

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: Diario El Mercurio

Fecha: viernes 26 de febrero de 2016

Página: 4 B Intercultural

Año: 91

Edición: 34.647

Descriptor: CULTURA POPULAR ECUADOR, BEBIDAS Y
TRADICIONES CUENCA ECU.

Ermelinda, testimonio de vida de la chicha huevona



Ermelinda Álvarez tiene 95 años. Aún recuerda los pasos a seguir para hacer una buena chicha con huevo.

La bebida tradicional de Cuenca tiene como base la ancestral la chicha, ese licor propio de las culturas precolombinas de la serranía ecuatoriana

Un calé (2,5 centavos de sucre) pagaba el cliente a Amalia Peralta Flores por un vaso de chicha huevona. Eso era hace más de 85 años, durante la época de los 20 o 30 del siglo pasado. Pasaba el tiempo y con la carestía de la vida, el costo del vaso de chicha subió a un medio (cinco centavos de sucre).

La chicha huevona se encontraba sólo en una casa de la Colina de Cullca donde vivía Amalia y solo allá se hacía su ancestral bebida, ancestral porque la chicha según los antropólogos fue la bebida de las culturas precolombinas de la serranía ecuatoriana.



En la confluencia de las calles Francisco Tamariz y Yaupi, aún permanece en pie la casa gris donde la cuencana hacía la chicha, con la receta y secretos que le impartió su madre y su abuela, mujeres que nacieron en el siglo XIX. Esa misma receta que años después Amalia heredó a sus hijas Julia y Ermelinda Álvarez Peralta.

“Aquí tomaban la chicha con el huevo, se emborrachaban y se iban. La gente le bautizó a este sector con el nombre de la “Chicha Huevona, por ser el sitio donde los consumidores me decían “mama Amalia deme una chicha huevona y mi mamá les daba. Ya no me acuerdo quienes compraban, eran tantos que ya se han muerto, ellos eran de la ciudad y esto era campo”, eso está en la memoria de Ermelinda.

De la dinastía femenina Álvarez Peralta que cultivó esa tradición, solo queda Ermelinda. Julia, quien sabía los secretos más profundos de cómo hacer una buena chicha huevona murió hace cuatro años por una infección al hígado. Ermelinda se acuerda algo y para que no se pierda la ancestral receta decidió confesar los secretos de la chicha huevona, bebida que se considera como un referente de la cultura popular de nuestra ciudad.

Culca el lugar de la chicha huevona

Clásico era en los cuencanos subir a Culca para tomar un vaso de chicha con huevo, bebida hecha en base a una receta ancestral que tiene cientos de años, que ha pasado de generación en generación y es típica de nuestra esta urbe.

Ermelinda ya está en el ocaso de su vida, nació en 1920. Dos finas trenzas cuelgan de su cabeza, una chaqueta gruesa y la pollera roja hasta los pies cubren su delgado cuerpo. Se acompaña de la televisión. Su hijo Juan atiende en el día la tienda como para mantener la costumbre de antaño y en la noche trabaja de taxista.

Con voz temblorosa pero con la clarividencia de su memoria, Ermelinda cuenta cómo hacía la chicha huevona. Partiendo primero de los secretos para lograr una buena jora, materia prima para una buena chicha, esa chicha sagrada para nuestros antepasados.

Siguiendo los consejos de su madre y abuela, quienes tenían secretos del siglo XIX, la mujer explica que se toman los galones de maíz morocho (amarillo) que se desee y ponerlos a remojar por tres días. Después de este tiempo hay que escurrir el agua y tender el maíz sobre una cama hecha con hojas de achira. Se recomienda la achira porque Ermelinda nunca utilizó otras plantas. No importa si el piso donde extiende el maíz es de tierra o cemento, pero recomienda poner una estera y sobre ella ubicar la sábana de hojas.

El maíz debe reposar entre las hojas por 15 días calendarios, hay que fijarse que el viento no llegue al lugar donde yace el maíz. A los 15 días los granos empiezan a germinar y le salen patitas, eso indica que es momento de destapar, retirar la cama de achira y ponerle a secar al sol, al menos unos diez días. Una vez seca la jora se muele y se obtiene la harina que es la base para la chicha.

El maíz morocho que es amarillo da color a la chicha, por eso la mujer explica que por un galón de agua se pone aproximadamente 12 onzas de jora. Así en una paila de ocho galones, lo recomendable son de seis libras de jora. Junto con la jora se pone dos pedazos de unos 30cm de caña de castilla o de caña de azúcar bien lavada, además se pone izhpingo, clavo, pimienta de dulce y se remueve a cada instante porque se puede quemar.

Cocinar la chicha toma más de una hora, una vez que se ha llegado al punto de cocción se retira del fuego, hay que esperar que se enfríe para poner en una tinaja. Eso sí, mientras la chicha esté tibia no hay que tapar la tinaja eso la hace babosa. Una vez fría se mezcla con un poco de consho (chicha reposada por algún tiempo que ayuda a fermentar la fresca), tres panelas grandes amarillas que ayuden al color y sabor.

Cómo se hace con huevo

Cuando la chicha ya está preparada se la puede preparar con huevo, un recipiente plástico y un molenillo son las herramientas. Para medio balde de chicha hay que batir cuatro huevos, no importa si son de gallina, pava, ganza, o pata; lo que importa es que sea huevo, dice Ermelinda.

No se debe usar ni licuadora ni batidora, sino un molenillo grande de madera. Cuando los huevos están bien batidos se les agrega la chicha, un poco de trago -puede ser una o dos copitas- una cerveza y el azúcar. Esta chicha se sirve en ese momento, no es recomendable guardar en la refrigeradora.

“Dicen que emborracha, yo no he tomado mucho pero cuando me tomo una copita me pongo a dormir”, ese es el testimonio de Ermelinda, quien escuchó de sus antepasados que la chicha huevona combate la debilidad, pero para ella, lo que causa mareo es la chicha que contiene huevo, trago y cerveza.



El cántaro de barro reposa sobre un aro de acero para protegerlo y que no se rompa, en ese envase madura la chicha.

La modernidad también llegó a esta forma ancestral de hacer la chicha. En la casa de Ermelinda está el fogón y las ollas de aluminio donde se cuece la jora, las dos pailas y un cántaro grande de barro, con un aro metálico que sujeta el asiento, para que no se rompa cuando se pone la chicha caliente. Pero el cántaro no es el único espacio donde fermenta la chicha, un tanque de plástico bien tapado es el recipiente principal donde reposa la bebida.

La chicha huevona ya no se vende, lo que se encuentra en Carnaval es la chicha de jora preparada por una sobrina de Ermelinda. Hay tantos recuerdos en la memoria de la anciana mujer y entre los más presentes está como sus abuelos vendían la chicha en olletas, su madre ya lo hizo en vasos y cuando Amalia murió, un vaso de chicha valía 40 centavos de sures, cuatro reales.

Otrora llegaban los Cordero a comprar la chicha, también los priostes del “Pase del Niño” que compraban una paila de chicha para la celebración. Años atrás se vendía chicha huevona y chicha sola todos los días, con el paso de los años se vendía solo los fines de semana, la chicha se acompañaba con una fritada, un arroz con papas chauchas y cebollas que eran las especialidades de Julia Álvarez. Hoy la chicha sin huevo se vende solo en Carnaval.

La chicha huevona es historia, el barrio se mantiene, pero el producto es parte de la memoria de quienes probaron la succulenta bebida.