

## LAS CHICHAS Y LA CHICHA YAMOR VISTAS A TRAVES DE LA HISTORIA

Luis A. León

La chicha, "aca" o "azua", fue una bebida que utilizaron nuestros aborígenes desde épocas precolombinas; en las fiestas del Sol, especialmente en las llamadas *Raimi* y *Cittua*, en las reuniones del *ayllu* y de la familia, en las faenas agrarias y dentro del hogar mismo, la chicha era el fluido estimulador; servía para excitar el espíritu guerrero, exacerbar el ánimo, mitigar la sed y el hambre; era el único licor espirituoso del indio y la materia alcohólica que alimentaba las bacanales. Los españoles, introduciendo en la América la caña de azúcar, enseñaron al indio el consumo de alcohol y del guarapo...

Algunos hombres de ciencia son de la opinión de que la chicha en tiempos precolombinos no fue una bebida de uso popular, sino de carácter ritual, y fundamentan su teoría en el hecho de que en las tumbas de sacerdotes y jefes civiles se hallaron múcuras cuyos sedimentos una vez analizados correspondieron a los de la chicha fabricada mediante la fermentación del maíz; éste es el criterio que tiene también el ilustre Profesor de Higiene de la Universidad de Bogotá, Dr. Jorge Bejarano (*La Derrota de un Vicio. Origen e Historia de la Chicha*, pág. 25). En lo que respecta al Ecuador, Perú y Bolivia se puede asegurar que la chicha fue de uso popular; de las huacas se han extraído en gran cantidad vasos, vasijas, frascos, compoteras, ollas y otros recipientes de cerámica, conteniendo muchos de ellos chicha todavía en perfectas condiciones, que algunos hemos tenido la oportunidad de probarla; se diferencia de la que actualmente se elabora por su sabor agridulce, lo cual es muy explicable porque la raspadura y similares obtenidos de la caña de azúcar conocieron los indios con la venida de los españoles. La miel del maguey que ha sido elaborada en México, no tuvo igual difusión en el imperio de los incas. Estas

obras de alfarería que portaban chicha se han encontrado en sepulcros ordinarios, que posiblemente correspondieron a gente del pueblo. La mayoría de los cronistas, por otra parte, nos han referido sobre el uso bastante extendido de la chicha entre los indios a raíz del descubrimiento de este gran sector del continente americano. Es innegable que durante el siglo XVIII y XIX y aún en el siglo XX, el mestizo y el blanco se han apropiado de la elaboración y venta de esta bebida, fomentando el vicio y agravando el problema social del indio.

La chicha, desde aquellas épocas, a la vez que servía de bebida y sustento se le daba también el uso de medicamento para la cura de muchos males; el Padre Bernabé Cobo (1636) en su Historia General de las Indias (Libro IV, Tomo I, págs. 340 y 347) nos ha dejado escritas las diferentes prescripciones que se hacían de ella: la administraban como diurética, para evitar la formación de las piedras en las vías urinarias, como desinfectante de éstas y para quitar las purgaciones de los riñones. El docto historiador, además, dejó esta observación: "El concho aplicado a los pies, quita el dolor de la gota, y lo mismo hace sobre la ciática". El Padre José de Acosta (1590) en su Historia Natural y Moral de las Indias (Tomo I, cap. XVI) nos refiere que la chicha la tienen como medicina "porque en efecto hallan que para los riñones y orina es muy saludable bebida, por donde apenas se halla en Indios semejante mal, por el uso de beber su chicha". Los indios emplearon esta bebida también para curar el tabardillo o tifus; Antonio de Ulloa y Jorge Juan (1748) nos relatan la forma como aplicaban los indígenas dicha medicina: "reduce a arrimar cerca del fuego al enfermo con aquellas dos zaleas, que les sirve de cama, y ponerle inmediata una botija de *chicha*; con el calor de la Fiebre y del fuego que lo atormenta. Se alteran tanto que cada momento beben; esto les hace prorrumpir y al día siguiente suelen estar buenos o empeorar para morir más breve". (Relación Histórica del Viaje a la América Meridional, Tomo II, p. 564).

Ha transcurrido más de tres siglos del descubrimiento de estas tierras por parte de los españoles y la chicha sigue siendo la bebida favorita del indio; pero gustan también de ella el mestizo y

el blanco, tanto por su sabor como por los pingües beneficios que obtienen en el mercado.

En las parcialidades indígenas de Imbabura, la chicha continúa siendo el licor más apetitoso; cuando colocan la última teja en una casa, en las cosechas, matrimonios, velorios, fiestas religiosas, etc. esta bebida ejerce todavía su malévolos poder. Los indios durante los sábados y domingos se congregan en las "chicherías" a disfrutar sus días de ocio, entregándose en manos de Baco hasta embrutecerse y convertirse en los seres más pendencieros y detestables. En Imbabura y en otras provincias interioranas del país, el comercio de la chicha ha venido a ser el sostén económico de numerosas familias, de algunos Municipios y aún del Fisco. Hasta hace poco el "remate de las chichas" eran un suceso espectacular en la vida económica de muchos pueblos de la Sierra.

Los intentos de la erradicación del chichismo siempre han fracasado en nuestro medio; sus efectos en la disminución de las rentas municipales y fiscales, el comercio clandestino, la falta de otras bebidas más saludables y baratas, la gran facilidad de su elaboración, etc. han sido factores que han contribuido a que el chichismo sea todavía uno de los vicios sociales más difundidos entre los indios y mestizos.

En el campo de la medicina, actualmente, el uso de la chicha nos ofrece tres aspectos: el social, el toxicológico y el terapéutico. Desde el punto de vista social ha venido preocupando a varios higienistas del país; la chicha, como bebida alcohólica que es, no hay la menor duda que ejerce efectos morbosos en el organismo; se ha comprobado que ataca con cierta predilección a los sistemas nervioso y endocrino, a los aparatos digestivo y circulatorio, y que los disturbios orgánicos que ella determina predisponen a la criminalidad, a los nacimientos teratológicos y al cretinismo. Su acción morbosa es comparable a la del alcohol.

Su aspecto toxicológico reviste también enorme importancia; como resultado del proceso de fermentación se ha descubierto que contiene varios alcoholes superiores, furfuroles y pto-

maínas, que son de un poder altamente tóxico. A este respecto el Prof. Jorge Bejarano nos refiere este hecho histórico de importancia: "En la presencia de furfuroles, de ptomainas y de alcoholes superiores, está, a nuestro parecer, suficientemente explicada la mortalidad que produjo la ingestión de chicha a los soldados libertadores que venían con Bolívar de la campaña de los Llanos, a su llegada a la ciudad de Sogamoso en Bogotá. Este hecho, referido por Bolívar a Santander, en oficio de 20 de marzo de 1820, lo achacó el Libertador a la ingestión de la tóxica bebida". Si a esto añadimos que los industriales para "volverle a la chicha cogedora" le agregan durante la fermentación el jugo de algunas solanáceas, orinas y a veces hasta huesos humanos o de animales, la acción tóxica de dicha bebida es grave y compleja. En ocasiones debido a la conservación en utensilios de cobre, bronce a estaño, por su poder corrosivo, la chicha se carga de tóxicos mortales, accidentes que muy a menudo se registran entre nosotros y de los cuales da a veces cuenta la Prensa. Por todas estas circunstancias la chicha que se expende en el comercio es más nociva que el mismo alcohol.

En su aspecto terapéutico, el uso de la chicha como medicamento ha variado muy poco de las indicaciones que en antaño se tenían; a la mujer del pueblo se le oye todavía recomendar el uso de la chicha para las afecciones urinarias y como medicación depurativa, amén de muchos otros usos que se hacen de ella. Sobre todo en el medio rural la chicha es el mejor recurso que dispone el brujo y el curandero.

El *Yamor* es una chicha especial que se prepara en el Cantón Otavalo con motivo de la fiesta de Montserrat o fiesta de María; se la elabora a base de "jora" o sea de maíz germinado, de "chulpi", "canguil" y "morocho", que son variedades del mismo maíz, fuertemente cocidos y fermentados y a cuyo licor se añade un poco de azúcar. Como resultado de la fermentación y transformación química, en la superficie del líquido se forma una capa aceitosa, la "flor", que no observamos en la chicha ordinaria. La *chicha yamor* difiere también de ésta por su exquisito sabor y por sus propiedades tonificantes y enervantes, razones por las cuales tiene mu-

cha fama y demanda entre los blancos y mestizos del Cantón. La Bromatología, quizá encuentre en esta bebida muchos y muy valiosos principios nutrientes. Pero está aconsejado no abusar de ella en bien del estómago y del cerebro.

Su fórmula de preparación parecer ser una peculiaridad de Otavalo, no la hemos encontrado en otros lugares. El Padre José de Acosta en 1590 nos dio a conocer algunas modalidades de chicha que se elaboraban en estos países. Veamos lo que dice a este respecto: "El vino de maíz que llaman en el Perú azua y por vocablo de Indias común chicha, se hace de diversos modos. El más fuerte al modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza a brotar, y después cociéndole con cierto orden, sale tan recio, que a pocos lances derriba; éste llaman en el Perú sora y es prohibido por ley, por los graves daños que trae emborrachando bravamente; mas la ley sirve de poco, que así como así lo usan, y se están bailando y bebiendo noches y días enteros. Este modo de hacer brebaje con que emborracharse de granos mojados y después cocidos refiere Plinio, haberse usado antiguamente en España y Francia y en otras provincias, como hoy día en Flandes se usa la cerveza hecha de granos de cebada. Otro modo de hacer el azua o chicha es mascando el maíz y haciendo levadura de lo que así se masca, y después cocido: y aun es opinión de Indios que para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oirlo pone asco, y ellos no lo tienen de beber vino. El modo más limpio y sano, y que menos encalabrina, es de maíz tostado; esto usan los indios más pulidos" (Ob. citada, Tomo I, cap. XVI). El religioso Antonio Vázquez de Espinosa (1629-1630) en su Compendio y Descripción de las Indias Occidentales, nos describe también los diferentes modos de elaborar las chichas (Cap. 17 Nos. 1219 y 1220), que en líneas generales se parece a la descripción que hace el Padre Acosta.

En los pueblos de la Región Interandina ha prevalecido el uso de la elaboración de la chicha a partir de la "jora" o "sora"; en cambio en el Oriente ha quedado la costumbre de utilizar el chontaturo, masticándolo primero y luego fermentándolo.

Volvamos a la *chicha yamor* del pueblo otavaleño. En la bibliografía folklórica ecuatoriana no nos ha sido posible encontrar el término *yamor*; el Chantre Alejandro Mateus (Riqueza de la Lengua Española págs. 88 y 89); Luis A. Moscoso Vega (Vocabulario de Sugerencias Lexicogenésicas págs. 87 y 88) nos traen sólo la palabra *chicha*; más este vocablo lo emplean también en Guatemala, Colombia, Perú, Bolivia, Chile, Argentina y en otros países de la América Latina, y como un americanismo se ha incorporado ya en los Diccionarios de la Lengua Española. Nuestro bienpreciado amigo y escritor, Dr. Jaime Barrera en su artículo "Embrujo del Yamor" (Revista Municipal del Cantón Otavalo Nos. 6 y 7, págs. 11 y 12), acerca del origen de este término nos dice: "¿Será tal vez la corrupción de las palabras "de amor", *chicha* de amor, que pudo haber tenido en lejanas épocas?, ¿o será algún nombre de magia india conservado a través de generaciones y cuyo sentido esotérico se ha perdido con el paso de los años?"

Efectivamente, removiendo la historia se encuentra que este vocablo existió ya por los años de 1584 a 1614; pues, el famoso historiador indio Phelipe Guamán Poma de Ayala en su obra "Primer Nueva Coronica y Buen Gobierno", escrita por aquellos años, nos habla ya de la *chicha yamor*, que era elaborada por las indias *Acllaconas* que rodeaban al Inca. Transcribiremos los dos párrafos que tratan sobre este licor:

"Otra casa de *Acllaconas del Mismo Inga* que algunas destas eran vírgenes algunas estaban corrompidas y amanzebas del mismo Inga eran hijas de principales y estas se ocupaban solo en hazer rropa para el Inga mejor q' tafetan y seda y hacia linda *chicha* q' de tan bueno madurava un mes llamado *yamor toctoy*". (Pág. 300). El otro párrafo dice lo siguiente: "Como el Inga se Regalava de Muchos rregalos comía escogido mays *capya utcosara* y papas *mauay-chaucha* -y carnero llamado *cuyro* blanco- y comía *chiche* -conejo blanco y mucha fruta- y patos- y *chicha* muy suavi q' madurava un mes q' le llaman *yamor aca* y comía otras cosas q' no tocava los indios sopena dela muerte". (pág. 333).

De esta importante relación, escrita entre castellano y quechua, se deduce que las palabras *yamor aca* o *chicha de yamor* (ya que *aca* es sinónimo de *chicha*, según se puede ver en los "Comentarios Reales de los Incas", Tomos I y II, de Garcilaso de la Vega) existieron en tiempo del incario, y que a través de los siglos se han conservado sólo en el Cantón de Otavalo; gracias a la crónica del historiador indio hemos podido saber que el *yamor* era una chicha elaborada por las *acllaconas*, hijas de los principales, que rodeaban al Monarca y que dicha bebida estaba consagrada exclusivamente para el consumo del Rey Inca, siendo terminantemente prohibida para los demás indios so pena de muerte; era "suave" y "linda" chicha, y por consiguiente muy distinta de las que consumían los jerarcas y el pueblo. Era, pues, una bebida elaborada por las vírgenes para consumo exclusivo del gran Hijo del Sol. En el pueblo de los sarances, quizá, sus vírgenes elaboraron la *chicha yamor* para uso del rey de los Imbayas, y esta bebida espirituosa y tonificante que en Otavalo se prepara en el mes de María tenga, probablemente, los hechizos y delicias de la bebida real.

"Ñuca Huasi" N° 2, octubre de 1953.