

## La chicha

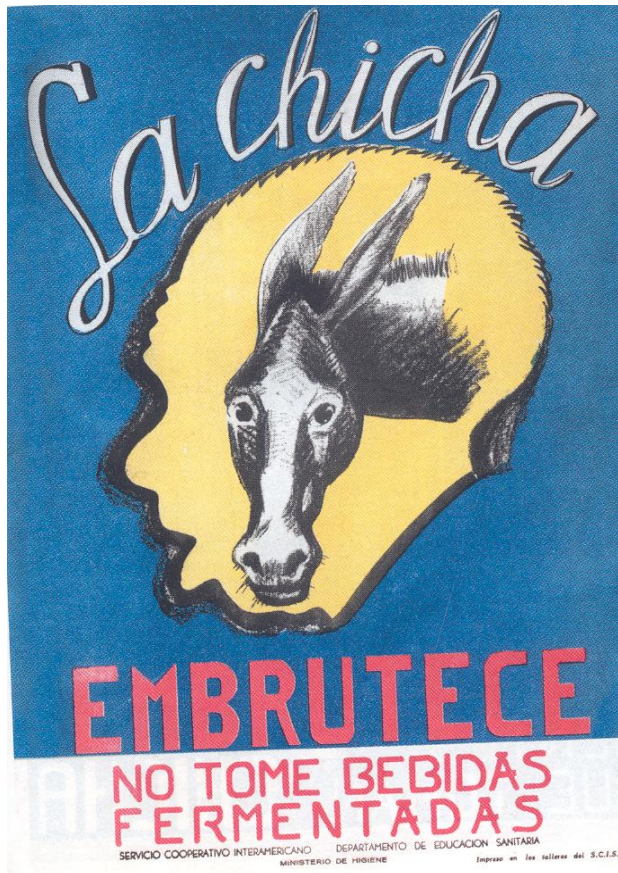
**La chicha es una bebida alcohólica a base de maíz fermentado y es también -y por lo mismo- uno de los productos más autóctonos de la región andina.**

“En una tienda,  
de triste aspecto,  
una cajera,  
que es toda dicha,  
a todos brinda con gran anhelo, doradas copas de fuerte chicha”  
Atribuido a un poeta famoso en la década de 1820

Muchas fueron las causas de su prohibición y no en vano fue 1948 un año decisivo para la chicha y para el país entero. Se ha acusado a la competencia comercial de la cerveza, a las miradas religiosas sobre las bebidas alcohólicas y a la embriaguez, pero también a la higiene de la ciudad y a las consecuencias “embrutecedoras” de la chicha como culpables de su veto. Sin embargo, a pesar de su diversidad, todas estas razones pueden verse bajo un solo lente: la modernidad y voluntad de progreso.

Hasta comienzos del siglo XX, la chicha fue indiscutiblemente una bebida tradicional que se consumía en la región desde tiempos ancestrales. Para las comunidades indígenas mesoamericanas que domesticaron el maíz aproximadamente desde el año 5000 A.C., la chicha era un elemento fundamentalmente ritual y de producción colectiva, aunque algunos cronistas aseguraban que era también un producto de consumo diario. Al tomarse como un elemento propio de los ritos y de las festividades y considerando su consumo altamente popular hasta entrado el siglo XX, la chicha se convirtió en un elemento característico de las costumbres campesinas de las clases obreras. Por extensión, llegó a ser visto como una de las tradiciones indígenas todavía latentes en un país que algunos grupos sociales anhelaban llevar a la modernidad y al progreso.

Con el propósito de retomar sus tradiciones y de no olvidar su historia, la Asociación Comunitaria Los Vikingos, del barrio La Perseverancia en Bogotá, organiza anualmente, desde 1988, el Festival de la Chicha. Para la primera versión del Festival, sólo las mujeres mayores sabían preparar la chicha. Hoy en día este conocimiento se ha esparcido, el Festival se celebra durante tres días consecutivos del mes de octubre y, si bien no se comercializa sino por encargo, la chicha volvió a la vida –ritual y específica– del barrio. Luego de partir el maíz, dejarlo fermentar por 2 o 3 días en agua con panela, de molerlo y hervirlo, después de dejarlo enfriar y añadirle miel de caña, después de 15 o 20 días más de fermento, una botella de chicha, de aproximadamente 750ml, se vende en La Perseverancia a 2000 pesos.



Uno de los afiches del departamento de salud, alegando que la chicha embrutece.

A diferencia de otras bebidas alcohólicas, la chicha es un fermento de maíz que, en sus orígenes, se facilitaba por la saliva de las bocas que mascaban y escupían los granos de maíz a manera de molinos. A diferencia de las producciones industriales de alcohol en países europeos, los lugares de producción de la chicha no estaban separados de los puntos de venta ni de los lugares de consumo y, a diferencia de las más modernas producciones industriales, la chicha no se envasaba ni –mucho menos- se separaba en porciones individuales. De las tinajas en las que se fermentaba se pasaba a totumas de las que bebían chicha cinco, seis, siete personas. Además de la capacidad de transformar el estado de ánimo de quien la consumía, como sucede con todas y cada una de las bebidas alcohólicas, muchas eran, como es evidente, las diferencias entre la chicha y -por ejemplo- la cerveza, una de las bebidas alcohólicas de origen europeo que desde finales del siglo XIX se producía y vendía en el país.

Durante los años 30 y 40 en Bogotá eran comunes las chicherías, unos de los espacios de socialización más importantes de los obreros bogotanos. Estos eran espacios en los que la chicha se producía artesanalmente, se vendía a bajos precios y se consumía la hasta olvidar la cabeza, arquear el caminado y abandonar los comportamientos físicos de regulación social. A los ojos de las autoridades de la ciudad, las chicherías se fueron mezclando y confundiendo poco a poco con burdeles y pocilgas en los que quedaban prácticamente anuladas las posibilidades de progreso, educación e higiene de la población. Para el gobierno y algunos sectores, esto se convirtió en un obstáculo para la modernización del país. Basta con recordar la dedicatoria del libro “La derrota de un vicio” (1950), escrito por el entonces Ministro de Higiene

Jorge Bejarano, sobre el origen y la historia de la chicha: “A los obreros y campesinos de Boyacá y Cundinamarca para quienes esta bebida fue un vicio que pesó en su destino y su raza”.

Si, junto con las preocupaciones de los médicos higienistas, se tienen en cuenta las circunstancias sociales y políticas que en otras latitudes tuvieron lugar durante los primeros cincuenta años del siglo XX, puede completarse de manera relativamente fácil el panorama de la chicha en Colombia y resultan evidentes las causas de su casi desaparición. Las circunstancias que conspiraron para lograr la prohibición de la chicha son varias y se tejen entre sí. Las ciudades empezaron a poblarse de campesinos y a aumentar rápidamente su número de habitantes; la iglesia puso fuertes limitaciones morales a los comportamientos de las personas en las juergas; y en 1889 se fundó la primera fábrica de cerveza en el país y, con ella, uno de los primeros barrios obreros de la ciudad para albergar a los trabajadores de la fábrica (paradójicamente el barrio de La Perseverancia). El gobierno, siguiendo las miradas de médicos y letrados, se preocupaba por el hacinamiento urbano de la población y de los riesgos que esto implicaba hasta el punto de crear, en 1946, el Ministerio de Higiene. En abril de 1948 es asesinado el candidato presidencial Jorge Eliecer Gaitán, un suceso que históricamente marca el período de la Violencia en Colombia, y –como si fuera poco- la Ley 34 de 1948, impulsada por el Ministro de Higiene, prohíbe finalmente la producción, venta y consumo de bebidas fermentadas tal como se había venido haciendo desde que la región tenía memoria.

Dice el primer artículo de esta ley que “Desde el 1° de enero de 1949 sólo podrán fabricarse, venderse o consumirse en todo el territorio de la República bebidas fermentadas de la caña, así como del arroz, la cebada y otros cereales y de frutas, cuando ellas hayan sido sometidas a todos los procesos que requiere su fermentación y pasteurización adecuadas, por medio de aparatos técnicos y sistemas higiénicos, y que además sean vendidas en envase cerrado, individual, de vidrio, todo esto reglamentados por el gobierno nacional”. Las regulaciones industriales impuestas sobre bebidas como la chicha o el guarapo (bebida fermentada de la caña de azúcar con más presencia rural que urbana), así como las represiones de la fuerza pública sobre todo aquel que consumiera chicha y los beneplácitos gubernamentales y tributarios que en ese momento tuvo la cerveza, llevaron a la desaparición de las chicherías tanto como lugares de producción como de encuentro social, y empujaron a la chicha al patio trasero habiendo sido una bebida cotidiana e, incluso, un elemento indispensable para rituales y festejos.

Actualmente, en Bogotá se puede adquirir y tomar chicha en más de un establecimiento del Chorro de Quevedo en el barrio La Candelaria en el centro histórico de la ciudad o en el Festival de la chicha en el barrio La Perseverancia, entre otros. Si bien su venta ya no es clandestina ni prohibida, puesto que su producción es regularmente controlada por el Ministerio de Salud, las chicherías que a más de sesenta años de la implantación de la Ley 34 de 1948 abren sus puertas al público no comparten las mismas características de aquellas que, en medio de la industrialización del país, cerraron en la capital, ni tampoco gozan, hay que decirlo, de igual popularidad.