

APUNTES ANTROPOLÓGICO-MÉDICAS SOBRE LA CHICHA, LAS CHICHERAS, LAS CHICHERÍAS Y LA EMBRIAGUEZ ANDINA *

Dr. Alfredo Alberdi Vallejo
Berlín, Alemania

Resumen:

El presente trabajo analiza, usando tres obras escritas (Vallejo, Arguedas y Flores) el asunto de la bebida andina conocida y usada desde tiempos prehispánicos llamada "chicha". que unas tienen bajo grado alcohólico por lo que se mezclaban con otros componentes psicotrópicos y otras sólo son refrescantes, según se conocen de sus tipos extraídos. En la época colonial a esta bebida se mezclaba con alcohol de mayor porcentaje, en esta época se crearon las "chicherías" o centros de venta de comida y bebida previo pago de impuestos. Finalmente, da noticias de las actitudes de los que consumen esta bebida conocida como "chichismo" que es la toxifrenia alcohólica y demás actitudes psicósomáticas que producen en las personas.

Palabras claves: Chicha, fermentación, psicotrópicos, toxifrenia alcohólica.

Summary

This paper, using three written works (from Vallejo, Arguedas and Flores), analyzes the case of the Andean drink known and used since pre-Hispanic times called "Chicha", that has low alcohol content because it is mixed with psychotropic and other refreshing components. In colonial times this drink was mixed with higher percentage alcohol. During this time "Chicherías" or other taxes paying centers selling food and drinks were created. Finally, based on the information of the attitudes of those who consume this drink known as "chichismo", that is alcoholic and other psychosomatic attitudes that occur in people addicted to alcohol.

Keywords: Chicha, fermentation, psychotropics, alcoholic addiction

Introducción

Para el presente trabajo acudiremos a las obras literarias (novelas) de un poeta y de dos indigenistas peruanos: César Vallejo ¹, José María Arguedas ² y Juan José Flores ³, principalmente ellos, porque precisamente en sus obras se encuentran las referencias exactas del hombre andino quechua en sus intimidades psicósomáticas, la recreación original de su esparcimiento y el universo narrativo del indígena de la sierra sur peruana: Ayacucho, Apurímac y Cusco.

* Este trabajo, ahora con algunos arreglos, fue presentado al seminario del Instituto de Estudios Latinoamericanos: "Anthropologie und Literatur: zur literarischen Verarbeitung ethnographischer Probleme und Motive" de la Universidad Freie de Berlín en 1996.

¹ César Vallejo, El Tungsteno (Novela). Edic. de Cultura Universitaria F. de C. P. Lima, 1970.

² José María Arguedas, Los Ríos Profundos. Edit. Biblioteca Ayacucho, Caracas, 1978.

³ Juan José Flores; Huambar -poetastro- Acacau Tinaja; Lima, 1933.

1. Sobre la chicha

La bebida fermentada llamada comunmente "chicha", fue conocida y consumida desde épocas prehispánicas, ésta era elaborada con vegetales ricos en glucosa. La palabra "chicha" es de origen Arauaco que significaba "maíz masticado". En el Area Andina a esta bebida se la llamaba y aun hoy en día se la nombra como: "aqa", "asiva", "asua" y, en aymara, "khusa". En la región de la sierra central peruana la "chicha" se elebora del maíz germinado denominado "sura", "sora" y "qora"; también hay bebidas preparadas a base de la quinua (*Chenopodium quinoa*), la cabuya (*Agave amaricana*), el molle (*Schinus molle*), el huarango (*Prosopis dulcis*) y el maní o cacahuete o "inchik" (*Arachis hypogaea*).

En la época prehispánica la chicha era una bebida impresindible en los actos religiosos, especialmente en el Capac Raymi (el mes de octubre), fecha en que se bebía diferentes tipos de chicha así como lo relata el cronista Cristóbal de Molina ⁴. Asimismo, se ofrendaba a los muertos con la chicha.



© Alberdi

Fig. 1. Una Ñusta postcolonial con la ofrenda en la botija de chicha.

⁴Cristóbal de Molina (el cusqueño); *Relación de las fábulas y ritos de los incas*, pág. 111, T. I de la Colección de Libros y Documentos referentes a la historia del Perú, Lima, 1916.

Con referencia a los motivos cerámicos de los antiguos peruanos prehispánicos, existen representaciones de personajes ebrios que indican cierto grado de alcoholismo; muchas de estas cerámicas están junto a la elaboración y consumo de la chicha y la sexualidad andina.

Para la elaboración de la chicha la técnica es bastante compleja: desde la germinación del maíz, el secado de la semilla, el tostado, el molido, el herbido, el cernido, el enfriamiento, la fermentación, la maduración con la levadura de chichas anteriormente preparadas (“maman aqa”) hasta el final consumo o expendio. En su elaboración se requiere de la participación extensa de personas expertas, siendo éstas principalmente mujeres.

La chicha es una bebida fermentada de bajo contenido alcohólico (del 1 a 1½ % de alcohol). Siendo así, muchas chicheras (se designa así al oficio de las mujeres que se dedican a la elaboración y comercialización de la chicha) usan diversos compuestos alcohólicos, entre ellos el aguardiente de caña o alcohol etílico al 60% para mezclar con la chicha que es pobre en contenido de alcohol. También se mezcla la chicha con diferentes compuestos como la nuez moscada, “sal de limón” (bicarbonato de sodio), vegetales andino como la “maca” (*Lapidium mayenii*), el “huanto” o “borrachero” (*Datura arborea*), el “chamico” (*Datura stramonium* L. o *Stramonium spinosum* Lam.) o la “tonga” (*Stramin ferox* tourn), vegetales andinos considerados todos como afrodisíacos y las últimas de éstas con un alto contenido de daturina, atropina, hiosciamina y escopolamina que producen efectos psicotrópicos en los sujetos adictos a esta bebida.

La antigua práctica andina de mezclar la chicha con diferentes tóxicos, se conoce desde épocas remotas y en la literatura, en la novela de Vallejo, se describe una de esas grandes borracheras de los señores mineros y los altos funcionarios donde se le hace beber a una mujer un compuesto llamado el “tabacazo”, mezcla tóxica en base del remojo de tabaco en aguardiente fuerte, que por el alto contenido de fenol produce efectos cerebrales tóxicos mortales en los consumidores como se aprecia en la novela antedicha:

“La Graciela, en los espasmos producidos por el “tabacazo”, cantaba y lloraba sin causa. Se paraba de pronto y bailaba sola. Todos hacían palmas, entre risas y requiebros”...⁵

En cuanto a la adicción de la chicha, hoy en día es bastante reducido este hábito llamado “chichismo”; hacia la primera mitad de inicios del presente Siglo XX, en la única clínica psiquiátrica de Lima, existían un par de sujetos con diagnóstico de “toxifrenia alcohólico”⁶ y más ahora ya está entrando en desuso la denominación

⁵ César Vallejo, *El Tungsteno*, pág. 46; Lima, 1970.

⁶ Hermilio Valdizán; *Paleopsiquiatría del antiguo Perú*, págs. 150–51; Universidad “Cayetano Heredia”, Lima, 1990.

“chichismo” para designar a los individuos consumidores de esta bebida, puesto que éstos consumen otras bebidas espirituosas de alto porcentaje alcohólico.

2. Chicherías y Chicheras

Con la llegada de los españoles, los indios conocieron otro tipo de bebidas espirituosas; por entonces la chicha tenía una consunción ritual y familiar, pero luego, en la colonia, llegó a constituirse en un negocio comercial, dedicándose a estos menesteres las mujeres indias por encargo de muchos españoles, encomenderos y párrocos quienes granjeaban con sus beneficios económicos del expendio. De la chicha también se obtenía cierto tipo de vinagre que era muy apreciado en el aderezo de los alimentos.

A los lugares de consumo, expendio y preparación de la chicha se les llama, en quechua, “*aqá uasi*” (casa de la chicha) o simplemente “chichería”. Para ver su importancia de estos lugares de expendio y comercialización de la chicha en favor de gravar impuestos a favor de la corona española, el Virrey Toledo, en 1572, argumentaba y ordenaba lo siguiente:

“... Ordeno y mando que ningún español, negro, ni mulato, ni indio, pueda hacer chicha para vender ni tener taberna de ella en su casa, ni consienta que sus negros o indios o mulatos lo hagan, so pena que si fuere español, que la primera vez pague cincuenta pesos... y si el vino de los dichos indios o chicha se hiciere en casa de algún español aunque no sea el interés para él, pague la dicha pena, y lo mismo se entienda si la borrachera se hiciere en su casa, y que sean quebradas todas las botijas, y si fuere negro o negra, mulato o indio, incurran en pena de doce pesos y les sean dados cien azotes públicamente...”⁷

No obstante del rigor de la ordenanza arriba citada, las chicherías se convirtieron en “tabernas de picanterías”, lugares donde se expendían chicha y comida a un precio módico al alcance del dinero de cualquier cliente indígena.

⁷ Francisco de Toledo; Ordenanzas, Título XXI: “De las borracheras y tabernas del vino que usa los indios”. En: Relación de los virreyes y Audiencias que han gobernado el Perú, Vol. I; Lima, 1867.



© Alberdi

Fig. 2: Una “chichería” ambulante en las serranías peruana donde se expende también comida.

Casi en todos los pueblos serranos del Perú existen las “picanterías” y/o las “chicherías” administradas por mujeres indígenas y mestizas. En el concepto del vulgo, las chicheras son “mujeres libianas” sexualmente, son bígamas y dominantes de sus maridos mediante el “enchamicado” (compuesto preparado con el Stramonium) y consideradas de mal genio y reboltosas; al respecto de las chicheras, Vallejo, nos relata lo siguiente:

“La Rosada era una de las queridas de Marino. Muchacha de dieciocho años, hermoso tipo de mujer serrana, ojos grandes y negros y empurpuradas mejillas candorosas, la trajo de Colca como querida un apuntador de las minas. Sus hermanas Teresa y Albina, la siguieron, atraídas por el misterio de la vida en las minas, que ejercía sobre los aldeanos, ingenuos y alucinados, una seducción extraña e irresistible. Las tres vinieron a Quivilca huídas de su casa. Sus padres -unos viejos campesinos miserables- las lloraron mucho tiempo. En Quivilca, las muchachas se pusieron a trabajar, haciendo y vendiendo chicha, obligándolas este oficio a beber y embriagarse frecuentemente con los consumidores. El apuntador se disgustó pronto de este género de trabajo de la

Graciela y la dejó. A las pocas semanas, José Marino la hizo suya. En cuanto a Albina y a Teresa, corrían en Quivilca muchos rumores.”⁸

Con referencia a la figura de la chichera de Abancay (departamento de Apurímac, Perú), en la literatura de Arguedas aparece una de ellas, doña Felipa, en un momento del “motín” que protagonizan las chicheras, el retrato de ella queda descrito de esta manera:

“Desde el borde del parque pudimos ver a la mujer que hablaba en el arco de entrada a la torre...En la vereda la multitud era compacta. Sudaban las mujeres; los aretes de plata y de quintos de oro que llevaban algunas, brillaban con el sol. La mujer que ocupaba el arco de la torre era una chichera famosa; su cuerpo gordo cerraba completamente el arco; su monillo azul, adornado de cintas de terciopelo y de piñes, era de seda, y relucía. La cinta del sombrero brillaba, aun en la sombra; era de raso y parecía en alto relieve sobre el albayalde blanquísimo del sombrero recién pintado. La mujer tenía cara ancha, toda picada de viruelas; su busto gordo, levantado como una trinchera, se movía; era visible... Hablaba en quechua. Las ces suavísimos del dulce quechua de Abancay...”⁹

En la literatura indigenista de Arguedas, también queda descrita el ambiente de la chichería serrana de Abancay que es, generalmente, muy característica de todas las que existen en los departamentos surandinos peruanos: la música era ejecutada por arpistas y violinistas indios, y la despedida o “cierre del local” con un baile público al aire libre, he aquí lo que nos trasmite el novelista peruano:

“Un arpista tocaba en la chichería de doña Felipa. Me extrañó que le acompañara un violín. Es la orquesta común en los pueblos: violín y arpa... alguien cajeaba sobre la delicada madera del arpa para marcar el ritmo y animar el baile... A media noche, según las fiestas, los celebrantes salen a bailar a las calles y a la plaza. El arpista carga el instrumento sobre el pecho y el hombro, con la parte ancha hacia arriba y las cuerdas de alambre cerca de la quijada.”¹⁰

En la novela diglósica y satírica “Huambar” de Juan José Flores, describe en quechua y castellano, una chichería ayacuchana; el saludo de los parroquianos al ingresar al local de consumo es con un: “¡Acacau tinaja!” (“¡Cómo arde la tinaja!”), especie de zalema que en esos menesteres usan todos los pueblos del orbe, como en el alemán: „zum Wohl” se dice para beber; asimismo, describe el símbolo distintivo de las chicherías serranas mediante el izado de una banderita de trapo colorado si es chicha de maíz y una blanca si es de otro tipo; he aquí descrito en lo siguiente:

“Llegué a Talavera, bastante aguaneado (yacunayasca), y me metí al primer „friobitil” (chiribitil) que hallé en el paso, con su insignia de venta de chicha,

⁸ César Vallejo; El Tungsteno, pág. 38. Lima, 1970.

⁹ José María Arguedas; Los Ríos Profundos; págs. 73-74, Cap. VII: El Motín. Caracas, 1978.

¹⁰ José María Arguedas, Ob. cit. pág. 135. Ídem.

consistente en un trapito colocado en la punta de un palo largo. Ingresando al local, saludé, sonriente, a los concurrentes, con un “acacau tinaja.”¹¹



© Alberdi.

Fig. 3. Un hombre beodo en una “chichería” andina.

3. Las borracheras andinas

El indio fuera de su comunidad, siempre se encuentra con la sensación real de desamparo. La comunidad india es la que regenta toda la actividad de los individuos que la integran en los aspectos político, económico, social, psíquico, etc.; sin esta organización social que es la comunidad, el indio se enfrenta a otra organización social que no es la suya para vivirla, ésta otra se constituye en una traba para toda su actividad humana; el indio se siente despojado, desintegrado y depreciado en las colectividades citadinas. Esta dura condición social le lleva al indio a ser un consumidor ocasional del alcohol, en los momentos desolados de las urbes, el indio, procura la embriaguez, y en ésta encuentra la euforia para olvidar su dolor, su

¹¹ Juan José Flores; Huambar -poetastro- acacau tinaja, pág. 28; Lima, 1933.

desamparo, así desea compensar esa existencia mísera, triste y desventurada. La embriaguez de los indios en las ciudades es el producto de la desilusión. En las metrópolis no han logrado los sueños volátiles de armonía, sino la de subsistir merced de la competencia inmisericorde, angustiada e injuriosa. A los estados de embriaguez del indio en las ciudades de la sierra peruana las llamamos “borrachera andina”; la literatura indigenista, en particular, abunda en descripciones sobre este estado emocional del hombre andino.

Como queda dicho en párrafos superiores sobre Graciela “la Rosada”, personaje de César Vallejo, de oficio chichera, ella se encuentra en una reunión dionisiaca en medio de los poderosos gerentes de la mina de tungsteno, los funcionarios, el policía y su amante, pero en un momento de su embriaguez es consciente de su situación social marginada y explotada y dice lo siguiente:

“... La Graciela, con una copa en la mano, decía, bamboleándose y sin pañolón:
– ¡Yo soy una pobre desgraciada! ¡Don José! ¡Venga usted! ¿Quién es usted para mí? ¡Hágame el favor! Yo sólo soy una pobre, y nada más...
Las risas y los gritos aumentaban...”¹²

El indio en los cuarteles del ejército, como soldado, también sufre desamparo. Arguedas, describe un estado angustiante de insensibilidad alcohólica, esta es la borrachera de un soldado indio que integra un batallón del ejército peruano encargado de reprimir el motín de las chicheras de Abancay; este soldado indio se embriaga en una chichería a las afueras de aquella ciudad, lugar donde disipa sus penas y se produce la obnubilación mental que fue registrada de esta manera:

“Los soldados se retiraban, en tropa, de Huanupata. Un sargento los arreaba, vigilándolos...

–¡Yo, patroncito! –decía lloriqueando un soldado. Mezclaba su castellano bárbaro con el quechua rukana-. Yo... jefe, Aguila, wamanchallay, patu rialchallay¹³ ¡Cuatro ya, judidu; sigoro preñada, ya de mí, en pueblo extraño! ¡Yo... ! ¡Runapa llak’tampi ñok’achallay... !”¹⁴

Lloraba. El sargento le dió un puntapié. El rostro del soldado se heló, se puso ríguido. Pretendió marchar, pero volvió a cantar despacio: “Aguila wamanchallay, patu rialchallay” y dijo: ¡Preñada de mí, en pueblo extraño, ¡judidu!”¹⁵

Pero la violencia en las chicherías es infaltable como Arguedas revela aquí lo siguiente:

“... Algunos hombres pretendían escapar de la chichería, arrastrándose a cuatro patas...

¹² César Vallejo; *El Tungsteno*, págs. 46–47; Lima, 1970.

¹³ Primeras palabras de un *huayno*: “Oh, águila; oh, gavilancito; oh, mi patito real” (traducción nuestra).

¹⁴ Quiere decir en castellano: “solitario en pueblo extraño” (traducción nuestra).

¹⁵ José María Arguedas; *Los Ríos Profundos*, pág. 123, Caracas, 1978.

Cuando el otro huayruro (policía) llegó donde estaba el soldado, el cabo se puso de pie junto a su mesa.

- Yo, Cabo; mando- dijo.

El guardia pestañeó.

- Usted está de franco, yo estoy de guardia- contestó...

El cabo era de pequeña estatura. Se mantenía bien de pie, pero sus ojos estaban embotados por la borrachera...

La patrona de la chichería se abalanzó sobre el guardia, chillando. El guardia ya estaba maniatado por las cholas que se le prendieron de los pies y los brazos. A poco lo iban de derribar. El otro disparó.

- ¡Jayayllas balitas!- gritó la chichera grande, y se abrazó firmemente a las piernas del guardia..."¹⁶

El indio en su propio medio, en la comunidad, es motivo de una descripción literaria por Juan José Flores; esta borrachera andina se trata de una jarana matrimonial indígena donde, en este tipo de festejos en las comunidades, el principal invitado es el cura de la parroquia del pueblo. El personaje Sardaniel Huambar, descrito por Flores, es un indígena aculturado en competencia amorosa con el cura católico Manolo Yayala Asnovil de cuyas borracheras nos cuenta el novelista de la siguiente manera:

"La borrachera en su punto.

Ya era "mucha nohecita" (sinchi tutacha) cuando me sentí chispo, con ganas de enamorar, de pelear, de hacer algo extraordinario, "montaneando" (ichicachastin) y brindando copitas a diestra y siniestra...

El gobernador, que también estaba borracho, se paró "atrás que se quiebra así" (ccepaman paquiricocc hina) y después de "tosiquetear y escupitear" (ujuycacharispá, toccaycacharispá) enfiló "a sus convaras" (varayocnincunata) y ordenó su anamovilidad.

El Alcalde Municipal y el Juez de Paz, perfectamente ebrios, discutían acaloradamente sobre sus chanchullos...

Yayala [el cura] estaba bien embriagado, haciendo derroche de su generosidad con las muchachas, a cada momento "el aguardiente mandándose" (traguta cachacuspán), metiendo bulla y armando líos".¹⁷

Las borracheras andinas en los pueblos son de carácter colectivo sea por motivos de cumpleaños, matrimonios, bautizos y sobre todo en las fiestas patronales católicas que terminan en jolgorios desenfrenados que a veces ocurren peleas, contusiones y hasta la misma muerte.

¹⁶ José María Arguedas, Ob. cit. pág. 143.

¹⁷ Juan José Flores; Ob. Cit., ut supra; págs. 12-13, Lima, 1933.

4. Conclusión

Con respecto a la borrachera andina en la literatura, deseamos abreviar con estos apuntes rápidos debido a su extensión y variedad del tema propuesto, mas creemos que estas notas sean un pequeño esquema rico en datos y refrendada por el propio trabajo de campo.

5. Bibliografía básica

ALBERDI VALLEJO, Alfredo (1996)

La antropología médica andina prehispánica según el manuscrito Quechua de Huarochirí-Perú del siglo XVI. ¿Ymamantam huncuchicuni? ¿Porqué estoy enfermo? Magisterarbeit, Berlín.

ARGUEDAS, José María (1987)

Los Ríos Profundos; Biblioteca Ayacucho. Caracas.

FLORES, Juan José (1933)

Huambar-poetastro- Acacau tinaja. Lima.

REVERTE, José Manuel (1981)

Antropología Médica I. Edit. Rueda. Madrid.

VALDIZÁN, Hermilio (1990)

La chicha, bebida de los primitivos peruanos (1918). En: Paleopsiquiatría del Antiguo Perú; Universidad „Cayetano Heredia“ , Lima.

VALLEJO, César (1970)

El Tungsteno (novela). Edic. de cultura universitaria. Lima.

© RUNA YACHACHIY

ISSN 2510-1242

Revista digital, Berlín

II Semestre, 2016

www.alberdi.de