

La chicha, una refrescante tradición peruana

Chicha, A refreshing Peruvian tradition

Edulgerio Fernández Díaz¹
Universidad San Martín de Porres
Chiclayo - Perú

Recibido: 05 de marzo de 2015

Aceptado: 10 de abril de 2015

Palabras claves: Chicha, antropología, gastronomía, salud, nutrición.

Resumen

Lambayeque es una región bendecida, sus distintos pueblos aledaños guardan una impresionante riqueza cultural, reflejada en sus diferentes tradiciones y costumbres. Monsefú y Eten son dos poblaciones que albergan en su interior muchos secretos gastronómicos, que solo sus pobladores más antiguos conocen y disfrutan con todos aquellos que los visitan. La chicha es una de las bebidas bandera de esta región, consumida por los antiguos y actuales moches. Esta bebida guarda innumerables secretos, que solamente sus cultivadores conocen secretamente sus bondades y misterios. Con la finalidad de conocer y descifrar las riquezas de la chicha en estos dos distritos, nos hemos constituido a dialogar con algunas personas, sobre todo de la tercera edad, quienes nos han podido revelar ciertas riquezas gastronómicas de la chicha. Nuestro trabajo ha hecho uso de la metodología de la investigación etnográfica, haciendo uso de varias entrevistas semiestructuradas y diario de campo. Se pretende rescatar aquellos conocimientos ancestrales acerca de esta bebida, con lo cual se está ayudando a preservar y difundir la riqueza cultural, antropológica y medicinal de la chicha.

Abstract

Lambayeque is a blessed region. It has diverse surrounding villages and impressive cultural richness reflected in this different custom and tradition. Eten and Monsefú are two villages, which have lot of gastronomic secrets. Only the earliest settlers enjoy and know with all those who visit. Chicha is a representative beverage in this region, consumed by currents and ancients Moches. This beverage has many secrets that only their growers secretly know their benefits and mysteries. The aim is to know and decipher riches of these two districts. We have established a dialogue with some people, especially senior citizens who have been able to reveal certain culinary riches of Chicha. Our work made use of the ethnographic research methodology, using several semi structured interviews and field journal. It pretends rescue that ancient knowledge about this beverage, which is helping to preserve and promote cultural, anthropological and richness medicinal of Chicha.

Key words: Chicha, anthropology, gastronomy, health and nutrition.

¹ Docente de la Facultad de Medicina Humana de la Universidad de San Martín de Porres – Chiclayo, edcarogel@yahoo.es

Introducción

Lambayeque, una región de costumbres ancestrales, se gloria de tener una gastronomía atractiva y nutricional, que atrae a propios y extraños. Esta región posee un rico legado cultural, presente en cada uno de sus distritos y comunidades. Cada vez que una persona o grupo de personas, visita sus diversos escenarios turísticos, como Monsefú, Reque, Eten o cualquier otro lugar, se encuentra con una tradición viva, con una diversidad cultural que refleja el arraigo antropológico-social, una herencia que se mantiene en el tiempo y espacio. Esto nos lleva a pensar que cuando alguien saborea un plato tradicional o una bebida artesanal, no solo degusta algo de comida o bebida, sino que se hace partícipe de un legado cultural mantenido en el tiempo por sus pobladores.

Con el fin de conocer sus riquezas culinarias, nos hemos constituido a la ciudad de Monsefú y Eten, con la intención de conocer más de cerca las riquezas culturales y antropológicas de esta parte de nuestro querido Perú; para lograr dicho objetivo, hemos entrado en contacto con algunas personas, como la Señora Lila Angélica Llontop Reluz, representante autorizada y conocedora de una bebida emblemática del antiguo y actual Perú. Nos estamos refiriendo a la chicha. Dicha bebida, en la actualidad está considerada como un patrimonio cultural por sus habitantes. La chicha, para los monsefuanos y etenanos, no es una bebida más, es algo que les da pertenencia e identidad cultural y antropológica, puesto que refleja el trabajo y la alegría de sus habitantes.

Las entrevistas han sido realizadas con algunas personas expertas y depositarias de una milenaria sabiduría popular. Se ha podido observar la forma de preparación de la chicha y también se ha degustado con el fin de apreciar la generosidad de los lugareños.

Desarrollo

1. La chicha, elemento de identidad cultural.

Para todos los monsefuanos y etenanos, la chicha representa la conexión con sus antepasados y un elemento de unidad en la actualidad, es por esta razón, que esta bebida tiene un gran significado para ellos. Prueba

de ello es el testimonio de la señora Angélica, quien testifica que el aprecio por la chicha le viene de la tradición familiar: su madre le ha enseñado todo lo referente a esta bebida, quien a su vez recibió la herencia de su madre y así sucesivamente.



Fig. 1 "Sra. Lila colando la jora en el chape"

La preparación de la chicha, según refiere la señora Llontop, requiere de un proceso largo, aproximadamente 24 horas. Para lo cual utiliza las famosas "chapas" (ollas especiales de barro) y mucha leña de algarrobo. Dejando disolver la jora en un balde para luego hervir durante 12 horas. Ayudados con un cucharón grande de madera van moviendo la masa constantemente a fin de evitar que se pegue la jora en el chape. Una vez que ha hervido lo suficiente, se pasa a cernir en costales de arroz sobre el chape.

Luego se cuela y se deja fermentar por lo menos 15 días. Finalmente se endulza con miel de caña y el afrecho que sale de la jora, nos comenta la señora Llontop, se usa como alimento de los patos. Esto nos hace pensar que cuando alguien bebe un vaso de chicha, no solamente degusta un agradable sabor, sino que tiene ante sí, el esfuerzo, sabiduría y tradición de una o más personas.



Fig. 2 La chicha en reposo de fermentación.

Remiténdonos a la historia, tal como lo señala Álvarez, L.(2009), se sabe que la chicha de jora, en la época incaica, tuvo gran relevancia, ya que fue una bebida que proporcionaba fuerza a los incas. Además de usarla como bebida eje para los rituales y sus adoraciones, ésta era sagrada para ellos. Cuando los españoles llegaron, no apreciaron el valor cultural de este bebida, debido a que desconocían su importancia. Aun así hasta el día de hoy, muchas personas no estiman el enorme valor cultural de la chicha de jora, ni tampoco su valioso aporte medicinal.

La chicha, según comentan nuestros entrevistados, no solamente se utiliza como bebida de gran sabor y calidad, sino también que sirve como ingrediente importante para la preparación de diversos platos típicos de la región, como Arroz con pato, Cabrito con frejoles, Guiso de pato, etre otros. Y para todo buen mosefuano, la chicha es una bebida infaltable y gran compañera a la hora del almuerzo.

La señora Lila, muy emocionada nos cuenta que en 1974, fue partícipe del Fexticum, en el que puedo presentar 71 sabores de chicha ordenándolos según el origen del ingrediente principal en costa, sierra y selva, teniendo cada uno diversas propiedades, gerenado muchos beneficios para la poblacion (tabla N°01).

Cuadro N° 01. Lista de sabores de chicha

COSTA	SIERRA	SELVA
• Chicha de jora	• Chicha de caygua	• Chicha de camu camu
• Pata de toro	• Chicha de papa	• Chicha de aguaymanto
• Chicha de manzana	• Chicha de camote	• Chicha de aguaje
• Chicha de membrillo	• Chicha de arracacha	• Chicha de cocona

Fuente. Elaboración propia



Fig. 3 "Variedad de chicha elaborada por la señora Lila"

En la actualidad, la señora Lila, prepara una rica variedad de chicha, de modo que sus visitantes pueden desgutar de sus bondades y quedar encantados. Aunque nos comenta que la chicha de jora es la más significativa, ya que está más relacionada con la tradición peruana.

Una de las formas más conocidas de consumir la chicha, luego de la fermentación, es usando una calabaza trabajada (típica de la región norte), conocida en todo el norte como el "poto". Según la experiecia de los cultores de esta bebida, este material le da a la chicha un sabor enriquecedor y ayuda a no fermentarse más, puesto que si sirve en vaso de plástico, se fermenta más rápido.

La chicha para las comunidades tradicionales de Lambayeque, posee un valor simbólico, siempre se utiliza en ceremonia y fiestas locales, por ejemplo en las bodas, en ciertas festividades patronales y también en algunos rituales ceremoniales. Estos datos llevan a pensar que la chicha posee una especie de magia, es cosiderada la bebida de los dioses, une a las personas en comunidades muy cercanas y alegra el corazón de todos aquellos que la beben.

Si bien es cierto que los sabores de la chicha son agradables, sin embargo la preparación de este bebida demanda de mucho esfuerzo físico, están expuestos a una serie de enfermedades, que muchas veces no se dan cuenta. Al momento de la cocción por varias horas y en grandes cantidades, se exponen a las altas temperatutas del calor y a la inhalación de grandes cantidades de humo. Los efectos se reflejan en complicaciones respiratorias, incluso en cáncer al pulmón, tal como nos manifestron en Eten.

Por el hecho de estar mucho tiempos parados moviendo la chicha, les ha traído como consecuencia problemas en los riñones y dolores intensos de columna; en otros casos se han presentado complicaciones en la hernia, debido a que tienen que desplegar mucha fuerza al momento de mover las ollas o levantar los materiales (cf. Barrios, S., 2012).

2. La chicha y algo más

En el marco de la sabiduría popular de los pobladores de Monsefú y Eten, la chicha

como alimento tiene un gran valor nutricional, ya que aporta a la persona que bebe, un alto índice de vitaminas (principalmente las vitaminas B y C), energía, proteínas, glúcidos, fibra, calcio, hierro, etc.

No cabe duda que esta bebida ancestral posee propiedades curativas; de manera que los que la consumen, no solo están bebiendo una bebida tradicional, sino también una fuente cultural médica; los que han estudiado su proceso de fermentación han observado que la chicha de jora con su levadura aporta riboflavinas (puesto que trabaja con otras vitaminas del complejo B y es importante para el crecimiento corporal y la producción de glóbulos rojos e igualmente ayuda en la liberación de energía de los carbohidratos) y tiamina (en cuanto que ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía). En este sentido, la chicha fermentada puede reducir el colesterol y los triglicéridos; puede además aumentar la concentración de proteínas y vitaminas. Además, la chicha fermentada puede colaborar con la digestión y al estimular la flora intestinal se convierte en un buen inmunoestimulante; siempre y cuando se le tome con moderación.

Se sabe que la chicha de Jora, bebida que se obtiene de la fermentación de la melaza sobre la malta de maíz, es muy apreciada por sus propiedades. Su sabor viene de la fermentación, donde se activa un proceso llamado "maloláctico", en donde las bacterias que se producen son útiles para tratar enfermedades y de gran valor nutritivo.

Destaca por su sabor y su cuerpo, pero son pocos los que conocen su verdadero origen u otros datos curiosos sobre ella. Es indudable que la chicha de jora es un nutriente natural, contribuyendo al fortalecimiento corporal a través de la vitamina B y C, lo cual se traduce en un componente energético y rico en proteínas.

Para la señora Llontop y expertos monsefuanos de esta bebida, la chicha encierra una gran riqueza y propiedad curativa, dependiendo de las bondades de cada ingrediente.

El consumo de chicha de maní, por ejemplo, según se nos comentó, ayuda a los varones a sortear problemas de próstata,

debido a la gran cantidad de enzimas y zinc que contiene. También ayuda con el control de la presión alta, ya que su consumo moderado elimina líquidos corporales, y contribuye a rebajar la presión arterial y la mantiene.

A su vez, el consumo de la chicha de "pata de toro", es bueno para tratar el problema de los bronquios. La chicha de cocona y berenjena, según Lila, ayudan para calmar problemas renales y cerebrales. La chicha "siete machos", permite tratar los problemas de cálculos renales, ya que actúa casi como un diurético; además despierta el apetito sexual.



Fig. 4 "La Sra. Lila invitándonos a degustar la chicha de maní"

La sabiduría y experiencia de la señora Lila, le lleva a comentarnos que la chicha, sirve para tratar los problemas de la gripe; la chicha, dice Lila, "sana muy rápido a las personas que están enfermas, solo es necesario hacer un concentrado de todas las chichas, lo cual ayuda a mejorar los bronquios y aliviar los problemas de la gripe". Es así como ella alivia el malestar de la gripe. (cf. Sevilla, E., 2007)

Su experiencia en la elaboración de esta bebida, le lleva a contarnos que la chicha "maicera" (de maíz), ayuda en la fecundación de las mujeres. No quiso entrar en detalles sobre este tema, deja a la imaginación el resto de la información.

A modo de anécdota, una de las entrevistadas de Eten, nos compartió que cuando dio a luz a su primer hijo no tenía mucha leche para darle de lactar, por lo que sus abuelos le dieron de tomar chicha de jora caliente en un "poto", y al día siguiente se dio cuenta que tenía lecha.



Fig. 5 Depósito en el que se sirve la chicha.

Según las entrevistas, la chicha de maca ayuda en los problemas de visión y caída de cabello; y la chicha de trigo ayuda solucionar los problemas de los nervios y la chicha de jora mejora los síntomas de la gripe

Lila está segura que la chicha fermentada puede reducir el colesterol y los triglicéridos, puede además aumentar la concentración de proteínas y vitaminas. Estos beneficios han salido en los diálogos, sin embargo no se ha logrado profundizar más allá de los datos obtenidos, contados y mantenidos de forma oral. Se necesita acompañar las creencias tradicionales con ciertos estudios más científicos, ayudados por laboratorios para saber realmente las bondades curativas de esta bebida.

Gracias a estos beneficios algunos artesanos de la chicha, como el señor Miguel Ángel Jotta, han elaborado algunos versos pícaros que acompañan esta tradición monsefuana. Según comentarios de los pobladores, dichos versos han sido creados durante algunas tertulias chicheras; en dichos versos se invita a probar la chicha de una manera poco usual, lanzando una copla, y al ser aceptada por la otra persona, esta tenía que responder de la misma manera.

3. La chicha en la actualidad

Los artesanos de esta bebida tradicional, nos manifiestan que la difusión y propaganda de la industria de licores nacionales e internacionales, elaborado a base alcohol, ha hecho que exista una fuerte modificación en los hábitos de consumo de la chicha en las comunidades lambayecanas, sobre todo en las generaciones más jóvenes, lo cual ha traído como consecuencia el abandono y hasta

cierto desprecio de las bebidas tradicionales, por considerarlas “bebidas de indios pobres”. Estas conductas preocupan a los cultivadores y guardianes la cultura en Monsefú y Eten. Sugieren que desde la educación, en todos sus niveles, se haga conocer la riqueza cultural e histórica de la chicha, no solo como bebida tradicional, sino también como elemento medicinal y de identidad social.

Para las comunidades indígenas de Lambayeque, preparar la chicha significa volcar amor y ternura, porque la persona que conoce las propiedades y el valor de la chicha, al prepararla se siente identificada y orgullosa, de tal manera que existe una especie de identidad intrínseca entre la chicha y la vida de sus cultores. Sin embargo, en las ciudades que hemos centrado nuestra investigación, la chicha, más que una bebida medicinal o de orgullo cultural, se está convirtiendo en una bebida comercial. Esto es algo que preocupa a los ciudadanos y que se debe trabajar acerca del valor cultural, social y simbólico de la chicha.

El acercamiento a estas comunidades lambayecanas, nos ha permitido conocer de cerca el simbolismo cultural y antropológico de la chicha. A través de esta bebida, cada uno de ellos guarda una conexión con el pasado; sus antepasados no han desaparecido, siguen existiendo en sus recuerdos, en sus prácticas milenarias, es por esta razón que como sociedad que aprecia sus raíces culturales, tiene que valorar lo que hacen y ofrecen sus ciudadanos. Una forma de apreciar esta riqueza cultural es visitando y degustando sus variados sabores culinarios. Visitemos Monsefú y no dejemos que sus valores culturales desaparezcan.



Fig. 6 Estudiantes investigadores en stand de la Sra. Lila.

Esta bebida forma parte de la cultura popular, de la identidad cultural que tratamos de alcanzar, evitando una ruptura material y psicológica con el pasado; no debe ser relegada solamente al papel de bebida de la población de escasos recursos económicos, sino que también la vemos como un patrimonio común y una de las cartas de presentación para el turismo.

Conclusión

La chicha es una parte importante de nuestra cultura lambayecana (cf. El Comercio, 2010), como sociedad que aprecia sus raíces antropológicas y culturales, debemos sentir orgullo y aprecio por este legado histórico. De tras de este bebida, no solo encontramos un rico “refresco”, sino rostros de la cultura moche, invitándonos a ser parte de esta cultura. Si bien es cierto que la chicha sigue teniendo vigencia, salta a la vista la necesidad de proteger las formas artesanales de cultivarla, ya que una avalancha de vivencias “modernas”, se presenta como una amenaza para esta bebida. Se necesita, además, involucrar a las generaciones jóvenes para que conozcan más sobre este tema. También

es necesario volcar algunos estudios más científicos a fin de corroborar los datos empíricos que se maneja en torno a las bondades de la chicha en favor de la salud.

Finalmente, queremos agradecer a Miguel Ángel Jota, a la Sra. Albina Liza Neciosup, a la Sra. Lila Angélica Llontop Reluz y a Tolu (pseudónimo de una de las fuentes), quienes han contribuido generosamente con la información para este estudio.

Referencias Bibliográficas

- Álvarez, L. (2009). La chicha de jora. Rescatado de: <http://gastrolambayeque.blogspot.com/2009/06/la-chicha-de-jora.html>
- Barrios, S. (2012). El secreto de los carbohidratos. Lima, Ed. Planeta.
- Cáceres, B. (2000) La historia de la cocina peruana. Lima: Fondo Editorial USMP.
- El Comercio (2010). Bebidas del Perú en la historia. Rescatado de: <http://bebidasdelperu.blogspot.com/>
- Sevilla, E. (2007). La chicha de jora, bebida de Chiclayo y Lambayeque. Rescatado de: <http://www.chiclayoyalrededores.com/2007/12/la-chicha-de-jora.html>