

## Avatares de la Chicha\*

Oscar Gerardo Ramos

### Resumen

El autor examina los aportes de esta gramínea no sólo a las ciencias del agro, su evolución en la producción de mieles, azúcar, panela, chicha, aguardiente, o su participación en la industria de alimentos, las divergencias, tensiones y conflictos sociales de diversa índole en las que influyó, sino, también, su entronque con lo popular a través de festividades, leyendas y artesanías, su vinculación al arte en coplas, canciones, relatos y grabados, en un amplio universo de realidades que conforman una cultura de la caña de azúcar.

### Abstract

The author examines the contributions of this grass, not only as an agro science, its evolution in the production of honeys, sugar, panela, chicha, aguardiente and its participation in the food industry, the divergences, tensions and social conflicts of diverse types in which it has had an influence, but also its relationship with the popular culture through festivities, legends and crafts, its link to the art of verses, songs, stories and recordings, in the broad universe of realities which conform a sugar cane culture.

\* Este relato forma parte de **La Caña de Azúcar en la Cultura Colombiana**, obra de Oscar Gerardo Ramos, próxima a editarse, la cual se orienta a examinar, a través de más de cinco siglos, los aportes de esta gramínea a las ciencias del agro; su evolución en la producción de mieles, azúcar, panela, chicha, aguardiente; su participación en la industria de alimentos; su entronqueamiento con la sucroquímica, la cogeneración energética y los biocombustibles; su trayectoria comercial al interior y exterior del país; las divergencias, tensiones y conflictos sociales de diversa índole en las que influyó; su entronque con lo popular a través de festividades, leyendas y artesanías; su vinculación al arte en coplas, canciones, relatos y grabados; en fin ese vasto universo de realidades que conforman una cultura de la caña de azúcar.

## Resumo

O autor examina as contribuições desta gramínia não somente às ciências da agricultura, sua evolução na produção de mel, açúcar, rapadura, cachaça ou sua participação na indústria de alimentos, as divergências, tensões e conflitos sociais de diversas formas sobre os quais influiu, como também seu entrelaçamento com o popular através das festas, lendas e artesanato, sua vinculação com a arte do repente, canções, relatos e gravuras num amplo universo de realidades que conformam a cultura da cana de açúcar.

## Palabras clave

Caña de Azúcar  
Crónicas  
Cultura Popular

## Key Words

Sugar cane  
Chronicles  
Popular Culture

## Palavras chave

Cana de açúcar  
Crônicas  
Cultura Popular

Chichas de maíz, yuca, piña, plátanos, guineos había en los diversos países de indios, según fuese la temperie de la región o la costumbre de la tribu. Los indígenas y sus mestizajes perseveraron luna tras luna en el apego a estas chichas de uno u otro sabor y, a falta de vino, también las apeteían los conquistadores desde los tiempos cuando la toga sustituyó a la cota y las golillas desterraron el yelmo.

El primero entre cronistas que escribió sobre la chicha de maíz, fue el bachiller Enciso refiriéndose al Darién y a la costa de Cartagena:

“En esta tierra y de aquí hacia al Poniente, comen los indios pan de grano de maíz molido, y facen del buen pan que es de mucho mantenimiento; desta misma harina de maíz cocida en calderas y tinajas grandes en mucha agua facen vino para beber; y es vino de mucha sustancia y bueno y de buen sabor. Los indios usan beber dél una grande taza como se levantan sin comer otra cosa ninguna; y con aquello se van a sus labores, y se están allá la mayor parte del día sin más comer. Los cristianos que están en aquella tierra usan lo mismo y dicen que es

la mejor cosa de las que allá hay; y se sufrirá uno trabajando un día sin comer, si bebe dos veces de ello.”<sup>1</sup>

Sin embargo a esta bebida de mucha sustancia, buen gusto y poder energético, Enciso no la denomina **chicha**, léxico que aparece documentalmente en el Nuevo Reino en 1557 y por cierto en circunstancia asaz curiosa.

El hecho es que un tal Alonso Rodríguez de Escobar oyó en Cali el edicto del obispo que mandaba so pena de excomuni3n se denunciassen delitos de escándalo por malas costumbres y cabalgando a Popayán cavilaba y más cavilaba sobre ciertos hechizos que conocía y acosado por pesadumbres de conciencia acudió al clérigo notario del juzgado eclesiástico de Popayán y declaró:

“Que en la villa de Timaná, donde es vecino, oyó decir al reverendo padre Ginés Camberos, que una mujer que allí reside llamada Costanza Mariza, estando enferma de cámaras, había tomado una hebra de seda colorada de su medida y estatura, que la midió desde los pies a la cabeza, y después la cortó en muchos pedacitos y la bebió con un poco de chicha.”<sup>2</sup>

¿Era en este caso esa **chicha** un medicamento mágico o un simple pasatrago en la ceremonia de hechicerías?

En efecto los indios colimas lo utilizaban como acompañamiento de medicación, según relato sobre La Palma datado en 1581, en el cual se dice que ellos “no saben que cosa es emplastar ni ligar curando ni tienen

<sup>1</sup> Enciso de, Martín Fernández, *Summa ...* págs. 267 y 275. Es muy sucinta la descripción de Enciso. Siglos adelante describe la elaboración de la chicha más al pormenor fray Juan de Santa Gertrudis Serra en sus *Maravillas de la Naturaleza*. Dice que en Honda se bebía mucho aguardiente y guarapo. También chicha que a partir del maíz remojado por 24 horas se fabrica de dos modos: En el uno se cocina el maíz, se le deja madurar en su caldo por seis u ocho días, se le muele en la piedra, se vuelve a hervir la masa y se la refriega para que suelte la sustancia que, colada, se embotija, añadiéndole miel de caña, dejándola para que agarrare punto de fermento. En el otro modo mujeres mascan el maíz, en vez de molerlo. Ambas chichas emborrachan y desprenden un tufo malísimo. Mucho después se determinó que este tufo proviene de la masticación la cual añade un fermento, ptialina, necesario para convertir en azúcar el almid3n del maíz

<sup>2</sup> Friede, Juan, *Fuentes documentales para la Historia del Nuevo Reino de Granada*. 8 tomos, Biblioteca Banco Popular, Editorial Andes, Bogotá, 1976. T. III, documento 449, pág. 225.

otras prevenciones ni modos más que este dicho y lavar con agua fría o tibia las llagas o enfermedades y dar a beber los zumos de las yerbas o rraíces desatados en chicha que es su vino de maíz”.<sup>3</sup>

También el capitán Vargas Machuca menciona varias veces la chicha en su recetario militar para desleír o endulzar o acompañar medicaciones. Esta es, a vía de ejemplo, la que recomienda para el dolor de hijada: “tomará unos grillos y los tostará, y molidos muy bien, tomará de ellos con vino o chicha media cucharada.”<sup>4</sup>

Pero a la chicha se la consideraba también como alimento regustoso. En 1570 el licenciado García Valverde de la Audiencia y Cancillería de Quito, pasaba visita en el pueblo del Peñol, en la provincia aurífera de Almaguer. En la tasación de tributos de la encomienda del capitán Alonso Xuárez, ordenó a los indios respecto a la manutención del cura doctrinero: “Item le habéis de dar en cada año... y fruta que tuviéreis, moderadamente, y chicha para beber el tiempo que estuviera en vuestro pueblo ...”<sup>5</sup>

Dentro de este mismo escorzo se halla la magistral estampa que dibuja fray Pedro Simón sobre Calarcá, el temido y legendario cacique de pijaos. Hernando Arias, uno de los capitanes de la gobernación de Popayán, había llegado con sigilo y astucia a vencer las entradas de la comarca montañosa hasta sorprender a Calarcá en su propia morada: “halló al gandul dentro, sentado en una silla y con un gran mate de chicha de masato sobre los muslos desnudos que le quería beber, y apuntándole el capitán al gandul con el arcabuz le dijo: “muchas caique” (es lengua del Perú y lo mismo que las saluciones que nosotros hacemos cuando nos encontramos). A quién respondiendo el indio lo mismo, se levantó con tanta velocidad que sin poder repararse el capitán, ni ser señor de sí, le dio el indio con toda la totuma de masato en el rostro y atropellándolo y a otros dos españoles que venían a sus espaldas, tomó la puerta y el raso, y algo desviado les dijo advirtiesen estaba allí una hermana suya y

<sup>3</sup> Latorre, Germán, *Relaciones Geográficas de Indias*. (Contenidas en el Archivo General de Indias de Sevilla). La Hispano-América del siglo XVI. Tipografía Zarzuela. Sevilla, 1.919, pág. 127.

<sup>4</sup> Vargas Machuca, Bernardo, *Milicia y Descripción de las Indias*. Librería de Victoriano Suárez, Madrid, 1892, Es reimpresión fiel de la primera edición de 1599, hecha en Casa de Pedro Madrigal, págs. 136, 127, 129, 131, 132.

<sup>5</sup> Friede, J. *Fuentes ...* T. VI, documento 910, pág. 61.

que no la maltratasen porque se lo habían de pagar, con que se desapareció el indio, entrándose en el arcabuco.”<sup>6</sup>

Pero la chicha era ante todo el licor de las fiestas. En la descripción que de Tamalameque hacen en 1579 el alcalde y el cura vicario, al hablar de la idiosincracia de los naturales, exponen:

“La inclinación que tienen es como de gente flemática, porque cuando no ocupan el tiempo en borracheras que entre ellos son continuas, lo gastan en dormir. Cuando hacen sus cosechas de maíz, que es el grano de que ordinariamente todos comemos, todos hacen borracheras tan desordenadas e inconsideradamente que pudiendo con lo que cogen pasar el año sin necesidad, lo gastan y consumen en sus convites y bebidas que cada día hacen. En las cuales tienen este orden que el primero que coge su maíz convida a los demás de todo el pueblo y aún a los convecinos y del dicho maíz y de una raíz de un palo que entre algunos se llama **entaha** y acerca de otros **enbutac** que comúnmente entre españoles llaman yuca, hacen cierto género de bebida o vino que asimismo entre los españoles llaman chicha, nombre propio de ella en el Perú y en esta lengua se llama **mau** juntamente en casa del que convida (y) beben dos o tres días y a veces más y embriéganse como con vino. Muéstranlo, en que hace diferentes efectos en los embriagados, llorando unos y riendo otros. Y así demuestran el humor que en ellos ha acrecentado el licor bacanal.”<sup>7</sup>

Según este relato la chicha tenía nominaciones distintas en cada lenguaje tribal, **mau** en Tamalameque, pero se generalizó, al menos entre cronistas, **chicha**. El caso es que alcalde y cura de Tamalameque comentaban que tal nombre venía del Perú, pero en cambio Fernández de Oviedo dice que provenía de Panamá.<sup>8</sup> En todo caso navegó con holgura en la fabla mestizoide que con aportes de lenguas aborígenes se iba amasando en América con palabrenjes como canoa, maíz, iguana, barbacoa, este de **chicha**, y muchísimos más que enriquecieron y adobaron el idioma de escribanos y cronistas.

<sup>6</sup> Simón, Fray Pedro, *Noticias Historiales*. Biblioteca de Autores Colombianos, Ed. Kelly, 1953, T. IX, pág. 10.

<sup>7</sup> Friede, Juan, **Fuentes...** T. VII, documento 1120, pág. 292. Reproducido también en las *Relaciones Geográficas de Indias*, recopiladas por Germán Latorre, págs. 9 a 34.

<sup>8</sup> Cuervo, Rufino José, *Apuntaciones críticas al lenguaje Bogotano*, Obras Completas. Instituto Caro y Cuervo. T. I, pág. 844.

Lo de las borracheras era costumbre ampliamente difundida entre todas las culturas del maíz. De los indios de Carrapa dice Cieza de León:

“son riquísimos de oro, porque tenían grandes piezas dél muy finas, y muy lindos vasos, con que bebían el vino que ellos hacen del maíz, tan recio que bebiendo mucho priva el sentido a los que lo beben. Son tan viciosos en beber, que se bebe un indio, de una sentada, una arroba y más, no de un golpe, sino de muchas veces. Y teniendo el vientre lleno de este brevaje, provocan a vómito y lanzan lo que quieren y mucho tienen con la una mano la vasija con que están bebiendo y con la otra el miembro con que orinan. No son muy grandes comedores, y esto del beber es vicio envejecido en costumbre, que generalmente tienen todos los indios que hasta agora se han descubierto en estas Indias.”<sup>9</sup>

En Popayán, según cuenta don Joan de Castellanos, había casa de borrachera, un tambo cuya cumbrera y techo pajizo descansaban sobre cuatrocientos pilares en hilera, tan gruesos que el abrazo de dos personas no alcanzaba a rodear al menor de ellos.

En otras comarcas la celebración se cumplía en una explanada o en un claro del bosque. Era festividad tribal. A veces se danzaba, se recitaban sagas y se cantaba al son de tambores, chirimías y fotutos. En sus consiliaturas también se acompañaban de chicha. De los colimas se consigna:

“en las cosas más graves e de consejo que por junta e consulta an de tratar el consistorio de ellas y su sala es la casa donde se hordena una solene borrachera y bebiendo allí la platican celebrando la fiesta con sus sones y bailes.”<sup>10</sup>

El emborracharse tenía entre los chibchas carácter ritual. Dice fray Simón:

<sup>9</sup> Cieza de León, Pedro, *La Crónica del Perú*, Ediciones de la Revista Ximénez de Quesada, Bogotá, 1971, pág. 101. “Vino que ellos hacen del maíz” designa Cieza a la chicha, en este pasaje.

<sup>10</sup> Latorre, G. *Relación ...* pág. 118.

“A otro dios llamaban Nencatacoa, este era dios de las borracheras, pintores y tejedores de mantas; ayudaba a traer arrastrando los maderos gruesos para los edificios, aparecíase en figura de oso, cubierto con una manta la cola de fuera, bailaba y cantaba con ellos en las borracheras, no le hacían ofrecimientos porque decían le bastaba hartarse de chicha con ellos, ni él pedía otra cosa, y esa era la razón porque se hallaba en la rastra de los palos, porque en aquella ocasión se bebe mucho.”

La chicha era también parte de celebraciones lúdicas. Simón comenta más adelante al referir cómo se construía la casa de un cacique:

“Después de acabada convidaba el cacique a todo el pueblo para una gran borrachera que duraba muchos días en que había muchos juegos, bailes y entretenimientos en especial de truhanes y chocarreros.”<sup>11</sup>

Este elemento lúdico lo cultivaban los indios de Gachetá y los de un pueblo vecino cuando se sentaban a sus borracheras a jugar **mona**, en el que salían como en duelo singular de un bando y de otro a darse puños y bofetones y muriendo algunos se daba premio a los vencedores.<sup>12</sup>

Entre muchas parcialidades las borracheras culminaban en desfogue sexual que a veces desembocaba en promiscuidad llegando a tolerar hasta relaciones incestuosas.<sup>13</sup>

En la diezmada población indígena, particularmente en el altiplano muisca, siguió usándose la chicha y de seguro desde temprano empezó a adicionársele miel de cañaduz para endulzar la masa de maíz, con lo que además se conseguía acelerar la fermentación y fortalecer el sabor. El cocimiento siguió haciéndose en tinajas domésticas y en tinajones en las pulperías de Santafé. Era allí donde las mieles provenientes de los trapiches de La Palma o Tocaima tenían uso bastante. A Tunja se la proveía desde los circuitos de Vélez y Tenza.

<sup>11</sup> Simón, Fray P. *Noticias ...* T. II, pág. 241 y 260.

<sup>12</sup> Zamora, Fray Alonso de, *Historia de la Provincia de San Antonino del Nuevo Reino de Granada*, Cuatro tomos. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 2a. edición. Editorial ABC. Bogotá, 1945, T. III, pág. 79.

<sup>13</sup> Escobar, Fray Jerónimo de, *Descripción de la Gobernación de Popayán*. En J. Friede, *Fuentes Documentales*, T. VIII, pag. 105-108, doc. 1.155. Aparece también en *Sebastián de Benalcázar* por J. Jijón y Caamaño, Friede J. *Fuentes ...* T. VIII, doc. 1.155, pág. 92.

Autoridades civiles y eclesiásticas combatieron las borracheras sin tregua y sin éxito mayor, pero al final de tantas severidades nunca pudieron abolir la chicha. Era bebida arraigadamente popular.

En 1654 llegó a Santafé como Presidente de la Audiencia el doctor Dionisio Pérez Manrique, y este señor que había rectorado la Universidad de Alcalá de Henares, resolvió expedir un auto prohibiendo la **chicha**, arguyendo ser bebida perniciosa que tomaban desmedidamente indios, negros, mulatos, mestizos y españoles.

El presidente Manrique la tachaba de mala calidad por los fuertes ingredientes que le mezclaban y le atribuía dolores de costado, tabardillos y otros contagios. Posiblemente con el aumento en la población y por la premura en preparar la chicha para satisfacer abastos, se había cambiado la metodología de elaboración y conservación.

El hecho es que por la mencionada prohibición no se la podía fermentar, ni vender, ni tomar, y cualquier infracción se castigaba con multas para unos y azotes para otros. No duró mucho el auto. El nuevo Presidente Diego de Egües y Beamont lo desmontó. Sencillamente la disposición no había sido bien recibida.

Más lejos anduvo el Arzobispo fray Ignacio de Urbina que en 1694 expidió un edicto prohibiendo la **chicha** bajo pena de excomunión.

Como los nativos siguieran bebiéndola con escándalo público, entendió el Arzobispo que estaba pidiéndoles algo por encima de sus fuerzas. Los canónigos así lo comprendían. Uno de ellos en sesión del cabildo eclesiástico, parece que de consuno con el Arzobispo, arguyó que era la chicha alimento de la clase pobre y esencial para los trabajadores del campo. El Arzobispo derogó el edicto.<sup>14</sup>

Por todos estos visos, al concluir la Colonia el marco conceptual está definido. La chicha es sana si se la prepara con maíz tierno y en tinajas de barro; es dañina si se le entrometen ingredientes extraños, distintos al maíz y la miel; y es inconveniente si se la bebe sin medida. Labor de las autoridades es evitar excesos, castigar violencias, desterrar elaboraciones

<sup>14</sup> Groot, José Manuel, *Historia Eclesiástica y Civil de Nueva Granada*. Casa Editorial de M. Rivas y Cia., Bogotá, 1889, T. I, págs. 342 y 448. Dice también Zamora, refiriéndose al maíz al que llama trigo de los indios: "Fuera de la bebida que hazen dél los Indios llamada Chicha, que es innumerable lo que gastan." *Historia ...* pág. 154.



perniciosas. En lo eclesiástico, la tarea es predicar contra los abusos que lesionan la dignidad personal y privan de lucidez a la mente.

Durante la República no se modificó en mucho esa concepción. Cuando en marzo de 1820 hubo un envenenamiento colectivo en la División Valdés, Bolívar prohibió la venta pública de la chicha en Sogamoso, donde había ocurrido el percance, pero permitió que allí mismo los particulares la pudieran elaborar en sus casas para su propio gasto. Parece que el envenenamiento no provino de la chicha en sí, sino de algún ingrediente que se le mezcló. Fue una situación enteramente eventual y muy localizada.

Manuel Ancízar en su **Peregrinación de Alfa** se refirió más de una vez a las chicherías y a la chicha que se conservaba en múcaras. Dos retablos pintorescos merecen espacio:

Comenta en el uno que “a mediados del siglo pasado la piedad de un vecino de Leiva dotó al resguardo de Moniquirá, compuesto de ochenta indios, según refiere Oviedo, con una iglesia y casa de tapia y teja, de pobre apariencia y contados ornamentos, obteniendo su erección en curato. El transcurso del tiempo ha hecho desaparecer los indios juntamente con la antigua feracidad del terreno, elogiado por las buenas cosechas de trigo que rendía. Seis u ocho casitas esparcidas entorno de la desmantelada y solitaria iglesia y rodeada de campos ingratos, es lo que hoy subsiste; y la única señal de comercio humano se reduce a una fementida chichería puesta en las piezas bajas de lo que fue casa cural, adonde concurren y hacen largas libaciones los labriegos que por allí regresan del mercado de la Villa, se cuentan su buena o mala venta, y entre totuma y totuma del amarillo brebaje contratan con sus vecinos los restos de lo que llevaron a la feria, ingeniándose de manera que vuelvan a sus casas con el juicio menos desembarazado que los bolsillos.”<sup>15</sup>

Y en el otro refiere que después de Oiba y antes del Socorro estaba la venta de **aguabuena**, llamada así por un manantial cercano de donde se surtía la casa “edificio modesto y aseado, con su portal hacia el camino, a la izquierda una puerta que dejaba ver el grueso mostrador de adobes

<sup>15</sup> Ancízar, Manuel, *Peregrinación de Alfa*, Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Editorial A B C, Bogotá 1942, pág. 372.

coronado de totumas ... no faltaban parroquianos en la chichería, cuáles apurando la totuma desde encima del enjalmado buey, que mientras tanto rumiaba y dormitaba, cuáles formando corro en el portal y dentro de la tienda, hablando a un tiempo y en voz alta de las negociaciones del mercado ...”<sup>16</sup>

En Hato Viejo, en llanuras del Funza, se construían tinajones con capacidad de treinta galones, celebrados por su estilo antiguo y su utilidad para conservar la chicha.<sup>17</sup>

En 1889 el médico Liborio Zerda enfoca el problema con suma sagacidad. Publica un estudio con el que propende, no a que se elimine la bebida, sino a que se establezca una reglamentación oficial para su fabricación a fin de evitar fermentaciones malsanas.

Primeramente compara la elaboración sana frente a la nociva. En el procedimiento colonial, la fermentación previa del maíz duraba poco tiempo, porque se empleaba maíz tierno y la fermentación dominante era la alcohólica porque se humedecía el masato con miel de caña diluida en agua. En el proceso nocivo predominaban las fermentaciones acética, láctica y butírica, y aun alcanzaba a principiar la descomposición pútrida. Se usaba el maíz yucatán que resistía más al ablandamiento por la fermentación.<sup>18</sup> Analiza enseguida las características del **chichismo** producido por el principio tóxico, o ptomaína que, ingerido en pequeña cantidad pero de modo continuo, lleva a la degeneración. El **chichismo** es distinto del alcoholismo y de hecho en el caso extremo se concomitan. Expone después las manifestaciones morbosas del **chichismo**.

Como se empezaba a considerar entre científicos que muchos métodos de fermentación de la chicha albergaban factores nocivos a la salud, Abraham Martínez, a principios del siglo, decide elaborar la **Maizola**, una especie de chicha sin toxinas que a la larga no derrotó a esa otra chicha, considerada malévola, pero que continuó detentando su predominio en chicherías de Bogotá, Tunja y otras poblaciones de Cundinamarca, Boyacá y Santander; y había chicherías en Bogotá que fungían

<sup>16</sup> Idem, pag. 137.

<sup>17</sup> Bejarano, Jorge, *La Derrota de un Vicio. Origen e Historia de la Chicha*. Editorial Queima, Bogotá, 1950, pág. 34.

<sup>18</sup> Idem, pág. 27.

también de restaurantes típicos y a ellas acudían gentes de toda laya social, sin que faltaran aun estudiantes de medicina.

Las chicherías de los pueblos, particularmente en días de mercado, se atestaban con labriegos que bebían hasta emborracharse. Era patético ver por los caminos de Cerinza o de cualquier aldea boyacense cómo subía el indio tambaleándose por el camino, cayéndose, malolviendo a tufo pestilente, mientras la india lo cuidaba de soslayo, si es que ella también enchichada no se caía o trastabillaba. El burro se desentendía de la pareja y cogía su vereda en pos del rancho. Allá esperaba ronizando en el patio con su carga de mercado a cuestras. Los niños ya dormían al cuidado de la hermanita mayor.

El médico Josué Gómez hace una descripción clínica del **chichismo**, tal como lo observara en el Hospital de San Juan de Dios, en Bogotá, en manifestaciones tegumentales como la **peladera** o **pelagra** y en la degeneración de centros nerviosos.<sup>19</sup>

Sin embargo la situación siguió igual. Grandes intereses económicos se vinculaban a la elaboración de la chicha, además de que movía un intenso comercio de mieles.

El médico Jorge Bejarano, Ministro de Higiene del presidente Mariano Ospina Pérez, se propuso abolir la chicha de chicherías. El 9 de abril se asesinó en Bogotá al caudillo político Jorge Eliécer Gaitán. De inmediato se prendió una revuelta popular, que después se denominó el **bogotazo**. Ese espectáculo de incendios y depredaciones vino a operar como catalizador de la percepción que consideraba que la chicha era generadora de insanias, a la larga, y en un instante como desinhibidora de desfuegos pasionales, tal como aconteció en el **bogotazo**.

En 1948 se tomaron quince muestras en sendas fábricas y mostraron los mismos pavóricos resultados de la presencia de la ptomaína. Era a las claras un veneno para el pueblo. Y como corría desde antiguo la especie de que la chicha era alimento, se sometió esa aseveración a estudio científico para concluir que con el mismo dinero podía el peón alimentarse mejor, adquiriendo verdaderos nutrientes, leche, panela, queso, huevos, carne y obtener más calorías para su jornada de trabajo.

<sup>19</sup> Duane, William, *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822-1823*. 2 Tomos. Instituto Nacional de Hipódromos. Talleres de Artegrafía, C. A., 1928.T. II, pág. 117.

Todo llevaba a la conclusión de que debía eliminarse la chicha malsana. En tal virtud primeramente se fijaron condiciones de elaboración, mediante el decreto 1839 del 2 de junio, que en su artículo primero decía que sólo podían fabricarse, venderse o consumirse, bebidas fermentadas provenientes de la caña, maíz, arroz, cebada u otros cereales o frutas, cuando hubieren sido sometidas a todos los procesos que requiere su fermentación y pasteurización adecuadas, por medio de aparatos y sistemas técnicos e higiénicos y que además se vendiesen en envase cerrado, individual, de vidrio u otra materia. Esa prohibición también le caía al guarapo sin cocción suficiente.

Vino enseguida la ley 34 de 1948, reglamentada por el decreto 4194. Bavaria sacó una cerveza barata que entró a suplir la ausencia de la chicha, en un mercado estimado para Boyacá y Cundinamarca en cien millones de litros anuales de consumo de bebidas fermentadas.<sup>20</sup>

La abolición de la chicha afectaba a productores de mieles que las comerciaban en la altiplanicie cundiboyacense y aunque voceros suyos

<sup>20</sup> Hay un análisis pormenorizado sobre la materia. Bejarano, J. *La derrota de un Vicio*, pág. 47.

Luis Cuervo Márquez en su *Estadística del Consumo de Alcohol en Colombia* trae el procedimiento usado en principios del siglo XIX, descrito por el doctor Merizalde en su *Tratado de Higiene Pública* y que se utilizaba en Bogotá en 1913. Pág. 10.

En síntesis, en el primero se pone el maíz molido o quebrado a que macere en una vasija de barro. Se le revuelve diariamente con aguamiel. Se le muele hasta quedar una masa muy fina, llamada masato, que se envuelve en hojas de payaca, bajo forma de bollos, y se pone a cocinar en olla de barro por 17 horas y luego 24 a fuego suave. Enfriado el masato se le soba en una artesa hasta que afine la masa, se le mezcla miel, se la coloca en una múcura, se tapa bien, y se la deja fermentar durante tres días. Se le añade más miel y se deja seguir la fermentación hasta que alcance punto de beberse.

En el segundo, en las chicherías de Bogotá, se usa una batería de 4 a 6 barriles. El maíz machucado y rociado en agua va pasando de barril a barril hasta que ablande. Luego se le muele hasta lograr una masa homogénea, se le agrega agua, si es necesario, y se le envuelve en hojas de payaca, en forma de panes o bolas, dentro de mochilas de cabuya, y se hierva por dos días en un fondo de hierro. Luego se cierne a través de un cedazo, agregándole aguamiel. Se le deja en reposo durante un día para que fermente. Después se la echa en barriles en los que se ha colocado agua con miel de caña o con panela, haciendo una mezcla uniforme, o sea se *bate la chicha*.

De esta chicha llamada *flor* se hace una chicha de segunda, que se prepara poniendo en barriles agua y miel y agregando el sedimento o *cunchos* que quedan en los barriles de la chicha de flor.

Es importante anotar que el gluten del maíz sometido por largo tiempo a un medio húmedo genera la descomposición pútrida lo que puede fácilmente ocurrir en las chicherías.

Ello no pasa con la chicha casera, pues para su elaboración se usa maíz tierno, se le ablanda durante poco tiempo y se le muele para hacer el masato.

pretendieron recabar con insistencia que se aplazara la aprobación de la ley, nada consiguieron pues había decisión perentoria de expedirla en el Congreso de la República y también de reglamentarla en el Gobierno Central, en asunto en el que ambos poderes andaban a consuno.

¿Qué hicieron entonces los meladores de Cundinamarca con sus 20.819 toneladas de mieles y los de Boyacá con sus 18.241?

Ya desde junio del 48 se habían dado cuenta de que la medida sería irreversible y empezaron a asegurarse en el negocio. La estadística de mieles mostró en definitiva los siguientes guarismos:

<b>Departamentos</b>	<b>Hectáreas</b>	<b>Toneladas</b>
Cundinamarca	4.990	20.819
Boyacá	4.390	18.241
Santander	770	3.145
Nariño	460	2.289
Magdalena	310	1.217
Cauca	310	1.321
Bolívar	280	1.112
Atlántico	240	976
Chocó	80	318
Antioquia	80	33
Tolima	40	140
Meta	20	370
Valle	10	18
Norte de Santander	10	48
Huila	10	43
<b>Total</b>	<b>12.000</b>	<b>50.090</b>

Esas mieles, cocinadas en trapiches de Cundinamarca y Boyacá, se destinaban en buena parte a las chicherías; las restantes servían para sacar guarapo o iban a las licoreras que también se abastecían de unos panelones que pesaban una arroba. Servían así mismo las mieles, aunque en mucha menor escala, para alimentación animal.

¿Qué podían hacer los meladores de Oiba o Monquirá? ¿Qué los de Guaduas o Nocaima? Voltearse a la panela. Era su decisión única en el momento porque la prohibición había sido tajante y de un instante a otro no podían levantarse los cañaduzales.

Por lo demás era una perspectiva halagadora cuando en el Valle del Cauca muchos ingenios paneleros se convertían en azucareros, dejando espacios para abasto de panela hacia Caldas, Antioquia, Tolima y Cundinamarca. Esta realidad determinó que quienes en Cundinamarca y Santander cambiaron cocción de mieles por elaboración de panela hubieran podido sortear el colapso. Estadísticas posteriores de producción y abasto para los mercados regionales, enseñan que acertaron.

Cuando se abolió la chicha tampoco los transportadores se afectaron, pues sólo se cambió el tipo de fardo, la caneca de 55 kilos por el bulto de panelas.

Pero para los memoriosos de la crónica algo, sí, ya desaparecería definitivamente, el abasto de mieles que se adelantaba todavía entre algunos pueblos de Boyacá a lomo de mulas, cuatro zurroneos por angarilla. Esa escena se borraría como muchos caminejos de herradura se borraron también, atropellados por las carreteras.

Sin embargo en los trapiches, y como parte de la paga, se seguiría cocinando miel para consumo casero, manteniéndose la muy remota tradición de que la miel servía para elaborar aguamiel, guarapo, dulces, bebidas de frutas y como delicioso acompañamiento del quesón.

Años más tarde la chicha revivió.<sup>21</sup> En restaurantes de Barbosa se la empezó a cosechar en tinajones con buena borra de millo traída desde el Socorro y a vender para acompañar un trozo de chivo asado a las brasas.

Era chicha fresca cocinada con esmero: primero la masa de maíz picado y miel se deja reposar durante un día; luego se la muele y se le echa más miel; en después se hacen bollos que se envuelven en hojas de bijao; más tarde se les cocina por 48 horas, y nomás antualito se le añade a la masa más miel y agua; por enseguida se la cuele y se la deja fermentar tres o cuatro días para agregarle miel al gusto y finalmente beberla al regusto.

<sup>21</sup> Pero en mi casa de veraneo, en Pichindé, mi mamá preparaba chicha de piña, fermentada en una tinaja de barro cocido, cubierta por una tapa de madera. Por ello, años más tarde, me complacía en regustar una similar que se servía en el restaurante Caliviejo.

Durante la huelga general de las fábricas de cerveza en todo el país, en 1993, en Bogotá se regresó a la producción de chicha en los barrios La Perseverancia, El Guavio, Las Cruces y Egipto.

## **Bibliografía**

- Ancizar, Manuel, *Peregrinación de Alpha*, ABC, Bogotá, 1942.
- Bejarano, Jorge, *La derrota de un vicio. Origen e historia de la chicha*, Iqueima, Bogotá, 1950.
- Cieza de León, Pedro, *La crónica del Perú*, Ediciones de la Revista Ximenez de Quesada, Bogotá, 1971.
- Cuervo, Rufino José, *Apuntaciones críticas al lenguaje bogotano*, en: *Obras completas*, Instituto Caro y Cuervo.
- Duane, William, *Viaje a la Gran Colombia en los años 1822 - 1823*, Instituto Nacional de Hipódromos. Talleres de Artegrafía, C. A., 1928.
- Escobar, Fray Jerónimo de *Descripción de la gobernación de Popayán*, en: Friede, Juan, *Fuentes documentales*, op. cit.
- Friede, Juan, *Fuentes documentales, Tomo VIII*, Biblioteca Cultural Colombiana, Bogotá, 1981.
- Groot, José Manuel, *Historia eclesiástica y civil de Nueva Granada*, Casa Editorial de M. Rivas y Cia, Bogotá, 1989.
- Latorre, Germán, *Relaciones geográficas de Indias*, en: *Archivo general de Indias de Sevilla*, Tipografía Zarzuela, Sevilla, 1919.
- Simón, Fray Pedro, *Noticias históricas*, Biblioteca de autores colombianos, Kelly, Bogotá, 1953.
- Vargas Machuca, Bernardo, *Milicia y descripción de las Indias*, Librería de Victoriano Suárez, Madrid, 1892.
- Zamora, Fray Alonso de, *I Biblioteca Popular de Cultura Colombiana*, ABC, Bogotá, 1945.

### **Oscar Gerardo Ramos**

Nació en Cali, Valle del Cauca. Bachiller en Letras Clásicas. Licenciado en Filosofía. Doctor en Filosofía y Letras. Magister en Administración Industrial. En su vida profesional ha sido Secretario de Educación de Cali, Secretario General y Decano de Humanidades, Universidad del Valle, Decano de Educación y Secretario General, Universidad de San Buenaventura. Ha recibido las distinciones Palmas Académicas, Francia; Honor al Mérito Cultural, Italia; Medalla del Sesquicentenario, Gobernación del Valle del Cauca; Ciudadano Honorario, El Paso, Texas; Profesor Emérito, Doctor Honoris Causa en Literatura y Gran Cruz, Universidad del Valle; Orden de San Buenaventura, Universidad de San Buenaventura. Es miembro correspondiente de la Academia Colombiana de la Lengua. Ha sido Profesor Visitante, Universidad de Notre Dame, Indiana, Conferenciante en Universidades de Alemania, Francia, Estados Unidos y Canadá. Entre sus publicaciones se destacan: *Delina, Vida Amorosa* de José E. Caro; *La Ontología Fenomenológica* de J.P. Sartre; *Clemente Silva, Héroe de la Vorágine*; *Rapsodias*; *La Lírica entre los Griegos Antiguos*; *De Manuela a Macondo*; *Itinerario Agustineño*; *A la Conquista del Azúcar*; *Historia de la Cultura Empresarial en el Valle del Río Cauca*; *Sembrando Bienandanza*; *Cali entre Fuegos*, *Historia del Cuerpo de Bomberos de Cali*; *Pajonales en la Historia de la Cultura Empresarial del Tolima*; *Letras, Sociedad y Cultura en el Valle del Cauca*. En el Instituto Caro y Cuervo ha editado: *Arte Poética* y otros poemas de Horacio; *Poesía Latina, la Odisea*, *Un Itinerario Humano*; *Categorías de la Epopeya* y artículos en *Thesaurus*. Son varias sus publicaciones en revistas y periódicos. En la actualidad es Secretario General de Asocaña.

**Recibido en:** 03/04/2007

**Aprobado en:** 23/04/2007