

Revalorización de la chicha, como patrimonio cultural de la ciudad de Sucre

Revaluation of chicha, as a cultural heritage of the city of Sucre

SOLÍZ, Silvia†, COLLAZOS, Andrea y CALVO, Guillermo

Universidad Mayor Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, Facultad de Derecho Ciencias Políticas y Sociales. Calle Colombia esquina Avenida Germán Mendoza. Bolivia.

ID 1^{er} Autor: *Silvia, Solíz*

ID 1^{er} Coautor: *Andrea, Collazos*

ID 2^{do} Coautor: *Guillermo, Calvo*

DOI: 10.35429/JLA.2020.12.4.21.28

Recibido 20 de Julio, 2020; Aceptado 30 de Diciembre, 2020

Resumen

La presente investigación trata sobre la preparación tradicional de la chicha en Sucre y su patrimonio cultural que pretende contribuir a la erradicación de prejuicios sobre su elaboración y la forma de su comercialización, proponiendo, así como ubicarla como un producto que aporte integralmente las actividades de la sucrense bohemia, que ofrece un atractivo turístico cultural a visitantes nacionales y extranjeros. Una chichería puede ser un escenario, donde se cultiva la música popular, los bailecitos y las cuecas, juegos populares como la rana, la rayuela y el chub, para brindar un esparcimiento amistoso y fraterno donde se pueda degustar platos tradicionales o entremeses. Aperitivos, música y juegos populares, establecerán un marco para el consumo responsable y seguro de la bebida nacional chicha como grado alcohólico moderado, la convivencia intergeneracional, entre los asistentes actuales y los jóvenes que quieren conocer más sobre sus raíces, ayudará a fortalecer su identidad cultural y rescatar viejas prácticas menos nocivas a las que están expuestos los jóvenes de hoy.

Chicha, Sucre, Bebida nacional

Abstract

The present research is about the traditional preparation of chicha in Sucre and its cultural heritage that pretends contribute to the eradication of prejudice about its elaboration and the way of its commercialization, proposing as well to place it as a product that contributes integrally the activities of the sucrense bohemia, offering a cultural tourist attraction to national and foreign visitors. A chichería might be a stage, where popular music is cultivated, the bailecitos and cuecas, popular games like the frog, hopscotch, and chub, to provide a friendly and fraternal recreation where people can taste traditional dishes or appetizers. Snacks, music and popular games, will establish a framework for the responsible and safe consume of the national drink chicha as moderate alcoholic degree, the intergenerational coexistence, among current attendants and youth who want to know more about their roots, will help to strengthen their cultural identity and rescue old practices less harmful practices that young people are exposed today.

Chicha, Sucre, National drink

Citación: SOLÍZ, Silvia, COLLAZOS, Andrea y CALVO, Guillermo. Revalorización de la chicha, como patrimonio cultural de la ciudad de Sucre. Revista de Aplicaciones del Derecho. 2020. 4-12:21-28.

† Investigador contribuyendo como primer autor.

Introducción

El patrimonio cultural, es una herencia colectiva. Cuando se habla de patrimonio se refiere a la herencia de bienes materiales e inmateriales que nuestros antepasados nos han dejado a lo largo de la historia, se trata de bienes que nos ayudan a forjar una identidad como personas y como Nación y que nos permite saber quiénes somos y de dónde venimos, logrando así un mejor desarrollo como seres humanos dentro de la sociedad. Todas las personas formamos parte de una familia, pero somos, al mismo tiempo, integrantes de un determinado lugar, de una región, de un país. De la misma manera en que heredamos bienes materiales y tradiciones familiares, heredamos también el legado de la cultura que caracteriza a la sociedad donde crecemos y nos desarrollamos. Éstas distintas expresiones que tenemos en común como la religión, los valores, las costumbres, los saberes, la creatividad, la historia, la danza o la música son manifestaciones culturales que nos permiten identificarnos entre nosotros y sentir que somos parte de un determinado lugar y no así de otro.

La chicha estuvo y está presente en momentos importantes de la vida de la mayoría de los habitantes vallunos de Bolivia, no hay celebración social o evento familiar importante donde se prescindiera de este ofrecimiento que vincula al ser humano con la madre tierra. Esta relación tan arraigada en nuestro medio se revaloriza poco a poco, urbanizándose cada vez más de la mano de las nuevas tendencias de reencontrarnos con nuestras raíces.

Los lugares de expendio de la chicha que otrora fueran templos de encuentro de intelectuales y bohemios chuquisaqueños, hoy, tienen el mismo propósito, pero con ciertos mitos que es necesario erradicar, para poder compartir más equitativamente y mostrarlos con orgullo a los que visitan nuestra ciudad, de manera responsable y segura.

Materiales y métodos

Revisión bibliográfica. Permite avalar el estudio de referencia en los distintos archivos, bibliotecas y centros documentales de nuestra ciudad, como el acopio de información relacionada con la historia oral.

Histórico lógico. Determinar la relación cultural y social de la presencia de las chicherías en la ciudad de Sucre.

Inductivo-deductivo. Determinar la evolución en el proceso y expendio de la chicha en la ciudad de Sucre.

Análisis- síntesis. Permite determinar el origen y consecuencias de los mitos a cerca de la chicha en Sucre.

Observación directa. Se constata el proceso de la elaboración de la chicha de manera tradicional y sus usos en el quehacer de sus habitantes.

Entrevistas. Los clientes habituales de la tercera edad que acuden a estos centros, a los actores directos en la elaboración de la chicha (fabricantes) para requerir información actualizada y sensibilizarles sobre la importancia de la difusión y aprovechamiento turístico.

Resultados y Discusión

Resultados obtenidos

En base al listado de chicherías registradas, proporcionado por la división de Espectáculos Públicos de la Honorable Alcaldía Municipal de Sucre (15), se pudo complementar con trabajo de campo llegando a registrar una gran mayoría (41) de las chicherías en actual funcionamiento.

Nº	Nombre del propietario	Nombre del local	Categoría	Dirección
1	Doña Rosario		Una estrella	Calle domingo ramírez, 25
2	Don Rubén		Dos estrellas	Calle lemoine, 385
3			Dos estrellas	Calle regimiento charcas, 13
4			Una estrella	Calle regimiento charcas, 52
5		—lata punkul		Calle tupak amaru, 401
6		—urkupiñal		Calle tupak amaru, 385
7	Miriam González		Cuatro estrellas	Calle torrelío, 175
8			Tres estrellas	Calle torrelío, 222
9	Dora Murillo		Tres estrellas	Pasaje gato gris
10	María Pinto		Dos estrellas	Av. Del ejercito, 709
11	Isabel Pinto		Una estrella	Av. Del ejercito, 1057

SOLÍZ, Silvia, COLLAZOS, Andrea y CALVO, Guillermo. Revalorización de la chicha, como patrimonio cultural de la ciudad de Sucre. Revista de Aplicaciones del Derecho. 2020

12		—los saucesl	Cuatro estrellas	Av. Rosendo villagómez, 2
13	María Pinto		Dos estrellas	Av. Del ejercito, 709
14		—el munditol	Cuatro estrellas	Av. Emilio mendizábal, 865
15	Doña Rosa			Calle villa la plata
16		—manzanital		Calle napoleón dorado
17	Doña Lucy			Av. Marcelo quiroga santa cruz
18	Doña Lucy			Calle final camacho
19		—cuarta curval		Camino a ende
20		—los ladrillosl		Av. Juana a. De padilla
21		—la bajadital		Av. Julio villa
22		—pío piol		Frente a aduana (alto mesa verde)
23		—pescaditosl		Alto mesa verde
24		—los cantaritosl		Horno k'asa
25		—candelasl		Calle napoleón dorado
26		—doña sabinal		Av. Marcelo quiroga santa cruz
27		—la curvital		Av. 6 de agosto
28		—doña hilarial		Av. Juana a. De padilla
29		—doña rosil		Calle roberto alvarado
30	Teófila Solís			Av. Marcelo quiroga santa cruz
31	Eduarda Serrudo	—doña eduardal		
32	Edgar Mendizábal	—castillínl		Av. Jaime mendoza, 3277
33	Clara Pinto	—luz clarital		Barrio la florida
34		—leoncitol		Alto mesa verde
35	Vicente Quispe	—higueral		Barrio villa margarita
36	Ramosa Álvarez	—doña ramosal		Barrio 20 de marzo
37	Severina López	—doña severinal		Calle riosinho, 342
38	Sandra Reyes	—la floral		Zona del tejar
39	Juan Díaz	—díazl		Barrio villa margarita
40	González			Calle mauro núñez, 9
41		—la guichil	Tres estrellas	Calle gran chaco

Tabla 1 Chicherías actuales

Las entrevistas con las señoras antiguas expendedoras y los parroquianos adultos mayores que asisten regularmente a las chicherías, se obtuvo información primaria a cerca de la elaboración de la chicha de manera tradicional, los cambios ocurridos con el tiempo y los aspectos positivos y negativos de estos cambios.

Chicheras famosas de Sucre Siglo xx

- La Lorituyoj 1924- Guerra Del Chaco Calle Ravelo.
- La Gardia Porque Un Asiduo Cliente Apellidaba Gardiazabal.
- Casa De Melgarejo Segundo Piso Un Salón Que Tenía Dos Espejos Con El Escudo Nacional.
- Doña Casta.
- La Condora.
- Fiera Huarastaca Ofrecía Ckocko De Pollo.
- Las Canseco Vendías Tripa Rellena De Seso.
- La Pila Chimpa Zona De Santa Ana.
- La T'uru Senqa René Moreno.
- La Quinsa Wisa (Tres Barrigas) René Moreno.
- La Katari René Moreno.
- La Macías René Moreno.
- Delmira La Colchonera René Moreno.
- La Soqhos Cancha René Moreno /Olañeta, Vendía Ají De Habas.
- La Qholqhe Punku Puerta De Lata Hoy Torito Calle Olañeta.
- Las Monteras Olañeta Porque Eran De Tarabuco.
- La Ch'eqhe Ch'eqhe Dña Aurelia O También Apodada —Las Once.

- La Abrancalles Calle Ayacucho/Dtto. 111 (Porque Era Airosa Al Mover Su Pollera).
- La Aurelia Cantinera Calle Dtto. 111 (Vendía Ají De Caminantes y De Toallitas, Se Caracterizaba Por Poner Nombres Pintorescos A Sus Platos).
- La Siete Polvos Calle Lemoine.
- Las Diminutas (La Clarita, La Eulita, La Julita Y La Emita) Calle Lemoine.
- Las Watheñas Dueñas De —El Templol Llamado Así Por No Tener Música Calle Limapampa.
- La Casta Prado T'ika Ayacucho/Pastor Sainz.
- Las Yanamoqhos Olañeta.
- La Tustun Siki.
- La Tres Mil Calle Camargo.
- La Phisu Siki.
- La Opa Ñawi Zona Alalaypata.
- La Lajra Bacenilla Plazuela Eva Perón.
- La Chanchalera.
- La K'aspa Wasa.
- Las Marmolas Calle Calixto, Hoy Av. H. Siles.
- La Tengo Cientos H. Siles.
- Las Chiniscas Surapata, Calle Ballivian.
- La Chicha Nylon Flia. Mújica.
- La Linda Olañeta/Pastor Sainz.
- Las K'achitas Calle Lima Pampa.
- La Pastora Surapata.
- La Mosoj Manquita Quinsa Molle.
- La Posituyoj Calle René Moreno.
- La Fierrosiqui Calle René Moreno.
- La Torito Calle Olañeta.
- La Genocha Calle Dtto 111.
- Las Barzolas Surapata.
- Las Espelmitas Surapata.
- Las Chilwykanchas Surapata.
- La Olimpia Calle Calixto Hoy Hernando Siles.
- Las Ruedas Calle Calixto Hoy Hernando Siles.
- La Diablita Calle Olañeta (Llamada Así Por El Apodo Del Esposo).
- Los Naranjitos Calle Colón/Dtto 111
En actual funcionamiento
- Doña Anal es por Aranjuez con más de 40 años.
- El K'alito De Don Hugo Romero (Actualmente Su Hijo Javier Romero) Más De 40años. C/ Gregorio Pacheco # 942.
- Las Chocas|| O Bar Uriza (Actualmente Sra. Laura Uriza) Con Más De 35 Años.
- El Chocol (Actualmente Desaparecido)
- Bar Mecha más conocida como Topacio – Propietaria Sra. Topacio Romero. C/ René Calvo Arana # 325.
- Doña Olga|| Propietaria Sra. Olga. C/ Germán Busch Esq. Sebastián García.
- La Esquina|| Propietario Sr. Luis. C/ René Calvo Arana
- Doña Justil|| Propietaria Sra. Justina Cervantes Romero. C/ Ignacio Warnes # 82
- El Pantana|| Primera Propietaria - La Viuda|| Y Actualmente Sus Hijas Sra. Gladys, Sra. Ely Y Sra Virginia. C/ Emmo Reyes S/N. Entre Calles Gregorio Pacheco Y Warnes.



Figura 1 La elaboración de la chicha en Bolivia paso a paso

Como resultado de las encuestas realizadas a chicheras antiguas, coinciden en que se debe hacer el acopio de maíz amarillo, luego se lleva al molino para molerlo.

Se extiende en una sábana en el patio y se coloca una lata vacía de manteca o de alcohol en la puerta lo que significa que en esa casa habrá mukuchina los que estén interesados preguntan que habrá de comida a lo que responden que se ofrecerá ranga, puchero, asado con pepino, etc., es el incentivo y la paga por mukear se les entrega un plato de aproximadamente un kilo de harina como tarea y además un balde con chicha aguada para contrarrestar la sequedad de la boca.

El mukeador o mukedora moja la harina con la saliva formando pequeños bollos húmedos, apilándolos en su lugar designado, una vez trabajada toda la harina, se la deja secar sobre la sábana y a la intemperie durante cinco días aproximadamente hasta que esté completamente seca.



Figura 2 Segundo paso

Se procede a encender el fogón (Q'oncha) de seis ollas de barro con una capacidad de 25 litros cada una, se coloca la harina con agua en una proporción de 1 de harina por 4 de agua y se procede al cocimiento, durante 20 horas aproximadamente, sin dejar de batir con una pala de madera llamada khaywiña.



Figura 3 Tercer paso

Este preparado se vacía en wirkys para que enfríe, por la cocción prolongada el volumen se redujo a un 60%. Una vez frío se obtiene una pasta densa llamada arrope.



Figura 4 Cuarto paso

Dividiendo equitativamente entre unos 4 warkys grandes se diluye el arrope con agua hervida, en una proporción de 2 de arrope por 8 de agua, se deja asentar, luego se traslada el líquido claro que queda arriba, a los cántaros correspondientes para su fermentación, estos cántaros de boca chica están situados en lugares frescos y tapados solamente con una tapa no hermética, para mejorar la fermentación y darle el toque personalizado a la chicha se puede colocar además de la chancaca y azúcar, plátanos maduros con más su cáscara amarrado en una servilleta muy limpia, chirimoya, duraznos, uvas pasas hervidas, canela, patas de vaca, un pollo crudo, etc. Según el gusto de la fabricante.

Esta práctica es la que muchas personas que no conocen imaginan que se añade cosas insalubres, posiblemente al ver retirar lo que queda después de la fermentación, pues se retira todo lo añadido antes del reparto para la venta.

La fermentación ideal se obtiene según el clima entre 10 y 15 días (el tiempo es menor si la chicha es elaborada con wiñapu que es el maíz recrecido que se lo hace secar al sol para luego molerlo).



Figura 5 Quinto paso

De la borra sobrante, luego de colarla bien se puede sacar un segundo lavado de chicha, llamada k'aima chicha, que generalmente se la realiza en el campo por tener menos recursos económicos.

Las chicheras reparten a sus contratantes habituales en cántaros pequeños llamado phisu pñus- para la venta al por menor.



Figura 6 Sexto paso

Las chicheras que ofrecen embotellados proceden a aumentarle azúcar, bicarbonato de sodio a la chicha recibida para cargar las botellas de champán previamente hervidas (esterilizadas), y taparlas con corchos y pitas de sujeción para resistir la presión que ejercerá al fermentar aún más. Los embotellados pueden durar hasta 7 días, mientras más pasa el tiempo, se convierten en bebidas espumantes, y con mayor grado alcohólico.

Antiguamente se conocía el día exacto de la semana en que cada chichera sacaba su chicha. Chicha empulada se llama así porque antiguamente se envasaba en pulos (calabazas), herméticamente selladas para su fermentación a largo plazo. Después se procedió a sellarlas en pequeños cántaros con tapas como platitos de barro o peltre y ceniza.



Figura 7 Séptimo paso



Figura 8 Octavo paso

Chicha kulli o chicha morada es la chicha especial que se elabora de maíz morado, que usualmente era de martes de ch'alla (pucaras) y de todosantos (k'anchacus) por considerarse una chicha de luto, dado el color púrpura que adquiere por la variedad de maíz. El procedimiento de elaboración es muy semejante a la de maíz amarillo.

Actualmente es muy popular en el Perú donde se comercializa como refresco (0° alcohólico), industrializada para exportación.

Garapiña es muy común en Cochabamba el añadirle helado de canela a la chicha para convertirla en garapiña, resulta una chicha refrescante que es muy requerida para acompañar los platitos de la tarde.



Figura 9

Discusión

El consumo de la chicha se reduce mayormente a los adultos mayores que se reúnen habitualmente en locales conocidos y en días específicos para compartir la antigua bohemia chuquisaqueña, en muchos casos se encuentra a connotados charanguistas, y guitarreros que amenizan estas tertulias tan enriquecedoras.

Alrededor de un torneo relámpago de sapo, jarras van y jarras vienen creando un ambiente de hermandad y compañerismo que pocas veces se ve en la juventud actual.

En cuanto a la elaboración de la chicha se debe trabajar más en la socialización de la técnica para erradicar los mitos de que es una bebida insalubre, se demuestra que al ser de prolongado cocimiento en mucho más sana que muchos refrescos que tomamos habitualmente en los mercados o ferias. Se debe categorizar los locales de expendio de chicha de acuerdo a las tradiciones sucrenses y premiar a aquellas que nos ofrezcan un ambiente acogedor que podamos mostrar con orgullo a propios y extraños.

El turista que visita Sudamérica viene curioso de conocer las bebidas locales, y no duda en aventurarse a probarla y aprobarla, ofrezcámosle entonces calidad en el servicio y seguridad en el consumo.

Cochabamba ya produce a nivel industrial, chicha de exportación, y por qué no en Sucre, nuestras provincias cercanas cuentan con chicha de renombre nacional como la chicha de Padilla (charque), de El Villar, de Villa Serrano entre otras, recuperemos su técnica incentivemos la exportación y así demostrar que es un dinamizador económico muy interesante.

Conclusiones

La chicha es una bebida fermentada de orígenes ancestrales, el consumo y elaboración se extiende por todos los pueblos de la zona andina. Los valles cochabambinos tienen la mayor producción del país y demuestran que al ser tecnificada y llevada a niveles industriales ofrece una importante fuente de ingresos económicos. El turismo puede beneficiarse enormemente, pues la gastronomía que incluye comidas y bebidas típicas es en uno de los principales atractivos turísticos de un país, además de satisfacer una necesidad primaria. El turismo como ente articulador puede revalorizar prácticas ancestrales que ayuden al local a comprender su cultura, a reforzar su identidad cultural y a mostrar al mundo parte de la gran diversidad de su riqueza cultural.

Agradecimientos

Los investigadores agradecen a la Dirección de Investigación Ciencia y Tecnología (DICYT) de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca por el apoyo brindado en el desarrollo del presente trabajo.

Referencias

Abecia Ayllón, Valentín Historia de Chuquisaca, Sucre, 1939

AberCrombie, Thomas (1993). —Caminos de la memoria en un cosmos colonizado. Poética de la bebida y la conciencia histórica en K'ultal, en Saignes, Th. (comp.), Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes. Hisbol/IFEA, La Paz. 139-170.

Acción cultural loyola, La feria de nuestra comunidad, Sucre, 1990

Alvarez de Zayas, Carlos M. / SIERRA LOMBARDIA, Virginia M. La Investigación Científica en la Sociedad del Conocimiento.

Arnold, Denise (coord) (1998). Hacia un orden andino de las cosas. Tres pistas de los Andes meridionales. Hisbol/ILCA, Bolivia.

Avendaño Morales, Iván, Centro de interpretación de la Chicha en la ciudad de Sucre, Sucre, 2011 Barnadas, Josep María, Charcas. Orígenes históricos de una sociedad colonial, 1535-1565, La Paz, 1973

El trabajo científico y su método, La Paz, 1991

Berg, Van Den, H. Diccionario religioso aymara, Iquitos, 1985 La tierra no da así nomás, Amsterdam, 1989

Costas arguedas, José Felipe Diccionario del folklore boliviano, I-II, Sucre, 1967

Cutler, Hugh C.; Cardenas, Martín (1947). Chicha, A Native South American Beer. Botanical Museum Leaflets, Harvard University 13(3): 33-60.

Grupo de estudios históricos. Barnadas, j. M., calvo. A. G., tiella, s. J., diccionario histórico de bolivia, i-ii, sucre, 2002

Paredes candia, Antonio Tradiciones de Cochabamba, La Paz Paredes candia, Antonio Tradiciones de Potosí, La Paz

Ramírez sendoya, Pedro José (1952). Diccionario Indio del Gran Tolima. Editorial Minerva Ltda. R498.6 R15d 19 ed. (Biblioteca Luis Ángel Arango)

Rodriguez Ostría, Gustavo; Solares Serrano, Humberto, Sociedad oligárquica, chicha y cultura popular, Cochabamba

Soria, L. El calendario aymara, Revista Khana, 9-10, La Paz, 1955

Zilbeti Gonzáles, Juan Evolución urbana de la ciudad de Sucre, Sucre, 2002.