

ELABORACIÓN DE LA JORA Y CHICHA DE JORA EN LA COMUNIDAD DE CONCEPCIÓN. RECOGIENDO EL SABER POPULAR

Resumen:

Este artículo trata sobre la Chicha de Jora, importante bebida que se realiza en la Comunidad de Concepción. Se presenta una descripción minuciosa de la elaboración de las diferentes variedades de chicha de jora, partiendo desde el proceso inicial y fundamental que consiste en la preparación de la jora, materia prima de este tipo de chicha.

La chicha de jora constituye una bebida importante en muchos pueblos de la región andina, no sólo porque recoge el saber popular transmitido desde los pueblos precolombinos, sino que además constituye un elemento invaluable del patrimonio cultural intangible de los pueblos andinos.

Este producto de la Cultura Popular, en su contexto ritual y ceremonial, cumple múltiples funciones, entre ellas la cohesión e integración del grupo y la relación armoniosa con la tierra, la naturaleza y los antepasados

DATOS BÁSICOS

La Comunidad de Concepción, es capital del Distrito del mismo nombre, de la Provincia de Vilcas Huamán y del Departamento de Ayacucho. Cuyos límites distritales⁽¹⁾ son:

Por el Norte	: Con Ocros y	Chiara
Por el Sur	: Con Vilcas	Huamán
Por el Este	: Con el Río Pam	pas y;
Por el Oeste	: Con Vischongo	

Está ubicada a una altitud de 3,050 m.s.n.m. y cuenta con una población distrital de 2,194 habitantes⁽²⁾.

ELABORACIÓN DE LA JORA

Como la Jora o Sura es la principal materia prima para la preparación de la Chicha de Jora o Sura Aqa; empezaremos con la preparación de la Jora, cuyo proceso es como sigue:

Selección de Maíz de Jora

EL Maíz de Jora, denominado Sura Sara, se selecciona en época de la Cosecha de Maíz o Sara Tipiy, que se realiza generalmente en los meses de mayo a julio de cada año agrícola. Desde el momento del despanque, se van separando el maíz de jora que consiste en escoger la variedad Morocho o maíz amarillo y las variedades de colores, especialmente los menudos o Akapan Sara, para la preparación de la jora .Se seleccionan los menudos no por descartar sino, por aprovechar al máximo la producción. El maíz

1 Fuente referencial: Mapa de infraestructura de salud según Categoría, del Diagnóstico Micro Regional de Vilcas Huamán.

2 Almanaque estadístico Departamental Ayacucho 2003 (INEI)

morocho y los de colores, están considerados como los mejores para una buena jora y chicha ya que el almidón o blanco llamado amiláceo no es apropiado para la jora.

Al mismo tiempo que se va separando el maíz de jora, también se seleccionan los de Chochoca o Chuchuqa que son generalmente los choclos verdes que aún quedan y se denominan Lullupa. Lo mismo se hace con el maíz de semilla o Muhu Sara, que son los maíces grandes y maduros, que serán utilizados en las próximas siembras del año agrícola. Igualmente, se separan los podridos o Utu Sara que, juntamente con los granos caídos en el tendal que se denominan Iskullpa; servirán para alimentar chanchos y aves de corral.

Proceso de elaboración

Inmediatamente después de la cosecha se procede con la elaboración de la jora o Sura Pampay que tiene los siguientes pasos:

Se desgrana el maíz ya seleccionado. Luego, se traslada a una pequeña poza especial para el remojo, denominado Sura Qucha.

Para este fin; en la base, paredes y encima para tapar y aplastar con piedras, se colocan colchones de ramas y hojas de plantas nativas de Chamana, Lambras o Aliso, Pawka y Molle para que dentro de esa envoltura, se remoje el maíz. A esto, se conoce con el nombre de Sura Pampay o entierro de Jora.

Después del Sura Pampay, viene el remojo que consiste en soltar agua de entrada y salida permanente a la referida poza, por un período de tiempo que varía entre 3 y 6 días consecutivos, según las altitudes de sus ubicaciones que favorecerán la germinación. Luego se prueba si el fermento está listo, a esta parte del proceso se le conoce como Sulluchakuy y consiste en el hinchado y reventado del germen; se deja remojar y se pasa a la etapa de Miskichiy o endulzamiento.

Miskichiy o Miskipa, consiste en sacar de la poza de remojo y pasar a otra poza o depósito como Pirwa o una olla grande como la Maqma, en donde se prepara una cama con las mismas ramas de las plantas de Sura Pampasy, para ser depositada rociando con agua y mezclando con las hojas y ramas ya mencionadas, enseguida se tapa herméticamente con ponchos y mantas para que entre en calor, acelere la germinación y muera, al ponerse aguadijas el germen o Sullu de los granos de maíz. En este momento, se endulza la jora. El período de Miskichi, dura de 2 a 3 días aproximadamente, tiempo en el que el sullu o embrión se chorrea al endulzar.

Terminada la etapa del Miskichiy, se saca a tender al sol, separando las hojas y ramas con las que se envolvió. El tendido al sol, se hace en mantas, ponchos, tolderas, etc.

Una vez terminado el proceso de secado, se almacenan en depósitos de cerámica, Pirwas hechas de pajas de trigo, costalillos, costales, etc. hasta la oportunidad de preparar la Chicha de Jora.

Una Jora de calidad buena, tiene las siguientes características: es dulce, de contextura blanda o suave, de color marrón claro y de olor fuerte y agradable.

ELABORACIÓN DE LA CHICHA O AQAKUY

La elaboración de la chicha de Jora, tiene el siguiente procedimiento:

Preparación del Molido

Consiste en moler la jora seca, en batán de piedra, cuya contextura no debe ser menuda, sino, granulada -chamcha o chamra-. Sí fuera menuda, saldría espesa con bastante Concho o Qunchu.

Preparación del Upi

Consiste en hervir con agua el molido de jora hasta que se cocine bien; con leña y en ollas grandes generalmente de cerámica. El Upi es dulce por sí solo.

Upi Suysuy

Es el proceso de filtrado o colado del Upi hervido, para que éste tome la consistencia de un caldo y se eliminen las partes gruesas del molido. El filtrado se hace con un mantel de tela de trama suelta denominada Suysuna. Habiéndose separado la parte sólida de la líquida, queda el Upi líquido para la chicha, es decir, el zumo del hamchi exprimido en el mantel.

Qunchuy

En esta parte se deposita el Upi filtrado en recipientes o depósitos de cerámica denominados Maqma (recipiente grande de boca ancha), Aswana (recipiente mediano) y Urpú (de boca angosta tipo aríbalo, con dos orejas para cruzar la soga y poder ser cargada sobre el cuerpo). Cuando en estos depósitos, el Upi está suavemente tibio, se echa el Qunchu, que es el residuo espeso que queda en la base del depósito de la preparación de la chicha anterior, que sirve de fermento.

Cuando los depósitos que señalamos son de uso reiterado, requiere de poco Concho o en su defecto un poco de chicha madura, con el fin de reactivar el fermento seco que ha quedado en las paredes internas de dichos depósitos. De esta manera, empezará a fermentar.

Fermentación

Desde el momento de echar el Concho, la chicha empieza a fermentar efervesciente y espumante. Después de aproximadamente dos días de fermentación, la chicha está apta para el consumo hasta su madurez final, tomando color canela.

Para que tenga color amarillento, se echa en la preparación del Upi molido de jora tostada en pequeña cantidad. En esta etapa de fermentación, los depósitos tienen que estar bien tapados y casi abrigados con ponchos, frazadas, mantas, etc., para mantener una temperatura adecuada.

Maduración

La fase final de la fermentación es la maduración. Etapa en la que la chicha es apta para el consumo, desde la chicha mosto (dulce) hasta la chicha madura que ya tiene mayor porcentaje de alcohol y que emborracha cuando se consume en demasía.

Clases de chichas que se derivan de la misma preparación

Sinqin o Siquipan Aqa o Kutipa Aqa

Consiste en dar un nuevo tratamiento al Hamchi que salió del Upi cocinado. Para esto, el Hamchi ya exprimido se hierve nuevamente o se remoja en agua hervida, para sustraer la sustancia que aún queda en él. Sale pues, un Upi de segunda clase que ya no es puro. Este Upi se hace fermentar aparte y sale una chicha de calidad inferior llamada Qamyán Aqa, que se consume sola o también mezclada con la chicha pura. El Hamchi de este segundo tratamiento se lo usa para alimento de animales.

Mullawpa o Mullawpaspá Aqa

Consiste en un agregado de Upi nuevo a una chicha anteriormente preparada y madura; para suplir el agotamiento o escasez, especialmente en casos de fiestas comunales y otros compromisos, en los que hay desabastecimiento de chicha y la demanda de mayor número de consumidores.

La preparación de la chicha en Concepción y en el área andina, se realiza a dos niveles: familiar y comunal.

Es familiar, en casos de compromisos o acontecimientos familiares como: cumpleaños, casamientos, bautizos, cortes de pelos o fiestas locales en las que cada familia prepara su chicha.

Es comunal, en fiestas patronales, religiosas y acontecimientos comunales. Generalmente son responsables los que llevan cargos importantes o los carguyuq que mandan a preparar chicha para toda la población; y se denomina con el nombre de Hatun Aqay. En este caso, la elaboración de la chicha es como una pequeña fiesta, donde existe un responsable llamado Aqaq, que es una dama y tiene sus colaboradoras o yanapakuq en calidad de ayni. También para administrar la chicha desde el inicio hasta el final de la fiesta, una mujer denominada Aqa Hichakuq; es quien tiene que administrar las Maqmas de Aqa bajo su responsabilidad, dosificando su utilización hasta la culminación de la fiesta. Cuando la chicha ya es demasiada madura y ácida, se echa un poco de azúcar para endulzar y disimular su acidez. Pasado su punto de consumo, se convierte de sabor agrio y luego se avinagra.

Para conocer la proporción Jora-Chicha indicamos que, de unos dos o tres kilogramos de jora; salen unos 10 litros de chicha de buena calidad que sería especialmente la chicha de casa o familiar. Para negocios suele ser más aguada. Actualmente una arroba de 'buena jora en Concepción, está costando de 10 a 12 nuevos soles y en la ciudad de Ayacucho la jora entera cuesta de 1.40 a 2.00 nuevos soles por kilogramo y molido, de 1.50 a 2.50.

En Concepción, no es común preparar la chicha con fines comerciales, prima la elaboración familiar y comunal. En las fiestas comunales, religiosas y actividades agrícolas y ganaderas, la presencia de la chicha de jora es imprescindible.

La chicha de molle en Concepción no es tan importante, pues la abundancia de maíz en la comunidad lleva a una mayor elaboración de chicha de jora.

FUNCIÓN SOCIAL DE LA CHICHA

La chicha clásica de jora es muy antigua y la heredamos desde los Mochikas, en cuya cerámica se evidencia los procesos de su preparación.

Se trata de un elemento cultural muy valioso, que está impregnado en muchos aspectos de la vivencia andina y costeña del Perú y que cumple las siguientes funciones sociales:

Confraternización y cohesión social a nivel familiar, vecinal, comunal e intercomunal.

Función ritual y ceremonial, como el Challay y Tinkay, que son ofrecimientos a la Facha Mama y que consisten en el rociado sobre la tierra y aspersión con los dedos dirigidos hacia los Cerros Sagrados, al igual que en las herranzas de ganado.

Función funeral, que consiste en ofrendar chicha a los difuntos en las fiestas de Todos los Santos y otras.

Elemento de cohesión familiar, a través de las reuniones de parentesco y compadrazgo; en las que se expresa afecto, acercamiento y cariño a los seres estimados. También en estas reuniones se preparan la Pasñacha como cura cabeza, consistente en el entibiado y azucarado de la chicha para mezclar con huevo batido y se consume como espumilla.

Función agrícola-ganadera, que consiste en la presencia de la chicha en las actividades agrícolas y ganaderas Ejms.: en las herranzas de ganados, el Turu Watay (enseñanza de los toretes a arar), en Turu Pukllay o corrida de toros, etc.

En la parte agrícola, tenemos como ejemplos; la chicha en el Yarqa Aspiy (escarbo o limpiado de acequias), en el Tarpuy (siembra), Qachwas de cosechas, etc.

En la ciudad de Huamanga la chicha, como bebida popular y de venta pública, está extinguiéndose por la presencia de bebidas industrializadas como las cervezas, gaseosas y otro tipo de licores. Según estudios realizados en 1964 por el Antropólogo Nilo Gómez Huamán, existían en la ciudad de Huamanga un total de 75 chicherías, de las cuales 60 eran de chicha de jora y 15 de chicha de molle. Actualmente, existen, una que otra de jora y ninguna de molle.

Felizmente en el área rural se sigue manteniendo el uso y la vigencia de la chicha; en forma permanente e inalterable en las diferentes actividades que hemos hecho mención; debido, entre otros factores, al alto costo de las bebidas de producción industrial que no están al alcance de la economía rural. Así, la chicha sigue cumpliendo su rol histórico en la sociedad peruana.

COMENTARIOS FINALES

La chicha en la historia del Perú antiguo ha sido y es un elemento cultural valioso, al tiempo que juega un rol social sumamente importante, de manera especial, en nuestras culturas andinas y costeñas. Mientras que las etnias de nuestra selva, utilizan el masato que es una variedad de chicha preparada de yuca.

Tanto la elaboración de la jora como de la chicha, están vigentes cual patrimonio vivo del saber popular; siendo de dominio comunal y general. Todos los miembros de una comunidad, saben elaborar su jora y su chicha, sin necesidad de especialistas.

La jora y la chicha, son elementos estrechamente interrelacionados. Como fenómeno cultural, es producto de un largo proceso del saber humano, motivo por el cuál, esta manifestación cultural, debe ser conservada y preservada como elemento importante del patrimonio intangible nacional.

La chicha como un complejo cultural, está impregnada a las actividades económicas, sociales, culturales, medicinales, literarias escritas y orales, mágicas religiosas, ideológicas y de solidaridad como el ayni y la minka. Por ejemplo, en literatura oral, tenemos cuentos, adivinanzas, dichos populares, canciones, insultos, poesía, etc. relacionadas a la chicha.

Creemos que el proceso de preparación de la jora y la chicha en todo el área de su influencia, tanto en las culturas de la costa como de los Andes, son comunes y similares con pequeñas variaciones locales.

La chicha como bebida social y ceremonial, posiblemente fue utilizada en las grandes fiestas del inkanato, como el Inti Raymi, el Warachikuy, Runa Pampay o entierros de incas nobles y el pueblo o Hatun Runa.

La chicha es un producto alimenticio y nutritivo, más que una bebida alcohólica.

INFORMANTE

Primitiva Ochoa Zea (Madre del autor) Natural de Concepción, Vilcas Huamán Monolingüe, Quechwahablante Analfabeta 90 años de edad. Dirección, Jr. Sol 377, Ayacucho.

BIBLIOGRAFÍA

1978 RAVINES, Roger.

Tecnología Andina.- 1ra Ed. Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 821 pp.

- 1966 GÓMEZ HUAMÁN, Nilo
Importancia social de la chicha como bebida popular de Huamanga, en la Revista Wamani, Año 1 N° 1, Órgano de la Asociación Peruana de Antropólogos, Filial-Ayacucho Edit. a Mimeógrafo, 140 pp. Ayacucho.
- 1986 CAVERO CARRASCA, Ranulfo
Maíz, chicha y religiosidad andina
Imp. UNSCH, Ayacucho, 195 pp.
- 2003 INEI (Instituto Nacional de Estadística e Informática)
Almanaque Estadístico Departamental Ayacucho 2003.
- 1986 CEPCA (Centro de Estudios y Promoción de la cultura andina).
Diagnóstico Microrregional de Vilcas Huamán, mimeografiado, Ayacucho,
156 pp. 1