

FELIPE CASTILLA CORZO
Magíster en Estudios Culturales por la Universidad Javeriana
Docente de planta de la Universidad de La Sabana
Colombia
[felipe.castilla1@unisabana.edu.co]

CAMILA ALEJANDRA BURBANO ARGOTI
Máster en Administración de Empresas por la Universidad UTE
Profesora e investigadora de la Universidad UTE
Ecuador
[camila.burbano@ute.edu.ec]

DIEGO ALFREDO SALAZAR DUQUE
Máster en Administración de Empresas y Negocios por la
Universidad Israel
Profesor e investigador de la Universidad UTE
Ecuador
[diegoa.salazar@ute.edu.ec]



LA CHICHA, PRODUCTO GASTRONÓMICO Y RITUAL: CASO CHORRO DE QUEVEDO (COLOMBIA) Y OTAVALO (ECUADOR)¹

THE CHICHA, GASTRONOMIC AND RITUAL PRODUCT: CASE CHORRO DE QUEVEDO (COLOMBIA) AND OTAVALO (ECUADOR)

1 Para citar el artículo: Castilla, F., Burbano, C. y Salazar, D. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, xxvi, pp. 205-224. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n26.09>

Fecha de recepción: 25 de enero de 2019
Fecha de modificación: 26 de marzo de 2019
Fecha de aceptación: 7 de mayo de 2019

Resumen

La chicha es una bebida ancestral que goza de cierto reconocimiento en los países andinos, ha logrado vencer decenas de obstáculos gracias al fuerte arraigo producido entre sus consumidores, sus característicos sabores y ritualidades. El objeto de este artículo es reconocer similitudes y/o diferencias entre las chichas emblemáticas de un lugar situado en Colombia (Chorro de Quevedo) y otro de Ecuador (Otavalo). El documento incluye un trazado histórico-social y una aproximación a la opinión de consumidores/productores sobre el papel que cumple esta bebida en la idiosincrasia de sus lugares de origen. Se concluye que las condiciones específicas en cuanto a contexto geográfico, histórico y cultural han configurado de diferente manera la forma de preparación, el consumo y las ritualidades alrededor de la chicha.

Palabras clave: Chicha del Yamor, chicha del Chorro de Quevedo, bebida tradicional, ritual.

Abstract

Chicha is an ancestral drink that enjoys a certain recognition in the Andean countries and has managed to overcome any kind of obstacles thanks to the strong foothold it has among its consumers and its characteristic flavors and rituality. The aim of this article is to recognize similarities and / or differences, between the emblematic chichas of two places: one located in Colombia (Chorro de Quevedo) and the other in Ecuador (Otavalo). The document includes a social-historical background and addresses the opinion of consumers / products about the role played by this drink in the idiosyncrasies of their places of origin. It is concluded that the specific conditions in terms of the geographical, historical and cultural contexts, have shaped the methods of preparation, consumption

and rituals surrounding them in quite different ways.

Keywords: Chicha from Yamor, chicha from Chorro de Quevedo, traditional drink, ritual.

Introducción

Alrededor del mundo existen diversos platos y bebidas gastronómicos que han logrado destacarse entre las culturas y/o han alcanzado una fuerte participación simbólica tanto para el individuo que los consume como para aquellos que, colectivamente, forman parte de una población en una zona geográfica. Ciertos platillos culinarios se han mantenido en el tiempo gracias a la transferencia de conocimiento entre generaciones en cuanto a sus ingredientes y preparaciones.

Algunos de estos platillos han ingresado con cautela a formar parte del consumo diario en la mesa familiar y han trascendido de lo eventual a lo cotidiano; otros se van desvaneciendo, posiblemente por la poca importancia que se da a transmitir a otra persona su procedimiento, también por la baja demanda sobre su consumo, el ingreso de nuevos productos alimenticios que sustituyen a los convencionales o por efecto de una modernidad que busca preparaciones más simples y rápidas. Este es el caso de la chicha, una bebida alcohólica muy representativa de los Andes, cuyo ingrediente principal es el maíz.

A lo largo de la región andina, las bebidas llegan a ser un símbolo de unión, respeto y estima tanto para quien las realiza como para la persona que las comparte; por consiguiente, su consumo, tanto ceremonial como festivo, es una de las prácticas más antiguas en los ámbitos religioso y social de las culturas nativas. Por ello, este artículo centra su objetivo en reconocer las similitudes y/o diferencias entre la chicha elaborada en el Chorro de Quevedo, ubicado en el centro

de Bogotá (Colombia) y la de San Luis de Otavalo (Ecuador).

El desarrollo de esta investigación es de naturaleza descriptiva exploratoria y se enfoca en elementos que tienen una estrecha relación con las semejanzas o diferencias existentes entre la chicha del Chorro de Quevedo, en Bogotá (Colombia), y la del Yamor, en Otavalo (Ecuador). Para ello se identificaron dos objetos de estudio: el primero son los consumidores de chicha de cada uno de los sectores geográficos, y el segundo son los productores de chicha de los distintos establecimientos donde se preparan dichas bebidas.

Para determinar el objeto de estudio “consumidores”, se procedió a levantar información por medio de un cuestionario compuesto por ocho preguntas, entre las que se encontraban interrogantes abiertas y cerradas con libertad de elección, destacado por incluir preguntas dicotómicas y de respuesta múltiple. Entre las cuestiones que fueron formuladas sobresalen variables como la frecuencia de consumo, el consumo de la bebida en fiestas representativas, la motivación para el consumo, los eventos sociales en los que se consume la bebida, los cambios coyunturales de la receta, el perfil del consumidor, el conocimiento gastronómico y la conformidad para consumo. Sobre el objeto de estudio “productores”, se procedió a realizar una entrevista compuesta por nueve preguntas abiertas y cerradas con libertad de elección, destacado por tener preguntas directas e indirectas.

Para este estudio se requirió llevar a cabo la investigación en septiembre en los dos países, sobre todo en Otavalo, ya que la bebida se produce y se comercializa durante tres meses (julio, agosto y septiembre). A partir de la información recabada, se procedió a realizar una comparación cuantitativa de los resultados obtenidos por variable estudiada en ambos países. Se identificaron los insumos

necesarios para evaluar el comportamiento gastronómico que se desarrolla en torno a estas dos bebidas y al sector geográfico donde se desenvuelven; además, se logró delimitar el movimiento cultural que tiene lugar por el consumo de la chicha del Yamor y la del Chorro de Quevedo.

Este artículo se divide en cinco apartados. El primero corresponde a esta apertura al documento. En el segundo se presenta un acercamiento a la preparación de la chicha de maíz del Chorro de Quevedo y de Otavalo, también al proceso gastronómico de cada una de estas bebidas. En el tercero se encuentran las especificaciones metodológicas del artículo y la muestra. En el cuarto se discuten los resultados de las encuestas realizadas y se contrastan las diferentes prácticas que se han constituido sobre las chichas en cada uno de los lugares en cuestión. Finalmente, en el quinto acápite se exponen las conclusiones.

Precisiones teóricas

La chicha de maíz

Según la Real Academia Española (RAE, 2014), la chicha es considerada como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada, y es muy característica de algunos países de América. Entre las diversas preparaciones de la chicha que Carvalho Neto (2001) ha logrado identificar, se pueden mencionar las siguientes: de aloja, de arroz, de cidra, de chontaruro (chontaduro), huanduya, huevona, de manzana, de mashua, de morocho, de quinua, de yuca y la de jora (maíz); otros estudios hablan sobre chicha a base de uva, de manzana y de algarrobo (Castro, 2016). A lo largo de la historia han existido varios autores que han hecho referencia a la chicha como una bebida con propiedades medicinales (Cobo, 1653), una bebida espirituosa (padre Juan Domingo Coleti, 1757, citado por Carvalho Neto, 1964) y como un elemento

importante de las festividades indígenas (Guevara, 1960; Villavicencio, citado por Carvalho Neto, 1964).

Existen varias versiones sobre el origen de este término; por ejemplo, según Bernabé Cobo (1653, citado por Echeverría y Muñoz, 1988), su preparación procede de la sierra central del Perú, donde era referida en quechua como *acá*, y en aymara como *cusa*. Por otro lado, también hay estudios por parte de Eliécer Enríquez (1938), quien investigó un documento que data de una fuente anónima de 1573, "La ciudad de Sant Francisco de Quito", en el que se manifiesta cierto hallazgo observado en el ajuar indígena de Quito sobre la existencia de tinajuelas (pondos u ollas grandes y alargadas de barro que servían para poner agua, chicha o granos) en las que se hacía vino, una bebida a la que nombraban con el término *azua*, expresión común entre los indios quichuas (Carvalho Neto, 1964). En definitiva, a pesar del desconocimiento exacto de sus orígenes, esta bebida legendaria ha logrado perdurar desde la época prehispánica hasta estos días, y es un pilar de la identidad indígena. Actualmente, se pueden encontrar variedades de chichas, algunas de ellas con propiedades alcohólicas, y otras no.

La chicha elaborada a base de maíz está estrechamente relacionada con la disponibilidad del alimento en las regiones donde se podía dar este tipo de cultivo. Por ejemplo, las tribus de los llanos que comparten Colombia y Venezuela apenas cosechaban el maíz, lo comían y lo bebían, o en Tamalameque (noroeste de Colombia), cuyos habitantes cultivaban el maíz y la yuca para la elaboración de la chicha (Patiño, 2012). Del mismo modo, han existido chichas preparadas a partir de maíz a lo largo del continente americano; según Rojas de Perdomo (2012), los grupos indígenas de América Central —en especial los aztecas— la preparaban, y los incas y los muisca fueron algunos de sus principales hacedores en América del Sur.

En definitiva, entre las chichas que son producidas a base de maíz y que tienen una fuerte representatividad para el pueblo indígena ecuatoriano están la de jora, la de maíz con afrecho de trigo y la chicha del Yamor (Echeverría y Muñoz, 1988). En contraste con el caso ecuatoriano, en Colombia, el consumo de chichas hechas a base de maíz se da, en parte, en las grandes ciudades, como Bogotá, es así como han adquirido un papel imprescindible en ciertas poblaciones no necesariamente indígenas. De esta forma, se reconocen chichas como las del barrio La Perseverancia o las del Chorro de Quevedo, ambos ubicados en la capital colombiana.

Contextualización geográfica e histórica de la chicha del Chorro de Quevedo

Para hablar del Chorro de Quevedo y de su injerencia en la creación y el desarrollo de la chicha, se hace necesario remontarse a la misma historia de la ciudad de Bogotá y a sus particularidades geográficas. Por ello, en primer lugar, se explorarán las condiciones geográficas de Bogotá, con el fin de determinar, gracias a sus especificidades, qué tipo de productos pudieron haber sido cultivados o producidos históricamente por los indígenas procedentes de este territorio.

Bogotá está situada en la cordillera Oriental de los Andes, en Colombia, a 2.600 m s. n. m. (Ramón, 1930), sobre un antiguo lago –asunto que explica la múltiple presencia de humedales y pantanos a lo largo de su extensión y en sus alrededores–, y su clima está estrechamente ligado a las condiciones de un país ecuatorial. Estas particularidades físicas –aunadas a otros factores de la fertilidad del suelo, como su pH, la presencia de algunos minerales o la misma radiación solar– permitieron el cultivo y la producción de determinados alimentos que fueron cosechados por los muiscas, indígenas que habitaron la sabana bogotana antes y durante la

llegada de los españoles. Bajo estos criterios, se encuentra que los cultivos más idóneos para las condiciones propias de Bogotá –y algunos otros procedentes del Viejo Mundo– fueron la papa, el frijol y el maíz. Debido a ello, Víctor Manuel Patiño sostiene que estos alimentos, entre muchos otros, fueron fundamentales no solo para la población indígena del altiplano, sino para todas las comunidades que vivían en las zonas altoandinas del continente suramericano (2012).

Paralelamente, es de reconocer que su dieta no estuvo estrictamente relacionada con los cultivos mencionados, lo cierto es que era mucho más diversa de lo que pudieron divagar los cronistas españoles de la época², quienes hicieron una única fuente bibliográfica para establecer vínculos con las prácticas gastronómicas que tenían los indígenas muiscas. En este sentido, gracias a nuevos estudios se sabe que a lo largo del territorio muisca había presencia de tubérculos –como cubios, hibus, batatas, quinua, arracachas, calabazas–, así como de algunos frutos, como ajies, guanábanas, guayabas, curubas, tomates de árbol, uchucas, entre otros (Rojas de Perdomo, 2012).

Después de haber establecido las condiciones de posibilidad para la chicha en cuanto a insumos o materias primas, en segundo lugar, se realizará un recorrido histórico para reconocer la configuración del Chorro de Quevedo como un espacio en donde se ha formado la ritualidad en torno a la chicha. En este sentido, vale la pena recalcar que su importancia no solo está ligada al ámbito gastronómico, sino al conjunto de articulaciones que están conectadas con la formación de la capital de Colombia. El Chorro de Quevedo es un particular callejón ubicado en un lugar estratégico del centro histórico de Bogotá –actualmente en la carrera 2 entre

2 Se pueden encontrar textos de Juan de San Martín, Antonio de Lebrija, fray Pedro Simón, Juan de Castellanos, entre otros.

calles 13 y 14–, y fue, junto con la plaza mayor –actual Plaza de Bolívar–, el punto de origen de la construcción y edificación de la Bogotá colonial³.

Tal y como advierte María de Pilar Mejía (2006), el Chorro de Quevedo era un pequeño poblado de indígenas antiguamente llamado “Teusaquillo”, por el que bajaba la quebrada San Bruno, que fue estratégicamente invadido en 1536 por los españoles debido a su ubicación elevada sobre el resto de la sabana de la actual Bogotá. En 1538, bajo las órdenes de fray Domingo de las Casas, se construyó una capilla donde se ofreció la primera misa del recién conquistado territorio (Castro, 2012). *A posteriori*, algunos metros al occidente se edificó la plaza mayor, y a partir de esta se dieron el crecimiento y la fundación de Santafé.

A través de los años, durante el período colonial, Santafé de Bogotá –nombre otorgado a la ciudad en los siglos XVII y XVIII– hizo de centro de gobierno del virreinato de la Nueva Granada, rol que no cambió con la independencia del yugo español –en 1819, con la batalla de Boyacá– ni con la llegada del período republicano. En el siglo XIX, el Chorro de Quevedo fue bautizado como tal gracias a un sacerdote agustiniano de apellido Quevedo, quien en 1832 “decide instalar una fuente en el centro de la plaza para abastecer de agua a las viviendas vecinas al sector, lo cual fue argumento base para llamar a la plaza ‘El Chorro de Quevedo’” (Historia de Bogotá, 2012). A pesar de un paulatino desastre que sufrió a finales del siglo XIX, ha sido reconstruido y remodelado en varias ocasiones.

En el siglo XX, el Chorro de Quevedo pasó por dos remodelaciones de considerable importancia: una en 1969 y la otra en 1985.

En estas remodelaciones se hizo una réplica casi idéntica de la ermita del Humilladero, ubicada en Madrid, y se reemplazó la fuente original –a la que se desproveyó de su propósito inicial de abastecer de agua a los lugareños– por una ornamental (Murcia, 2016.). En la actualidad, este espacio dentro del centro capitalino es recorrido a diario por turistas y locales, quienes, en busca de un café, una cerveza o un vaso de chicha, se inmiscuyen por sus casas coloniales y se deleitan con una verdadera experiencia.

Cabe resaltar que la chicha de maíz siempre ha acompañado el desarrollo histórico del Chorro de Quevedo y que aún prevalece en la cotidianidad no solo de sus habitantes, sino también de curiosos y turistas que se acercan a este espacio para tomarse uno o más tragos de esta bebida. La domesticación del maíz, según Pearsall (1986), se remonta a hace más de 5.000 años en el valle de Tehuacán (México), y de allí se fue desplazando a otras latitudes del continente americano. Eso no significa que el maíz sea originario de Centroamérica, ya que en Suramérica evolucionaron paralelamente otras variedades de este producto. Fue así, a través de los siglos, como las comunidades indígenas adoptaron el consumo de este grano. Para Llano y Campuzano (1994), el cultivo del maíz permitió un desarrollo ritual entre los grupos indígenas muisca⁴, ya que solía ser transformado en chicha, una bebida que los identificaba y diferenciaba de otras comunidades que habitaban las regiones circundantes y que también elaboraban chicha, pero a partir de otros ingredientes.

En Colombia, en los siglos de ocupación española, durante la República y hasta mediados del siglo XX, la chicha fue perseguida y satanizada por las élites y por aque-

3 Entendida como la ciudad construida a partir de la llegada de Gonzalo Jiménez de Quesada y su horda de conquistadores al territorio muisca durante el siglo XVI.

4 Se les llama muisca a las tribus que habitaron el altiplano cundiboyacense y el sur del departamento de Santander (Colombia).

llos sujetos que la consideraban “impura”. De esta manera, tal y como cuentan Llano y Campuzano (1994), en los siglos XVI y XVII se realizaban rondas nocturnas por parte de los alguaciles en la actual Bogotá en busca de aquellos indios que estuvieran bebiendo chicha. No obstante, más allá de tal persecución inicial, la chicha de maíz ganó su espacio en las dinámicas y en la lógica de la ciudad por medio de las chicherías⁵, algunas de las cuales se encontraban en los barrios Las Nieves y La Candelaria –este último alberga al Chorro de Quevedo–. Durante este período, la chicha tuvo una transformación que la cambió por el resto de los tiempos: con la llegada de la caña de azúcar al continente americano por parte de los españoles, se empezó a endulzar esta bebida, y con ello aumentó su grado alcohólico (Llano y Campuzano, 1994).

Contextualización geográfica e histórica de la chicha del Yamor

En la ciudad de Otavalo, al norte de Ecuador (Carvalho Neto, 1994), se celebra una de las principales festividades culturales del pueblo indígena: “la Fiesta del Yamor”, en la que interviene una bebida importante considerada por este pueblo como un elemento relevante en esta festividad: “la chicha del Yamor”. Apreciada como una bebida que fue entregada por los dioses (Rosero, 2009; Vela, 2016), la chicha juega un papel sobresaliente entre las distintas comunidades aledañas a la ciudad como un elemento ritual durante la época de cosecha y que por muchos años ha sido consumida en agradecimiento a la Pachamama por las riquezas que se obtienen de su tierra. Actualmente, es componente indispensable de las festividades religiosas de la comunidad (Loyola, 2012).

5 Estas chicherías eran sometidas a estrictos controles de momento; requerían para su funcionamiento una aprobación del alcalde o del cabildo; es decir, no cualquier sujeto podía abrir un establecimiento de estos.

Narváez (2006) considera que la Fiesta del Yamor tiene un tinte indígena con orígenes prehispánicos, la cual formaba parte de una ceremonia realizada por años en pleitesía al maíz; por lo tanto, este grano es uno de los más apreciados por quienes han habitado y habitan en la actualidad en este lugar. Si bien es cierto que la festividad como tal tiene pocos años, posiblemente la bebida ya existía en el tiempo incaico; no obstante, no está comprobado si se la consumía antes de la llegada de los incas a estas tierras o si fue herencia de los antiguos pueblos donde existieron los señoríos étnicos (caranquis) (Morales, 2016). Martínez Hidalgo (2004) y Narváez (2006) realzan los apuntes de varios cronistas de Indias, como Garcilaso de la Vega (1500), Poma de Ayala (1615) y Bernabé Cobo (1636), cuando resaltan expresiones como “Yamor toctoy” o “Yamor aca”, haciendo referencia a una bebida espirituosa y tonificante preparada por las acllacunas o vírgenes del sol (Robles, 2014) para consumo exclusivo del gran Hijo del Sol (el Monarca). Actualmente, el término “Yamor” proviene de dos vocablos: *yak*, que significa sabio, y *mur*, que denota grano, de manera que se define al yamor como la chicha de la sabiduría (La Hora, 2015).

La chicha del Yamor, con el paso de los siglos, ha sido preparada tanto por indígenas como por mestizos, pero es Otavalo el único lugar donde se la elabora. Esta preparación no solo simboliza la unión con la fertilidad del maíz al momento de germinar la apreciada y dorada mazorca para su posterior cosecha, también es un aporte espiritual a la labor agrícola del mestizo y del indio de esa región.

Proceso gastronómico de la chicha del Chorro de Quevedo

Resulta ser una verdad casi irrefutable que a lo largo de la historia y en todas las latitudes del planeta se presentan transformaciones

en las prácticas cotidianas de las personas —entre ellas, la cocina— gracias a los procesos de intercambio tanto económico como cultural. En este sentido, vale recalcar que así se conserven los imaginarios sobre la tradicionalidad de la chicha del Chorro de Quevedo en Bogotá, esta ha ido variando su composición en cuanto a ingredientes y forma de preparación.

En este punto, se debe hacer una nota aclaratoria sobre la producción y el consumo de chicha en el Chorro de Quevedo. La chicha de maíz era una bebida consumida principalmente por los indios muiscas de los Andes centrales de Colombia. El Chorro de Quevedo forma parte de este territorio, y fue habitado por esta familia precolombina, por lo que los estudios referidos en este apartado hacen referencia a la chicha de maíz de los indígenas muiscas en general.

Hay principalmente una teoría sobre la forma en que los muiscas preparaban la chicha de maíz, que se basa en el relato de Fernández de Oviedo (citado por Llano y Campuzano), quien afirmó:

Ponen el maíz en remojo, e así está hasta que allí en el agua comienza a brotar por los pezones, e se hincha, e salen unos cogollitos por aquella parte que el grano estuvo pegado en la mazorca que se crió; e desde que está así sazonado, cuecenlo en buena agua, e después que ha dado ciertos hervores e menguado la cantidad que ya ellos saben que es menester, apartan del fuego la olla o tinajuelo en que lo cuece, e repósase e asiéntase abajo el grano. E aquel día no está para beber; pero el segundo día está más sentado, e comienzan a beber dello, aunque está algo espeso, e al tercer día está bueno e claro, porque está de todo punto asentado y el cuarto día muy mejor e la color dello es como la del vino cocido blanco de España y es gentil brebaje. El quinto día se comienza a acedar y el sexto más

y el séptimo es vinagre e no para beberse, porque no lo dejan a ese término, e desta causa, siempre hacen la cantidad que les parece, porque no se pierda ni dañe, e así antes que aquello no esté para beber, tienen otro, que se va haciendo de la manera que he dicho. (1994).

No obstante, este relato deja de lado algunas prácticas relacionadas con la elaboración de la chicha y que Bernardo Amaya (2014) complementa cuando dice:

Los granos [de maíz blanco o amarillo] eran masticados y escupidos por las mujeres sobre una piedra, ya que su saliva apuraba la fermentación; con otra piedra eran machacados y luego se remojaban en agua y depositaban en una olla de barro. Al cabo de *diez lunas*, la masa se sacaba de la múcura y se envolvía en hojas de alpayaca por dos días. Luego, se cocinaba en una olla de barro sobre el fuego de la leña, hasta que hirviera por varias horas; se dejaba enfriar y se echaba agua, para que fermentara por *dos lunas* más. Finalmente se colaba en cedazos y se servía en totumas.

En síntesis, se encuentra que no cualquier clase de maíz era utilizado para la elaboración de la chicha. Rojas de Perdomo aclara que entre las principales variedades de maíz empleadas por los muiscas para su gastronomía figuraban el amarillo, el negro, el blanco, el semicolorado, el tierno, de arroz, el colorado blando y el colorado (2012); y si se contrasta con el aporte de Amaya (2014), se establece que solo dos tipos de maíz eran usados para la chicha, asunto que refleja la especificidad de las variedades de maíz para determinadas preparaciones.

Tras el paso de los siglos, con la consolidación de la conquista española y las implicaciones culturales, económicas y sociales que ello trajo —como el cambio de religión y el intercambio de nuevos ingredientes—,

la chicha de maíz fue dejando su carácter sagrado y religioso, y pasó a ser una bebida de personas no “civilizadas” que, según las autoridades, era generadora de desórdenes y desaseo (Amaya, 2014; Llano y Campuzano, 1994). Ello no quiere decir que su consumo disminuyera ni que fuera relegada a la clandestinidad; el principal efecto que esto tuvo fue la segregación social entre quienes consumían esta bebida y quienes no lo hacían. Cabe recalcar que este proceso de persecución y satanización contra la chicha siempre fue paralelo a la construcción de Colombia como un país moderno y civilizado⁶. Fue así como empezó una persecución de varios siglos contra la chicha, y que solo finalizó con la elaboración e implementación de la *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales de Colombia*, planeada por el Ministerio de Cultura (2014).

Algunos ejemplos de dicha persecución se encuentran en haber tenido que “tramitar una licencia ante el cabildo y que además colocaran en la puerta de la tienda una tabla con el letrero: *Se vende chicha*” –durante el siglo XVII– (Amaya, 2014), o tener que cerrar en los días de fiesta “las pulperías en que se vende la bebida llamada vulgarmente chicha, por los gravísimos daños que ocasiona, así en lo espiritual como en lo temporal” –durante el siglo XVIII– (Bejarano, citado por Amaya, 2014), la campaña publicitaria en su contra o la misma Ley 34 de 1948 –también conocida como Ley Bejarano–, que decía que “el uso de bebidas alcohólicas y aquellas de pésima calidad eran uno de los principales factores que contribuían a la exacerbación política y a la criminalidad” (Llano y Campuzano, 1994; Rojas de Perdomo, 2012).

6 Santiago Castro-Gómez, en sus libros *La hybris del punto cero: ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)* y *Tejidos oníricos: movilidad, capitalismo y biopolítica en Bogotá 1910-1930*, plantea cómo fue este dispositivo para llevar a Colombia a la modernidad.

Amaya enuncia cómo se dio el cambio de beber cotidianamente chicha a consumir otro tipo de bebidas más “higiénicas” después de la mencionada Ley 34:

Los habituales borrachines se vieron obligados a cambiar sus tradicionales libaciones por la cerveza y el aguardiente; y las chicherías –como espacios de sociabilidad, ocio y esparcimiento de las clases trabajadoras– fueron reemplazadas por los cafetines populares y por las cantinas de barrio. (2014).

Es de resaltar que, a pesar de este entramado de ires y venires, la chicha ha resistido a todas las trabas que ha tenido y hoy en día se sigue consumiendo en el altiplano cundiboyacense. Su esencia de ser una bebida sagrada que era consumida en rituales especiales por los muiscas fue totalmente aniquilada, sin embargo, los imaginarios colectivos de una bebida tradicional aún existen. Es por ello por lo que la chicha del Chorro de Quevedo es reconocida por locales y extranjeros por mantener el trasfondo de ser una preparación ancestral que permanece ante los avatares de la historia. Según Rojas de Perdomo, actualmente se compone de “maíz molido crudo, agua tibia [...], panela, canela y clavo” (2012), no obstante, resulta interesante evidenciar cómo han sido descritos sus ingredientes desde la perspectiva de varios autores; la tabla 1 muestra esa relación.

Proceso gastronómico de la chicha del Yamor

A lo largo del tiempo, las diversas recetas gastronómicas van pasando de mano en mano, algunas mantienen su receta original y otras sufren ciertas modificaciones, que dependen de los contextos geográficos, la disponibilidad y accesibilidad de los productos. Uno de los ejemplos más claros de esta situación es la elaboración de la chicha del Yamor, de la cual existen varias versiones;

Tabla 1. Ingredientes utilizados para la elaboración de la chicha del Chorro de Quevedo

	Ingredientes	Autores						
		Ordóñez (2012)	Sánchez y Sánchez (2012)	Rojas de Perdomo (2012)	Calvo y Saade (2002)	Merizalde (1828)	Bejarano (1950)	Amaya (2014)
1	Maíz amarillo (porva)		X		X	X	X	X
2	Maíz blando en grano	X						
3	Maíz molido crudo			X				
4	Miel	X					X	
5	Panela		X	X				
6	Miel de caña				X	X	X	X
7	Helecho silvestre	X						
8	Agua	X	X	X	X	X	X	X
9	Canela			X				
10	Clavo			X				
11	Cáscara de piña					X		
	Total							

Nota. Algunos autores, al describir los ingredientes de la “chicha”, aclaran que se refieren a la que es producida en el altiplano cundiboyacense, del cual forma parte el Chorro de Quevedo. Por otra parte, los autores que no especifican el tipo de maíz usado lo clasifican dentro del maíz amarillo, por ser el de mayor producción y consumo en la región.

Fuente: Elaboración propia.

aun así, se han logrado identificar sus ingredientes más comunes y las preparaciones que más se asemejan entre sí.

Las investigaciones realizadas por Hernán Jaramillo Cisneros (citado por Narváez, 2006) señalan que no existen referencias que indiquen el proceso de cómo se preparaba la chicha del Yamor. Pero lo que sí se sabe es que en años recientes esta deliciosa bebida fue preparada por varias mujeres ilustres del pueblo otavaleño, que eran las encargadas de su elaboración a base de siete variedades de granos de maíz, entre los que se destacan el amarillo, el negro, el blanco, el chullpi (maíz dulce), el morocho blanco, el morocho amarillo y el canguil (Carrera, 2012).

En la tabla 2 se muestra una recopilación de los ingredientes que intervienen en su preparación y que son mencionados por varios

autores que abordan estudios referentes a la chicha del Yamor; entre estos sobresalen las aportaciones de TheHuambrakuna (2013), Echeverría y Muñoz (1988), Lema (2005), Paredes Vásconez (1986), Pazmiño de la Torre (2009) y Santiana (1955).

Existen varias versiones de cómo se prepara la chicha del Yamor, preparaciones que han sido transmitidas de madres a hijas por generaciones, cada una con su particular forma de elaboración. Partiendo de las diversas preparaciones identificadas en fuentes bibliográficas (Martínez Hidalgo, 2004; Narváez, 2006; Pazmiño de la Torre, 2009) y entrevistas realizadas a quienes actualmente elaboran esta bebida (TheHuambrakuna, 2013), existe un patrón parecido entre ellas tanto por los productos que involucran en su receta como por la preparación. De esto se obtiene que la elaboración de esta

Tabla 2. Ingredientes utilizados para la elaboración de la chicha del Yamor

Ingredientes	Autores										
	(Santiana, 1955)	(Paredes Vásconez, 1986)	(Echeverría y Muñoz, 1988)	(Ramírez y Wittams, 2003)	(Lema, 2005)	(Pazmiño, 2009)	(Gallardo, 2012)	(Echeverría y Muñoz, 2012)	(Vela, 2016)	(TheHuambrockana, 2013)	Total
Granos principales											
1 Maíz amarillo	X			X	X	X	X	X	X	X	8
2 Maíz blanco		X	X	X		X	X	X	X	X	8
3 Maíz negro		X	X	X			X		X	X	6
4 Chullpi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10
5 Canguil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10
6 Morocho blanco	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	10
7 Morocho amarillo		X	X					X			3
8 Jora (maíz germinado)			X			X	X		X	X	5
Subtotal	4	6	7	6	4	6	7	6	7	7	
Granos secundarios											
9 Maíz rojo				X	X						2
10 Maíz quemado		X						X			2
Subtotal	4	7	7	7	5	6	7	7	7	7	
Otros granos											
11 Trigo	X				X	X					3
12 Cebada					X						1
Subtotal	5	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
Endulzantes											
13 Azúcar		X									1
14 Miel		X									1
15 Panela				X		X	X				3
Subtotal	5	9	7	8	7	8	8	7	7	7	
Hierbas aromáticas											
16 Hojas de cedrón							X				1
17 Hojas de hierba luisa							X				1
18 Cáscara de piña				X			X				2
19 Naranja				X			X				2
20 Agua				X	X		X				3
Total	5	9	7	11	8	8	13	7	7	7	

Nota. Se toman como referencia aquellos ingredientes que son citados por los autores, por lo tanto, se deduce que podrían haber existido ingredientes que forman parte de la receta y que no fueron mencionados o considerados en sus aportes bibliográficos, posiblemente por ser ingredientes secundarios.

Fuente: Elaboración propia.

emblemática chicha empieza en junio y julio, tiempo en que se seleccionan los granos para hacerlos germinar con agua, calor y sombra; como resultado de ello se obtiene la jora, que es la base para el desarrollo de esta bebida, la cual, conjuntamente con otros granos, se seca al calor para convertirla en harina, que posteriormente será cocinada en pailas de bronce para obtener un líquido de color amarillento aceitoso conocido como “flor”, para luego ser cernida y fermentada en grandes toneles de madera o barro; al final se incorpora miel o panela (*La Hora*, 2015). A diferencia del resto de las chichas mencionadas anteriormente, algunos autores consideran que a la chicha del Yamor no se le incorpora ningún tipo de planta aromática que influya en su sabor u olor.

Como resultado de este proceso natural por el cual se fermentan los azúcares, se la puede comparar con otras bebidas, como el vino o la cerveza; y por sus ingredientes principales, aporta una fuerte cantidad de nutrientes a quien la consume (Naranjo, 2012; Vela, 2016). Como efecto de su proceso cultural, se obtiene un pueblo enamorado de sus raíces, de su campo, de sus paisajes, un valor místico que forma parte de las fiestas del solsticio, una bebida hecha para los dioses y una poción para la sabiduría y el amor.

Trazado metodológico

El diseño metodológico para este estudio empírico tuvo en cuenta un enfoque cuantitativo de tipo descriptivo no experimental transeccional (Hernández, Fernández y Baptista, 2014). Para ello, se estimó una muestra de 100 personas promedio que acostumbran a consumir estos tipos de chicha en el día en los diversos establecimientos que la ofertan, tanto en Bogotá (Colombia) como en Otavalo (Ecuador). Se apreció un nivel de confianza del 90% y una presión del 8%, lo que da una muestra de 50 sujetos de estudio; es decir, se delimitaron 50 encuestas para Bogotá y otras

50 para Otavalo. Se consideró una presión alta en vista de que en estos dos sectores no existe un número considerable de personas que compren este producto todos los días o de una forma frecuente, y más aún, como es el caso de Otavalo, los sujetos estudiados mayormente consumen esta bebida solo en septiembre.

En cuanto al instrumento que se utilizó para la recolección de la información, se tuvo en cuenta la encuesta personal, ya que esta brinda fiabilidad sobre las respuestas al tener contacto directo con el encuestado, permite aclarar dudas sobre el instrumento y se obtienen respuestas menos evasivas (Páramo Bernal y Arango, 2017). En este instrumento se consideraron ciertas variables referentes al perfil del consumidor, los factores que influyen en el uso de los ingredientes o en la preparación de la receta de la chicha, el conocimiento gastronómico que se tiene sobre la elaboración de la receta y la conformidad para su consumo, la frecuencia y motivación de consumo de chicha y la percepción sobre los cambios coyunturales que se han generado en la receta en los últimos años.

Resultados y discusiones

Con el fin de conocer el impacto gastronómico y ritual de la chicha tanto en Bogotá (Colombia) como en Otavalo (Ecuador), se procede a presentar los resultados obtenidos por medio de la encuesta realizada a los consumidores:

Según los datos que se muestran en la tabla 3, se puede observar que existe una frecuencia del 74% de consumidores ecuatorianos que toman la chicha del Yamor una vez al año, seguido, muy por debajo, por quienes consumen esta bebida emblemática de Otavalo una vez por semana o al mes, con un 10% de respuesta. Según esto, se podría plantear que la preferencia por el consumo al menos una vez al año de la chicha del Yamor

responde a lo que Néstor García-Canclini denomina consumo cultural, explicado en sus propias palabras como un “conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos” (1993). Si se tiene en cuenta que las Fiestas del Yamor se celebran anualmente y que los ecuatorianos visitan Otavalo específicamente durante su realización, se puede afirmar que hay una apropiación social del consumo de un producto concreto, que en este caso es la chicha del Yamor, en estas fiestas.

Por otro lado, los datos levantados en el territorio colombiano muestran que la chicha del Chorro de Quevedo es consumida una vez al mes por parte de los ciudadanos, así lo manifestaron el 64 % de los encuestados; el 34 % de los entrevistados consumen chicha una vez por semana. Este patrón puede ser interpretado como el efecto de una práctica social que no existe en el lenguaje, sino que está presente en los imaginarios culturales, es decir, a pesar de que el hábito del consumo de chicha en el Chorro de Quevedo fue subordinado y marginado históricamente, aún perdura en el imaginario de los consumidores como un brebaje cuyo consumo es casi rutinario.

Como conclusión preliminar se tiene que la chicha del Yamor tiene mayor aceptación por parte de los consumidores durante la Fiesta del Yamor, realizada en septiembre en Otavalo, de manera que se convierte en una bebida festiva, mientras que la chicha del Chorro del Quevedo se vende con mayor periodicidad durante todo el año, así que se vuelve una bebida de consumo cotidiano. Este principio se comprueba y complementa con los datos mostrados en la tabla 4, según la cual el 80% de los consumidores ecuatorianos manifiestan consumir la chicha del Yamor en sus fiestas, a diferencia de un 96% del pueblo colombiano, que expresan no consumir esta bebida en sus festividades.

Tabla 3. Frecuencia de consumo de chicha

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Todos los días de la semana	0	0	0	0	0	0
De dos a tres veces por semana	1	2	2	0	0	0
Una vez por semana	5	10	12	17	34	34
Una vez por mes	5	10	22	32	64	98
Una vez al año	37	74	96	1	2	100
Nunca	2	4	100	0	0	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4. Consumo de la bebida en fiestas representativas

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Sí	40	80	80	2	4	4
No	10	20	100	48	96	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

De los datos presentados en la tabla 4, sobre aquellos que respondieron que no consumen esta bebida en las fiestas del sector, se trató de conocer en qué otras ocasiones lo hacen. La tabla 5 muestra los resultados obtenidos

durante el estudio: se observa que, de los 10 consumidores que respondieron negativamente beber la chicha del Yamor en las fiestas de la ciudad, 5 optan por consumirla los fines de semana, lo que representa un 50%, mientras que 3 personas (30%) la prefieren en reuniones familiares. Por otro lado, entre los 48 consumidores que respondieron negativamente beber la chicha del Chorro de Quevedo durante las festividades, la respuesta que obtuvo mayor frecuencia fue el consumo de esta bebida con amigos por la noche (60%), seguida de su consumo los fines de semana durante todo el año, con un 33% de preferencia.

En definitiva, la chicha del Chorro de Quevedo llega a ser una bebida que se encuentra con mayor frecuencia en momentos sociales a lo largo del año, especialmente en actividades nocturnas y los fines de semana. Estos resultados se comprueban en la tabla 6, sobre preguntas de control. Se evidencia que el mayor consumo de la chicha del Yamor se realiza en la época de sus fiestas locales o sociales; en cambio, la chicha del Chorro de Quevedo se consume mayormente en momentos culturales o reuniones de amigos.

Tabla 5. Ocasiones en las que se realiza el consumo de chicha

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo		Chicha del Chorro de Quevedo	
	Frecuencia	% Válido	Frecuencia	% Válido
Reunión familiar	3	30	1	2
Fin de semana	5	50	16	33
Con amigos por la noche	0	0	29	60
Visita a la ciudad	2	20	2	4
Total	10	100	48	100

Nota: Resultado obtenido de aquellos consumidores que no toman la bebida en las fiestas (10 para la chicha del Yamor y 48 para la chicha del Chorro de Quevedo).

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6. Eventos sociales en los que se consume la bebida

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Cultural	3	6	6	5	10	10
Fiestas	18	36	42	2	4	14
Ninguno	14	28	70	4	8	22
Fiesta del Yamor	15	30	100	0	0	22
Con amigos	0	0	100	39	78	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

Otro de los criterios sobre los cuales se indagó fue conocer las razones por las cuales los consumidores encuestados adquieren esta bebida, independientemente de si se la consume por las festividades de la zona de estudio donde se expende, tal como se manifiesta en la tabla 7. Como resultado, se obtuvo que, para el caso de la chicha del Yamor, el 70% de las personas encuestadas la degustan por costumbre; efecto similar ocurre con la chicha del Chorro de Quevedo, con un 88%. Por otro lado, al preguntar a los encuestados sobre el motivo por el cual consumen esta bebida, el 10% de los encuestados en Otavalo y el 8% de los entrevistados en Bogotá respondieron que lo hacen por sus valores nutricionales, porcentajes muy bajos en comparación con los obtenidos en relación con otros motivos de consumo.

Acercas de esta misma pregunta, otro de los motivos de consumo de chicha mencionado por los encuestados fue “por probar algo nuevo”. Un dato interesante al respecto es que, en el caso de Otavalo, esta respuesta fue proporcionada por aquellos turistas que

visitaron el sector y conocieron entonces por primera vez la chicha (18%). En cambio, sobre este mismo criterio, el nivel de respuesta en el Chorro de Quevedo por parte de turistas que tuvieron su primer encuentro con esta bebida en su visita al lugar fue mucho menor, con un 4%, esto debido al tipo de oferta que se desarrolla en el sector, puesto que la producción y venta de chicha se encuentra disponible a lo largo del año.

Tabla 7. Motivación para el consumo

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Aporta valores nutricionales y favorece la salud	5	10	10	4	8	8
Por probar algo nuevo del sector	9	18	28	2	4	12
Por costumbre	35	70	98	44	88	100
Para satisfacer la sed	1	2	100	0	0	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

Uno de los criterios que se investigaron se dirigió a saber si el consumidor de chicha, tanto en Otavalo como en Bogotá, considera que ha existido un cambio en la preparación de esta bebida con el pasar de los años. Al respecto, en ambos destinos (Bogotá y Otavalo), la mayoría de los encuestados manifestaron que no ha habido cambios en su elaboración (90% con relación a la chicha del Chorro de Quevedo y 80% en referencia a la chicha del Yamor). A pesar de que es un dato subjetivo manifestado por los consumidores, las entrevistas realizadas a los productores de estas bebidas evidencian todo lo contrario.

En el caso del Chorro de Quevedo, este viraje fue confirmado en todas las entrevistas realizadas a productores de chicha. El cambio se evidencia en los ingredientes de la chicha. Por ejemplo, el productor de “El Ático” (cuyo nombre se omite por petición del entrevistado), un establecimiento que comercializa chicha en el Chorro de Quevedo desde hace más de un cuarto de siglo, manifestó que vende tres tipos de chicha: una es la receta original de su abuela, otra es la versión de su mamá y la tercera es su propia creación; expresó que las variaciones consisten en añadir uno o dos ingredientes por cada nueva generación.

Otro caso es el de la abuelita Judith, quien en sus propias palabras afirmó “llevar toda la vida en esto”. Ella comentó cómo en los últimos años se han añadido diferentes químicos a la chicha para otorgarle sabores o colores. También está el caso de una “tienda” común y corriente, en la que se llevó a cabo la entrevista a los empleados intermediarios que trabajan para el productor, puesto que no fue posible contactarlo directamente. En esta tienda, el empleado afirmó que hay una “fábrica” que produce las chichas de colores en un lugar que no es el Chorro de Quevedo, y que luego las llevan a este establecimiento para ser comercializadas. Estos resultados demuestran que los imaginarios colectivos sobre la autenticidad y no modificación de la chicha del Chorro de Quevedo son erróneos con respecto a la realidad.

Este tipo de pensamientos están relacionados con la idealización del pasado como algo puro e inamovible, en los que reside parte de la identidad nacional (Miñana, 2000)⁷.

7 Cabe resaltar que, en el artículo citado, Carlos Miñana hace referencia a la relación entre el *folklore* y la etnomusicología como dispositivos de consolidación de imaginarios culturales. En este caso es válido acudir a sus planteamientos, dado que la construcción de referentes de la cultura de un país, bien sean artísticos, [gastronómicos] o musicales, opera como un mismo configurador de identidad (Anderson, 1993).

Esta forma de pensar justifica los imaginarios sobre el supuesto estancamiento en la elaboración de la chicha del Chorro de Quevedo, pero que dista de la realidad dados los cambios económicos, políticos y sociales que ha tenido la ciudad a través de los años. Además, estos cambios pueden asociarse con la propuesta de Lawrence Grossberg con respecto a que “el contexto define su objeto y su práctica” (2009), planteamiento notoriamente cierto, ya que en la Bogotá de hace 60 años existían ciertos hábitos de consumo y preferencias sobre determinados productos, que, por el normal paso de la historia, han ido cambiando.

Tabla 8. Cambios coyunturales de la receta en los últimos años

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Sí	10	20	20	5	10	10
No	40	80	100	45	90	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

Según la tabla 9, referente a los aspectos que han sufrido un cambio trascendental en la receta de cada una de las bebidas durante los últimos años, entre los resultados obtenidos están su fabricación o sus ingredientes. Como principales datos se obtuvo que 9 personas consideran que en la preparación de la chicha del Yamor han cambiado los ingredientes originales, mientras que una persona considera el cambio solo en la elaboración. Sobre la chicha del Chorro de Quevedo, un 10% (5 personas) opinan que son los ingredientes los que han variado en la receta, mas no su preparación; ese 10% puede estar directamente relacionado con

el público que ha consumido este brebaje durante un tiempo mayor, comparado con las nuevas generaciones, tal y como lo evidencia la tabla 10.

Tabla 9. Factores que han influido en los ingredientes o preparación de la receta de la chicha en los últimos años

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Elaboración	1	2	2	0	0	0
Ingredientes	9	18	20	5	10	10
Ninguno	40	80	100	45	90	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

Otro de los criterios que fueron investigados, tal como se muestra en la tabla 10, es el perfil que posee el consumidor de chicha tanto en Otavalo como en el Chorro de Quevedo. Para el caso de Ecuador, referente a la chicha del Yamor, el 56% de las personas encuestadas consideran a los adultos como los principales consumidores de esta bebida, seguido de un 50% que son residentes en el sector y un 48% que corresponde a turistas. Referente a la chicha del Chorro de Quevedo, el mayor consumidor llega a ser el mercado colombiano joven, con un 80%, seguido de los turistas (36%) y los adultos (20%), valores muy diferentes a los obtenidos en Ecuador, donde los residentes en el sector son quienes menos la consumen; se identifica entonces la chicha como una bebida representativa del sector que atrae a gente de fuera.

Así mismo, esto explica la razón por la cual la chicha del Chorro de Quevedo es consumida en un horario nocturno y los fines de semana, pues es un público joven el que concentra

sus actividades en este espacio y horario, es más, este tipo de público puede asociarse con universitarios que estudian en los alrededores del lugar y que encuentran en su consumo una práctica social para el relacionamiento y la cohesión social. Además, validando lo planteado por Natalia Rondón (2013), este lugar opera como punto de encuentro para el ocio de turistas que están de paso por la ciudad, como lo evidencia un considerable número de ellos.

Tabla 10. Perfil del consumidor

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo		Chicha del Chorro de Quevedo	
	Frec.*	% Válido	Frec.*	% Válido
Niños	4	8	1	2
Jóvenes	6	12	40	80
Adultos	28	56	10	20
Residentes en el sector	25	50	5	10
Turistas	24	48	18	36

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 11 se muestra claramente que existe un gran desconocimiento sobre la forma como se prepara la chicha, con un 60% por parte de quienes fueron encuestados en el sector de Otavalo y un 70% entre los entrevistados en Bogotá. Esto permite entrever que hay un conocimiento cultural muy bajo con respecto a las preparaciones gastronómicas representativas de cada territorio, también se evidencia poco interés por la identidad que representa cada bebida para su pueblo, pérdida ritual durante la elaboración de estas emblemáticas bebidas y bajo número de establecimientos que las ofertan en ambos destinos.

Tabla 11. Conocimiento gastronómico sobre la preparación de la receta

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Sí	20	40	40	15	30	30
No	30	60	100	35	70	100
Total	50	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

En el caso colombiano, el fenómeno del desconocimiento sobre la preparación de la chicha se puede explicar a partir de lo que Juana Camacho escribió sobre la poca trascendencia que ha tenido la cocina [y en este caso la chicha] en la construcción de la nación (2014). Es decir, el reflejo del conjunto de dispositivos violentos contra las preparaciones indígenas es un desapego cultural por lo que se pudiese considerar autóctono. Por lo tanto, al desconocer cómo se preparan dichas bebidas, se genera la conformidad por la compra de estas en reemplazo de su preparación, resultado que se observa en la tabla 12.

Tabla 12. Conformidad para consumo

Bebida	Chicha del Yamor de Otavalo			Chicha del Chorro de Quevedo		
	Frec.*	% Válido	% Acum.	Frec.*	% Válido	% Acum.
Prefiere comprar	49	89	89,1	49	98	98
Prefiere preparar	6	11	100	1	2	100
Total	55	100		50	100	

Nota: *Resultados obtenidos de una muestra de 50 consumidores de la chicha del Yamor y 50 consumidores de la chicha del Chorro de Quevedo.

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

La chicha es una bebida alcohólica elaborada a base de maíz en agua azucarada y que, de acuerdo con varios autores, cuenta con propiedades medicinales, es espirituosa y un elemento importante en las festividades indígenas de América. Esta bebida ha logrado perdurar a lo largo de la historia de Ecuador gracias a la transferencia de sus preparaciones de generación en generación, en cuyo origen fue considerada como entregada por los dioses. La chicha forma parte de la cultura de la región de Otavalo, ciudad que guarda un bagaje histórico destacable en este país. Dicha bebida es ofrecida como agradecimiento a la Pachamama por los favores brindados a lo largo de cada año, y actualmente es consumida en las Fiestas del Yamor, que se celebran en Otavalo entre agosto y septiembre, celebración de la cual la chicha es preámbulo. En la presente investigación se ha analizado la evolución que la chicha del Yamor ha tenido a lo largo del tiempo, y se puede concluir que es una bebida que cuenta con alrededor de 500 años, que está compuesta por ocho ingredientes destacables que son maíz amarillo, maíz blanco, chullpi, canguil, morocho blanco, todas estas variedades de maíz cultivadas en esta región.

En cuanto a la chicha del Chorro de Quevedo, se encuentra que su ingrediente principal es el maíz amarillo. Esta es una bebida que cuenta con más de cinco siglos de historia y que ha pasado por una considerable transformación simbólica, razón por la cual ha pasado de ser un brebaje indígena con connotaciones rituales a ser el objeto ideal para la convergencia de jóvenes y grupos de amigos. Tras decenas de discursos y prácticas higienizadores que resultaron ser violentos en algunos momentos, la chicha, por medio de la resistencia social a su abolición, ha perdurado hasta la actualidad, y su consumo aun en el siglo XXI por las nuevas generaciones se evidencia durante sus actividades sociales y culturales.

El estudio referente a estas bebidas (la chicha del Chorro de Quevedo y la del Yamor) ha permitido tener una visión desde las perspectivas cultural, comercial y geográfica. Esta bebida presenta diferencias en cada uno de los territorios analizados. En Ecuador, por ejemplo, se utilizan ciertos ingredientes para la elaboración de la chicha del Yamor que en Colombia no se incorporan en la preparación de la chicha del Chorro de Quevedo, como son las variedades de granos y especias. De igual forma, hay diferencias en cuanto a la importancia cultural y ritual que se ha heredado de nuestros ancestros; para la chicha del Yamor existe una influencia indígena, la cual se observa al momento de elaborar o consumir la bebida. Esto se debe a la fuerte presencia inca que existió en Otavalo antes de la conquista española, que ha generado una fuerte identidad cultural que ha perdurado a través de los siglos; evidencia de ello es la forma como se prepara la receta y la gran variedad de ingredientes que posee. En el caso de la chicha del Chorro de Quevedo, es notoria la fortaleza comercial, la cual se produce por el comportamiento que se genera en torno a esta bebida, que puede ser el componente principal de diversas reuniones entre amigos o familiares. Por ello, se observan diferencias relacionadas con el nivel de importancia comercial que se le da a cada una de las bebidas según su ubicación geográfica: la chicha del Yamor es ofertada en julio, agosto y septiembre, durante las Fiestas del Yamor, en cambio, la chicha del Chorro de Quevedo se vende de forma continua.

Al investigar los orígenes y la historia de la chicha del Yamor, se puede poner en valor el aporte nutricional que ofrece esta bebida para los ecuatorianos por la diversidad de ingredientes que intervienen en su preparación. A diferencia de esta primera chicha, que tiene un contexto mucho más prehispánico, la del Chorro de Quevedo ha acompañado todo el trasegar y la historia de la configuración de

Bogotá como ciudad central de construcción española; en consecuencia, en Colombia, a pesar de ser una bebida precolombina, su consumo y preparación se han desprendido de su carácter indígena y han pasado a manos de ciudadanos y turistas. Finalmente, la chicha referente al Chorro de Quevedo puede verse hoy como el producto de un sinnúmero de coincidencias, violencias y disidencias, y su principal objeto en la actualidad, más allá de evocar su posible connotación tradicional, es reunir a grupos de jóvenes.

Referencias bibliográficas

- Amaya, B. (2014). *Historias de Santaafé y Bogotá* (3.ª ed.). Bogotá: Educultural La Rueca.
- Anderson, B. (1993). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo* (1.ª ed. en español de la 2.ª ed. en inglés). México: Fondo de Cultura Económica.
- Bejarano, J. (1950). *La derrota de un vicio. Origen e historia de la chicha*. Bogotá: Editorial Iqueima.
- Calvo, Ó. y Saade, M. (2002). *La ciudad en cuarentena. Chicha, patología social y profilaxis*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Camacho, J. (2014). Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. En M. Chaves, M. Montenegro y M. Zambrano (comps.), *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales* (pp. 169-200). Bogotá: ICANH. Recuperado de http://www.humanas.unal.edu.co/colantropos/files/5814/8554/4123/Una_cocina_exprés._Como_se_cocina_una_po.pdf
- Carrera, J. (2012). Los colores del maíz. En P. Cantero (coord.), *Sara Llakta. El libro del maíz* (pp. 53-74). Cuenca: Edición MIES.
- Carvalho Neto, P. (1964). *Diccionario del folklore ecuatoriano*. Quito: Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- _____. (1994). *Antología del folklore ecuatoriano*. Cuenca: Editorial Abya Yala.
- _____. (2001 [1964]). *Diccionario del folklore ecuatoriano* (2.ª ed. ilustrada). Quito: Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Castro, A. (2012). *El Chorro de Quevedo, una fuente cultural*. Recuperado de <https://studylib.es/doc/6492497/el-chorro-de-quevedo-una-fuente-cultural>
- Castro-Gómez, S. (2005). *La hybris del punto cero. Ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada (1750-1816)*. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- _____. (2009). *Tejidos oníricos. Movilidad, capitalismo y biopolítica en Bogotá 1910-1930*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Castro San Carlos, A. (2016). Chicha y sidra de manzana en Chile (1870-1930): manzanas con identificación de origen. *Rivar*, 9(3), 4-25. Recuperado de <http://www.redalyc.org/jats-Repo/4695/469546924002/html/index.html>
- Cobo, B. (1636 [1958]). Historia del Nuevo Mundo. En *Obras del padre Bernabé Cobo* (vol. 2). Madrid: Biblioteca de Autores Españoles/Atlas.
- _____. (1653 [1956]). *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
- _____. (1653 [1964]). *Historia del Nuevo Mundo (vol. 1)*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles desde la formación del lenguaje hasta nuestros días/Atlas.
- Congreso de Colombia. (5 de noviembre de 1948). Ley 34 de 1948. Por la cual se fijan las condiciones para la fabricación de bebidas fermentadas y se dictan otras disposiciones. D. O. 27196, del 22 de diciembre de 1949. Recuperada de <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/1590419>

- Echeverría, J. y Muñoz, C. (1988). *Maíz: regalo de los dioses*. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología. Recuperado de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=54445>
- _____. (2012). Chicha al modo de Otavalo. En P. Cantero (coord.), *Sara Llakta. El libro del maíz*. Cuenca: Edición MIES.
- Enríquez, E. (1938). *Quito a través de los siglos. Recopilación y notas bio-bibliográficas*. Quito: Imprenta Municipal.
- Gallardo, C. (2012). *Ecuador culinario*. Quito: Ediecuatorial.
- García Canclini, N. (1993). El consumo cultural y su estudio en México: una propuesta teórica. En N. García Canclini (coord.), *El consumo cultural en México* (pp. 15-42). México: Conaculta.
- Grossberg, L. (2009). El corazón de los estudios culturales: contextualidad, construccionismo y complejidad. *Tabula Rasa*, 10, 13-48. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39612022002>
- Guevara, D. (1960). *Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas*. Lima: Editorial Universitaria.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). México: McGraw-Hill. Recuperado de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Historia de Bogotá. (5 de agosto de 2012). *El Chorro de Quevedo* [Entrada de blog]. Recuperado de <https://historiadebogota.wordpress.com/2012/08/05/el-chorro-de-quevedo/>
- La Hora*. (12 de diciembre de 2015). Chicha del Yamor, bebida especial para las fiestas. *La Hora*. Recuperado de <https://www.lahora.com.ec/noticia/1101893961/chicha-del-yamor-bebida-especial-para-las-fiestas>
- Lema, G. (2005). *Los Otavalos. Cultura y tradiciones milenarias* (2.ª ed.). Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Llano, M. y Campuzano, M. (1994). *La chicha, una bebida fermentada a través de la historia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.
- Loyola, H. (2012). La Chacra. En P. Cantero (coord.), *Sara Llakta. El libro del maíz* (pp. 129-148). Cuenca: Edición MIES.
- Martínez, M. (1.º de septiembre de 2004). El Yamor, una fiesta de raigambre. *La Hora*. Recuperado de <https://lahora.com.ec/noticia/1000270916/el-yamor2c-una-fiesta-de-raigambre>
- Mejía, M. del P. (2006). Monserrate, Guadalupe y La Peña: vírgenes, naturaleza y ordenamiento urbano de Santafé, siglos XVII y XVIII. *Fronteras de la Historia*, 11, 241-291. DOI: 10.22380/20274688.536
- Merizalde, J. F. (1828). *Epítome de los elementos de higiene*. Bogotá: Cabides Editores.
- Ministerio de Cultura. (2014). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Miñana, C. (2000). Entre el *folklore* y la etnomusicología. 60 años de estudios sobre la música popular tradicional en Colombia. *A Contratiempo: Revista de Música en la Cultura*, 11, 36-49.
- Morales, J. (2016). Chicha, regalo de los dioses. *A la Mesa con Vinísimo*, 5.
- Murcia, D. (2016). *El Chorro de Quevedo, patrimonio nacional*. Recuperado de <https://librepensador.uexternado.edu.co/el-chorro-de-quevedo-patrimonio-nacional/>

- Naranjo, P. (2012). Reflexiones dietéticas y medicinales. En P. Cantero (coord.), *Sara Llakta. El libro del maíz* (pp. 167-180). Cuenca: Edición MIES.
- Narváez, E. (2006). *La fiesta del Yamor: crónica de un testigo*. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología y Universidad de Otavalo.
- Ordóñez, C. (2012). *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>
- Páramo Bernal, P. y Arango, M. (2017). Cuestionarios. En P. Páramo Bernal (comp.), *La investigación en ciencias sociales. Técnicas de recolección de información*. Bogotá: Universidad Piloto de Colombia.
- Paredes, I. (1986). *Folklore nutricional ecuatoriano*. Quito: Artes Gráficas Senal Impresenal.
- Patiño, V. (2012). *Historia de la cultura material en la América equinoccial: alimentación y alimentos*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Pazmiño de la Torre, J. (2009). *Yamor bebida de dioses*. Recuperado de <https://www.otavalosonline.com/index.php?module=Pagesetter&func=viewpub&tid=6&pid=11>
- Pearsall, D. (1986). La circulación primitiva del maíz entre Mesoamérica y Sudamérica. En J. Marcos (ed.), *Arqueología de la costa ecuatoriana: nuevos enfoques* (pp. 231-258). Quito: ESPOL y Corporación Editora Nacional.
- Ramírez, M. y Williams, D. (2003). *Guía agro-culinaria de Cotacachi, Ecuador y alrededores*. Cali: IPGRI Américas.
- Ramón, J. (1930). *Geografía elemental de Cundinamarca* (2.ª ed.). Bogotá: Procuraduría de los Hermanos.
- Real Academia Española (RAE). (2014). *Diccionario de la lengua española* (23.ª ed.). Madrid: Espasa. Recuperado de <http://www.rae.es/diccionario-de-la-lengua-espanola/la-23a-edicion-2014>
- Robles, A. (2014). Una aproximación al rol de la mujer precolombina en América. *Cuadernos del Ateneo*, 32, 92-109.
- Rojas de Perdomo, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá: Ministerio de Cultura. Recuperado de <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Biblioteca%202.pdf>
- Rondón, N. (2013). *La vida en La Candelaria: análisis sociológico* (Tesis de grado). Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. Recuperada de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/12150/RondonHurtadoNatalia2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Rosero, L. (2009). *La leyenda del Yamor, bebida de los dioses*. Recuperado de <https://www.otavalosonline.com/index.php?module=Pagesetter&func=viewpub&tid=6&pid=12>
- Sánchez, E. y Sánchez, C. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Santiana, A. (1955). *Antropología y educación: ¿cómo abordar el problema del conocimiento del hombre?* Quito: Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- TheHuambrakuna. (12 septiembre de 2013). *El auténtico Yamor. Las reinas de las chichas* [Video]. The Huambrakuna. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=M7JAqoasBEM>
- Vela, B. (2016). Chicha, valor místico y ancestral. *A la Mesa con Vinísimo*, 5.