

Nuestra chicha de jora, la mejor bebida de todos los tiempos

Our chicha de jora, the best drink of all time

César Antonio Mimbela Vallejo¹

Recibido: 20 de agosto de 2018

Aceptado: 7 de setiembre de 2018

RESUMEN

Entre los siglos I y VIII, en uno de los valles de la costa norte del Perú, se estableció la capital de una de las sociedades más florecientes de la historia antigua: Moche, nombre que actualmente corresponde al distrito de Moche. En este distrito existe un lugar denominado Campiña de Moche, donde hasta la actualidad se desarrollan tradiciones y costumbres de los antepasados, como la preparación de la chicha de jora, bebida prehispánica, la cual encierra muchas historias, que son importantes en el desarrollo cultural de la región La Libertad (Perú). En este estudio etnográfico se aplicó entrevistas, se usó libreta de campo y la observación participante. El objetivo de esta investigación fue revalorar la chicha de jora, al explicar su preparación y su relevancia en la vida de los antiguos pobladores de la Campiña de Moche.

Palabras clave: chicha, Moche, turismo, riqueza cultural.

ABSTRACT

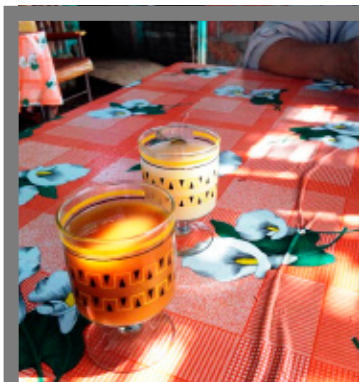
Between the I and the VIII centuries, in one of the valleys of the north coast of Peru, the capital of one of the most flourishing societies of old history of Peru was established: Moche, name that currently corresponds to the city and the district. In the district of Moche, there is a place called Campiña de Moche, where until now, traditions and customs of the ancestors are developed, such as the preparation of chicha de jora, prehispanic drink, which contains many stories, which are important in the cultural development of the region La Libertad. In this ethnographic study, interviews were applied and participant observation was carried out. The objective of this research was to revalue the chicha de jora, with the explanation of its preparation and its relevance in the life of the ancient inhabitants of the Campiña de Moche.

Keywords: Chicha, Moche, tourism, cultural wealth.

¹ Licenciado en Antropología Social.

INTRODUCCIÓN

La chicha de jora es y será la bebida más representativa de nuestra nación. En la Campiña de Moche, aún se conserva y se elabora esta bebida de tradición ancestral. Dicha campiña se encuentra ubicada en el sur del valle de Santa Catalina, en la ribera del río Moche, al sur de la ciudad de Trujillo, aproximadamente en el Km. 560 de la Panamericana norte. Tiene sus orígenes en los asentamientos prehispánicos mochicas y ha mantenido a pesar de la gran influencia española, costumbres inmemoriales, que se transmiten de generación en generación.



Chicha de jora, servida y presentada en copitas con iconografía Moche. Campiña de Moche, Ramadita El Zorro.

Según Gómez Solano (2016), la campiña de Moche, tiene un gran potencial turístico, recreativo, natural y cultural, posee gran variedad de recursos y diversidad de paisajes. Tiene la presencia de recursos naturales como son el propio río y valle; constituye parte del área agrícola tradicional del valle de Moche, y es el lugar donde se ubica un proyecto arqueológico muy importante, como es el de las Huacas del Sol y de la Luna. Presenta un conjunto de pequeños asentamientos rurales dispersos, y ha adquirido una interesante dinámica de actividades recreativas, gracias a sus

restaurantes campestres, en los últimos años. Su riqueza cultural también la conforma una amplia cultura gastronómica típica de la zona, la diversidad de fiestas patronales, la artesanía, bailes típicos y el folklore existente en todo Moche.

Es importante destacar que cuando se habla de la chicha de jora, no solo nos referimos a una bebida que acompaña a los platos típicos de la localidad, sino a su trascendencia actual porque se mantiene vigente por largos siglos, gracias a que las mismas familias mocheras, que valoran y dan relevancia a su riqueza cultural. Esto ocurre en diversos pueblos del Perú, pero nuestro trabajo se centra en la Campiña de Moche. Ciertamente, los peruanos debemos reconocer la importancia de esta bebida tradicional, que es patrimonio cultural de muchos pueblos de diversas regiones de nuestra nación.

La investigación se realizó en la campiña de Moche, con el objetivo de dar a conocer la importancia de esta bebida representativa en toda la campiña así como en los pobladores de las ciudades de Moche y Trujillo. Para esto se realizaron algunas entrevistas a personas conocedoras y expertas, como la señora Andrea Avelina Vázquez Marín, quien es una de las más grandes sabias, en lo que a elaboración de Chicha respecta, por ello se hizo acreedora al premio en el festival de la chicha de jora, el cual se realiza anualmente en el Proyecto Arqueológico Huacas del Sol y la Luna. Del mismo modo se pudo observar el proceso de la elaboración de esta rica bebida.



RESULTADOS

La chicha de jora es símbolo de tradición y es un elemento cultural en las familias de la Campiña de Moche, donde actualmente sigue realizándose la elaboración artesanal, utilizando técnicas ancestrales.

La autora Reyes Aranda (2016) sostiene que la gastronomía es un elemento vital, que identifica a un pueblo, ya sea como sustento o atractivo para satisfacer el paladar de las personas. Asimismo afirma que la gastronomía es una fuente riquísima e inagotable de expresión cultural en donde se suele otorgar valores particulares a las comidas y bebidas propias de un pueblo.

Y según el estudioso Rafo León (2008), la palabra chicha proviene del Caribe, porque la voz quechua para la bebida de maíz es Aqa.

Refiere, además, que la chicha de jora y el quero tienen vital relevancia en la historia de nuestra nación, porque la chicha como bebida y el quero como recipiente forman una unidad en la vida e historia de nuestras culturas prehispánicas, historia que los peruanos tendríamos que haber aprendido a conocer y valorar conjuntamente,

como expresión de la complejidad y riqueza de la función integradora que cumplieron. La chicha no fue vencida, persistió como bebida y es ofrenda en las ceremonias y rituales a la tierra, en las fiestas comunales, en la alegría y la tristeza.

La chicha de jora, según manifestaron nuestros entrevistados, es parte importante en su vida y por ende de su cultura y de sus tradiciones, preparada hasta la actualidad de manera artesanal; asimismo esta bebida acompaña a los distintos platos típicos de la campiña Y además expresaron que las técnicas para su elaboración son herencia transmitida de padres a hijos, de sus abuelos a nietos, a las generaciones actuales. Se sienten orgullosos de su origen, de su historia y su cultura.

Igualmente los entrevistados afirmaron que una de las propiedades favorables a la salud de la chicha de jora es que ayuda a la digestión de la persona, del mismo modo manifestaron que la chicha contribuye a sanar los resfriados. También añadieron que es muy alimenticia, por ende, mucho contribuye a la nutrición de las familias, por medio de proteínas y vitaminas.

La señora Andrea Avelina Vásquez, natural de la campiña de Moche, expresa que los ingredientes utilizados para la elaboración de la chicha de jora son: el maíz germinado de jora chancado y entero, babas peladas, garbanzos, quinua, cebada, chancaca blanca. Nos dijo, además, que el secreto está en el hervido de la chicha durante más de 12 horas, ese hervido se hace en un cilindro, después de esta operación, la chicha es colada y vertida a unas vasijas o cantaros moches originales que son muy antiguos, donde se le agrega la chancaca para que cumpla el proceso de fermentación que se realiza en unos 4 o 5 días. Cabe precisar que el filtrado se efectúa con una tela especial, de grosor delgado, conocido como colador. Las habas, los garbanzos y la cebada, así como la chancaca

(azúcar de caña) son elementos que no existieron en el Perú antiguo, pero se incorporaron a nuestra cultura, y se los utiliza en la elaboración artesanal de la chicha.

Al respecto de los recipientes donde es colocada la chicha para que se "emborrache", la señora Bertha Sánchez, conocedora en la materia, nos mostró sus callanas (recipientes de arcilla) que cuidadosamente conserva, manifestando que está orgullosa de preparar chicha y que ella continúa la tradición de su familia, y espera que esta prosiga, aunque reconoce que la nueva generación, no le toma importancia que esta gran costumbre y herencia merecen.



Entrevista a la Sra. Bertha Sánchez Rojas, mostrando sus instrumentos para la elaboración de la chicha de jora. Restaurante Mi Berthita, en campiña de Moche.

El señor Wilder Miranda, también durante la aplicación de la entrevista, mencionó algo anecdótico, afirmó que la chicha de jora es muy celosa. En efecto, explicó que si la chicha está hirviendo o está en proceso de fermentación, no puede acercarse una mujer que este con su periodo menstrual o regla como comúnmente la

conocemos, ya que echaría a perder la chicha, o esta se volvería agria.



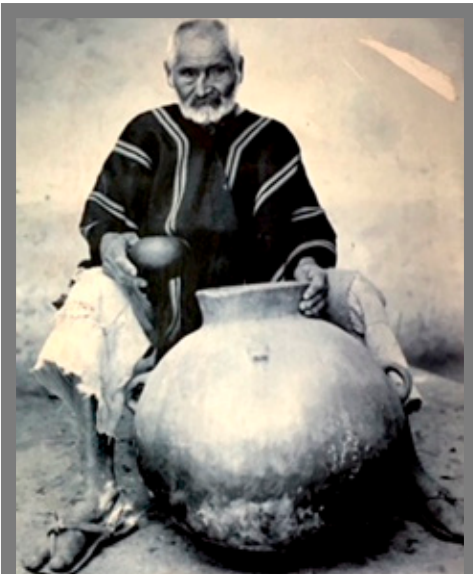
Entrevista a la señora Jackeline Azabache Vásquez, quien muestra, las vasijas en donde la chicha es fermentada, Ramadita El Zorro, campiña de Moche.

Es relevante manifestar que durante la aplicación de las entrevistas las personas entrevistadas, reflejaban mucho cariño, expresiones de alegría y de nostalgia, al responder respecto a cómo habían aprendido el arte de hacer esta bebida, ya que no solo es parte de su presente sino que viene de su pasado, el cual revaloran y siguen el legado aprendido de sus antepasados. Asimismo manifestaron que si bien es cierto que aún se sigue preparando a nivel familiar la chicha de jora, debería potenciarse a través del Estado, mediante el gobierno regional, por ser un patrimonio de todos los peruanos.

CONCLUSIONES

La chicha es expresión de identidad cultural en la campiña de Moche, sus pobladores continúan revalorando su existencia a través de su elaboración milenaria.

Es importante que las autoridades regionales y locales apuesten por difundir y sensibilizar a la población para que no se pierda esta tradición que es patrimonio de todos los peruanos.



Vendedor de chicha. Así como en la campiña de Moche, en diversos lugares del país, se consume la chicha de jora, aunque con menor frecuencia, pues la cerveza ha ganado amplio terreno. Foto tomada de un panel de un estudio fotográfico de Trujillo, con autorización de su propietario, que desconocía el lugar y fecha en que fue captada la imagen. (ERO, 2018).

SUGERENCIAS

Se sugiere que los representantes de los gobiernos locales, sensibilicen y trabajen de forma coordinada con las instituciones educativas para estudiar, revalorar y dar a conocer a las nuevas generaciones la importancia de la preservación de la chicha de jora, que es un elemento de identidad regional en Trujillo.

Es importante también que se difunda el festival de la chicha de jora cada año, potenciando el turismo de la zona, en forma tal que permita difundir y mantener su riqueza cultural.

BIBLIOGRAFÍA

1. Gómez Solano, C. Y. (2016). *Actividad turística de la comunidad de la campiña de Moche desde el enfoque de la sostenibilidad*. (Tesis de grado), Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.
2. Hernández Rodríguez, G .E. (2016). *Impacto del crecimiento urbano en la sostenibilidad ambiental y territorial de la campiña alta de Moche, 1997-2016*. (Tesis de maestría), Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo.
3. Moche Tours (2007), Moche, Recuperado de: <http://mochetours.blogspot.com/2007/08/moche.html>
4. León, Raffo. (2008), *Chicha peruana, una bebida, una cultura*. 1ª edición. Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.
5. Reyes Aranda, P. M. (2016), *Atributos de la gastronomía tradicional del pueblo de Moche, para el desarrollo del turismo gastronómico*. (Tesis de grado), Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo.

ANEXO

GUÍA DE ENTREVISTA PARA LAS PERSONAS EXPERTAS EN ELABORACIÓN DE CHICHA DE JORA EN LA CAMPIÑA DE MOCHE

I. DATOS INFORMATIVOS

Nombre del entrevistado:

Edad:

Sexo:

Procedencia:

Ocupación:

Lugar de entrevista:

Fecha:

Nombre del entrevistador:

II. CUESTIONARIO

1. ¿Cuál es la bebida más representativa en la campiña de Moche?
2. ¿Por qué se llama chicha de jora? Explique.
3. ¿De qué tipo de maíz se elabora esta bebida?
4. ¿Qué ingredientes componen esta bebida?
5. ¿Cómo se realiza la elaboración de esta bebida? Mencione los instrumentos que utiliza.
6. ¿Cómo aprendió a elaborar esta bebida?
7. ¿Qué propiedades tiene esta bebida?
8. ¿Cuánto tiempo demora el proceso de fermentación de esta bebida?
9. ¿Qué valor nutricional tiene esta bebida?
10. ¿Desde hace cuánto tiempo usted prepara esta bebida?
11. ¿Qué importancia tiene esta bebida que representa a Moche?
12. ¿Existe algún festival que promueva el consumo de esta bebida?
13. ¿Cree que es importante valorar esta bebida? ¿Por qué?