rol que la *chicha* cumplía en la vida social y cultural de hombre andino. También se busca describir y recopilar información acerca de los conocimientos en torno a la *Chicha* y su producción, en la provincia del Jujuy. Asimismo, mediante este artículo también buscamos transmitir estos saberes tradicionales, sus orígenes y empleos en diferentes contextos –por lo general ceremoniales-, con el fin de que éstos sobrevivan y puedan ser reproducidos por quien quiera. Cabe aclarar que al momento no existe una receta estandarizada para la elaboración de la *chicha*, si bien aquí vamos a presentar

dos formas de preparación. Una que consideramos tradicional, donde el *muk'ó* es central para su preparación, y otra moderna, actualmente vigente en regiones como la provincia de Jujuy, y donde la clave está puesta en el amasado de la harina de maíz.

Los orígenes de la chicha

Con relación a su origen hay constancia de que la chicha de maíz ya se consumía en tiempos precolombinos, en Perú. Si bien la expansión de la Sociedad Inca empezó a principios del siglo XV, se considera que el primer gobernante de las tribus preincaicas esparcidas alrededor del Cuzco fue Manco Capac, alrededor del año 1200 d.C. Y aunque no se puede afirmar con seguridad cuándo se comenzó a elaborar la *chicha*, lo más probable es que ya se consumiera por aquel entonces. La llegada de los españoles de la mano de Francisco Pizarro el año 1532 y la muerte de Atahualpa el año siguiente marcaron un punto de inflexión en la historia del continente americano. Respecto a Atahualpa, algunas fuentes dicen que al ser consciente de la llegada de los españoles les ofreció varios regalos, entre ellos, vasos de chicha. Pero visto como se desarrollaron los acontecimientos, de poco sirvieron.

La mayoría de los cronistas de la colonia se ha referido al licor. Joseph de Acosta dijo “no les sirve a los indios el maíz solo para el pan , sino también de para el vino , porque de él hacen sus bebidas , con que se embriagan harto, mas presto que con el vino de uvas”. En sus crónicas Cieza de León manifiesta, que lo habitantes de este lugar tienen gran aprecio por la chicha. Los españoles se dan cuenta que la *chicha* es un símbolo de poder político, decían que la principal causas por la que los indios obedecen a sus principales, es que estos tienen la costumbre de darles de beber chicha. (Cieza de León, 1984). Por otro lado, Bernabé Cobo en su Historia del Nuevo Mundo, alaba “La mejor chicha de todas y que generalmente se debe en la tierra, la cual, como vino precioso, tiene el primer lugar entre todas las demás bebidas de los indios, es la que se hace de Maíz”.

En algunos casos la chicha era preparada de tal manera que lograba que los que la tomaron tuvieran alucinaciones visuales y auditivas y otros estados mentales anormales. Los cronistas que aluden al segundo, dicen que los sacerdotes indígenas bebían del mismo, luego de haberlo echado sobre *huaca* y se volvían locos. (Arriaga; 1910: 24, Villagones 1919:163). A lo largo del tiempo las costumbres del hombre andino fueron modificadas, irreversiblemente aunque algunas sobrevivieron al paso del tiempo, o se adaptaron a los cambios impuestos por la religión.

Después de la llegada de los españoles las comunidades andinas siguieron consumiendo chicha, sustituto natural del agua para muchos. Pero en época colonial los misioneros impusieron restricciones a su consumo, incluso con la amenaza de la excomunión. Consideraban que la embriaguez² no era una conducta moralmente aceptable. Pero la *chicha* se ha seguido elaborando quizá como ancla identitaria del hombre andino ya que siempre formó parte de su vida cotidiana como también de su vida sagrada.

Existen varias hipótesis sobre la etimología de la palabra *chicha*.

- Una de las hipótesis afirma que proviene del lexema *chichab*, significa maíz en kuna, idioma aborigen del pueblo amerindio cuna de las selvas de Panamá y Colombia.
- Otra del lexema *chichiatl*, que significa agua fermentada en náhuatl, lengua nativa de los mexica (azteca) que se habla en México y parte de América

² Según Willam Maguin, las bebida y la embriaguez, tiene una larga tradición en Perú, que data desde antes de la conquista. La bebida y la borrachera se asocian con las actividades ceremoniales en la época incaica, y probablemente antes, y continuaban asociadas a ellas entre gran parte de los indios del Perú. Licores destilados fueron introducidos de España con la conquista y licores destilados y además vinos de manufactura nacional aparecen temprano en la historia de la post- conquista del Perú. Como antes de tales hechos no se conocieron en el país bebidas destiladas, la única bebida alcohólicas era la cerveza de maíz, "chicha", que tuvo una amplia distribución en el continente americano. algunos creen que la chicha podría haber tenido ingredientes fuertes en el periodo de la pre conquista; en todo caso era suficientemente capaz de producir la borrachera. Era de fabricación simple, los vicosinos no hacen distinción entre la chicha y el agua ardiente, el liquido destilado de la caña de azúcar, tan popular en la sierra, a pesar de que la chicha es fabricada localmente y el aguardiente es comprado, es decir no se dan cuenta que la chicha es bebida aborigen y aquel es importado. Ambos están integrados completamente en las costumbre ceremoniales y cada uno satisface por sus propios efectos. (Maguin; 1958, 17)

Central, con más de un millón y medio de hablantes. No hay consenso en cuanto al origen del vocablo. Para algunos autores el termino es antillano, tal vez taino o arahuaco, como señala Oroz (1966:24) y como escribe Zarate (1947:469) en 1555: "*Este brebaje se llama comunmente chicha en lenguaje de las islas, porque en lengua del Perú se llama azúa...*". También Cobo (1964:163) sostiene que el nombre lo tomaron los españoles de la lengua de La Española (Haití). Oviedo, en cambio (1557), atribuye el vocablo a la lengua de los **kunas** de la provincia de Cueva (Panamá), cuando señala que en la Tierra Firme: "*...a ninguno desplace el vino; antes son muy amigos de él, y a este hacen de maíz según la cantidad que quieren hacer de chicha, que así llaman a su vino...*". Coinciden con esta apreciación Mantica (1994:13) e Hildebrant (1992:212), quien, afirma, además, que la palabra se encuentra documentada en el español desde 1521. Según Corominas (1978:45) actualmente se considera palabra panamericana, aunque localmente se han empleado otros vocablos. Partiendo de este origen, los españoles en su avance y descubierta hacia el sur del continente difundieron la voz, desplazando los términos locales como el vocablo quechua **azua**, en Perú, o las palabras mapuche **mudai³ jpulcu** en Chile, y el sur de Argentina.

En las crónicas, los españoles emplearon principalmente la palabra vino, para nominar las bebidas fermentadas que consumía la población del nuevo continente, aunque también mencionan **aloja⁴** cuando se trata de la chicha de algarrobo. El vocabulario de las Noticias historiales de las conquistas de tierra firme en la Indias Occidentales de Fray Pedro Simón, publicadas en Cuenca (España) en 1637, constituye a este respecto un texto de fundamental importancia no sólo histórica, sino también lingüístico, se trata en efecto del primer diccionario de voces americanas que incluye el vocablo. Para chicha el

³ *Mudai del mapuzungun chicha*, es la chicha que preparan los mapuches con trigo o piñón, alimentos que se dan en la zona de la Patagonia, esta bebida es utilizada solo en ceremonias sagradas, como el camaruco o Guillatún.

⁴ *Aloja* es una palabra de origen mexicano, comprobablemente asimilada y difundido por los españoles en el resto del continente.

autor señala que *"...es el vino que hacen los indios de su maíz, que embriaga si beben mucho como el vino"* (Simón 1986:61). Por otra parte también se encuentran leyendas y mitos de su aparición y procesos, entre los hombres que la consumen, la cual describiremos a continuación.

El mito del origen de la *chicha*

Entre los Tacanas del departamento de la Paz, existe la creencia de que Pachamana había sido quien enseñó a los hombres a preparar la *chicha*. Esta creencia halla expresión en un mito, que detalla la forma en que la diosa – movida por un deseo de beneficiar a los hombre con un presente.- instruye a un oficiante de culto y a su ayudante, en los secretos de la preparación de la *chicha* de consumo y de la *chicha* ceremonial , enseñándoles , simultáneamente , cómo y cuando han de utilizarla en el culto. El mismo revela que, para los Tacanas, *Pachamama* es una deidad creadora, y directamente vinculada con el origen de ciertas prácticas ceremoniales, que aún continúan realizándose en su honor (Mariscotti; 1978). Por otro lado Morote Best recogió en Sallaq (prov. Quispicanchi, departamento de Cuzco) la siguiente narración que lo vincula con el origen de la *chicha*:

*“Santa Clara, tenida como una de las personalidades que edifica la vida de Sallaq, fue mujer de Manko Qhapaq y tuvo un hijo: San Furin, el Sol. Quiso casar al citado Santo, y para conseguir Qhancun (nuera), convocó a concurso. Asistieron la ‘únkaka (raposa) y el ‘hanpátu (sapo). Para demostrar su peripeca en los menesteres domésticos se dispusieron a preparar **chicha** en dos casas diferentes. La únkaka hizo chicha de ‘wiñapu (maíz germinado), mascándolo con sus dientecitos. La chicha resultó madura y buena , a mas de abundante , pues que de poquísimos grano logro hacer tres úrpus´, en el curso brevísimo de un día . pero Santa Clara , sin darse cuenta de la hazaña, castigo a quien debiera haber sido su nuera, la misma que resentida se fue al*

monte llevándose su 'suykuú (que toda vía lo guarda: un recipiente pequeño) , sin regresar aunque la Santa la llamara 'Cuspisapacan'(fig.; mujercilla útil y hacendosa), que a sus oídos sonaba más bien 'Cuspisapacan'(de sola largas). La chicha que se bebe en Sallaq es la del sapo, por eso se la hace en 2 días, de mucho 'wiñapu'se obtiene poca chicha y se lo tiene que moler en batan y no mascar, como debiera habérselo hecho" (Morote Best 1951:112)

En estas narraciones se puede apreciar la importancia de la *chicha*, su origen según las creencias y los diferentes contextos en donde aún hoy perdura, a lo largo de los Andes. En algunos casos se ha modernizado la preparación y han surgido nuevas formas de hacer chicha y sus variantes realizadas con diferentes vegetales. Por ejemplo en Bolivia se pueden encontrar varios tipos de chicha, muy consumido durante las ferias, como la de quinua, y la de maní, maíz, elaborada en la parte noreste del país, y la de maíz, mucho más extendida en las zona rurales, etc. La chicha de maíz se consume sobre todo en Cochabamba⁵, Chuquisaca, La Paz y en Argentina, en la provincia de Jujuy, Salta y zonas aledañas y lugares donde se sigue elaborando.

La chicha en los distintos países de Latinoamérica

En Perú encontramos la chicha de quinua, de pata de toro de gallina, granada, melocotón, lenteja, mango, durazno y maíz, esta última es llamada *chicha* de Jora. La *chicha* de jora es una de las bebidas más tradicionales consumidas en los sectores medios y populares en la mayoría de las regiones de Perú. Pero la chicha más consumida hoy en día en la vida cotidiana es la chicha morada o llamada también refresco de maíz morado, realizado con maíz

⁵ En estas zonas también se produce chicha de durazno y frutilla ya que la zona es una gran productora de frutas exóticas.

morado seco, esta bebida goza de gran aceptación entre los peruanos y acostumbra a tomarse durante el almuerzo o de postre. En Colombia, se puede encontrar *chicha* de piña, yuca, batata y también maíz. Por otro lado, en Chile existe la *chicha* de uva y la de manzana, y ya menos conocida, la de luma (una baya morada) o la de miel. En el noroeste argentino, se elabora la *chicha* de maíz y la *chicha* de maní, solo en ocasiones especiales como la ceremonia a la Pachamama y para vírgenes y santos católicos, a diferencia de Perú donde la *chicha* morada es consumida todos los días como refresco.

La *chicha* y sus características

La *chicha* de maíz, generalmente tiene un color marrón claro, varía de acuerdo a la materia prima (color del maíz). Su sabor puede ser agrídulce; cuando la *chicha* se guarda por un tiempo el sedimento del maíz se ubica en el fondo del cántaro, existen creencias que este no debe arrojarse sino mantenerse para evitar que la clientela no se ausente.

Aunque hay muchas formas diferentes de elaborar *chicha* de maíz, existe una clara diferencia entre dos métodos, en este caso describiremos dos formas de realizar *chicha* de maíz

- La elaboración de *forma tradicional*, es decir, *muk'eando*.
- La elaboración de *forma moderna*, es decir, amasando y añadiendo azúcar y utilizando harina o maíz procesado, esta forma es llamada *wiñapu*⁶ (Elaborada hoy en varias zonas de Bolivia y en el Noroeste Argentino)

Elaboración de la *chicha* tradicional- con *muk'ú*

El proceso de preparación tradicional partía a menudo de maíz masticado, con lo que la ptialina de la saliva iniciaba la degradación de los almidones. Así se

⁶ Es otra forma de elaboración de la *chicha* – se utiliza el maíz recrecido que se lo hace secar al sol, para luego molerlo y hacer harina de maíz.

formaba el *muku*⁷, *muko* o ***muk'u***, procedimiento que permitía obtener una bebida con especiales propiedades de fermentación y gusto característico (Mendoza, 1957:81). Estrella (1990:87, cit. A Cutler), escribe: "*La chicha de maíz o de yuca, que se hace previa masticación, tiene este principio: 'maltear', remojar el grano y dejarlo hasta, que se inicie el proceso de fermentación, que es otra forma de conseguir diastasa*". También Raimondi (1929:59) menciona un procedimiento similar para la yuca. Según Gay (1862:187): "*esta forma de preparación produciría una fermentación azucarada mejor que cuando la diastasa proviene de un grano germinado*", lo que podría explicar por qué en general se la prefería a la chicha no mascada.

Según Cobo (1964:162), *la chicha más ordinaria* "...es la que se hace de maíz mascado; para lo cual se ven no solo en sus pueblos sino también en muchos de españoles [...] corrillos en las plazas de indias viejas y muchachos sentados mascando maíz [...] No mascan todo el maíz de que se hace la chicha, sino parte de él, que, mezclado con los demás sirve de levadura. La cual tienen los indios por tan necesaria para darle el punto a la chicha'.

Por otra parte Vásquez de Espinosa (1969:294) escribe: "...la *chicha* que se hace con el maíz [...] es una bebida poco limpia; para hacerla echan el maíz en remojo, y después lo ponen tapado con alguna estera u otra cosa, y lo dejan algunos días hasta que todo está nacido, y luego lo muelen muy bien, y van colando aquella masa con agua hirviendo, y echan en sus tinajas, botijas o vasijas hasta que ha hervido como el vino al cabo de dos días, y luego que ha hervido queda con un gusto picante". De acuerdo con lo recopilado por algunos cronistas el proceso de la *chicha* de la forma tradicional, no era bien visto por los españoles, ya que les parecía un proceso poco higiénico para su consumo.

La preparación antigua

⁷ *Muk'u* consiste en masticar el maíz, hasta conseguir darle una consistencia semilíquida.

La elaboración de la *chicha* tradicional tiene un proceso complejo y laborioso. La preparación se realiza como dijimos anteriormente mediante la insalivación de harina de maíz hasta lograr convertirla en una pasta llamada “*muk´u*” que consiste en masticar el maíz, hasta conseguir darle una consistencia semilíquida.

Cuando ya se ha masticado lo suficientemente se forman pequeñas bolas, que se depositan en una fuente, para luego hacerlas secar al calor del sol. Es importante salivar bien para conseguir la textura apropiada y para que el mollapo⁸ se desmigaje en su totalidad. Podemos decir que dentro de este proceso, la parte más importante para su elaboración en forma tradicional es la preparación del *muk'u*. Para *muk'ear* eficientemente también hay que poner la mayor cantidad posible de maíz⁹ dentro de la boca y masticarlo, pasándolo de un lado a otro. Luego de masticado o “*muk´eado*” se inicia remojando del *muku* en agua caliente y se decanta en otro recipiente donde se espera que el líquido tenga un sabor ácido. Posteriormente este líquido se pone en cocción durante varias horas hasta formar el arrope de sabor dulce; y el sedimento del *upi*¹⁰. Candia (1997) El arrope se vuelve a mezclar con agua caliente y hervirlo hasta convertirlo en una pasta dulce y oscura¹¹. Por último, las dos cosas obtenidas, el *upi* y el *arrope*¹², son enfriados y luego se las vuelve a mezclar y envasadas en un recipiente de barro llamados cantaros y sometidas a un proceso de fermentación de 15 días, tiempo en el que el contenido se clarifica y adquiere en color amarillento, esta bebida es la *chicha*, el grado de

⁸ *Mollapo*: bolita que se hace en la boca con el maíz

⁹ . Según diversos análisis , el maíz tiene una composición química ponderal de almidón, gluten, materias nitrogenadas, dextrina, glucosa, sustancias grasas , celulosa, sales minerales, fibrina y agua; la saliva contiene en su composición agua , ptialina, mucus, epitelios, sulfocinatos, materias grasas fosfato de sodio, cloruro alcalinos, sales de calcio , magnesio y otras materias minerales.

¹⁰ *Upi*: líquido claro que queda del decantado de la *chicha*, en Jujuy lo llaman *chua*.

¹¹ La consistencia del arrope es como una especie de dulce de leche y el color es marrón.

¹² El arrope tiene consistencia espesa, es de color marrón oscuro, es muy parecido al dulce de leche.

alcohol dependerá del tiempo que permanezca en los cántaros y se fermente¹³.

Comparada con la cerveza la chicha tiene mayor grado alcohólico y cantidades de extractos, la chicha en relación con la cerveza es más rica en ácido fosfórico y extracto. Por análisis del Dr. Sacc, se afirma que esta bebida es un alimento abundante en hidrogenocarbonato (Prado, 1971). ¿Por qué se mastica la harina de maíz antes de hervirla? La acción de la enzima ptialina de la saliva se encarga de convertir el almidón del maíz en azúcar, que más tarde fermenta por acción de las bacterias y se convierte en alcohol. Es decir, se mastican los mollapos con la finalidad de conseguir una bebida alcohólica. Como ya dijimos, conseguir el *muk'u* requiere de mucho tiempo y paciencia. Una sola persona sería incapaz de *muke'ar* grandes cantidades de mollapo. Así que lo más usual en esas ocasiones era reunir a la familia y *muke'ar* todos juntos durante la tarde hasta el anochecer. Incluso los niños también participaban en estos procesos según Paredes Candia a estos niños lo llaman *wawa mukito*¹⁴. Un grupo de diez a quince personas podían avanzar rápidamente en la tarea, tanto hombres como mujeres.

La preparación en la voz de las chicheras

En unas de nuestras entrevistas a las chicheras, doña Delia C, de Jujuy (2013) nos comentaba:

“antes cuando era joven nosotros mukeabamos, eramos harta gente porque solo es difícil, te cansas mucho, hasta los

¹³ Por medio de la fermentación de la materia se activa la micro flora láctica nativa la cual es responsable de la fermentación láctica / o malo láctica. Las bacterias lácticas son útiles como prebióticos por sus beneficios terapéuticos y nutricionales, (Fleet, 1999, citado por Elena Quillaza Polo, en principios activos de bacterias lácticas asociadas a la chicha de jora y masato, en Proyectos ganadores del concursos de ciencias 2002, 2003. CONCYT. Lima)

¹⁴ *Wawa muquito*: Del quechua niño de *muk'u* o *muko* que hacen los niños. Nombre popular con sentido picaresco que le dan a la chicha.

hombres venían a muk`ear, la chicha es para todos, por eso debían ayudar”

Según las entrevistas que realice en trabajos de campo, en ocasiones no había suficientes familiares para realizar la tarea así que se invitaba a los vecinos, tíos, primos y se les ofrecía algo a cambio de su trabajo, como una cena o almuerzo, normalmente se ofrecía como dijimos comida o por ejemplo café con queso o algún mate. Este acto tiene mucho que ver con la reciprocidad¹⁵, si una persona ayudo a *mukear* alguna familia, pues esta familia tendrá que venir para esta ocasión.

En esta oportunidad se da la reciprocidad “de tipo equilibrada”, de acuerdo con lo que plantea Vázquez, la “reciprocidad equilibrada” establece una devolución que será equivalente con respecto a lo que se recibió. De esta manera, se produce un intercambio directo que mantiene la obligatoriedad de dar -recibir-devolver por el bien común Vázquez, (2005). La reciprocidad es una constante en esta cultura, ya que todas las fiestas se realizan de esa manera incluso la construcción de casas. Por su parte Mauss (1973) denomina a este tipo de prácticas culturales “*sistemas de prestaciones totales*”. Dentro de este sistema interactúan de forma dinámica tres elementos, dar-recibir y devolver, convirtiendo el acto de dar en un don. Independientemente de las diferentes manifestaciones del don, esta lógica que se desencadena responde a la esencia del intercambio, que tiene como consecuencia el establecimiento de un vínculo de reciprocidad en el que tanto quien da, como quien recibe, a través de este intercambio quedara unido al otro en los sucesivos compromisos. Tal como ya dijimos, en esta comunidad todos los ritos se dan

¹⁵ Podemos encontrar tres tipos de reciprocidad, reciprocidad generalizada, reciprocidad equilibrada y reciprocidad negativa. La primera es la que se da entre parientes cercanos, y hace referencia a la ayuda que se entrega a otra persona sin esperar la devolución. Se trata de una acción solidaria en donde los vínculos de parentesco más fuertes se expresan mediante una obligatoriedad difusa de correspondencia. En la segunda se establece una devolución que sea equivalente con respecto a lo que se recibió. De esta manera, se produce un intercambio directo que mantiene la obligatoriedad de dar – recibir-devolver por el bien común. Y finalmente en la tercera, las partes interesadas buscan en el intercambio obtener algún beneficio, anteponiendo el propio interés de los individuos que interviene en la transacción.

en grupo por ende esta relación de prestaciones o reciprocidad se da de manera continua.

Tal práctica y encuentro tenía la finalidad de tener el *muk'u* listo lo antes posible aunque también incidía positivamente en otros aspectos. El más obvio, la socialización entre vecinos o familiares, donde se establecen conversaciones y narraciones del preparado de la *chicha*, como prepara cada familia, además se narran cuentos, leyendas de diferentes tipos, propio de la zona. En este contexto se da una relación más familiar de alegría, de encuentro, donde todos están entre risas y burlas, de quien trabaja más o menos. Según doña Emiliana, entrevistada en la Quiaca, Jujuy 2009:

“antes nos juntábamos menos porque “nuestra jornada de trabajo en el campo era larga y fatigosa con lo que nosotros pasábamos muchas horas solos ocupados trabajando con la tierra las llamas y ovejas”.

Recordemos que antes las familias que formaban parte de estas comunidades, vivían bastante alejadas entre sí, la organización poblacional se caracterizaba por tener las casas esparcidas por las laderas de las montañas y solo se reunían en ocasiones especiales como en fiestas o para la preparación de la *chicha*, la cual requería ayuda tanto de mujeres como hombres. Todo eso hacía que acontecimientos como la *jaina*¹⁶ fueran una posibilidad para reunir conocidos y hacer que los lazos entre ellos se fortalecieran. Aunque el *muk'eo* ha desaparecido en la zona de Jujuy y partes de Bolivia. Los mayores aún recuerdan como se hacía la *chicha* en los tiempos antiguos. A pesar de tal pérdida la *chicha* se sigue produciendo y consumiendo, hoy en día sólo se elabora de forma no tradicional, es decir, con azúcar.

¹⁶ *Jaina*: jornada laboral

La Chicha a la manera contemporánea.

Actualmente, en vez de masticar el maíz, se lo muele hasta obtener harina que luego se mezcla con agua, para obtener una pasta, como lo veremos más adelante en la receta completa.

Esta elaboración de la chicha, fue recabada en el contexto del día de los muertos. La elaboración comienza a las 30 de Octubre en la madrugada antes de que cante el gallo y salga el Sol. Según el testimonio de Delia Carrazana de 45 años en el 2007

“... Es mejor amasar temprano y preparar la chuia¹⁷, ya que cuando nos agarre el sol, cerca del fuego sufriremos más y es más difícil mantenerse cerca de tanto calor ardiente”. Jujuy, Perico 2007

En efecto tendrán que estar todo el día y toda la noche siguiente, mezclando continuamente la olla de barro para que no desborde, además de ir cambiando de olla en olla a medida que esta se va consumiendo. Esta preparación insume todo el día y hasta la mitad de la noche siguiente, por lo cual se necesitan muchas mujeres, para que se turnen en el mezclado y cuidado de la bebida, hasta que llegue a su punto justo.

En nuestro trabajo etnográfico, realizado en la provincia de Jujuy en 2009, 2010, pudimos observar que las mujeres que trabajaron en la preparación de la chicha, eran mayores de 45 años de edad. Esto nos indico lo importante que debía ser el buen preparado, y tener experiencia, ya que la cantidad mínima de preparación por lo general es de 100 litros. Esta preparación insume gastos en maíz, maní, azúcar, leña y mucho tiempo, por ende debía ser preparado por las mujeres más experimentadas, llamadas “*chicheras*”. Como dijimos anteriormente en todos los casos las personas más ancianas o adultas, son las que están capacitadas para estos trabajos y en caso de no poder realizarlo por la edad, se dedican a supervisar y enseñar a otras mujeres. En esta zona

¹⁷ *Chuia*: Nombre que se le da a las primeras decantaciones o separaciones que se hace de la mezcla del agua hervida con el maíz, durante su fabricación. También se la llama *upi*.

jujeña, son pocas las señoras que saben preparar la *chicha*, ya que solo se hace en ocasiones especiales, como lo describiremos a continuación. Este trabajo de preparación es muy importante, porque es una tradición muy antigua y lo sigue haciendo de la misma manera, pero amasado ya no se *mukea*. Según doña Geronima, Jujuy, 2009

“Para hacer la chicha primero debemos apuñarla como golpeandola bien dentro del virki hasta que toda la harina de maíz se una, y se forme un solo bollo, luego le echamos agua hervida hasta llenar el virki, después lo mezclamos, de ahí lo tapamos y dejamos como media hora, para que se asiente el harina, cuando el agua caliente esta amarilla debemos sacar toda esa agua, esa agua es la chuiá así lo llamamos , con un jarrito sacamos despacito la chuiá sin mover la harina que está abajo, luego repetimos dos veces más, eso lo echamos a un cántaro y lo guardamos. Después sacamos el arrope que es como la segunda capa más oscura casi como la leche ese es el arrope, el arrope lo hervimos 24horas mezclando toda la noche y el día, hasta que se haga espeso como un dulce de leche , mi mama doña Simona , le agregan azúcar quemada para que sea mas marrón y salía bien rica.

Luego del arrope sacamos lo último que quedo en el virki esa harina es el anchi, que lo comeos con azúcar y limón como postre.

Cuando el arrope hirvió durante 24 horas, ya está listo, ese extracto lo mezclamos con la chuiá y lo dejamos fermentar un día si hace calor y más o menos tres días o cuatro si hace frio, siempre debemos taparla bien para que fermente y luego de que fermente, ya está lista para tomar y emborracharse”

Para su preparación se usan ollas de barro bastantes grandes llamadas *vikis*¹⁸, y otras ollas de barro de distintos tamaños, como los cantaros ollas de barro de boca muy angosta. Esta bebida antigua lleva mucha responsabilidad y

¹⁸ Virki: olla de barro con boca muy amplia puede contener de 100 a 200 litros de chicha.

dedicación, es por eso que solo se la prepara en ocasiones especiales e importantes.



Preparación de la chicha de maíz y maní, por la familia Carrazana, Castillo, Inca, Vargas. Jujuy.

Fotos: Amalia Vargas 2012

Esta preparación insume dos días, por lo tanto se necesitan varias mujeres para su proceso, muchas veces comienzan con el amasado tres o cuatro mujeres y en la cocción solo queda una o dos, que son las que determinaran el punto justo de cocción y las que esta mas entrenada en su preparación.

La chicha en los rituales

Durante las festividades es muy normal que se tomen bebidas alcohólicas (a excepción de las celebraciones evangélicas). Entre la cerveza y el vino encontramos también la *chicha*, ya que es considerada una bebida sagrada por el hombre andino, con la cual se realizan libaciones. Esta se suele meter en unas vasijas de barro llamadas *virki*, y se bebe con un mate o tutuma (media calabaza endurecida a modo de vaso). Normalmente se bebe acompañado por amigos o familiares. El beber es un acto social que reúne a todos. Un acto muy común antes de empezar a beber, y una vez que se ha recibido el mate lleno, se arroja un pequeño chorro de *chicha* al suelo. Se suele acompañar con las palabras: “para la *Pachamama*”. Es tradición bendecir la madre tierra con *chicha* o alcohol para alimentarla y agradecer por los alimentos brindados, cosechas y animales multiplicados. Esta creencia en la *pachamama* está muy extendida entre los comuneros del valle, quebrada y la puna jujeña. Las

libaciones de *chicha* solemnizan los actos más diversos de la vida diaria. Estas son ritualmente tan importantes, que las voces indígenas con que se las designa, *cha'lla* (*challa, cala*) o *ch'allakuy*, *t'inki* (*tinca, ttica*) o *tikayo* y *ch'uya* (*cuya, cchuhua, chchua*), se aplican, por extensión, a la totalidad de los complejos ceremoniales de los que forman parte.

Aunque actualmente se utilicen también bebidas alcohólicas de origen industrial con fines cúlticos, en algunas regiones andinas existe todavía gente que conserva antiguas recetas para la preparación de *chichas* especiales para el culto de algunos documentos inéditos se desprende, por ejemplo, que los oficiantes profesionales usan la *chicha* calentada con coca y azúcar para ofrecer libaciones a los númenes y la “*Pacha*” (Mariscotti; 1978) Otra costumbre asociada con el mundo campesino andino es el consumo de hoja de coca. Muchos acostumbran a trabajar mascandola (acompañada de bicarbonato o “lejía” –pasta de cenizas vegetales-) ya que eso les ayuda a combatir el hambre, el sueño y el cansancio.

El Usos de la *Chicha* en algunos ritos

La ceremonia de la *pachamama*, existe la creencia que hay que dar de comer y beber a la tierra como muestra de respeto, este acto se realiza en el mes de Agosto y en otras ocasiones especiales. Es por eso que se sigue ch'allando la tierra en las comunidades rurales durante la época de siembra, este acto se realiza con el deseo de que la *pachamama*, devuelva prosperidad y abundancia a la familia. Término *pachamama* tiene doble significado: *pacha*: es tierra /tiempo; *mama*: madre tierra, la tierra produce los cultivos que sirven de alimento a los hombres, y el paisaje, con sus diversos accidentes en los que la fuerza sobre natural se manifiesta a cada paso, es su imagen misma. El hombre andino experimenta a la vez un temor reverente que le inspira esta deidad, por la sacralidad de la tierra. Por ejemplo en Jujuy las alfareras depositan una ofrenda en el lugar donde extraen la arcilla.

También se fuma ceremonialmente y se le da a la pacha, se eligen por lo general 3 o 4 hojas de coca, dependiendo el ritual. Santusa nos comenta porque agradece a la tierra,

“La Pachamama nos cuida si la cuidamos y si le pedimos permiso a los lugares y plantas que vamos a tomar, nosotros le damos la ofrenda porque el barro es la Pachamama” y entumece los dedos de quien se olvida realizar este pequeño rito”.

En Jujuy el hombre andino atribuye los temblores, rayos, las avalanchas y los deslizamientos al enojo de la diosa madre, es por eso que debe realizar ciertos ritos para apaciguar y agradecer por todo lo brindado. La *chicha* tenía un rol muy importante en la vida social y religiosa. El arraigo a la bebida estaba vinculado a las creencias, al ciclo agrario y al ciclo de vida, interviniendo en las ceremonias promisorias y en todos los eventos colectivo.

Por otro lado la *chicha* también es utilizada en la señalada es una celebración que consiste en marcar el ganado para que pueda ser identificado por los propietarios. Sobre todo se marcan las llamas, ovejas, cabras, ya que la mayoría del tiempo está pastando libremente por las montañas, más allá de las pircas, y se mezclan unas con otras. En el momento que se termina de señalar las llamas, ovejas, cabras, se les da de beber *chicha* y luego se las libera a los campos mirando al sol, para que estas se multipliquen.

La *ch'alla* es otra instancia donde la *chicha* es utilizada, la *ch'alla* nació como fiesta agrícola en la que se hacían ofrendas a la *pachamama* para bendecirla y agradecerle la producción de sus frutos. Es por eso que se sigue *ch'allando* la tierra en las comunidades rurales durante la época de siembra, y por eso se prepara la *chicha* como libación tanto en el rito ala pachamam y la *ch'alla*. En las comunidades rurales durante la época de siembra. Se abre un surco en el suelo y se vuelca *chicha*, hojas de coca, comida y cigarrillos a modo de ofrenda. Posteriormente se bebe un trago de *chicha* o de alguna bebida

alcohólica, siempre después de haber echado un chorro encima del surco para bendecirlo. Habiendo *ch'allado*, ya se puede sembrar la tierra. El acto de ch'allar a la pachamama con *chicha* en cada acto sagrado, cumple un papel sobresaliente constituyéndose en parte inseparable de su esencia, el proceso de su preparación tal cual se lo hacía hace décadas implica una responsabilidad grande, y por ende una tradición respetada hasta el día de hoy podemos decir una tradición milenaria que ha acompañado al hombre andino a lo largo de sus creencias y su vida, incluso luego de la evangelización esta bebida no se ha perdido , ya que es una bebida sagrada la cual alimenta a la *pachamama* ante todo y calma su sed y como devolución a esta acción , la madre tierra, brinda protección y prosperidad.

En este ámbito se pueden escuchar diversos versos picarescos, referido a la *chicha*, como el siguiente

Si tu *chola* no quiere nada

De nada Incentivala primero

Con *chicha* de granada.

La *chicha* en el día de los muertos

La realización de ofrendas, *chicha* y libaciones se hacen todos los años cada 1 y 2 de noviembre. Haya o no muerto algún pariente, ya que se venera a todos los ancestros, de otras épocas también. Los preparativos comienzan el 28 de Octubre y finalizan el 2 de Noviembre, con la realización de la ***chicha* bebida principal** para la ocasión, ya que las almas **beberán de él**.



Celestina Inca tirando chicha en la tumba de su esposo, para que beba su alma. 2011

Foto: Amalia Vargas

En la mesa que se prepara para el día de todos los santos encontramos diferentes ofrendas hecha de harina de maíz.

Generalmente se coloca una cruz hecha de pan cocido, en la cabecera presidiéndola, esta lleva el nombre y apellido y fecha del difunto, con las siglas Q. D. P. Delante de ella se ubica la escalerita y ante todo un “túmulo” en el que se coloca otro pan, en este caso antropomorfo recordando al muerto, cubierto por otra tela negra. En el espacio que queda libre va una gran variedad de platos con todas las comidas, coca, *llísta* o *llijta*¹⁹, cigarrillos encendidos para que las almas fumen, también frutas cortadas y caramelos, en las cuatro esquinas se colocan atados de cebollas, que son huecas por dentro, en ellas el alma llevará la chicha una de las bebidas infaltable en estas ceremonias.

Según Gerónima C. en nuestra entrevista realizada el 2007, en Jujuy

“las cebollas en flor son huecas y están en su florecimiento o sea son las más bellas, mi mamá decía que debíamos poner siempre las floreas de la cebollas, porque era el cántaro de las almas ahí ellos se llevaban las chicha y las bebidas, por eso nunca debe faltar, yo las pongo siempre en la mesa pasen los años que pasen siempre debe estar ahí, así como a nosotros nos gusta tomar chicha a ellos también les gusta la chicha, así en su vuelta no sufren de sed”.

¹⁹ *Lijta*: es usada para agregar otro sabor a la hoja coca mientras se la coquea, está hecha a base de hierbas quemadas, con las cenizas se hace una pasta en forma de piedra.

De acuerdo a este relato, podemos decir que este hecho de narración brinda al narrador la oportunidad para actualizar nuevamente este acto ritual. Por otro lado en las mesas también encontramos otras bebidas, en vasos o en botellas destapadas para asegurar que las almas puedan tomar.

La *chicha* cumple un rol importante en la vida social y religiosa de las poblaciones originarias, interviniendo como un elemento básico en todas las ceremonias, esta bebida fue utilizada en tiempos antiguos en la adoración de la tierra, al sol, a la luna y a espíritus tutelares y a los ancestros. También estaba presente en los ritos de pasaje: casamiento, nacimiento, *rutichiku*²⁰, tal como vimos es este trabajo también en los decesos y en el recuerdo de los muertos. En estas ceremonias especiales se ofrecía lo mejor al alma de los seres queridos; la *chicha* les daba seguridad en el viaje que debía emprender el ser querido, y este no llegaría con sed al mas allá.



Mesa realizada para el 1 de Noviembre. La chica está presente siempre arriba y debajo de la mesa.

Foto: Amalia Vargas 2013

Consideraciones finales

La conquista dio por resultado un trastorno radical en lo social, religioso y cultural de la vida de la población nativa y muchos cambios fueron brutales. El más importante fue sin duda la desintegración social de la vida comunitaria, derivado tanto de los movimientos migratorios de grupos importantes de la población que se establecieron en las ciudades. Estos acontecimientos modificaron definitivamente la relación que existía entre el

²⁰ *Rutichiku*: Corte de pelo, que se realiza después del bautismo.

uso y el consumo de *chicha* y la vida social y religiosa de las comunidades originarias, en algunas regiones. Las narraciones sobre el origen y la preparación de la *chicha* dan cuenta de las diferentes tradiciones andinas, y forman parte de una expresión identitaria cultural propia. Esta también está orientada a mantener la tradición y lograr el bienestar de la *pachamama*, las almas y otras entidades, que en su vida cotidiana le brindan protección. Podemos decir que la *chicha* es una bebida nativa y ancestral cuya tradición ha sido difundida de generación en generación como parte fundamental de fiestas y ceremonias andinas.

En tal sentido las ceremonias forman parte de la cosmovisión, de su cultura, de su pueblo y de su identidad étnica, para mantener el equilibrio entre el *hanan pacha*²¹ y el *kay pacha*²². De este rito surge una relación de reciprocidad entre los vivos y otros seres tutelares como la *pachamama* las *achachilas* y *apus* de las montañas. El hombre no solo trata de dar forma en el culto a la vivencia propia y colectiva, a la conducta propia y la de la comunidad, sino también a la conducta del poder que le asigna tanto a las entidades como a los alimentos tradicionales, en este caso la *chicha*.

No olvidemos nunca que somos fruto de la acumulación de la porosa conciencia que nos construye con experiencias que a veces se salvan o se hunden en un pozo de olvido, o que quizá y parcial o aleatoriamente un sonido o un olor, o un brillo rescatan (Barrenechea 2003). La celebración de estas tradiciones permite estrechar vínculos de fraternidad y un reencuentro de la comunidad. Como afirma Bauman, (1975) estos pueblos y las generaciones pasan, pero la identidad del grupo permanece y sigue viviendo, gracias a la memoria colectiva de cada grupo social que supo conservar sus tradiciones por medio de las narraciones orales.

²¹ *Hanan pacha*: lo que está arriba de la tierra.

²² *Kay pacha* lo que está sobre la tierra (esta tierra)

Bibliografía

Agustín Morales Duran, (1975) Ed. *Estampas de Tarija*. IV Centenario Vol. V, La Paz.

Arraiga, Pablo (1910) Extirpación de idolatrías del Perú. Dirigido al rey N.S. en su Real Concejo de Indias. Ed. Facsimilar, Buenos Aires (1621)

Bastien, Josep (1988) *La fiesta de los difuntos en un contexto rural: la fiesta de los muertos en Kaata*. La Paz En fe y Pueblo. Primera época. Vol. 5, Nº 19.18-25.

Berrenechez, Ana, María (2003) *Archivos de la Memoria*. Rosario. Editorial Beatriz Viterbo.

Bauman, Richard (1975) *Verbal arts as performance*. En *American Anthropologist*, Vol 77.

(1989) *Estudios norteamericanos de folklore y transformación social: una perspectiva centrada en la actuación*. En: Serie de folklore, 10, Departamento de Ciencias Antropológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.

Bolton, Ralph, (1973) Explicando la exogamia andina; un modelo tentativo. APIPA 5. pp 83 – 316

Calvo María Angélica K. *Los cimientos de Tarija*, Dirección:, más varios autores, publicado por: Sociedad Boliviana de Cemento, editado por ECCO Publicidad Integral, 2000

Cazeneuve Jean (1957) *Sociología del Rito* Editorial Amorrortu.

Carter William y Mamani, Mauricio (1989) *Irpa Chico*. La Paz. Editorial Cima

Cieza de León (1984) *La Crónica del Perú*. Editorial Inca S.A. Lima Perú

Cieza de León, Pedro. 1986 [1553]. *Crónicas de América 17. Descubrimiento y Conquista del Perú*. Edición, introducción y notas de Carmelo Sáez Santa María. Ediciones Atlas. Madrid.

Cobo, Bernabé. 1956 [1653] *Historia Del Nuevo Mundo*. Col. BDAE. Tomo I. Ediciones Atlas, Madrid.

Cobo, Bernabé. 1964 [1653]. *Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús*. Estudio preliminar y edición de P. Francisco Mateos. Col. BDAE. Ediciones Adas, Madrid.

Constantin F. Faiadeau. 1922. *Histoire Naturelle. Les Plantes*. Librairie Larousse. París.

Corominas, Joan. 1978. *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua*. Editorial Credos. Madrid, España.

Eliade Mircea (1972) *Tratado de Historia de las Religiones* México, Imprenta Madero.

Geert J. Clifford y otros (1998) *El surgimiento de la Antropología Posmoderna* Paidós Ibérica.

Gonzales Lucy (2008) *Literatura y Fiesta, Todos los santos en la paz*. Bolivia Editorial; Central Grafica.

Kaliman Ricardo, Diego J. Chein (2006). *Identidad propuestas conceptuales en el marco de una sociología de la Cultura*.

Le GoFf, S. (1991) *El orden de la Memoria El tiempo como imaginario*. Barcelona, Editorial Paidós.

Mariscotti De Gorlitz A. María. (1978) "Pachamama Santa Tierra" Editorial Gebr. Mann Verla Berlín Alemania

Marzal, Manuel M. (1988) Estudio sobre religión campesina. Lima Pontificia Universidad Católica del Per ú

Nuestra Tarija 2008— Revista Cultural y de Desarrollo Regional – Nº 21, marzo

Mauro Molina Balza- 1977 *Tarija canta su folklore*.

Maguin Willam; 1958, Perú Indígena. Instituto Peruano. Volumen VII . Editorial Médica Peruana.

Ong Walter, (1996) *Oralidad y Escritura* Tecnología de la palabra. México, Fondo de Cultura Económica.

Palleiro María Inés (2008) *Yo creo, vos sabes* Retorica del Creer Universidad de Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras.

Paredes Antonio Candía (1995) *Tikusiwa o la Muerte*. La Paz, Editorial Popular

Palleiro, María, Inés (2008) *“Formas del Discurso”*, De las teoría de los

Paredes Antonio Candia (1997) *Folklore de Cochabamba*. Editorial popular. La Paz Bolivia Edición Isla

Patino, Víctor. 1990. *Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial. Tomo I. Alimentación y Alimentos*. Bogotá, Colombia.

Prado Torrico. Benjamin (1971) *Indigenas en el corazon de America*. Vida y Costumbre de los indigenas de Bolivia. La Paz . Bolivia. Editorial los amigos del libro.

Simón, Pedro. 1986 [1626]. *Tabla para la inteligencia de algunos vocablos de las noticias historiales*. Ed. facsimilar. Introducción, presentación y notas por Luis Carlos Mantilla Ruiz. Instituto. Caro y Cuervo. Bogotá, Colombia.

Van Der Lew (1964) *Fenomenología de la Religión* Fondo de la Cultura Económica, México.

Van den Berg; (1990). *La Tierra no da así nomás: Los Ritos agrícolas en la región de los aymaras cristianos*. La Paz: Hisbol / U.C.B./I.S.E.T

Van den Berg; (1992). *La Cosmovisión Aymara*. La Paz: Hisbol / U.C.B.

Van Geenep Arnold (1986) *Los Ritos de Paso* Madrid, Ediciones Taurus

Vásquez de Espinosa, Antonio. 1969 [1627]. *Compendio y Descripción de las Indias Occidentales*. Edición y estudio preliminar de Velasco Bayón. Col. BDAE. Ediciones Atlas. Madrid.

Villagones, Pedro (1919) *Exhortaciones e Instrucción acerca de la Idolatrías de los Indios del Arzobispo de Lima*. CLDPH, Serie 1, 12 Lima (1649)