



Saberes y prácticas alrededor de la chicha como bebida ancestral

Melissa Acuña Marrero
Deisy Constanza Contreras Ruge

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Sede Principal
Sede Bogotá D.C. - Sede Principal
Programa Especialización en Comunicación Educativa
noviembre de 2022

Saberes y prácticas alrededor de la chicha como bebida ancestral

Melissa Acuña Marrero
Deisy Constanza Contreras Ruge

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Especialista en
Comunicación Educativa

Asesor
Óscar Alfredo Tibaduiza Rodríguez
Doctor en Ciencias Históricas

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Sede Principal
Sede Bogotá D.C. - Sede Principal
Programa Especialización en Comunicación Educativa
noviembre de 2022

Contenido

Resumen	4
Abstrac.....	5
Introducción	6
1. Capítulo I. Diseño de la investigación	7
1.1. Descripción del problema	7
1.1.1. Pregunta.....	8
1.2. Justificación	8
1.3. Objetivos	13
1.3.1. Objetivo general	13
1.3.2. Objetivos específicos	13
1.4. Antecedentes	13
1.4.1. Investigaciones producidas en los últimos diez (10) años en Colombia.....	13
1.4.2. Investigaciones producidas en los últimos diez (10) años en América Latina	18
2. Capítulo II. Marco teórico	19
2.1. La chicha.....	19
2.2. Maíz como alimento ancestral	22
2.3. Resistencias ciudadanas	24
2.4. Saberes ancestrales, populares, campesinos	27
2.5. Memoria histórica y colectiva	29
3. Capítulo III. Diseño metodológico.....	34
3.1. Enfoque epistemológico.....	34
3.2. Observación participante y sistematización de experiencias.....	34
3.3. Cronograma de festividades asociados a la chicha.....	37
Referencias bibliográficas.....	38

Resumen

El presente documento pretende evidenciar el resultado del proceso de búsqueda documental y de investigación en torno a los saberes y prácticas que giran en torno a la chicha como bebida ancestral característica de Abya Yala, especialmente de los países andinos. En Colombia, la chicha se consume con mayor frecuencia en el Altiplano Cundiboyacense, siendo una bebida indígena, campesina y de las clases populares generadora de identidad, la cual ha estado bajo el cuidado de las mujeres chicheras. Por otro lado, la chicha como dispositivo de resistencia ciudadana ha podido permanecer en el tiempo y su consumo es parte de la cotidianidad de los territorios.

Palabras clave: Chicha, saberes ancestrales, sabedoras, mujeres chicheras, construcción de identidad, resistencia ciudadana.

Abstrac

This document makes ostensible the outcome of the research project about the traditional knowledge and practices around chicha, which is a tribal drink characteristic of the Abya Yala, especially from the countries located on the North of the Andes Mountains. In Colombia, chicha is normality drank in the plateau located on of the Colombian Andes covering some of the areas of the departments of Cundinamarca and Boyacá. On one hand, chicha is an indigenous beverage drank by farmers and the Colombian working class. This drink creates a class identity relevantly mediated by the chicheras, the group women who make chicha. On the other hand, chicha is a means of resistance which has remained relevant given its quotidian consumption in parts of the Colombian territory.

Keywords: Chicha, traditional knowledges, *sabedoras*, *Chicheras* women, identity construction, citizen resistance.

Introducción

Este trabajo se realiza con una mirada amplia para documentar los saberes, prácticas y memorias alrededor de la chicha como bebida ancestral. La chicha conocida como la bebida de los dioses o vino amarillo, era utilizada en ceremonias y rituales como ofrenda. Al pasar del tiempo, pasó a ser consumida por las comunidades. En el recorrido para identificar su origen, la han ubicado en Colombia, los primeros hallazgos se encuentran con la comunidad Muisca en el Altiplano Cundiboyacense. (Rodríguez J. C., 2020, pág. 4). Como es conocido, la chicha es una bebida, alimento y remedio característico de Abya Yala y se da a través de la fermentación del maíz y otros ingredientes como la miel de caña (las preparaciones cambian según país y región). Su preparación en tiempos de la Colonia se caracterizaba por su particular preparación: las mujeres la ensalivaban masticándola para activar la sustancia conocida como *ptialina*, para transformar el almidón en azúcar y así lograr su fermentación (Alzate, 2006, pág. 163)

Con el arribo de los españoles, esta preparación como todo lo sagrado, fue condenado, por lo cual sobre ella se dieron juicios de valor negativos, llevándola casi a la desaparición porque su consumo fue prohibido. Se decía que la chicha aumentaba la embriaguez, afectando el trabajo, pues las personas preferían ir a tomar chicha que trabajar. Por ello, desde el gobierno de la Colonia, se dictaron prohibiciones como medida de control, muchas enfocadas en la higiene, esto con el fin de evitar el consumo. Lo anterior se materializó mediante una campaña de desprestigio donde se limitaba la producción y se buscaba “transformar prácticas culturales propias de los habitantes de la ciudad de Bogotá gracias a su herencia muisca” (León, 2020, pág. 9). A pesar de las prohibiciones, las comunidades han resistido a su desaparición y en lugares característicos como el Chorro de Quevedo en Bogotá, la tradición del consumo de la chicha sigue presente, pero con un enfoque turístico y comercial. En Bogotá la chicha se concibe desde el comercio, pero las comunidades consumidoras de chicha establecen un proceso de reivindicación de la bebida y su característica ancestral.

1. Capítulo I. Diseño de la investigación

1.1. Descripción del problema

En las comunidades étnicas y campesinas con el pasar del tiempo se ha evidenciado un cambio de las costumbres, en especial de aquellas con relación a la alimentación y la comida, esto se presenta en gran medida por los desplazamientos dentro de los territorios y las dinámicas sociales, políticas, económicas y culturales que cambian constantemente, transformando o dejando a un lado los saberes o prácticas ancestrales a través de sus generaciones.

Las dinámicas anteriormente nombradas han hecho que la relación de las comunidades con prácticas y alimentos ancestrales cambien, dándole prioridad a las necesidades económicas en pro del progreso, dejando atrás lo propio, dando cabida a las grandes empresas que buscan adueñarse de los mercados, mostrando los alimentos naturales como menos beneficiosos, complicados de preparar por los tiempos acelerados de vida de las personas.

Teniendo en cuenta lo anterior, las prácticas propias de las comunidades se olvidan o se pierden, dejando un vacío cultural en las nuevas generaciones, por lo cual es importante hacer memoria para recuperar aquello que se ha dejado atrás, por ello la importancia de documentar y compartir en comunidad los saberes significativos que hacen parte de su cultura, en este caso el maíz considerado como el grano de oro, uno de los alimentos más representativos de Colombia, con él se hacen diferentes preparaciones entre ellas la chicha, bebida importante de comunidades étnicas y campesinas del Altiplano Cundiboyacense.

La chicha como bebida ancestral no solo representa el saber y la relación con la tierra y los alimentos, también es muestra de la labor de las mujeres, construcción de identidad y resistencia política y ciudadana. Ha sido un alimento rechazado por las élites ya que en tiempos anteriores, era un puente con las deidades, se utilizaba en

rituales y ceremonias que conectaban a las comunidades con sus creencias, era una bebida que les permitía pasar de la tristeza a la felicidad. Por otro lado, era utilizada como medicina, para trabajar o recorrer largos caminos.

La chicha en tiempos de Colonia fue estigmatizada, en algunos territorios, hoy siguen existiendo rezagos del pensamiento negativo hacia la chicha, en otros, hay aceptación, pero el significado no es el mismo, ya que es utilizada desde lo comercial y no lo ceremonial o alimenticio. Para este trabajo, se indagará sobre aquellos saberes que giran alrededor de la chicha y cómo su consumo y producción se convirtió en una práctica de resistencia ciudadana para evitar su desaparición.

1.1.1. Pregunta

¿Cuál es la producción de saberes alrededor de la chicha como bebida ancestral y campesina y de qué manera esta bebida ha venido configurándose como práctica de resistencia ciudadana en el altiplano cundiboyacense en el Siglo XXI?

1.2. Justificación

La alimentación como práctica de cuidado, es importante para el proceso de educación en la cultura y la construcción de la identidad, que comienza desde el momento de nacer, además, permite esa conexión con el territorio y la ancestralidad. La alimentación es parte fundamental en la vida de las comunidades y cada uno de sus miembros, ya que es cultura y hace parte de la relación con los entornos, el cuidado y la crianza. Esta comienza desde la semilla, la siembra, recoger la cosecha, transportar los productos, la cocina y finalmente el consumo; y lo que consumimos hace parte de nuestra identidad, siendo el resultado de un largo camino que hace parte de nuestros genes.

Con el fin de mejorar aquellas prácticas que giran en torno a la comida, y alimentación (entendiendo la última no solo como un acto de alimentar el cuerpo, sino también el espíritu, los vínculos, las relaciones y los entornos) la educación alimentaria

y nutricional juega un papel importante, donde el acto de comunicar no puede estar basado en la sustitución de un saber, desconociendo lo cultural y popular de una comunidad; por el contrario, para que la educación alimentaria y nutricional tenga un efecto positivo, debe reconocer y valorar las prácticas de cuidado y crianza que giran en torno a la alimentación, y que hacen parte de la cultura.

Partiendo de las dinámicas anteriormente relacionadas, las familias y comunidades van perdiendo conexión con el entorno, con la tierra, con las semillas, con el trabajo, olvidando su saber, si bien dicen que la cultura se pierde cuando se pierde la lengua, también se pierde cuando se olvidan los alimentos y preparaciones, el uso medicinal de cada fruto, hoja, planta y flor, cada vez que olvidamos, dejamos atrás parte de la identidad y estos saberes dejan de compartirse con los que recién llegan al mundo.

Hay una semilla que ha trascendido en el tiempo, la cual es muy importante para las comunidades campesinas e indígenas, ya que por su resistencia soporta diferentes estados climáticos, como lo son las inundaciones y las sequías, su almacenamiento puede ser por largos periodos. En torno a él giran muchas narrativas y creencias en cuanto a nuestro origen, además sus preparaciones son muy variadas y ofrecen un sin número de alimentos y bebidas. Es un cereal tan importante como el arroz y el trigo, pero culturalmente es el grano de oro por el significado cultural que tiene para las comunidades.

Se dice que este cereal nació en Mesoamérica y fue llevado por los europeos a esa parte del continente y allí se distribuyó en todo el mundo. Para Arboleda y Rincón (s.f.), el maíz es “un alimento insignia de la identidad cultural de todo un continente, el maíz es alimento fundamental, red social de seguridad, estrategia de supervivencia y elemento cultural de gran significación y valor simbólico” ya que sus preparaciones van desde una arepa en el desayuno, como una mazamorra al almuerzo o una bebida fermentada como la chica, se puede comer asada y también en ajiaco, en tortillas y

hacer empanadas, su mezcla es más fácil y económica si se cocina y muele en casa, la cual no faltaba en las comida diaria de las abuelas y sus familias.

En cada cultura la cocina es parte fundamental porque recoge los saberes y tradiciones colectivos. La cocina no solo se centra en la preparación de un alimento, refleja un proceso completo, que va desde la siembra, hasta los utensilios que se utilizan para sus preparaciones. Según Graña y Ramírez (2002), “el estudio de los alimentos y el análisis cultural de lo que se come es otra manera de autoconocimiento, ya que escudriñar en las raíces originarias permite el reconocimiento con la propia identidad”.

El preparar una comida necesita conocimiento, conexión y empatía con el alimento. Esa conexión de la persona que cocina es transmitida al otro mediante la comida, algunas veces, nos lleva a evocar o nos conecta con el momento o con momentos pasados. El acto de cocinar es colectivo y algunas veces se centra en la calidad del alimento y cómo nos nutre, pero va más allá, la comida puede ser vista como un acto de resistencia y de identidad que le da valor a un territorio, colectivo o comunidad.

El maíz, por ejemplo, es un alimento importante y considerado sagrado para las comunidades étnicas, este constituye gran parte de sus preparaciones, ya que hay gran variedad de maíces y representa la cultura, por ejemplo, en Costa Rica el maíz fue declarado como patrimonio cultural (Graña y Ramírez 2002).

El maíz es considerado el cereal con mayor tradición ancestral. Constituyen la materia prima para la producción de almidones, aceites, edulcorantes y otros productos. El maíz tiene diversas connotaciones para los países en los que se ha diversificado su uso y producción, y en especial para las culturas latinoamericanas donde más que el sustento de la dieta constituye un arraigo cultural de reconocimiento mundial (Arango 2018)

Teniendo en cuenta que el maíz es utilizado para diferentes preparaciones y bebidas, hay una en particular que hace parte importante de la tradición cultural de Bogotá y sus alrededores, la chicha preparada a base de maíz y considerada bebida de los dioses, se ha negado a desaparecer a pesar de los intentos por prohibir su consumo, estos, llevaron al desprestigio del producto con estudios médicos, pero en el fondo, había un rechazo cultural por parte de las élites bogotana, ya que la chicha era una bebida de indígenas, campesinos y obreros, las clases más bajas de la sociedad. A pesar de la campaña de desprestigio, la chicha ha perdurado y sigue siendo parte importante de las tradiciones en la ciudad, es una bebida que representa la resistencia y la identidad de un pueblo desde lo ancestral.

La chicha representa saberes y prácticas de las comunidades indígenas y campesinas en gran parte del territorio, una bebida que aún hoy sigue siendo estigmatizada. En este territorio se intentó acabarla, puede que haya sido por lo que representaba para los indígenas en época de la barbarie (descubrimiento) o en la Colonia, los españoles buscaban romper con cualquier práctica fuere del catolicismo y de sus valores y moral.

Por otro lado, la chicha le dio independencia a las mujeres, ¿cómo una mujer podía ser libre de los hombres, ser independiente? Tener su propio negocio y dinero, era algo mal visto, inconcebible, fuera de las prácticas de la sociedad educada en la moralidad. Los esfuerzos para acabar con esta bebida se combinaron con intereses económicos, cuando se fundó la empresa Bavaria, la propaganda negativa hacia la chicha aumentó, mientras que la cerveza se veía como un producto inocuo y de la más alta calidad alemana. La fábrica de cerveza cercana al barrio la Perseverancia en Bogotá, donde vivían muchos de los trabajadores, también fue un espacio de resistencia de las chicherías.

El estudio de la chicha es relevante porque hace parte de la identidad cultural, es uno de los alimentos ancestrales que se mantienen vivos y puede decirse que su preparación no ha tenido mayores modificaciones. Cabe aclarar que en Colombia,

también se consume la chicha de arroz o de piña, pero el maíz sigue siendo el protagonista. La chicha, como representación cultural y de resistencia, muestra como pese a las campañas que aun en este Siglo siguen latentes, la resistencia y el ingenio, en especial de las mujeres, ha mantenido viva la tradición. Invitando a nuevas generaciones a mantenerla presente.

En el barrido bibliográfico realizado, predominan investigaciones y escritos sobre la chicha como alimento o bebida ancestral importante para la cultura indígena, campesina y popular, la mayoría se centra en la prohibición y campañas enfocadas en el desprestigio para evitar su consumo, así como su relación con el 9 de abril de 1948, pues se dice que los desmanes fueron por la borrachera a causa de la chicha. Pero poco se habla de las acciones y estrategias comunitarias de resistencia para que no quedara en el olvido y siga estando presente en la alimentación, teniendo en cuenta que la chicha no es solo para emborracharse.

Se resaltarán la labor de la mujer en la resistencia pues las chicheras no solo se encargan de preparar la chicha, se encargan de mantener una tradición alimentaria que nos relaciona con la ancestralidad y el territorio, manteniendo viva la memoria indígena y campesina, buscando reivindicar las prácticas que han sido mancilladas a lo largo de los tiempos.

Finalmente, es necesario precisar que esta investigación se inscribe en las apuestas de la “Escuela Lo cultural y lo político en la vida diversa”, específicamente en el núcleo problemático “Narrativas, lenguajes y memorias de vida diversa”, debido a su enfoque e intencionalidad de visibilizar la memoria cultural y de resistencia que se encuentra inmersa en la chicha, a través de los saberes y prácticas de aquellas personas, en especial mujeres, que preparan esta bebida. A través de círculos de la palabra, entrevistas, revisión documental entre otros, se cumplirá con la intención de mostrar a la chicha no solo como un alimento o bebida, sino como un elemento importante en la construcción de identidad y resistencia ante las intenciones, económicas, políticas y sociales.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Analizar la producción de saberes alrededor de la chicha como bebida ancestral y campesina y la manera como esta bebida ha venido configurándose como práctica de resistencia ciudadana en el altiplano cundiboyacense en el siglo XXI.

1.3.2. Objetivos específicos

- a) Indagar las trayectorias en la preparación de la chicha a través de prácticas ancestrales.
- b) Describir experiencias de reivindicación de la chicha en ferias, festivales y circuitos urbanos.
- c) Documentar las experiencias alrededor de la chicha en mercados campesinos y agroecológicos.

1.4. Antecedentes

La revisión de antecedentes se hizo a partir de un abordaje bibliográfico donde se tuvieron en cuenta artículos derivados de investigaciones, trabajos de grado y demás investigaciones relacionadas con la chicha en Bogotá y el altiplano cundiboyacense. Para ello se aplicaron filtros de búsqueda en repositorios, bases de datos y buscadores a partir de las siguientes especificaciones:

1.4.1. Investigaciones producidas en los últimos diez (10) años en Colombia

En el artículo de la Revista Credencial Historia, titulado “*Amores perseguidos en la Santafé de finales del Siglo XVIII*” (2022) escrito por Leidy Torres, se puede ver como en época del Virreinato se llevaron a cabo operativos conocidos como “rondas” para controlar los diferentes vicios sociales, específicamente “embriaguez, concubinato vagancia, males que afectaban el trabajo, la religión, y el matrimonio, pilares del régimen político y moral instaurado por España” (Torres L. J., 2022) Las chicherías fueron los lugares más censurados por las autoridades porque se construyó a través de

estos espacios, estereotipos e imaginarios enfocados en la maldad y subversión, ya que permitían “amor sin ataduras matrimoniales y a la independencia económica femenina pues eran las mujeres quienes administraban e incluso eran propietarias de esos negocios” (Torres L. J., 2022)

Las dinámicas que giraban alrededor de la chicha, rompían el statu quo, establecido por la corona que giraba en la vida familiar, donde las mujeres dependían de los hombres trabajadores, sin relaciones amorosas, sexuales o hijos extramatrimoniales. Las chicherías, administradas por mujeres eran mal vistas por la libertad que les daba el no depender de un hombre y ser independientes económicamente, algo no permitido socialmente.

El trabajo de Blanca Torres de la Universidad de la Sabana, titulado “*Entre la violencia y la resistencia: historias de vida de las matronas productoras de chicha en Santa Rosa de Viterbo, Boyacá*” (2021) se centra en “visibilizar las violencias a las que fueron sometidas las matronas y productoras de esta bebida en Santa Rosa de Viterbo en Boyacá y las formas de resistencia que encontraron para continuar con esta práctica cultural y económica” (Torres B. E., 2021, pág. 11) y como las personas que preparaban y ofertaban la chicha lograron resistir a las violencias tanto físicas como simbólicas incrustadas en el discurso público.

Esta investigación se centra en entrevistas realizadas a tres matronas hacedoras de chicha, al igual que un exalcalde que se empeñó en acabar con la chicha en el periodo de 2008-2011 y un excomandante de policía y Comisario de Familia, quienes promovieron las brigadas de control contra los establecimientos. Dentro del discurso de las matronas resalta que ellas rescatan una herencia cultural y por ello no entienden el desprecio. (Torres B. E., 2021, pág. 20). Por otro lado, y como parte de la resistencia para la venta y consumo de chicha, las matronas implementaron una simbología para la venta, con el fin de informar a los compradores si había disponibilidad o no. También se valieron de la solidaridad para avisar cuando la policía hacía redadas y cambio de lugar para preparar la chicha.

Diego León Martínez de la Universidad Pedagógica Nacional para obtener el título de Licenciado en Ciencias Sociales, en su trabajo de grado del 2020 titulado *“Consecuencias sociales de la prohibición de la chicha en algunas localidades de Bogotá, en la segunda mitad del Siglo XX”*, expone diferentes consecuencias sociales que trajo la prohibición de la chicha, así como, algunos antecedentes históricos anteriores a 1948, año en el cual se dio la prohibición, con argumentos centrados en la moral y la religión aparte de la llegada de la cervecería Bavaria. Cabe resaltar que, en el momento de la prohibición, también comenzaron a formarse resistencias por parte de productores y consumidores. Esta acción se dio mediante chicherías semiclandestinas donde la gente iba a consumir.

Juliana Chapetón, de la Pontificia Universidad Javeriana, en su trabajo de grado para obtener el título de Diseñadora Industrial titulado *“Propuesta de diseño haciendo uso de la chicha como puente de conexión de lo tradicional a lo actual “Fruto de Oro”* (2020) muestra que la chicha tiene efectos medicinales, energéticos y alimentarios. Por otro lado, hace referencia a los inconformismos que se generaban en los españoles, ya que la chicha tenía contacto con “fluidos de las mujeres como la saliva, el sudor, la sangre (menstruación), este último elemento para volver más deseable la chicha” (Rodríguez J. C., 2020, pág. 21). En cuanto a la preparación de la bebida se especifica que se preparaba en ollas de barro curadas y para mantener el sabor se debía tomar en totumos. Los ingredientes referenciados son el maíz, panela, canela y agua. Ingredientes que como es sabido pueden variar dependiendo del territorio.

Teniendo en cuenta que la chicha en Bogotá y sus alrededores se consume de forma artesanal, desde la Corporación Universitaria Minuto de Dios UNIMINUTO, se realizó un trabajo de grado enfocado en la posibilidad de comercializar la chicha, para que esta llegue a más personas. El trabajo titulado *“Estudio de viabilidad técnica-económica para la producción y comercialización de chicha de maíz”* (2018) muestra que la chicha “es un alimento nutritivo, contiene un alto número de minerales que favorecen el metabolismo en el cuerpo. Es una fuente importante de antioxidantes”

(Manuel Daza, 2018, pág. 12). En las conclusiones del trabajo, afirman que la comercialización es viable, manteniendo una cadena de producción de calidad que garantice un producto pasteurizado para su mayor conservación.

En el trabajo de grado de Sthephania Burbano de la Universidad Santo Tomás, *“La vida cotidiana en Bogotá, transformaciones públicas: el caso de la chicha”* de 2017, se puede ver como la reducción del consumo está marcado por las relaciones de poder entre las clases altas y las clases trabajadoras de Bogotá, a pesar de ser parte de la dieta de la población. La investigación abarca la higiene y la campaña mediática de desprestigio para acabar con el consumo, atribuyendo enfermedades, males sociales y estupidez. La disminución del consumo no contribuyó a la mejora de los problemas sociales, pero sí benefició a la industria cervecera.

José Albeiro Romero, de la Universidad Pedagógica Nacional, en el trabajo de grado *“Bogotá D.C, destino para la chicha y la dicha”* (2016) se enfoca en mostrar las actividades de ocio con relación al Festival de la Chicha, El Maíz, la Vida y la Dicha, de la historia y las construcciones sociales que se dan al momento de compartir con los otros. Por otro lado, muestra como el barrio la Perseverancia, es un lugar histórico y de tradición chichera que pudo mantener la bebida a pesar de la prohibición. Por otro lado, se muestra a la chicha como un símbolo histórico y de “resistencia social que se construye a través de una bebida ancestral, desde la sociedad muisca hasta la actualidad, que se visualiza hoy en el Festival de la Chicha la Vida y la dicha, en la ciudad de Bogotá D.C. Siendo hoy esta bebida, el elemento de convergencia popular, la cual permite reunir a las personas para compartir” (Romero, 2016, pág. 28)

Otro de los trabajos que se encuentran en el repositorio de la UNIMINUTO es el de Angie Poveda y Diego López (2015) titulado *“La chicha como tradición de Bogotá: Propuesta metodológica que promueve el valor histórico de la chicha a través de la exploración artística en jóvenes del barrio Vista Hermosa”*. Este trabajo aparte de la propuesta metodológica, hace un barrido histórico de la chicha desde la colonia hasta

la actualidad, por lo cual, la propuesta metodológica busca reconocer elementos característicos de la chicha que le dan un valor histórico y espiritual.

En el artículo titulado “*Caracterización de saberes locales alrededor de la producción de Chicha en el Valle de Tenza, Boyacá (Colombia)*” (2015) de Alejandra González, se centra en 3 municipios que son: Sutatenza, Guateque y Macanal. En estos lugares realizó observación cualitativa con enfoque etnográfico donde analizó los aspectos relacionados con la producción de la chicha. Con ánimo de recuperar los saberes locales y visibilizar el saber del otro, se aborda por la importancia de la naturaleza de la oralidad. Esta investigación, abordó seis categorías de análisis: 1) aspectos sociolingüísticos; 2) métodos de elaboración; 3) consumo de la chicha; 4) prácticas socioculturales; 5) usos socioculturales; 6) creencias. (González A. , 2015, pág. 36)

En su trabajo de grado para optar por el título de Comunicadora Social con énfasis en Producción Editorial y Multimedia titulado “*Medios y Chicha: prácticas culturales en la batalla contra la bebida artesanal*” María Isabel Sánchez (2012) de la Pontificia Universidad Javeriana analiza la campaña antialcohólica realizada durante 1900 y 1903. Una de las categorías de análisis se centra en la raza, teniendo en cuenta que en la época y como se mencionó anteriormente, la chicha era una bebida de comunidades indígenas, principalmente, y luego, comenzó a ser apropiada por campesinos y obreros, este último considerado como la clase trabajadora. Las bebidas fermentadas fueron prohibidas ya que embrutecían a la gente, y siempre estaban borrachos, por lo cual dejaban de lado las labores diarias, además, daban una imagen negativa a la ciudad. Las pretensiones de este trabajo, como lo especifica su autora, es “ver la campaña realizada en contra de la chicha más allá de su contexto de salud o higiene y verla desde dos perspectivas claras: la comunicación y la construcción de jerarquías sociales basadas en la raza, la alimentación y demás prácticas culturales de las clases populares bogotanas de finales de los años 40.” (Sánchez, 2012)

1.4.2. Investigaciones producidas en los últimos diez (10) años en América Latina

En el artículo “De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora” (2021), de Michèle FrAu-ArdoN, se muestra a la chicha en Perú como un proceso desde la identidad, por lo cual, “beber la chicha es el primer marcador que apunta al proceso identitario entendido como vínculo vertical y horizontal: tomar bebidas fermentadas a base de maíz (azua, en quechua; kusa en aymara) permitía reafirmar la cohesión grupal tanto en la relación con los dioses como entre los participantes” (FrAu-ArdoN, 2021, pág. 54) esto es una de las bases que dio pie para la prohibición, ya que la chicha era un “marcador predominante de la cohesión socio-cultural andina” (FrAu-ArdoN, 2021, pág. 55). Es este territorio las chicherías nacen a partir de los cambios en las dinámicas económicas con la incursión de la moneda, siendo comerciales. Las mujeres chicheras son protagonistas de estos espacios, y la preparación de la chicha fue heredada de las mamaconas (mujeres ancianas incas). Con el tiempo, las chicherías se convirtieron en picanterías, lugares donde se empezó a ofrecer comida, hoy se pueden encontrar estos dos espacios.

En el artículo de investigación “*La Chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador)*” del 2020, es un artículo que busca reconocer diferencias o similitudes entre los dos lugares donde el consumo de chicha es significativo. En este se realiza una aproximación a la opinión de los consumidores y productores sobre la chicha, y como la carga histórica, el lugar geográfico y cultural son característicos de la preparación, consumo y ritualidades, (Felipe Castilla, 2020, pág. 205) para la transferencia de los conocimientos que hacen parte de la chicha.

2. Capítulo II. Marco teórico

En el presente marco, se abordarán cinco categorías de análisis que permitirán tener un concepto más amplio sobre la chicha y su importancia en la construcción de resistencias ciudadanas desde lo ancestral y desde lo político. La chicha, una bebida que a pesar de haber sido estigmatizada, maltratada y relegada, así como las mujeres que la elaboran, ha podido mantenerse y en la actualidad en Bogotá una vez al año, se celebra desde el 9 de octubre de 1988 el *Festival de la chicha, la Vida y la Dicha* en el barrio la Perseverancia. (Hernández, 2019)

A continuación, se presentan las categorías que se abordarán: chicha, maíz como alimento ancestral, resistencia ciudadana y Saberes ancestrales, populares y campesinos.

2.1. La chicha

La tradición oral en Colombia dice que la palabra "Chicha" en lengua muisca significa diarrea y la bebida de maíz se llama Fapqua. Cuando los españoles se enfermaban tomando Fapqua, los Muisca se burlaban y decían que tenía "chicha", los españoles pensaron que la bebida se llamaba "Chicha" (Mayor Alfonso Fonseca B. Resguardo Indígena Muisca de Cota). Otro de los significados de la palabra chicha en el idioma chibcha es la siguiente, "chi" significa nuestra y "cha" significa varones, dando a entender que la bebida era solo para hombres, por otro lado, en el diccionario gramático de la lengua Chibcha, el significado relacionado es "tiempo de muerte" (Angie Poveda, 2015, pág. 33)

En Panamá y México también se encuentran relaciones de esta palabra, por ejemplo, en Panamá existen registros de la palabra desde 1521 y se deriva del vocablo "chichah co-pah" donde "chichah" significa maíz y "co-pah" bebida. En México el vocablo deriva del azteca "chiohiatl" su origen está en "chichilia" que significa fermentar y "atl" quiere decir agua. (wikipedia.org, 2022)

Dejando atrás el significado de la palabra chicha, para entrar desde el sentir, la chicha es una bebida ancestral que tiene una carga cultural y como ya se mencionó, abarca gran parte del territorio de Abya Yala. Se puede comprender como “aquella amalgama de todas las expresiones culturales, el hervidero del pasado y del presente, de la reminiscencia de la cultura criolla y aristocrática, y su conflicto permanente con lo andino quechua (Josefa Graña, 2021) y amazónico.” (FrAu-ArdoN, 2021, pág. 58) La chicha como alimento, bebida, remedio y ritual es una conexión con la tierra, por su principal ingrediente el maíz, y es memoria porque permite reconocer su pasado ancestral (sin muchas modificaciones en su preparación) y la importancia de esta bebida en las relaciones con las comunidades y el territorio.

En Colombia la chicha se ubica desde un inicio con la comunidad Muisca habitante del Altiplano Cundiboyacense (pero se puede encontrar en otros lugares y con otros ingredientes principales, diferente al maíz). La historia cuenta que una mujer descubrió la chicha en la laguna de Guatavita, huyendo por el castigo impuesto por haber sido infiel a su marido, y su único consuelo, fue el fermento del maíz que encontró en las laderas del estanque. También dicen que fue entregada por los dioses y por ellos la aceptaron, convirtiéndola en una pócima que los sacaba de las rutinas. (Bogota Travel , s.f.)

Históricamente, la chicha ha sido rechazada por los otros, es decir, por los blancos, desde la llegada de los españoles y teniendo en cuenta la necesidad de acabar con todo lo que consideraban profano y fuera de los designios de dios, esta bebida fue una de las atacadas, la prohibición podría decirse que fue sistemática, tenía una carga moral y religiosa se consideraba que el consumo de la chicha era un rito que se necesitaba extirpar, ya que era una práctica indígena importante para los diferentes ritos y los españoles la vieron como actos idólatras que no cumplían las leyes de Dios y del Rey. (Alzate, 2006, pág. 167)

Desde ese instante un alimento con diferentes usos (trabajo, rituales, ceremonias, festejos, diversión) terminó cargando con los estigmas impuestos por el afán de colonizar y homogeneizar un territorio. Hoy se siente el rezago a pesar de los esfuerzos desde la cultura, por reconocer el valor histórico y ancestral de una bebida tradicional. La prohibición del consumo de la chicha y que la culparan del comportamiento de las personas el 9 de abril de 1948, no es más que un ejemplo por encontrar culpables y seguir buscando la manera de invisibilizar la bebida y todo lo que la rodea, como las mujeres, encargadas históricamente de la preparación.

Entrando un poco más en las preparaciones de la chicha, se reitera la participación protagónica de las mujeres, fue una mujer quien describió el maíz fermentado, y siguen siendo las mujeres quienes la cuidan y preparan, y son ellas, quienes han transmitido el saber de generación en generación, su forma de preparar, puede decirse que ha tenido pocas variaciones. A continuación se describe una preparación que ha sido común en la bibliografía revisada:

Quiebre del maíz, el cual se ponía a macerar en una vasija de barro con agua y se remojaba con aguamiel durante los primeros ocho días y a diario se revolvía. A los quince días de estar en maceración, se debía moler hasta el punto que quedara una maza llamada masato que era envuelto en hojas de payaca y puesto a cocer en una olla de barro que contenía la tercera parte del agua hirviendo. Esta cocción se mantenía durante 17 horas teniendo en cuenta que el agua que se iba evaporando debía ser renovada. A las 17 horas se reducía el fuego y continuaba así continuaba hasta completar 24 horas. Después el masato se dejaba enfriar por 3 horas y se amasaba, a esta mezcla se le añadía miel de caña de azúcar y se ponía en una vasija de barro que cubría con helecho. Y se dejaba fermentar durante 3 días. Ese masato debía pasar por un cedazo para separar las partículas de maíz, se mezclaba con miel de caña en una olla de barro con capacidad para 110 libras y se le echaba agua. Se debía dejar un espacio vacío para que la fermentación fuera posible. Finalmente la olla se ponía sobre una barbacoa (mesa de cañas), se cubría con helecho y se dejaba fermentar durante 6 días en un lugar

abrigado. Después de esto, la chicha quedaba lista para su consumo. (Garzón, 2019, pág. 64)

La chicha no es una bebida exclusiva de Colombia, se prepara en países como Perú, Ecuador, Venezuela, Panamá, Chile, Bolivia, entre otros, esto muestra que la bebida es representativa del territorio y hace parte de la cultura, sin embargo, su preparación puede variar. La chicha en el territorio no solo se usa con fines recreativos, también como medicamento, por ejemplo, en Ecuador se utilizaba como tratamiento en los cálculos renales, en Colombia como prevención para el cáncer de próstata y bajar la presión arterial, en Perú como tratamiento para el cáncer de colón y enfermedades cardiovasculares. Cabe resaltar en este país, la chicha no solo es un alimento, también es un género musical.

2.2. Maíz como alimento ancestral

El maíz uno de los alimentos representativos del país y del continente, es utilizado para diferentes preparaciones que hacen parte de la identidad cultural de los pueblos. Este como alimento ancestral, ha estado presente a lo largo de los tiempos, y es considerado como el verdadero tesoro de El Dorado. “Este ha estado presente en los grandes rituales y en la alimentación festiva y cotidiana de diversas civilizaciones y sociedades, ha evitado el hambre y la muerte de niños y adultos, ha sido tema de canciones, libros y poesías y, por ello, a su alrededor se han tejido sentidos y significados. Es un alimento insigne de la identidad cultural de todo un continente” (Luz Marina Arboleda, 2018, pág. 132)

En cuanto a su origen se considera que se dio a partir de un maíz silvestre llamado “teocintle prerene” el cual fue cruzado con un maíz “tunicado-palomero” (Serratos, 2009, pág. 6) a partir de este cruce, el maíz se fue modificando y teniendo diferentes versiones, sabores y colores, hasta llegar a los maíces que conocemos en los diferentes territorios actualmente. En Mesoamérica hay evidencias de la existencia

del maíz desde hace 10.000 años de antigüedad (González A. , 2004, pág. 28) siendo el alimento de cientos de generaciones. Claramente, a lo largo del tiempo ha tenido modificaciones intencionales y de adaptación natural. En estos cambios influye el territorio y la forma como se siembra y como la semilla se adapta al ambiente. Por otro lado, la industria en aras de tecnificar y mejorar los productos, utiliza semillas transgénicas que poco a poco acaban con las semillas nativas y con la forma en que los sujetos se relacionan con el campo y la siembra.

El maíz como medicina (prácticas que se han ido perdiendo) en las comunidades campesinas e indígenas era de gran importancia, los usos se compartían de generación en generación. Por ejemplo, las hojas del maíz eran usadas para curar las heridas, los pelos de las mazorcas eran usadas para que las personas pudieran orinar con normalidad, y para disminuir el flujo en la menstruación. También se pulverizaba el grano para ser usado como antiinflamatorio, la colada para mejorar la producción de leche en las personas lactantes. (Bravo, 2004, pág. 35)

Frente al maíz “existe gran cantidad y diversidad de mitos, ceremonias y creencias, en el que este alimento figuraba como símbolo central o como elemento presente en estos eventos sociales y religiosos; a su vez, también hacía parte de la vida cotidiana, pues era el principal alimento que daba sostén a la comunidad. Considerando lo anterior, su proceso de siembra y recolección era motivo de celebración y se acompañaba con el consumo del mismo en diversas preparaciones. Esto representa una muestra fehaciente de la trascendental importancia que este grano dorado ha tenido en la vida social y simbólica de estos grupos, en los cuales algunos de estos rituales y ceremonias aún están presentes”. (Luz Marina Arboleda, 2018, pág. 132)

En el caso de Colombia según estudios, el maíz “se viene consumiendo en el territorio desde hace 3.500 años, con un incremento en el consumo 1.000 años antes de Cristo” (Luz Marina Arboleda, 2018, pág. 133). Es un alimento importante para muchas comunidades en el país, es sagrado y hace parte de diferentes creencias en

torno a la creación del hombre y del territorio. Por lo cual es el centro de la cosmovisión de diferentes culturas, tanto así que el hombre fue hecho de maíz o su creación tienen que ver con él; esto muestra que el maíz en las historias de origen marca un antes y un después.

El maíz es conexión con la tierra y la naturaleza, como lo dijo Juan Sánchez, custodio de semillas de maíz en una entrevista, “El maíz es la vida de los campesinos” y “sí nos quitan el maíz nos quitan todo” (Jorge Giraldo, 2004, pág. 10) estas respuestas muestran como el maíz sigue siendo importante para la vida y el trabajo de comunidades indígenas y campesinas. Algo característico del maíz tiene que ver con la siembra debido a que dura nueve (9) meses, desde que se pone la semilla en la tierra, hasta que se seca, lo mismo que dura el proceso de gestación en las personas.

2.3. Resistencias ciudadanas

Las resistencias ciudadanas o resistencias sociales se basan en otras formas de pensar y de actuar para construir un mundo social, justo y equitativo, con ciudadanos críticos. Tienen en cuenta los procesos de autogestión que buscan romper con las lógicas hegemónicas establecidas por las élites que se enmarcan en la globalización. Estas nacen con la Revolución Industrial en 1760 en Gran Bretaña y dejó grandes cambios en como se perciben las relaciones sociales.

Según Useche (2018), la ciudadanía “ha dejado de ser la figura emblemática de la relación entre el individuo y el estado para transformarse en la figura de la gente en la calle, de la gente luchando, de la gente planteando sus reivindicaciones de la gente haciendo oír su voz” Se pretende con esas resistencias ciudadanas que se “cambie la visión del poder, sobre quien manda y quien obedece” El poder de mando, es un problema político que influye en la constitución de la ciudadanía. Por otro lado, este autor nos muestra como las resistencias surgen y se transforman desde abajo y desde lo cotidiano. Se constituyen a través de tradición y la cultura, constituyéndose una forma de soberanía popular con fuerza desde lo más abajo, desde las ciudadanía las

cuales buscan acabar con la servidumbre a la cual estamos sujetos. Nacen otras formas de vida, de concebir el mundo y la política, formas de expresión, relación y producción de conocimiento, así como nuevas experiencias.

Las resistencias ciudadanas son una manifestación de lo cultural y lo político, se da desde la acción y la reacción de los sujetos, y esto se convierte en formas de expresión con el fin de recuperar lo perdido, la dignidad y la esperanza, y no permitir que el poder político o económico influya de manera negativa en las comunidades o colectivos. Como ejemplos de resistencias ciudadanas se encuentra el Movimiento en tierra de Brasil, El movimiento zapatista en México y en Colombia se encuentra el Congreso de los pueblos, El movimiento de víctimas, entre otros. Estos ejemplos de resistencia, han buscado la reivindicación de los derechos de los trabajadores, indígenas, campesinos y víctimas de violencias.

Aparte de los movimientos de resistencias ciudadanas anteriormente señalados, hay un movimiento que se dio de manera silenciosa y permitió que una bebida perdurara en el tiempo como tradición indígena y campesina. Como es bien sabido, la chicha fue prohibida y mal vista desde el momento en que los españoles llegaron al territorio, por lo cual su uso empezó a tener transformaciones, paso de ser medicina y alimento en diferentes rituales y ceremonias ancestrales a ser solo una bebida para la diversión, pero su conexión con lo ancestral y con el territorio siguió estando presente.

Esta conexión y el reconocimiento de la chicha como parte de la identidad y ancestralidad, permitió que se diera un proceso de resistencia ciudadana encabezada por aquellas personas involucradas en el proceso de preparación y venta, en especial por las mujeres que históricamente han estado al frente de la chicha, y por tanto, de la resistencia ciudadana. Mediante esta, se logró continuar con la preparación y distribución de la bebida de manera clandestina, en lugares específicos de distribución con diferentes claves y señales para la venta.

Según Luis Ruiz en el barrio La Perseverancia, se inventaron un “acueducto de chicha... la gente se inventó un tanque y cuando abrían salía chicha por el tubo. Pero cuando venían los guardas salía era agua” (Zapata, 2016) esto mostró cómo la chicha “siguió fabricándose en ámbitos privados y vendiéndose en un mercado ilegal que se encargó de mantenerla viva hasta el siglo XXI” (Bautista, 2017) con las nuevas generaciones y con el fin de cuidar y reconocer el patrimonio cultural, la chicha vuelve a tomar fuerza.

La persecución sigue estando en la memoria de muchas personas y familias de la sabana cundiboyacense, aún recuerdan cómo “era ilegal vender la chicha, asegurando que era peor que pertenecer a un grupo guerrillero” (KienyKe.com Historias, 2018). Cuenta un habitante del barrio La Perseverancia lo siguiente: "mucha gente fue a la cárcel, fue la persecución más terrible, nos metían presos por tener esta bebida. La gente no podía trabajar porque cuando llegaba 'La Guardia' los llevaban presos. Yo tenía siete años, recuerdo muy bien el sufrimiento de todos los que vendían chicha. Les robaban todos los bienes. Era una persecución terrible" (KienyKe.com Historias, 2018)

Esta prohibición también se dio por la necesidad de darle paso a la industrialización y venta de cerveza por parte de la empresa de Leo Kopp, para esto, según Eladio Moreno activista cultural, “tuvieron que pasar por encima de la costumbre ancestral de la chicha, lo que bebieron los aborígenes por más de 2.000 años” (Canal trece Colombia , 2018).

Sin embargo, la bebida se negó a desaparecer gracias a campesinos y trabajadores que se resistieron a cambiarla por cerveza, pero en este momento, también personas jóvenes que en su proceso de construcción de memoria histórica han visto en la chicha una forma de resistencia al olvido y a la recuperación de los saberes y tradiciones. La lucha no se centró solo en la venta, buscaba mantener viva una historia y una tradición.

Esto llevó a que en lugares donde antes se escondían (personas y chicha), ahora se venda la chicha de manera libre y como un destino turístico, siempre con el reconocimiento del ser indígena y campesino.

Otro factor importante para la resistencia ciudadana desde y a través de la chicha, tiene que ver con la transmisión del saber sobre la preparación como una tradición familiar. Leopoldina Toscano, una chichera de Bogotá, quien transmite su saber a su familia, dice lo siguiente: “para que la chicha no se terminara, porque si no tenemos cuidado de pronto se va a terminar, sería una lástima, ¿no?” (Señal Memoria, 2017) Es fundamental tener en cuenta el valor que tiene la chicha para la comunidad desde la construcción de identidad, reconocimiento de las tradiciones y saberes. Y en el momento de la resistencia, lo más relevante fue la forma como le dijeron a las élites que la chicha no estaba a la venta.

2.4. Saberes ancestrales, populares, campesinos

Se considera que los saberes ancestrales son los que provienen del creador de cada pueblo según sus creencias. La mayoría de estos saberes se transmiten de forma oral de generación en generación, y dan cuenta de las tradiciones populares de diferentes comunidades afro, negritudes, raizales, indígenas y campesinas. Aunque por los cambios en las formas de relación, estos saberes también están quedando por escrito, como una forma de mantener la cultura, pero lo oral tiende a perder fuerza.

Los saberes ancestrales son resguardados por los sabedores (Jamioy, 2017, pág. 65), y con apoyo de las comunidades se comparten para mantener vivas las tradiciones y conocimientos propios de cada territorio. Lo característico de los saberes ancestrales es que no son producto de estudios o prácticas individuales, son el resultado de años de compartir la palabra y experiencias; uno de los objetivos de la transmisión de saberes es la formación de una comunidad con identidad, a partir de las prácticas cotidianas como la siembra, limpieza de poda, de cosecha y del trabajo con

algunos elementos en madera (Jamioy, 2017, pág. 67) para que niños y niñas se acerquen a las labores de comunidad.

Lo popular, son aquellos conocimientos comunes de los pueblos y que se ponen en práctica en diferentes momentos sociales. Pero lo popular no hace parte de todos, ya se caracteriza una diferenciación entre lo socioeconómico y sociocultural (Giménez, 2017, pág. 18), por lo cual son las clases sociales menos favorecidas, las que constituyen lo popular.

Dentro de lo popular se encuentran conocimientos relacionados con la alimentación, modos de preparación de alimentos, siembras, cosechas, relatos, historias, cuidados de los enfermos, niñas, niños, entre otros. Lo popular se vive y se aprende a partir de las interacciones, relaciones y experiencias de los sujetos y comunidades, da cuenta de modos de vivir y se convierte en acciones comunes que son de fácil alcance.

Cabe resaltar que “La importancia de la cultura popular no depende solamente de la mixtura de colores y texturas que caracterizan las artesanías, ni la espontaneidad con la que integran lo foráneo con lo autóctono, su trascendencia es que atraviesa, influye y renueva los significados de la realidad de las mayorías demográficas. Su volumen de representatividad es el trasfondo que obliga al trabajo constante de los legisladores para vislumbrar algún tipo de orden que pueda contener la energía potencial de la cultura popular” (Martín Barbero en Bolaño, 2007, pág. 10).

Los saberes campesinos se constituyen desde lo ancestral y lo popular, la comunidad campesina ha recogido los saberes y prácticas de los antepasados indígenas, colonos y españoles y han continuado cuidando saberes y prácticas permitiendo la permanencia de los saberes y tradiciones en torno el cuidado del territorio y todo lo que lo constituye.

De acuerdo con Vergara (2018) “El trabajo del campesino, como cualquier proceso productivo por simple que sea, está soportado en un conjunto de ideas, conocimientos, valores, definiciones y creencias que interactúan con una estructura productiva específica” (pág. 462), salvaguardando conocimiento. Lo campesino es un factor importante en la construcción de identidad y en la transmisión de conocimiento, pero el cambio en las formas de relaciones y la poca conexión con los entornos está llevando a desconocer lo ancestral popular, y nuestras raíces campesinas, llevando al olvido conocimientos y prácticas.

Como resultado de preservar los saberes ancestrales y populares, hoy podemos hablar de alimentos y prácticas que vienen de siglos atrás, permitiendo el mantenimiento y construcción de identidades y relaciones con los territorios desde el cuidado y el reconocimiento de las diversidades. (Bautista, 2017)

2.5. Memoria histórica y colectiva

Memoria

Una de las académicas que más ha trabajado la memoria es la socióloga Elizabeth Jelin, para ella, la memoria se produce cuando hay sujetos que comparten una cultura, en tanto hay agentes sociales que tratan de “materializar” sentidos del pasado en diversos productos culturales que se convierten en vehículos de la memoria, como libros, museos, monumentos, películas o libros de historia. Teniendo en cuenta los postulados de Jelin podemos afirmar que, en efecto, la relación entre la historia y los procesos de la memoria –social, histórica, colectiva- hoy, cuando la globalización entra con velocidad en lo más profundo de la humanidad, deteriorando los tejidos sociohistóricos y culturales, es una preocupación en el campo académico de las ciencias sociales y humanas, incluido el arte. En esta medida, como lo indica la autora, el debate y la reflexión sobre la relación historia-memoria son mucho más complejos en cuanto que dicha relación está complejizada por diversas dinámicas de intervención e intencionalidad en el campo de la investigación sobre la memoria.

La reflexión sobre la temporalidad, sobre el pasado y los procesos de cambio social está presente también en otros campos, como la filosofía o la etnografía. En este punto, hay tres maneras de pensar las posibles relaciones: primero, la memoria como recurso para la investigación, en el proceso de obtener y construir “datos” sobre el pasado (teniendo en cuenta que la memoria está en el presente y este presente permite interpretar el pasado); segundo, el papel que la investigación histórica puede tener para “corregir” memorias equivocadas o falsas; y tercero, la memoria como objeto de estudio o de investigación. A partir de lo anterior, hay dos posibilidades para trabajar con esta categoría: como herramienta teórico-metodológica, a partir de la conceptualización desde distintas disciplinas y áreas de trabajo, y otra, como categoría social a la que se refieren (u omiten) los actores sociales, su uso (abuso, ausencia) social y político, las conceptualizaciones y creencias del sentido común.

Memoria Histórica

La memoria histórica es un concepto historiográfico de desarrollo relativamente reciente, que puede atribuirse en su formulación al historiador Pierre Nora, y que hace referencia al esfuerzo consciente de los grupos humanos por establecer una relación con su pasado, sea este real o imaginario, valorándolo y tratándolo con especial respeto. Ese esfuerzo consciente de los grupos humanos daría como resultado una memoria histórica colectiva, mientras que, podríamos hablar de otra memoria individual o particular propia de cada persona. La memoria histórica le da un lugar y reivindica la verdad oculta y la razón moral de los vencidos (teniendo como punto central la historia desde abajo). Por otro lado, tiene en cuenta la dimensión emocional y ética que se encuentra en el recuerdo del pasado y no pretende una objetividad científica, simplemente la pone en cuestión desde la consideración de que dicha objetividad es posible si se tienen en cuenta las vivencias y las subjetividades de los protagonistas, que generalmente son sectores sociales menospreciados por quienes escriben la Historia (mujeres, grupos étnicos, pobres, perdedores, intelectuales estigmatizados, etc.).

La Memoria se fundamenta en la Historia alternativa que pone en valor principios éticos y políticos para el tiempo presente, desde la convicción de que las heridas no se pueden cerrar en falso y las «leyes de punto final» o los llamamientos a la «reconciliación» sólo son posibles desde la verdad y la reparación. La Memoria Histórica sólo puede referirse a sucesos que pueden actualizarse porque aún viven los protagonistas o porque se cuenta con un testimonio vivo de ellos, es decir, aproximadamente desde los años 30 del siglo XX. Este período de tiempo coincide con la época en que el cine y la televisión iniciaron filmaciones con valor documental y con valor de testimonio histórico.

Memoria Colectiva

Maurice Halbwachs introdujo la expresión memoria colectiva en el campo sociológico, y la desarrolló conceptualmente a lo largo de su carrera académica. El carácter social de los recuerdos aumenta en la medida que la memoria, en general, depende de la palabra y la palabra no se puede concebir más que en el seno de una sociedad. Por otro lado, el lenguaje se convierte en un punto elemental de lo que conocemos como memoria colectiva. Resulta de interés los postulados que realiza el autor en su trabajo Memoria colectiva y memoria histórica, en el cual señala que la memoria colectiva se distingue de la historia, al menos en dos aspectos. Es una corriente de pensamiento continuo, que no tiene nada de artificial, ya que retiene del pasado solo lo que aún está vivo o es capaz de vivir en la conciencia del colectivo que la mantiene.

Por definición no excede los límites de ese grupo. [...] La historia divide la serie de siglos en períodos [...], pero los hombres que constituyen un mismo grupo en dos períodos sucesivos son como dos tramos puestos en contacto por sus extremidades opuestas, que no se reúnen de otro modo, ni forman realmente un mismo cuerpo. La memoria colectiva es el resultado de un proceso social por el cual se construye sentido respecto del pasado y el presente en cada sociedad. Es al mismo tiempo elemento constitutivo y esencial de la identidad de una persona y de un grupo social.

El recuerdo histórico legitima la identidad de un grupo aunque es conocido que el olvido forma parte de la memoria: "...la memoria es una construcción social del sentido del pasado que se funda en el recuerdo, es el acto y la capacidad de los sujetos de recordar; es entonces un discurso que no sigue siempre un orden cronológico, sino más bien reglas subjetivas con relación a la temporalidad donde los actores, al recordar, saltan de un período a otro sin mediación ni relación de causalidad lineal".

Memoria Cultural

El análisis de la memoria cultural se inicia realizando un acercamiento teórico a los principales postulados de Emile Durkheim con los conceptos de: hecho social y memoria colectiva: "Los hechos sociales son maneras de hacer o de pensar, reconocibles por la particularidad de que son susceptibles de ejercer una influencia coercitiva sobre las conciencias particulares". Esta definición posibilita la comprensión de las expresiones culturales y concebirlos también como hechos sociales, expresiones que muestran imaginarios y que son representados colectivamente. El concepto de hecho social de Durkheim nos condiciona un acercamiento a los procesos culturales en su dimensión social, y permite demostrar que los factores sociales influyen de manera determinante en el comportamiento de grupos y colectivos sociales que construyen sus relaciones en contextos históricos determinados.

La memoria permite dar nuevos significados a los acontecimientos sociales y políticos a partir de aquellas historias contadas desde abajo, como se mencionó anteriormente, desde los menos favorecidos o los perdedores. Este ejercicio de memoria, permite un acercamiento a la historia viva o a la historia reciente, la cual contribuye al no olvido.

La memoria como categoría social y política nos sitúa en un presente y permite darle un sentido al pasado (depende de la coyuntura del presente), pero siempre con un horizonte de futuro, en la memoria se juntan pasado, presente y futuro en un mismo

momento (Jelin, 2019). Este ejercicio permite que sociedades y sujetos realicen un ejercicio consciente desde el olvido y el recuerdo según el momento histórico.

Cabe resaltar que la memoria cultura no es lineal, y su estudio o aproximación no da cuenta de un ejercicio académico científico, por el contrario, es un ejercicio de memoria colectiva que emerge desde las experiencias, subjetividades y representaciones de los colectivos en su presente.

No podemos olvidar que la memoria tiene una estrecha relación con la historia y “La relación historia-memoria está ubicada dentro del campo dialógico donde convergen tiempos, espacios y actores de las memorias, esto es, sujetos, recuerdos, olvidos, agentes directos e indirectos que median en esta relación. Así: qué, quién, cómo y cuándo se recuerda o se olvida, son las preguntas que orientan esta relación entre la historia, entendida como un pasado que se hace presente y un presente que se alimenta del pasado; y la memoria como proceso de resignificación de las vivencias y experiencias características de un espacio y un tiempo específicos”. (Tibaduiza, 2016, p. 27)

Por lo tanto, la memoria como “categoría social permite tener en cuenta las vivencias y la subjetividad de los protagonistas: mujeres, niños y niñas, etnias, pobres, estigmatizados, desplazados, marginados, etc., puesto que sólo es posible entender y comprender la memoria –histórica colectiva-, en relación directa con los sujetos actores, quienes viven, experimentan y sufren, directa e indirectamente, es decir, quienes están ahí, en ese lugar y en ese momento donde confluyen hechos, acontecimientos y existencialidades que configuran la historia en su relación dialéctica con la memoria. (Tibaduiza, 2016, p. 28)

3. Capítulo III. Diseño metodológico

3.1. Enfoque epistemológico

Este trabajo se realizará mediante una investigación cualitativa con enfoque interpretativo; teniendo en cuenta que este enfoque busca el “significado que los actores sociales dan a su propia práctica” (Mineira Finol, 2020, pág. 10) esta investigación pretende visibilizar y comprender los saberes y las prácticas alrededor de la chicha como bebida ancestral presente en rituales, ceremonias, mingas, convites, en espacios de socialización e interacción, etcétera. El enfoque interpretativo nos permitirá construir nuevos ángulos de mirada y referentes de comprensión de la realidad a través de las voces de las y los protagonistas. La investigación busca ahondar en los testimonios, en las narrativas, para acercarnos a la producción de saberes alrededor de la chicha adentrándonos en las prácticas que se dan en tres posibles escenarios: i) venta y consumo de chicha; ii) festivales y eventos asociados a la chicha; iii) resguardos, procesos comunitarios, familias campesinas, mercados campesinos, etc.

3.2. Observación participante y sistematización de experiencias

Para el ejercicio de recopilación de información, se realizarán entrevistas semiestructuradas, ya que son más flexibles “debido a que parten de preguntas planeadas, que pueden ajustarse a los entrevistados” (Laura Díaz, 2013, pág. 163). Este tipo de entrevistas se pueden adaptar y profundizar dependiendo de las respuestas que den los otros, lo que permite aclarar términos o situaciones que narre el entrevistado. Las entrevistas se realizarán de manera individual o grupal dependiendo del territorio y las preguntas estarán enfocadas en la chicha como resistencia ciudadana. Este acercamiento permitirá conocer los saberes, historias de vida y recuerdos que tiene las personas sobre este tema en particular.

Por otro lado, se realizarán círculos de la palabra, que “son categorías que han sido concertadas comunitariamente para darles un sentido y un lugar a los diferentes espacios de vida cultural que se practican en nuestro territorio” (Minga del arte indígena. Culturas en comunicación , 2021). Para el círculo de la palabra se han construido siete (7) categorías y para este trabajo nos centraremos en el de oralidad, que es la “palabra mayor que sostiene nuestra historia. Fundamenta los planes de vida y garantiza la permanencia de la memoria política y cultural de los pueblos” (Minga del arte indígena. Culturas en comunicación , 2021). La oralidad es la forma ancestral de compartir y transmitir conocimiento de generación en generación.

Lo que se busca con el círculo de la palabra es conocer, compartir y alimentar los saberes que giran en torno a la chicha como bebida ancestral. Algunos círculos o espirales de la palabra con resguardos, comunidades y procesos comunitarios se harán a través de las *sentadas*, prácticas ancestrales que consisten en sentarse alrededor del fuego, la mayoría de las veces en casas ceremoniales *Choswa* o casas de pensamiento *Kusmuy*, malokas, entre otros, para compartir medicina y escuchar la palabra de las mayores y los mayores, reunirse con la comunidad, escuchar palabra, tejer pensamiento, limpiar semillas, compartir saberes, etc.

El mundo indígena se vive alrededor del fuego, donde la palabra consigue calentarse, pensarse y ofrecerse con la profundidad y la verdad que pueda hacerla resonar en quien la escucha. Trae consigo enseñanza de perspectivas antiguas de entender la vida y crea prácticas en torno a la comunicación desde el arte de escuchar y el arte de hablar. En efecto, la creación de una vida en comunidad surge ante el fuego como símbolo de unidad y compromiso, memoria e identidad. Allí, todos tejen el conocimiento para la comunidad y, finalmente, se nombran en un colectivo. El fuego es el organizador de la vida social reconocido como maestro y memoria, hilo de pensamiento y sentir que se teje en las relaciones sociales. El fuego es también el lugar de encuentro y constructor de una comunidad que reflexiona sobre su propia experiencia (Sánchez, 2017).

Las ollas comunitarias son espacios en común que son vistos como un “símbolo histórico de resistencia latinoamericana; sobretodo en países como Chile. Desde su

origen este acompaña proceso de movilización social, obrera y campesina (...) Igualmente, ha sido histórica la participación de las mujeres en la construcción y continuidad de estos espacios, no solo porque en su rol tradicional de género son herederas de la sabiduría popular culinaria, sino también por ser las gestoras de lazos de cuidado, familiares y comunitarios (Neira, 2021). Las ollas comunitarias se realizarán como un ejercicio de memoria histórica, donde “la resistencia también se cuece y cocina al calor de la olla” (Neira, 2021) mediante esta se conversará con aquellas personas que tiene un saber sobre la chicha.

Tanto los círculos o espirales de la palabra como las ollas comunitarias se harán a través de visita a los territorios y las comunidades con el fin de conocer aquellos relatos, experiencias y saberes que tienen mujeres y hombres en relación con la chicha y, sobre todo, rastrear y documentar las prácticas que nos puedan dar indicios o evidencias de la chicha como resistencia ciudadana. Además, las visitas permitirán el reconocimiento del territorio y la relación de este con prácticas ancestrales como el cultivo del maíz, la preparación de la chicha, y prácticas campesinas en las que el consumo de chicha tenga connotaciones y significancias específicas o especiales: mingas, convites, mano prestada, jornales 3 a 1, etc.

El Mapeo de Actores/as es una técnica que permite identificar personas y organizaciones que se consideran importantes para la planeación, diseño e implementación de un proyecto. Además, permite clarificar con anticipación con quienes se podrá contar para apoyar una iniciativa y definir estrategias que contribuyan a garantizar el apoyo y el nivel de participación multisectorial requerido. El mapeo de actores/as, además, facilita la identificación de acciones, objetivos e intereses.

Finalmente, se continuará con la revisión documental y bibliográfica (archivos de audio, video, fotografías, textos, etc.) como forma de complementar desde el saber académico y científico los saberes que giran alrededor de la chicha como resistencia ciudadana.

3.3. Cronograma de festividades asociados a la chicha

A continuación, se presenta un cronograma con diferentes festividades asociadas a la chicha, las cuales se desarrollan en diferentes lugares de Colombia.

Evento	Lugar	Mes
Festival de la chicha, la vida y la dicha	Barrio la Perseverancia	Junio/Noviembre
Festival de la Chicha y la cultura	El Santuario Antioquia	Junio
Festival de la Chicha y el Maíz	Usme Bogotá	Junio
Festival internacional del Maíz, Sorbo y la Arepa	Ramiriquí Boyacá	Julio
Festival de la Chicha “tierra, sabor y resistencia”	Cajamarca Tolima	Agosto
Día de la Familia Campesina	Tenjo Cundinamarca	Agosto
Festival de la Chicha y el Maíz	Ubaque Cundinamarca	Octubre
Festival de la Danza de la chicha	Sáchica Boyacá	Octubre
Festival de la Chicha	Corregimiento el Carito en Lórica, Córdoba	Diciembre

Referencias bibliográficas

- Sánchez, M. I. (2012). *Medios y Chicha: prácticas culturales en la batalla contra la bebida artesanal (trabajo de grado)*. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Alzate, A. M. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, Siglo XVIII. *Historia y Sociedad*, 161-190.
- León, D. A. (2020). *Consecuencias sociales de la prohibición de la chicha en algunas localidades de Bogotá, en la segunda mitad del Siglo XX (trabajo de grado)*. Universidad Pedagógica Nacional, Bogotá, Colombia.
- Torres, L. J. (2022). Amores perseguidos en la Santafé de finales del Siglo XVIII. *Revista Credencial* .
- Rodríguez, J. C. (2020). *Propuesta de diseño haciendo uso de la chicha como puente de conexión de lo tradicional a lo actual "Fruto de Oro" (Trabajo de grado)*. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Torres, B. E. (2021). *Entre la violencia y la resistencia: historias de vida de las matronas productoras de chicha en Santa Rosa de Viterbo, Boyacá. (Trabajo de grado)*. Universidad de la Sabana, Chía, Cundinamarca.
- FrAu-ArdoN, M. (2021). De lo sagrado a lo profano: la chicha de jora. *Revista de cultura* , 51-61.
- Hernández, D. (2 de junio de 2019). *Bogotá*. Obtenido de Bogotá:
<https://bogota.gov.co/mi-ciudad/la-chicha-la-bebida-de-los-dioses-se-traslado-la-cultura-bogotana>

Bogota Travel . (s.f.). Obtenido de <https://bogotadc.travel/es/attractivo/all/chicha-all-165>
wikipedia.org. (25 de septiembre de 2022). Obtenido de wikipedia:

<https://es.wikipedia.org/wiki/Chicha#Colombia>

Romero, J. A. (2016). *Bogotá D.C, destino para la chicha y la dicha. (Trabajo de grado)*.
Universidad Pedagógica Nacional, Bogotá, Colombia.

Angie Poveda, D. L. (2015). *La chicha como tradición de Bogotá: Propuesta metodológica que promueve el valor histórico de la chicha a través de la exploración artística en jóvenes del barrio Vista Hermos. (Trabajo de grado)*.
Corporación Universitaria Minuto de Dios, Bogotá, Colombia.

Felipe Castilla, C. B. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, XXVI, 205-224.

Josefa Graña, M. V. (2021). El maíz: alimento de tradiciones, mitos, y poesía en Costa Rica. *Revista Pensamiento Actual*, 87-102.

Manuel Daza, A. R. (2018). *Estudio de viabilidad técnica-económica para la producción y comercialización de chicha de maíz (Trabajo de grado)*. *Corporación Universitaria Minuto de Dios. Bogotá, Colombia.*

Burbano, S. (2017). *La vida cotidiana en Bogotá, transformaciones públicas: el caso de la chicha (Trabajo de. grado)* *Universidad Santo Tomás, Bogotá, Colombia.*

González, A. (2015). Caracterización de saberes locales alrededor de la producción de Chicha en el Valle de Tenza, Boyacá (Colombia). *Polisemia* , 29-44.

Garzón, C. (2019). *La lucha contra las bebidas ancestrales y la campaña a favor de la cerveza en la clase obrera de Bogotá y Medellín 1920-1930 (trabajo de grado)*.
Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

Montoya, L. M. (s.f.).

Luz Marina Arboleda, M. E. (2018). El maíz, el verdadero tesoro de El Dorado. *Algunos componentes generales, particulares y singulares del maíz en Colombia y México*, 131-172.

Jorge Giraldo, E. P. (2004). El maíz: alimento sagrado para los campesinos. Entrevista con los custodios de semillas del Valle del Cauca . *Semillas en la economía campesina*, 10-13.

González, A. (2004). Maíz transgénico y pueblos indígenas de México. *Semillas en la economía campesina*, 28-32.

Bravo, A. (2004). El maíz en El Ecuador. *Semillas en la economía campesina*, 33-36.

Serratos, J. A. (2009). El centro de origen del maíz. *Greenpeace*, 4-13.

Alcañiz, M. (2010). *Manual de cambio social y movimients sociales* . España: Universitat Jaume I, Servei de Comunicació i Publicacions.

Useche, O. (31 de agosto de 2018). Obtenido de

<https://m.facebook.com/watch/?extid=SEO---->

[&v=719441845066075&paipv=0&eav=AfblenScaXejt0iW0D3Zw5b0zTaINII0Au6AccFq2ZJk8DOUoSbTPKcvFEafTI52bxl&_rdr](https://m.facebook.com/watch/?extid=SEO----&v=719441845066075&paipv=0&eav=AfblenScaXejt0iW0D3Zw5b0zTaINII0Au6AccFq2ZJk8DOUoSbTPKcvFEafTI52bxl&_rdr)

Jamioy, J. (2017). Los saberes indígenas son patrimonio de la humanidad . *Nómadas* , 64-72.

Giménez, G. (2017). Notas para una teoría de la comunicación popular. *Revista Latinoamericana de Ciencias de la Comunicación* , 16-28.

- Bolaños, E. (2007). *Saberes del arte popular colombiano. ESTudios sobre la colección BAT*. Bogotá . Obtenido de Fundación BAT:
<https://www.fundacionbat.com.co/interna.php?IDNoticia=947>
- Vergara, P. A. (2018). Los saberes campesinos como estrategia de desarrollo rural en la Serranía de los Yariguíes (Santander, Colombia). *Anades de Geografía de la Universidad Complutense*, 261-477.
- Vain, P. D. (2012). El enfoque interpretativo en investigación educativa: algunas consideraciones teórico-metodológicas. *Revista de Educación* , 37-46.
- Mineira Finol, J. L. (2020). Paradigmas, enfoques y métodos de investigación: análisis teórico. *Mundo recursivo. Revista científica* , 2-24.
- KienyKe.com Historias*. (25 de noviembre de 2018). Obtenido de La resistencia de la chicha : <https://www.kienyke.com/historias/la-resistencia-de-la-chicha>
- Zapata, O. (3 de septiembre de 2016). *Mi Putumayo Noticias*. Obtenido de Chicha: una tradición de resistencia : <https://miputumayo.com.co/2016/09/03/chicha-una-tradicion-de-resistencia/>
- Señal Memoria. (20 de julio de 2017). *YouTube*. Obtenido de La chicha: serie La vida es bella: <https://www.youtube.com/watch?v=68TIkyg3bLA>
- Bautista, C. (21 de 07 de 2017). *Señal Memoria*. Obtenido de La chicha: una bebida campesina con siglos de resistencia: <https://www.senalmemoria.co/articulos/la-chicha-una-bebida-campesina-con-siglos-de-resistencia>
- Canal trece Colombia . (3 de septiembre de 2018). *Youtube*. Obtenido de ¡La chicha resiste! - Fractal: <https://www.youtube.com/watch?v=dYonHBHPVmk>

- Laura Díaz, U. T. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica* , 162-167.
- Minga del arte indígena. Culturas en comunicación . (4 de octubre de 2021). *Minga del arte indígena. Culturas en comunicación* . Obtenido de Los círculos de la palabra, espacios vivenciales del conocimiento ancestral de los 10 pueblos indígenas del cauca: <https://cric-colombia.org/mingadelarte/los-circulos-de-la-palabra-espacios-vivenciales-del-conocimiento-ancestral-de-los-10-pueblos-indigenas-del-cauca/>
- Neira, M. (8 de junio de 2021). *Ollas comunitarias, la resistencia con cuchara de palo*. Obtenido de Censat agua viva: <https://censat.org/es/analisis/ollas-comunitarias-la-resistencia-con-cuchara-de-palo-9862>
- Crenzel, E. (2010). *Historia y memoria. Reflexiones desde la investigación. En. Aletheia 1 (1)*. Buenos Aires, Argentina: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de la Plata.
- Jelin, E. (2002). *Los trabajos de la memoria* . España : Siglo XXI editores.
- Halbwachs, M. (1968). *La mémoire collective* . París: Press Universitaires de France .
- Durkheim, E. (2004). *Introducción a la sociología (tomo II)*. La Habana : Editorial Félix Valera.
- Federico Sánchez, A. M. (2019). Epistemologías del fuego, una propuesta a partir del pensamiento ancestral. *Revista Misión Jurídica*, 12, (16), 281-308.
- Rodríguez, O. T. (2016). La memoria como categoría social para un enfoque historiográfico en Latinoamérica a través del arte. *Boletín Redipe*, Vol. 5, No. 4, 24-33.

Roberto Manero Brito, M. S. (enero-junio, 2005). *Memoria colectiva y procesos sociales*. En: *Enseñanza e Investigación en Psicología* 10(1), pp.171-189.

México: Consejo Nacional para la Enseñanza en Investigación en Psicología.

Capra, D. L. (2004). *History in Transit, Experience, Identity and Critical Theory*. Ithaca and London, Cornell University Press.

Práctica Histórica Fac. Humanidades UNMdP. (12 de junio de 2019). *Youtube*.

Obtenido de Elizabeth Jelin Historia y Memoria:

<https://www.youtube.com/watch?v=rLYpRwUVRmk>