

## La Chicha

Oriana Pardo B.  
José Luis Pizarro T.<sup>1</sup>

*“...es de mucho provecho para el mal de riñones, dolor de ijada, pasión de piedra, retención de orina, dolor de la vejiga y del caño; y esto lo han sacado de ver que muy pocos indios, o casi ninguno, se halla que tenga estas pasiones, lo cual atribuyen a la normal bebida de ellos, que es el brebaje del maíz y así lo beben muchos españoles que tienen las semejantes enfermedades”.*

Garcilaso de la Vega (1960 [1609])

**S**e aproximan la Fiestas Patrias 2020 con COVID-19, lo que condicionará los festejos y los desplazamientos tradicionales. El confinamiento puede ser un momento propicio para hacer algunos comentarios sobre la chicha, elemento tan propio de nuestra cultura.

Sabemos de la importancia de esta bebida en la tradición popular, no sólo en las fondas dieciocheras, sino también en la parada militar del 19 de septiembre, cuando un grupo de huasos ofrece al jefe de Estado, un cacho de chicha, normalmente de uva, para un brindis ritual.

Pero... ¿De adonde viene esta tradición? ¿Porque chicha y no vino, cerveza u otro licor?

Antes que nada, la palabra. Según la filóloga peruana Hildebrant (1974), es voz americana, que se encuentra documentada en el español desde 1521, aunque no hay consenso en cuanto a su origen. Algunos sostienen que es un vocablo antillano, tal vez taino o arahuaco, mientras para otros sería de origen *kuna*, un antiguo pueblo que habitaba el istmo de Darién. Esta última tesis, que parece la más aceptada, deriva de las afirmaciones del viajero Lionel de Wafer, quien visitó el istmo a fines del siglo XVII, cuando aún estaba vivo el idioma indígena. Afirma Wafer en sus memorias publicadas en 1720, que sería una apócope de *chichah co-pah*, donde *chichah* significa maíz, y *co-pah* bebida (Coromines & Pascual, 2012). Es decir que el concepto aludía originalmente a una bebida de maíz, podríamos decir que era una “especie” de cerveza.

Los españoles, en su avance hacia el sur del continente, trajeron la palabra. Cuando las poblaciones locales les ofrecían un brindis de bienvenida, éstos decían ¡ah, es chicha! Si porque todos los pueblos americanos (con excepción de los del extremo sur) prepararon y consumieron bebidas alcohólicas. Y así se fue difundiendo el nuevo vocablo, perdiendo vigencia los términos locales como el aymara *k'usa*, el quechua *azua* o el mapuche *mudai*.

Antes de la llegada de los españoles, se preparaba de numerosas plantas. Desde el punto de vista de la materia prima y del procesamiento, se pueden distinguir dos tipos de bebidas fermentadas: las que se obtienen de alimentos amiláceos (granos, tubérculos) y las producidas por la fermentación de frutas o savia, de lo que dejaron constancia, tempranamente, los conquistadores. Lo escribe Colon en la Carta [IV] dirigida a los Reyes: “hicieron traer [a bordo] vino de muchas maneras blanco e tinto, más no de uvas, debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra y asimismo debe ser dello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca” (Nicolau d’Olwer, 1963).

La elaboración de la chicha era una responsabilidad esencialmente femenina. Ellas sabían donde y cuando recolectar las plantas y partes útiles, como conservarlas para distribuir el consumo en el tiempo, incluso mediante de la deshidratación. Desde pequeñas, aprendían las técnicas de preparación y sabían como conseguir, conducir y acelerar el proceso de fermentación, como aprovechar mejor la materia prima para alcanzar mas o menos grados alcohólicos, obteniendo bebidas que recibían distintos nombres. Algunas se tomaban como refresco cuando aún eran dulces, antes que se modificara el gusto, otras se combinaban

<sup>1</sup> Nutricionista de la Universidad de Chile. José Luis Pizarro T. es Ingeniero Agrónomo de la U. Austral. Ambos son autores del libro “Chile: bebidas fermentadas prehispánica” (2016), del cual se han extraído párrafos para este artículo. Por lo tanto, para todo cuánto indicado sin referencia bibliográfica, remitimos a la obra en cuestión.

para obtener mezclas de sabores, otras, en fin, se bebían cuando ya estaban recias y fuertes.

En las bebidas prehispánicas, la graduación alcohólica era baja, difícilmente iba más allá de tres grados en las obtenidas de almidones, y de siete a ocho en los fermentados de frutas. No existieron alambiques en América por lo que no había bebidas destiladas.

Todos sabemos que los jugos de frutas o la savia dulce de algunas especies, fermentan espontáneamente. Las levaduras del género *Saccharomyces* actúan sobre los azúcares, produciendo la transformación en alcohol etílico. Los almidones en cambio, para fermentar, deben ser desdoblados primero en azúcares simples, lo cual requiere la acción de ciertas enzimas. Los pueblos originarios usaban dos mecanismos para esto: uno era el proceso de maltaje; el otro era empleando la diastasa de la saliva, procedimiento tradicional precolombino, hoy prácticamente abandonado. Para la chicha de maíz y otros cereales, el maltaje se iniciaba remojando los granos por algunos días, para luego dejarlos en reposo en un local húmedo y oscuro hasta que empezaran a germinar. Cuando aparecían los brotes, se sabía que las transformaciones químicas de los almidones del grano habían formado las enzimas necesarias para la fermentación, al cabo de lo cual se colocaban al sol para secar y se guardaban hasta el momento del uso. La ptialina de la saliva permitía acelerar este proceso, y era imprescindible para fermentar almidones de aquellas especies que no se podían maltear, en particular los tubérculos como la yuca, el camote, la oca y otros.

Los autores han identificado 35 géneros o especies de los cuales se obtenían bebidas fermentadas en Chile precolombino, entre las cuales se pueden mencionar, en una lista no exhaustiva:

- Granos de **cereales** como maíz (*Zea mays*) y bromo (*Bromus mango*), o de **pseudocereales** como la quinua y la cañahua (*Chenopodium sp.*).
- **Raíces y tubérculos** como yuca (*Manihot esculenta*), oca (*Oxalis tuberosa*), camote (*Ipomoea batatas*), papa (*Solanum tuberosum*) y liuto (*Alstroemeria ligtu*).
- El **aguamiel** de los agaves (*Agave americana*) y de la savia de la palma chilena (*Jubaea chilensis*), especie que los anglófonos llaman por esto, *wine palm*.
- Las **frutas** eran numerosas; en el norte del país, algarrobos (*Prosopis spp.*), chañar (*Geoffroea decorticans*) o molle (*Schinus molle*),

etc.; en el sur, la frutilla (*Potentilla chilensis*), que se cultivaba y deshidratava para preparar la bebida en épocas de escasez, los michay o calafates (*Berberis spp.*), la murta (*Ugni molinae*), el maqui (*Aristotelia chilensis*), los diversos *Schinus spp.* del sur de Chile, la luma (*Amomyrtus luma*), etc.

En realidad, cualquier vegetal susceptible de producir o ayudar en una fermentación alcohólica, podía ser un recurso válido, y las variantes locales se encontraban en lo que el ambiente prodigaba. Cuando el maíz llegó a los valles costeros del norte, hace unos 3500 años, y unos mil quinientos años más tarde a la zona central y sur, fue prontamente adoptado como principal producto para hacer la chicha (Pardo & Pizarro, 2014).

La rápida adaptación en el país de la uva (*Vitis vinifera*), en la zona central, y de manzana (*Malus domestica*), en el sur, determinaron también su pronta adecuación al empleo para preparar bebidas fermentadas. En este cambio cultural influyó, seguramente, la necesidad de procurarse el vino para las misas, porque como escribe Vivar (1979), hacia 1545: “Cuatro años había que los españoles estaban en la tierra ante que este navío viniese a este reino, [y] cinco meses que no se decía misa por falta de vino. Luego [...] mandó el general poner en cobro siete botijas de vino porque no faltase y porque otra vez no se viesen, como se habían visto, sin oír misa tanto tiempo”. Esta dependencia fue resuelta pocos años después trayendo de Perú cultivares de la variedad “País”, que fue, durante todo el período colonial, la principal cepa empleada para preparar vino. Las primeras plantaciones se hicieron en los valles del Elqui y Limarí, y la primera vendimia fue obra de Francisco de Aguirre y Pedro de Cisternas, hacia 1551 (Aravena, 2015).

En cuanto a las bebidas obtenidas por fermentación de almidones (de maíz y otros granos), éstas fueron primero reemplazadas por los cereales introducidos (trigo, cebada), y luego su producción fue poco a poco decayendo hasta casi desaparecer. En nuestros días, cuando se prepara *muñay* para alguna especial celebración mapuche, este es hecho siempre de trigo, y a veces, de cebada.

De esta manera, las chichas precolombinas fueron poco a poco dando paso a las nuevas producciones, a partir de cultivos introducidos, los que terminaron por imponerse, conservándose sin embargo el nombre importado por los españoles y así la chicha por antonomasia es, actualmente, la de uva, y en el sur, la de manzana.

## MARGINACIÓN ECONÓMICA

Dos factores concurren en la marginación de las chichas tradicionales. El más importante fue, sin duda, la disgregación de la base social y de la vida comunitaria, derivado tanto de los movimientos migratorios de grupos importantes de la población, como de la desaparición progresiva, por exterminio y mestizaje, de las poblaciones autóctonas. Otro factor importante fue la introducción de la vid, cuya fermentación permite alcanzar fácilmente 10° alcohólicos o más, así como la producción de destilados de uva y de otros azúcares, todo lo cual modificó sustancialmente la forma del consumo.

De esta manera se dio, por una parte, una progresiva transformación de las bebidas alcohólicas, de bienes de fabricación casera, a bienes de mercado, contribuyendo al alcoholismo y a la destrucción del tejido social. Por otra parte, modificó definitivamente la relación que existía entre el uso y consumo de chicha y la vida social y religiosa de las comunidades originarias.

Vale observar que mientras fue un bien de producción casera no comerciable, estaba regulado, físicamente, por la capacidad de prepararla. El consumo, aunque abundante, no era muy dañino por su baja graduación alcohólica. Antes bien, por sus propiedades medicinales y alimentarias podía contribuir a la salud, sin limitar sus capacidades de trabajo: "*Son grandísimos labradores y tan grandes bebedores*", escribió Pedro de Valdivia en una de sus cartas, sin observar contradicción entre ambos conceptos.

Así se produjo el paso de la bebida doméstica a la bebida mercancía, perdiendo la chicha precolombina, en gran medida, su rol mediador, social y religioso. Hoy día, cuando en algunos casos muy circunscritos, se preparan aún las chichas tradicionales, para usos rituales o algunos limitados momentos de la vida social o religiosa, éstas van siempre acompañadas de abundante cantidad de bebidas industriales: vino, cerveza e incluso destilados.

## MARGINACIÓN SOCIO-RELIGIOSA

La conquista española determinó un trastorno radical en lo social, religioso y cultural de la vida de la población nativa y muchos cambios fueron brutales. En sus diferentes variedades, las bebidas fermentadas eran un complemento obligatorio en todos los actos y ceremonias de los pueblos originarios.

Cumplían un rol importante en la vida religiosa de las poblaciones originarias, interviniendo como un elemento capilar en todas las ceremonias. Eran utilizadas ritualmente en la adoración a la tierra, al sol o a los espíritus tutelares. El arraigo a la bebida estaba vinculado a las creencias, al ciclo agrario y al ciclo de vida, mediando en las ceremonias promisorias y en todos los eventos colectivos.

Estaban siempre presentes en los ritos de pasaje: nacimiento, muerte y en el recuerdo de los muertos. En esos momentos ofrecían lo mejor que podían brindar: la chicha, y era costumbre proveer con bebida al extinto como cocaví para su alma, dándole seguridad en el viaje que debía emprender.

Era un instrumento para invocar la protección de los dioses en los rituales ceremoniales, para mantener o recuperar la salud, obtener buenas cosechas, conservar la fertilidad y la salud de los animales, etc. En esto, es importante destacar una cierta homogeneidad en las costumbres de norte a sur del país y en culturas tan distintas como la aymara - quechua, atacameña o mapuche.

Los cronistas no supieron interpretar este comportamiento. Influenciados seguramente por sus propios preconceptos religiosos o culturales, no consiguieron entender la realidad que iban encontrando. Así, los juicios sobre el consumo de chicha estaban frecuentemente asociados, entre otros, al paganismo o al primitivismo de los llamados "salvajes" o "bárbaros", conceptos que se han prolongado hasta nuestros días, asociados a términos peyorativos frente las poblaciones autóctonas.

Los conquistadores trataron de desterrar esta afición, que consideraban dañina, además de atentar contra los bienes de la iglesia, de la corona y del encomendero. Lo destaca Cobo (1964): "*Debajo de este nombre de chicha se comprenden todas las bebidas que usaban los naturales deste Nuevo Mundo en lugar de vino, y con que muy frecuentemente se embriagan; al cual vicio son tan inclinados, que ni ha aprovechado haberse convertido á nuestra Santa Fe, ni el trato y comunicación con los españoles, ni los castigos que hacen en ellos sus curas y las justicias, para que se aparten del, dado que en algunas provincias se ve alguna enmienda y en general en todas partes, no son ahora tan comunes y frecuentes las borracheras como en tiempo de su gentilidad*".

A los preconceptos del europeo se sumó el proceso de evangelización y la asociación que los predicadores hicieron entre la preparación y consumo de chicha en sus ceremonias, con la idolatría que debían combatir. La chicha era un instrumento de comunicación ofrendándola a los dioses o a los antepasados, en lo que fueron

considerados “signos de paganismo” que frenaban la acción “evangelizadora y civilizadora” de la iglesia. Obviamente, el paso necesario era tratar de reducir o limitar el empleo de la sustancia mediadora, para difundir mejor las nuevas ideas, lo que contribuyó fuertemente a la discriminación de la bebida tradicional.

## **MARGINACIÓN SOCIAL**

---

Además del consumo ritual-religioso, existían otros elementos estrechamente relacionados con la vida colectiva, que justificaban la costumbre de beber. La chicha estaba estrechamente relacionada con la vida social de la población, como elemento de comunicación y de socialización, cumpliendo funciones de integración y mediación. Cuando el tejido social se fue disgregando, las tradiciones fueron poco a poco desapareciendo, y con ello se fue marginando, paralelamente, la preparación y consumo de la bebida ancestral.

Rasgos importantes en la vida colectiva eran la reciprocidad: el vaso que se comparte, y la convivencia: cada encuentro es una fiesta agasajada con chicha y muchas veces con el sacrificio de un animal. La reciprocidad se manifestaba también en las mingas, como institución que permitía aunar esfuerzos y enfrentar actividades colectivas, como los trabajos agrícolas, la construcción de un corral, un puente, una casa, un canal de riego, etc. Se trabajaba con gusto y al final de la jornada, la recompensa era la comida y la bebida que se disfrutaba en grupo. Cuando las actividades colectivas y la minga se redujeron frente a las relaciones mercantiles, disminuyó también la tradición de preparar y beber chicha en esos momentos, salvo casos muy particulares que aún se observan en algunas comunidades del altiplano y del sur del país.

La chicha también estaba presente en las reuniones importantes, cuando las comunidades se organizaban para enfrentar un problema común y tomar decisiones para solucionarlo. En el caso de los conflictos bélicos, se discutía y decidía sobre la paz o la guerra, bebiendo abundantemente. Y se tomaba así mismo después de la batalla, por la victoria o por la derrota. La paz impuesta por los vencedores determinó también la marginación de la bebida como instrumento de celebración de estos eventos.

En nuestro itinerario hemos pesquisado y tratado de poner de relieve la responsabilidad de la mujer en la elaboración de las bebidas fermentadas. Ellas organizaban los tiempos para que estuvieran prontas en el momento oportuno, conocimiento

que se transmitía de madre a hija en una secuencia cultural que era siempre femenina. Prestigiaban a su marido y a la familia con la calidad y las variedades de chicha. Sabía además preparar, a partir de ella, vinagre o arrope, permitiendo mejorar la sapidéz de la dieta.

El paso de la bebida doméstica a la bebida mercancia determinó también la marginación de la mujer en la preparación de la bebida tradicional.

## **CONSIDERACIONES FINALES**

---

Sorprende encontrar semejanzas en las diferentes culturas a lo largo del país, en las técnicas y etapas de la fabricación, y en los implementos usados. También en la forma de consumo, incluyendo la preparación de mezclas con diferentes tipos de harina tostada para acompañarla. Esta afición ha sido asociada a la preferencia que las poblaciones autóctonas tenían por las preparaciones líquidas o semilíquidas: ulpo, mazamorras, sopas, etc.

Además del agrado que producía su consumo, a las chichas se le atribuyeron notables propiedades medicinales y desde un comienzo las cronistas reconocieron su efecto preventivo o curativo contra enfermedades del aparato urogenital, en particular la de maíz, algarrobo y molle. Otras chichas tenían propiedades tónicas y astringentes, heredadas de la fruta que le había dado origen (Ver epígrafe).

También ha sido señalado su valor alimentario, estimándose que un litro de chicha de maíz, de unos tres grados alcohólicos podía aportar unas 370 calorías a la dieta. Las chichas consumidas con frecuencia, podían ser un aporte de líquidos y calorías significativo con una dieta austera o escasa. También proporcionaba el suplemento calórico necesario después de un gran esfuerzo, como podía ser el trabajo de minga y tanto más cuando era mezclada a las harinas tradicionales para preparar el sustancioso ulpo.

A pesar de las fuertes imposiciones del conquistador, aún se mantienen fragmentos de la estructura social, religiosa y política que formó la identidad de nuestros pueblos, retazos de costumbres y ritos que se conservan aún en algunas zonas del país y que reencontramos reflejados en algunos gestos o costumbres, cuando se vuelve a preparar la chicha para la fiesta ritual. Es el caso de las ceremonias agrario – propiciatorias, durante las cuales el terreno se asperja con chicha, pidiendo por buenas cosechas al momento de la siembra o agradeciendo a la Pachamama por los frutos

recibidos a la conclusión de éstas.

Complementario con esta permanencia y como parte esencial del simbolismo, subsisten aún las artesanías que fabrican los recipientes de cerámica, porque sería inimaginable una ceremonia sin ellos. Más aún, dentro de la *ruka* mapuche: “*los grandes recipientes están colocados de manera permanente en un sitio [...] Como gigantes inmóviles, contemplaban por años el ir y venir de la vida doméstica, atesorando en su interior, siempre fresco y convenientemente fermentado, el licor*” (Alvarado, 1997). Estos grandes guardianes albergan el líquido sagrado, indispensable a la convivencia de los hombres con los dioses y de todos los hombres con los dioses, práctica que reafirma la solidaridad y la pertenencia al grupo étnico, en el gesto ritual que otorga seguridad en sus vidas, al pedir apoyo a los dioses tutelares.

Así cerramos este recorrido, recapitulando lo dicho al inicio, porque: “*... es cosa infalible y cortesía asentada que en llegando uno a casa de otro o pasando por ella, aunque vaya muy de prisa, ha de parar y le han de poner una botija de chicha a que la acabe*” (Rosales, 1877).

En el desfile del 19 de septiembre, aunque la botija se haya transformado en un simple “cacho”, que el licor sea de uva y no de maíz y que los pasantes vayan vestidos de huaso, el simbolismo del brindis sigue siendo el mismo, como una herencia que une nuestro pasado con el presente, en un hilo identitario inserto en nuestra cultura.

## REFERENCIAS

1. Alvarado, Margarita. (1997). La tradición de los grandes cántaros: reflexiones para una estética del “envase”. *Aisthesis*, 30: 105-124.
2. Aravena, R. (2015). Patrimonio vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile. Santiago: Ediciones Biblioteca Nacional.
3. Cobo, Bernabé. (1964) [1653]. Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús, Tomo I. Col. Madrid: Atlas.
4. Coromines, J. & Pascual J.A. 2012. Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico. Madrid: Ed. Gredos.
5. Garcilaso de la Vega, Inca. 1974. Obras completas del Inca Gracilazo de la Vega [1609]. Madrid: Atlas. 1960.
6. Hildebrandt, Martha. 1974. La Lengua de Bolívar. I, Léxico. Caracas: Of. Central de Inform. de la República de Venezuela.
7. Nicolau d’Olwer, Luis. 1963. Cronistas de las culturas precolombinas. Antología. México: Fondo de Cultura Económica.
8. Pardo, O. & Pizarro, J. L. (2014). Chile. Plantas Alimentarias Prehispánicas. Arica: Ediciones Parina.
9. Pardo, O. & Pizarro, J. L. (2016). Chile. Bebidas fermentadas Prehispánicas. Arica: Ediciones Parina.
10. Rosales, Diego de. (1877) [1674]. Historia General del Reyno de Chile. Flandes Indiano Tomo 1. Valparaíso: Impr. El Mercurio.
11. Smith, Edmond Reuel. (1855). The Araucanians. Or, Notes of a Tour Among the Indian Tribes of Southern Chili. Nueva York, NY: Harper & Brothers,
12. Vivar, Jerónimo de. (1979) [1558]. Gerónimo de Vivar: Crónica y Relación copiosa y verdadera de los Reinos de Chile. Berlín: Colloquium Verlag.



CIDER-MAKING.



MAKING MUDAL.

