

Compartiendo en torno al Maíz y la Chicha

Autores: Griselda Guzmán, Diana Peñaranda, Álvaro Segovia

El consumo de la chicha y sus distintas facetas: de la tradición a la modernidad.

En este artículo se intenta reflexionar sobre el contexto actual en cuanto a la elaboración de chicha y a su consumo. Es en medio de estos elementos que el colectivo Uywana Wasi viene reflexionando y orientando sus actividades por lo cual se realizó una entrevista a Valentina Campos miembro de este espacio de aprendizaje. Buscando en primer lugar, trazar ciertas líneas que vinculen los conceptos de tradición y modernidad respecto del consumo de la chicha en los diferentes momentos históricos: precolonia, colonia, republica, para posteriormente reflexionar acerca de las siguientes interrogantes ¿Qué supone el debilitamiento del agrocentrismo? ¿Por qué del rescate de la chicha tradicional? ¿Cuáles son las diferencias entre Chicha tradicional y moderna, a nivel de calidad y respecto a los aspectos sociales?

Hubo un tiempo en que la chicha cambió su estatus de bebida sagrada (temporal, colectiva y

comunitaria) a la de consuelo de esclavos (bebida del olvido y escape del presente). El siguiente fragmento es una crítica al uso instrumental que se hace de ella (como mecanismo de explotación) convertida progresivamente en alcohol, agua y endulzantes.

“...cuando la chicha se convirtió en un producto en función del capital, el sentido de tomar bajo la hacienda y los patronos se fue creando una dinámica de tomar para expresar todo ese odio, frustración, resentimiento contra esa opresión y de una manera violenta, porque el alcohol, te violenta, carga el hígado, lo daña y daña el ánimo-el humor y al mismo tiempo crea adicción. Aquí se reproduce la agresión del sistema capitalista en la violencia internalizada; exactamente lo que quería conseguir el opresor: una dependencia al alcohol para que este sea el único pago contribuyente a la fuerza de trabajo y su posterior autodestrucción por parte del explotado.” (Valentina Campos)

La particular idea agrocentrica de entender y organizar el mundo no ha desaparecido del todo en las comunidades andinas, y es esta la que pretende ser retomada por algunos grupos urbanos, como es caso de Uywana Wasi (Casa de la Crianza) que trata

de recuperar al Agrocentrismo como forma de vida a manera de resistencia en contra del sistema capitalista, por ejemplo dependiendo cada vez menos del mercado, sembrando y cultivando la tierra de manera natural y equilibrada ejerciendo las antiguas practicas de reciprocidad e intercambio para garantizar el acceso a todos los alimentos necesarios entre los miembros de la comunidad a la que se pertenece.

La chicha y sus atributos sociales derivados, en el contexto valluno, no puede ser comprendida de manera aislada sin tener en cuenta que existe un vinculo entre agrocentrismo, chicha, tradición, y modernidad; de tal manera que resulta útil definir dichas categorías. Se entiende por agrocentrismo a la forma de organización social basada en la agricultura vigente en la cosmovisión andina; por tradición, entre los conceptos mas clásicos esta el que dice que es “Aquello que en su constante perpetración se crea y recrea continuamente asumiendo nuevas funciones y significados” (Marcos J. 2004) con lo cual se le atribuye a este elemento la característica de ser esencialmente dinámico, lo cual es útil para comprender los cambios históricos que surgen en torno al consumo de la chicha; finalmente, se habla de la modernidad según la definición de Lowi M. :

“La modernidad sería la civilización capitalista industrial-moderna, basada en la economía de mercado, el valor de cambio, la propiedad privada(...) la racionalidad instrumental (...) el espíritu de cálculo racional y el desencantamiento del mundo” (Lowy, M 1990:1)

De esta manera puede establecerse una división temporal en el mundo andino respecto al consumo tradicional de la chicha. Por un lado está el tiempo andino precolonial, cuando el consumo era colectivo, ritual, y estaba estrechamente vinculado a los ciclos de la agricultura (por ejemplo la fiesta del arado y la siembra, el LLank`aku, ahora conocida como la fiesta de San Isidro)

Por otro lado está el tiempo colonial-republicano, momento a partir del cual el consumo de la chicha comienza a tornarse cotidiano, individual, mediato y atemporal enmarcado en la soledad de individuos despojados de sentido de pertenencia debido a la falta de nexos que articulen las relaciones sociales en la vida moderna, y a la debilidad de lazos de cohesión social ocasionada por la desintegración de la vida en comunidad, generando así una suerte de auto sometimiento involuntario a los designios del alcohol etílico, situación bien ilustrada por Valentina:

“el patrón los trataba creándoles una dependencia del alcoholcito, la coquita, el cigarrito(...) ahí te has quedado, ahí te necesitamos atrapado, de ahí no te puedes mover o sea, esa es tu condición”

Esta explotación no solo favoreció a los patrones y latifundistas, sino también a las elites criollas y a las nacientes instituciones del Estado, mediante la implementación de una serie de impuestos a la chicha y las chicherías, valiéndose de ciertas patentes que variaban de acuerdo a la proximidad de estas con la plaza principal. (Rodríguez, Gustavo. 1990)

De esto se entiende, que la civilización moderna-capitalista e industrial, hace de la chicha, fiel a su espíritu de racionalidad instrumental, un valor de cambio. Esto puede advertirse en la producción en la producción masiva de chicha destinada a la venta (valor de cambio) cuya rentabilidad reside en la capacidad que tenga de embriagar, mas allá de los artificios empleados en su elaboración, en busca de generar mayores ganancias con menor inversión. Esta visión lucrativa de la chicha es vista con malos ojos entre las personas del mundo andino imbuidas en el tema de la elaboración tradicional de chicha, como indica Valentina respecto a como consiguieron el apoyo y confianza de las maestras

chicheras que colaboraron en el proceso de recuperación y revaporización de recetas tradicionales:

“La doñita, lo bonito ha sido que ella quería que aprendamos, entendió el porque queríamos hacer, no todos aceptaban así nomás a transmitirte sus saberes. Al principio preguntaba “¿es para que se ganen?” luego le explicamos que nuestra intención era otra, para que no se mueran los saberes, para que tengamos una buena chicha para volver a compartir con sentido en momentos especiales. También le hemos dicho que estábamos sembrando nuestro propio maíz, y que deseábamos establecer el respeto por todos los actos de la vida”.

¿Qué supone el debilitamiento del agrocentrismo?

El andar del agrocentrismo: del pasado al presente

Organizar la vida en base a la agricultura suponía para el mundo andino, lograr un equilibrio entre los tiempos de la naturaleza y la vida social y ritual de los seres humanos, es decir que las festividades y la misma organización social estaban reguladas por el calendario agrícola:

“Nuestra cultura en los andes esta centrada en la agricultura, a partir de eso se organiza toda la vida en la comunidad” (Valentina)

En este sentido podemos asumir que el impacto y debilitamiento del sistema agrocentrico en la actualidad, tiene dos vertientes el primero a nivel económico, relacionado con la sobreproducción de maíz, lo cual provoca (como ya se dijo) el desgaste de la tierra, la perdida de diversidad ecológica, tanto de maíz como de otras especies de importancia agrícola que solían ser cultivadas alrededor de los maizales:

“La diversidad es infinita en los andes (...) las chacras tenían dicen hasta quince variedades de maíz por esta zona (...) pero en realidad alrededor de las chacritas de maíz cultivaban millmi, amaranto, que también utilizaban para la chicha, ahora muy pocos recuerdan esto” (Valentina)

De igual manera el debilitamiento de las relaciones sociales basadas en la agricultura tiene un impacto a nivel cultural manifestado en una suerte de erosión subjetiva relacionada al desgaste de la cultura, expresada en la perdida de valores y sentidos como resultado de la fragmentación de la vida en comunidad. Un caso concreto de esta situación se hace visible en el fenómeno de la migración del área rural a los centros urbanos dentro y fuera del país impulsada entre otras

cosas, que han dejado en la pobreza a los pequeños productores por ideas “modernas” en busca de “progreso” (entendido como abandono de las practicas ancestrales tales como la elaboración de la chicha y el oficio de ser chichero). Como sucede en la comunidad de Aparumiri, ubicada en la provincia de Tapacari en Cochabamba, donde Valentina con su colectivo viajaron para convivir y aprender de los comunarios como Don Eustaquio que les transmitió sus saberes sobre la elaboración de la chicha de esa comunidad.

“Nos contó como el es discriminado por la gente, dijo que incluso su familia le critica por ser un chichero, por ser “el demonio de la chicha” como expreso el mismo. Fue el único de su familia al que enviaron a estudiar a la escuela de Tapacari, un símbolo de éxito y esperanza para “progresar” y “superar la condición campesina” tan estigmatizada. Y finalmente fue uno de los pocos que se quedo en la “creciente vergüenza de la condición campesina” y lo es aun peor, para ser un chichero!, nos contó con un rebelde orgullo” (boletín Uywana Wasi 2 Pág.4)

Otra de las conquistas del pensamiento moderno reside entonces, en la subjetividad de las personas, haciendo de toda una cosmovisión una tradición

mas que deber ser “superada” y la culpable del atraso y la pobreza.

La inserción a la vida moderna, que el sistema capitalista ofrece, significa en el caso concreto de la chicha, olvidar para siempre los procedimientos tradicionales de su elaboración, en sus múltiples variedades, además de los secretos que toda receta tiene y que eran transmitidos, no como recetas, sino oralmente y diversificadamente. Debido a la falta de interés de las nuevas generaciones inscrita en el conflicto entre la tradición y la modernidad, de lo cual se desprende una mentalidad fragmentada caracterizada por el acrecentamiento del progreso individualista, dejan de lado el conocimiento ancestral que conlleva a una vida sustentable, catalogado por obsoleto, no científico o irrelevante, que no merece ser rescatado, ni mucho menos practicado.

Finalmente esto es lo que supone el desarraigo y la modernidad para el colectivo Uywana Wasi respecto a la diversidad cultural y a la elaboración de la chicha:

Al rescate de la elaboración tradicional de chicha de maíz en el municipio de Tiquipaya. Entrevista a Valentina Campos y Centro de aprendizaje “Uywana

Wasi” ganadores de la feria de la chicha, Tiquipaya 2009.

A manera de galeta...

Si el debilitamiento del agrocentrismo supone el resquebrajamiento de la organización social, el rescate de la chicha tradicional supone no solo un retorno físico a la agricultura como medio regulador de la vida social, sino también un retorno en el nivel de relaciones interpersonales, a las antiguas formas de intercambio comunitario, esto implica volver a la idea de la chicha “andina precolonial” (y yo diría inclusive, “pre imperio incaico”) de consumo colectivo. Las chicherías eran espacios de re-encuentro, de convivencia y ritualización.

La comunidad es un útero que te contiene, hay espacios donde se permite el caos total, la fiesta es un acontecimiento donde se controlan las riquezas, por medio de los pasantes los cuales hacen circular la abundancia para que a nadie nunca le falte. Siempre existe un sentido de armonizar y de mantener sanas las relaciones. En ese contexto comunitario un ritual de transe que suponía una borrachera masiva, estaba totalmente contenida y tenía un propósito común regenerar las relaciones, limpiarlas a través de catarsis colectiva, traer

visiones al presente, fomentar la alegría fundamental para ayudar a regenerar la Pachamama.

Al igual que existe una diferencia entre los tiempos históricos en los cuales el consumo de la chicha cambio de sentido, existe en correspondencia una división en la calidad de la chicha tradicional, por un lado esta la chicha pura, y por otro la adulterada, y de cada una de ellas se desprende un efecto diferente y opuesto.

Ahora bien, la diferencia entre ambas reside en los elementos utilizados en su elaboración, además de todo el sentido que tenia antes ligado a lo ritual y la comunicación de crianza con todos los elementos presentes desde la siembra hasta la elaboración misma. Esencialmente la chicha es elaborada a base de productos proveniente de la chacra (maíz, trigo, quinua, etc.) y la capacidad que esta tenga de embriagar dependerá de la manera en que han sido cultivados. En general el maíz sembrado con total respeto, sin explotar la tierra, conserva su dulce propio o azúcar natural, que dará la fuerza en el preparado.

Cuando se le añade a la misk'i k'eta azúcar procesada es porque el maíz no era lo suficientemente dulce y no han conseguido

elaborar un buen wiñapo (harina del germinado de maíz), entonces para que fermente bien le añaden azúcar y finalmente alcohol para que pueda embriagar. Yo considero esto un signo de fracaso, porque no se ha podido extraer, “llamar” al ajayu del maíz.

Si la chicha es pura recordamos, vuelven nuestros recuerdos, memoria ancestral, nuestra sabiduría, compartimos cosas que tienen sentido, que tienen profundidad, que nos dan respuestas para seguir viviendo. En contraposición la chicha moderna al ser elaborada con alcohol y azúcar, los efectos marcados por la ausencia de consciencia, la pérdida de sentido, se toma para olvidar en lugar de recordar, ocasionando actos violentos. Esto sucede con las denominadas chichas de frutas que en su mayoría son el resultado de alcohol y saborizantes cuyos efectos son nocivos para la salud.

La Yapita:

Hay mucho todavía que aprender. Precisamos entrar en un proceso honesto de descolonización mental y afirmación cultural que incluya a toda la población. Crear nexos comunitarios y recuperar la chacra como eje regulador que sustenten todas las esferas de la vida andeanizando las ciudades

occidentales en las que vivimos ira sanando nuestra sociedad.