

CAPÍTULO I

Análisis comparativo de la Chicha de Chile vs. la Chicha de Ecuador

1.1 ANTECEDENTES

Historia de la chicha andina

El domingo 5 de agosto de 1498, Colón desembarca en Patria (Venezuela), fecha que señala la primera localidad que pisaron los españoles en América del Sur. Los indígenas trajeron a bordo frutas frescas y una especie de cerveza: “chicha”, obtenida de la fermentación del maíz. Es esta la primera o una de las primeras veces en que la palabra aparece registrada, confirmada en la Carta que Colón escribió a los Reyes, en la que dice: “...hicieron traer vino de muchas maneras blanco y tinto, más no de uvas, debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra y asimismo debe ser bello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca...”

Los conquistadores fueron sorprendidos, por la gran variedad de bebidas fermentadas, por el hecho que éstas no fueran preparadas con uva y por el elevado consumo. Beben un brebaje en lugar de vino, que hacen de maíz”. Al llegar Colón a Santo Domingo, le llamó la atención lo poco que la población comía y lo mucho que tomaba: “más su beber es tan demasiado que vence las mayores destemplanzas; y para tal efecto mal reglado hacen las sementeras y labranzas, pues por un cierto modo peregrino de lo que hacen pan hacen vino”.

“La palabra "chicha" es el nombre de una variedad de bebidas alcohólicas derivadas de la fermentación del maíz y otros granos originarios de América, pero también de frutas como manzanas y uvas. Así pues, es una bebida muy famosa y deseada por todos, gracias a sus componentes y la tradición que la acompaña.

Este término también es empleado en otros países de América Latina desde antes de la llegada de los españoles, para referirse a una bebida a base de arroz, sin grados de alcohol, como por ejemplo la chicha venezolana.

Usualmente, ésta se prepara mediante la fermentación del caldo concentrado del cereal usado (generalmente maíz). Esta sustancia se conserva en envases herméticos y se espera su "maduración".

La chicha andina, por su parte, fue la bebida ritual de los pobladores indígenas de la América precolombina. Durante siglos, la receta de esta espumosa bebida a base de maíz, que resulta altamente nutritiva, fue transmitida de indios a indios y luego a españoles y criollos.

Esta chicha de receta antigua presenta algunas variantes según la zona donde se prepare, pero fundamentalmente consiste en moler el grano de maíz, añadir guarapo de piña y luego dejarlo fermentar.

En el estado Táchira, donde se constituye como bebida típica, se le endulza con un almíbar de papelón que lleva clavos de olor, canela y guayabita dulce. En algunos lugares se le añade algo de limón. Si se le deja a temperatura ambiente resulta muy fuerte o como dicen en el lenguaje popular "se enfuerta mucho". Hoy en día, se evita este exceso de fermentación enfriándola en la nevera.”

Originalmente, se obtenía al masticar y escupir los granos de maíz de la mazorca recién cosechada en una múcura; las enzimas presentes en la saliva transformaban el almidón del maíz en azúcar que luego se fermentaba por acción de las bacterias. Una vez llena la múcura, éste se cerraba herméticamente y era puesto a reposar a la sombra por algunas semanas. Una vez fermentada la chicha se colaba y envasaba para su posterior consumo.

Actualmente el proceso de producción original aún se sigue practicando y en Chile, la chicha obtenida de este modo suele ser llamada taqui.

1.2 IDENTIFICACIÓN DEL TEMA

Con el fin de diferenciar las elaboraciones entre la chicha ecuatoriana y la chicha chilena, se realizará un análisis comparativo donde se detallara las técnicas e ingredientes propios de cada país.

1.3 DELIMITACIÓN DEL TEMA

1.3.1 DELIMITACIÓN TEMPORAL

Se establece durante el tiempo que dura la pasantía internacional, del 17 de abril al 2 de mayo de 2010

1.3.2 DELIMITACIÓN ESPACIAL

La investigación se realizará en la ciudad de Santiago de Chile en las instalaciones del hotel Libertador.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un análisis comparativo del proceso de elaboración de la chicha chilena con la elaboración de la chicha ecuatoriana.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Recopilar datos de los ingredientes, técnicas de elaboración e importancia cultural de las chichas Ecuatoriana y Chilena
2. Comparar el proceso de elaboración de la chicha ecuatoriana y la chicha chilena en base a la investigación realizada.

1.5 JUSTIFICACIÓN

Las bebidas fermentadas han sido preparadas y consumidas por casi todos los pueblos antiguos. Una larga historia de experiencias se acumuló seguramente en su preparación.

Cada cual según su área geográfica disponía de uno o varios alimentos de base y de técnicas adecuadas de fermentación.

Las primeras informaciones nos señalan la mezcla de miel y agua, conocida como hidromiel, de consumo casi universal.

En América, el concepto de chicha se refiere a una bebida de bajo tenor alcohólico a la que la mayoría de los pueblos del nuevo mundo eran muy aficionados.

Como se verá más adelante, en éste trabajo, la voz chicha no era de uso general en América sino que fue difundida por los españoles.

El consumo de chicha de maíz era muy extendido, pero también se preparaba de quínoa, otros alimentos como raíces y tubérculos (yuca, oca, camote etc.), con el aguamiel de los agaves y la savia de las palmeras y con muchísimas frutas (piña, marañón, molle, etc.). Las variantes se encontraban en lo que el ambiente prodigaba.

En el nuevo mundo era frecuente la costumbre de consumir alimentos líquidos como sopas y guisos semilíquidos, mate, chocolate y bebidas refrescantes para satisfacer sus necesidades y también para ofrecer al visitante.

Las bebidas fermentadas, por las que mostraban gran afección, entraban en estos hábitos.

En esa área geográfica la chicha más extendida y consumida, recibía el nombre de masato y se obtenía de la fermentación de la yuca.

Con frecuencia la elaboración y consumo de estas bebidas, estaba íntimamente relacionada con el ciclo agrario de siembra y cosecha, para favorecer el poder fecundativo de la tierra y el pedido de lluvias, con ceremonias religiosas relacionadas con la fecundidad, etc.

La chicha era un óptimo vehículo de comunicación, integrada a las funciones sociales y comunitarias

Actualmente en un país con una historia tan amplia y tan antigua como la nuestra, no existen muchos artículos respecto a la preparación de la chicha ya que no ha sido el centro de atracción en los últimos tiempos y mas aun siendo parte importante de nuestra cultura y gastronomía, se debe rescatar esta tradición.

Por lo anterior dicho, es muy importante realizar un análisis comparativo de las chichas de uva (Chile) y chicha de jora (Ecuador). Además, en cuanto a su alcance, esta investigación abrirá nuevos caminos y servirá como marco referencial para un análisis mas amplio en cuanto a la chicha se refiera.

Por otra parte, profesionalmente pondrá en manifiesto los conocimientos adquiridos durante la carrera y permitirá sentar las bases para otros estudios que surjan partiendo de la problemática aquí especificada.

CAPÍTULO II

MARCO TEORICO

2.1 La chicha como alimento

No hay dudas que desde el punto de vista nutricional la chicha cumplía un rol importante en la alimentación, por las calorías que aportaba a la dieta y por una cantidad no despreciable de otros nutrientes (vitaminas, sales minerales, aminoácidos), considerando la globalidad del consumo. Estimaba que los indígenas incaicos consumían diariamente más de un litro y medio de chicha lo que aplicado al valor nutritivo de una cerveza moderna, permite estimar la contribución de la chicha a la dieta diaria.)

Desde este punto de vista, la chicha de quínoa jugaba un rol importante, por su aporte en aminoácidos esenciales (glicina, metionina y fenilalanina) limitante en cereales como el maíz. Como dato comparativo, se señala que una cerveza corriente de 2,4° alcohólicas aporta unas 35 calorías y 0,3 grs. de proteínas por cada 100 gr, además de un contenido importante de vitaminas del complejo B y sales minerales.

El consumo de chicha no dejaba a nadie afuera. La bebían el padre, la madre, los jóvenes y hasta los niños.

2.2 CHILE

2.2.1 Información General

El territorio chileno se encuentra al Suroeste de América del Sur, entre los meridianos 17°30' y los 90° de latitud Sur.

Su longitud continental es de aprox. 4.200 Km. y 8.000 Km., al considerar la Antártica Chilena. También forman parte de este país, Isla de Pascua o "Rapa Nui", el archipiélago de Juan Fernández y las Islas San Félix, San Ambrosio, Sala

y Gómez, el mar territorial de 200 millas y la plataforma continental correspondiente.

La superficie continental e insular es de 756.626 kms², y el territorio Antártico es de 1.250.000 kms², lo cual arroja una superficie total de 2.006.626 kms², el ancho medio del país es de cerca de 177 kms, el ancho mínimo continental es de 90 kms, al norte de la desembocadura del Río Choapa.

Chile limita al norte con el Perú, al Este con Bolivia y Argentina, al Oeste con el Océano Pacífico y al sur con el Polo Sur.

La población del país, es de 15.116.435 habitantes; su densidad es de 19,3 habitantes por Km², y la edad promedio de 26,5 años.

De acuerdo a datos proporcionados por el censo de población, el 76,7% de los habitantes del país profesan la religión católica; el 13,25 es protestante; el 5,8% no es religioso; y otras religiones son practicadas por el 4,3%.

El idioma oficial es el castellano, existiendo además lenguas de los pueblos originarios que hoy aun se utilizan, entre ellas se encuentra el mapudungún (mapuche), el quechua, y el Rapa Nui. Además, el personal de servicios turísticos, en su mayoría habla inglés y, algunos, alemán y francés.

2.2.1.1 Clima

El clima de Chile es muy variado, siendo determinado por la latitud, su cercanía al mar y la altitud. En general, el país es recorrido por dos cordilleras paralelas, la de la Costa y de los Andes, en medio de las cuales hay un Valle Central, que más al sur, en el golfo de Corcovado, se hunde en el mar, dando origen a una zona de archipiélagos, penínsulas y fiordos, culminando al final del continente en el Cabo de Hornos.

Desde el límite con el Perú hasta el río Copiapó se presenta una planicie desértica, con precipitaciones escasas y que cuenta con una temperatura media de 16°C, la cual disminuye a medida que se asciende hacia la cordillera de Los Andes. Al sur

de este río y hasta el río Aconcagua, la temperatura media es de 15°C, aumentando ligeramente las precipitaciones a una media de 113 mm.

Desde el río Aconcagua hasta el río Biobío aumentan las lluvias que se concentran en invierno, con una media de 360 mm, y una temperatura media de 14°C. Hacia el sur de este río y hacia el golfo de Corcovado siguen disminuyendo las temperaturas medias, en este caso 12°C y aumentando las lluvias, que van entre 943 a 2.488 mm. Del Golfo Corcovado al Cabo de Hornos, la temperatura media es de solo 9°C, con una precipitación de 2.820 mm.

Santiago, la capital de Chile, posee un clima mediterráneo. Las estaciones están bien definidas. La primavera entre Septiembre y Noviembre. El Verano, entre Diciembre y Febrero; este último es seco y cálido con temperaturas que fácilmente pueden sobrepasar los 30°C, con las noches más frescas. Otoño es entre Marzo y Mayo y las temperaturas disminuyen gradualmente, mientras que en el invierno presenta temperaturas muy bajas, alcanzando incluso grados bajo cero en las mañanas, subiendo en días soleados pero sin sobrepasar los 15° C.

2.2.1.2 Turismo

Chile es un país de bellos y grandes contrastes, que sorprende constantemente a medida que ofrece una gran variedad de posibilidades a realizar dentro de tu territorio.

Al norte de Santiago nace el valle longitudinal, entre la ciudad de Los Andes y la Cordillera de la Costa. Se extiende 1.000 kms. Hacia el sur hasta la ciudad de Puerto Montt, y concentra la mayor cantidad de población y actividad económica del país.

El turismo cobra gran importancia en la zona, centrándose especialmente en sus playas, lagos y volcanes de gran belleza, ríos de abundante pesca y hermosas ciudades.

Al sur de Puerto Montt, el territorio cambia nuevamente y parte de él se disgrega en cientos de islas y canales, glaciales y ríos, insertos en medio de una espesa

vegetación virgen que se extiende hasta la rivera misma de los cerros. Es un lugar privilegiado para el turismo aventura y el descanso en contacto directo con la naturaleza.

Finalmente, en el extremo austral y a lo largo de toda la Tierra del Fuego, se extiende la Pampa Patagónica. La hermosa ciudad de Punta Arenas, con sus antiguas mansiones y particular atractivo, es punto de partida del recorrido hacia lugares de especial belleza e interés, como las Torres del Paine, el Fuerte Bulnes y el Continente Antártico.

En el sur, imperdible son los Canales Australes y la Patagonia, así como recorrer Chile Insular

En la Zona Centro, una muy buena opción es hacer la Ruta de Vino, visitar centros invernales destacados por sus canchas de esquí, y por supuesto, practicar andinismo.

En el Norte, se puede rescatar el turismo rural, visita a lugares arqueológicos y astronómicos.

No se puede dejar de mencionar las muy diversas playas del litoral chileno y los Parques Nacionales que son protegidos a lo largo del país, diferentes ecosistemas que develan una flora y fauna única, en donde se puede realizar actividades de Ecoturismo. También, a lo largo de Chile, se pueden realizar actividades de Turismo Aventura como rafting y kayaking, turismo Cultural y Religioso.

2.2.1.3 Ciudades importantes

Las ciudades más importantes, además de Santiago, la capital, con 5.257.937 habitantes, son: Antofagasta (225.316 habitantes), Concepción (800.000), Valparaíso / Viña del Mar (566.992) principal puerto del país, localizado a 120 kms, al oeste de Santiago, y Puerto Montt.

Santiago se ubica en la Región Metropolitana a 543 metros sobre el nivel del mar, en la zona central de Chile y está dividido en 32 comunas, las que son administradas por sus respectivas municipalidades.

El centro de Santiago es donde están las oficinas principales de los bancos, así como las dependencias del gobierno. Las empresas comerciales se están desplazando hacia el oriente de la ciudad, a las comunas de Providencia, Vitacura y Las Condes.

La mayoría de los hoteles, zonas bancarias y de entretenimiento están localizados en estas comunas. La zona industrial de Santiago, está ubicada en el norte y norponiente de la ciudad, en las comunas de Quilicura, Huechuraba y Pudahuel.

Los sectores Sur y Poniente son principalmente residenciales.

2.2.1.4 Transporte público

Taxis

Existen muchos y se encuentran disponibles a toda hora, se distinguen por estar pintados de negro con techo amarillo.

El Metro

El Metro de Santiago es un modelo de limpieza y buen servicio: se destaca por su rapidez, es seguro y barato. El Metro tiene cinco líneas que recorren prácticamente toda la ciudad.

En el sistema del metro existen diferentes tipos de boletos, así como diversos precios que varían según el horario del día (mayor o menor afluencia de público). En la actualidad, es posible pagar con un sistema de prepago, denominado "Tarjeta Bip", que permite también su uso en la locomoción colectiva capitalina.

Transantiago

Transantiago es un sistema de transporte público urbano que opera en el área metropolitana de la ciudad de Santiago, capital de Chile.

Destinado a cambiar por completo la organización del transporte colectivo existente en la urbe, Transantiago comenzó a operar en una primera etapa desde el 22 de octubre de 2005, siendo completada el 10 de febrero de 2007, fecha en que se realizó la transición definitiva al nuevo sistema, el cual tiene un plazo para la implementación de nuevos buses, recorridos e infraestructura hasta el año 2011.

Transantiago reformó por completo la malla de recorridos de las antiguas micros, diseñando un sistema basado en el uso de servicios alimentadores y troncales, en conjunto con el Metro de Santiago. Para ello, se desarrolló una enorme inversión en infraestructura y flota vehicular, y además se estableció el uso de una "Tarjeta Bip", con el fin de establecer un sistema tarifario integrado.

Buses interurbanos

Existen varias compañías de buses que prestan servicio a todas las ciudades y regiones del país, así como también al extranjero realizando viajes hacia Argentina, Perú, Bolivia, Brasil, Ecuador, Paraguay, Uruguay. El servicio en general es bueno y los horarios respetados.

Trenes

El Sistema Estatal de Ferrocarriles (EFE) funciona solamente desde Santiago hacia el Sur del país, pasando por varios pueblos y ciudades como Rancagua, Talca, Chillán, Concepción, y como última estación, Temuco.

Los trenes disponen vagones de diferentes clases para todo tipo de necesidades, este medio es bastante cómodo y económico, como experiencia de viaje es muy recomendable.

También existe un tren en el extremo norte de Chile, que hace un recorrido desde Arica hasta La Paz (Bolivia).

2.2.1.5 Energía

El voltaje eléctrico es de 220 voltios, 50 ciclos (220V 50HZ). Por lo cual, aquellos Artefactos diseñados para 110V deben usar un transformador.

Los aparatos de viaje y los computadores portátiles usualmente traen un transformador de auto voltaje (110V-240V) que se adapta a la electricidad chilena.

La iluminación pública es bastante buena en casi todas las zonas de Santiago. La mayoría de las casas y departamentos utilizan suministro de gas de ciudad por tuberías.

2.2.1.6 Alimentación

En Chile se acostumbra tener tres o cuatro comidas diarias; desayuno, almuerzo, once y cena, siendo el almuerzo y la cena las comidas más importantes del día.

En la comida chilena típica es bueno recomendar algunos platos importantes como las empanadas (hay de diferentes variedades). También son dignos de ser probados: pastel de choclos, humitas, porotos granados y curanto, que es una comida típica de la isla grande de Chiloé.

Se prepara dentro de un hoyo con piedras hecho en el suelo el que se satura con distintos tipos de carnes y mariscos, los que se dan en abundancia en las costas del país y que han alcanzando un gran reconocimiento internacional, tales son los locos, machas, almejas, choritos, erizos, centolla, y pescados como el congrio, salmón, corvina y lenguado.

Los vinos y frutas de Chile también han sido destacados fuera del territorio nacional por su calidad y buena selección. La bebida tradicional es el pisco, que se recomienda degustar en su versión sour.

En Santiago es posible encontrar restaurantes de todo tipo y precios, los que van desde comida étnica hasta comida rápida o fast food. En regiones, sin embargo los

lugares no son muy variados siendo los más comunes los de comida chilena, carnes, comida china e italiana.

2.2.1.7 Agua

A pesar de que el agua potable de Santiago es completamente segura para ser directamente ingerida, se recomienda a personas cuyos organismos son más susceptibles a los cambios, ingerir agua embotellada los primeros días de estadía, debido al alto contenido de minerales del agua potable, lo que podría ocasionar alguna molestia estomacal.

2.2.2 LA CHICHA EN CHILE

En Chile también se llama chicha a las bebidas obtenidas de la fermentación de diversas frutas; y que en algunos lugares también es mezclada con un aguardiente o similar. Por otra parte, entre los mapuches se consume un tipo de chicha de maíz o trigo llamada muday.

En el centro de Chile, la chicha se prepara como un fermentado de uvas más rústico que el vino, el cual se suele consumir en abundancia en todo el territorio chileno en días festivos como las Fiestas Patrias, con harina tostada se llama chupilca. Igualmente, en el sur el término alude a un fermentado de manzana más rústico que la sidra, y que se elabora al final del verano.

Otras materias primas que se usan con mucha menor frecuencia son los frutos de la luma (cauchaos), los frutos del maqui, los frutos de la Murta, y la miel. La chicha de miel es semejante a un hidromiel de baja graduación alcohólica, pero por el uso de levaduras no especializadas, contiene proporciones altas de alcohol metílico que suelen provocar malestar al consumirla.

En el caso de los almidones, se produce primero su desdoblamiento en azúcares simples por la acción de enzimas a través del proceso de maltaje, necesario para la obtención de las sustancias fermentables.

Para la chicha de maíz y otros cereales, el procedimiento se iniciaba en líneas generales, remojando los granos por algunos días, para luego dejarlo en reposo en un local húmedo y oscuro hasta que empezara a germinar.

Cuando aparecía la raíz se sabía que las transformaciones químicas de los almidones del grano habían formado las enzimas necesarias para la fermentación, al cabo de lo cual se colocaban al sol y se dejaba secar. Así tostado y seco el producto se molía constituyendo la base farinácea y fermento de la chicha. En el momento en que se requería, este producto era hervido en agua y dejado fermentar por algunos días, se obtenía la bebida.

El proceso de preparación tradicional partía a menudo de harina de maíz masticada, pues la ptialina de la saliva inicia la degradación de los almidones. Así se formaba el muku con lo que se obtenía una bebida con especiales propiedades de fermentación y gusto característico. Un procedimiento similar es mencionado también para la yuca y para la quínoa.

Según Cobo la chicha más ordinaria: "...es la que se hace de maíz mascado; para lo cual se ven no solo en sus pueblos sino también en muchos de españoles, hechos corrillos en las plazas de indias viejas y muchachos sentados mascando maíz, no mascan todo el maíz de que se hace la chicha, sino parte de él, que, mezclado con los demás sirve de levadura, la cual tienen los indios por tan necesaria para darle el punto a la chicha".

Un documento Anónimo atribuido a Blas Valera de aproximadamente 1594, señala que: "...para que el vino tuviese los efectos que se pretendía [se lindase el maíz con la saliva del hombre". De esta manera: "habría nacido la costumbre de mascar los niños y las doncellas el grano de maíz, y lo mascado ponerlo en vasos para que después se cociese y pasase por diversos coladores de lienzo de algodón y agua limpia y el agua que de todo esto se exprime, sea el vino del cual usaron mucho tiempo"

La chicha de fruta se obtiene por la fermentación espontánea del jugo. El tiempo de fermentación está en estrecha relación con la maduración (contenido de

azúcares) y la temperatura ambiente. Está ampliamente documentado el empleo de diversas especies en la preparación de chichas. Ovalle (1978:62) indica que: “...la chicha es su vino ordinario, el cual también hacen de otras frutas de árboles”.

En relación con esto, Reiche (cit. por Martínez-Crovetto, 1982:66) señala para los araucanos: “estos indios además del maíz emplearon frutas silvestres”, entre las cuales las más importantes eran los calafates (*Berberis* sp), la frutilla (*Fragaria chilensis*), el maqui (*Aristotelia chilensis*), el miñe-miñe (*Rubus geoides*), la murtilla (*Ugni molinae*), la luma (*Amomyrtus luma*), entre otras. A veces, los utilizaban solos pero con frecuencia los hacían fermentar mezclados.

El mismo autor señala que una vez criado el fermento necesario en la fruta triturada con agua, se le guardaba de un caso al otro, de suerte que se puede decir que los microorganismos de la fermentación la levadura en este caso- se conservaban y cultivaban.

Un procedimiento parecido es mencionado por Furlong (1969:372, citando a Coluccio) en la preparación de chicha de algarroba (*Prosopis* spa): “Para abreviar la operación se suele poner como levadura un poco de concho, heces de aloja hecha. A las pocas horas resulta una bebida fresca y agradable”.

2.2.2.1 Sabores

Las chichas fueron muy consumidas a lo largo de todo el país y se obtenían prácticamente de todos los granos y frutas comestibles cultivadas o espontáneas, e incluso de hongos, aunque algunas especies producen chicha de mejor sabor que otras.

Se preparaban seguramente a lo largo de todo del año con granos de cereal o con fruta fresca de cada región a medida que iban madurando, o con frutas deshidratadas que se conservaban secas para este fin, como frutilla, huingán, maqui, uñi, lo que se refleja en la cita de Núñez de Pineda (1973:123): “...labran ellos sus frutillares, de que hacen mucha cantidad de pasas para sus bebidas”.

La chicha fue apreciada por algunos cronistas. Vásquez de Espinoza (1969:294), escribe: “...en el Reino de Chile la hacen de una frutilla que cría unos arbolillos pequeños, que así el árbol, como la fruta es a modo de murtillo de arrayán, aunque esta es la mejor bebida de todas, que puede competir con el vino de uvas en el color y en el sabor; el color es un dorado muy bueno, el sabor suave y bueno”.

Aunque se registran diferencias regionales, la chicha de maíz (*Zea maíz*) era la más extendida. Junto a ella, prevalecían en el norte la chicha de algarroba (*Prosopis* sp), denominada ckilampana o kilapana, de chañar (*Geoffroea decorticans*) y de molle (*Schinus molle*). Cuando el año agrícola era malo, el algarrobo constituía la base de sustentación; con sus vainas se preparaba pan y chicha.

2.2.2.2 TIPOS DE CHICHA EN CHILE

En Chile existen variedad de chichas, esto se da en base a las diferentes regiones del país, a la ubicación geográfica, nivel socio económico y cultural, es por esto que se pueden destacar las siguientes:

2.2.2.2.1 Muday

El muday es un tipo de bebida alcohólica hecha mediante la fermentación de granos de cereales como maíz o trigo. Es una bebida tradicional del pueblo mapuche, indígenas del centro y sur de Chile y Argentina, que tiene semejanza con la chicha de maíz de otros lugares de América del Sur.

El muday es una bebida de color amarillo-blancuzco y aspecto turbio, que contiene los restos de los granos que se usaron para elaborarla.

Su graduación alcohólica es baja y por ello a veces se consume como bebida refrescante, aunque sus principales usos son sociales y religiosos. Es una de las ofrendas que se hacen durante el guillatún y también era uno de los elementos que se incluían en los entierros.

El modo tradicional de prepararlo es con granos de maíz secos, que se muelen y tamizan, luego se les añade agua para que se hinchen y se vuelven a moler.

A estos granos remolidos se les agrega más agua y se amasan, pero antiguamente además las mujeres los masticaban antes de amasarlos.

Una vez amasados, se hierven en una olla y se deja entibiar, para luego ponerlos en un envase hasta que fermenten.

2.2.2.2.2 Chicha de uva

Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes de alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g de azúcar reductor por litro.

Ingredientes

- Uvas
- Botella
- Levadura

Preparación

- Tomar un litro de jugo de uva
- Eliminar restos de pepas y piel de la uva (cernir)
- Agregar azúcar lo suficiente hasta que quede dulce. Pero que no quede como mermelada.
- En una olla entibiar el jugo hasta unos 40°C y retirarlo del calor (debe quedar tibio, NO hirviendo ni caliente, eso mata las levaduras y no se obtendrá jamás la chicha)
- La chicha se puede obtener sin necesidad de agregar levaduras, el proceso demora mucho más de esta manera, por lo que no prescindiremos de ellas.
- Agregar aproximadamente una cucharada pequeña de levadura en el jugo tibio, dejarla reposar durante 10 minutos.

- Tomar el jugo hecho de levadura y dejarlo en una botella cerrada herméticamente. Que no entre aire, ya que el proceso fermentativo para la elaboración de chicha requiere la ausencia de oxígeno. La botella puede ser plástica con tapa.
- Esta botella se la debe dejar a temperatura de 20 a 25 °C, es decir a temperatura ambiente.
- Con el tiempo se puede notar que la botella se irá poniendo cada vez mas dura. Eso es producto de la generación de dióxido de carbono, lo que nosotros distinguimos como gas en la chicha.
- La chicha puede estar lista a los 3 o 4 días.
- Si tuviera residuos es necesario colarla. Debe ser cuidadoso cuando abra la botella, ya que la generación de gases creará presión en el envase, por lo tanto si lo abre violentamente, la chicha saldrá expulsada.

2.2.2.3 Industrialización y Comercialización de la chicha de uva

Una estrella infaltable en las celebraciones del Bicentenario de la patria, sin duda, es la chicha, bebida tradicional que ha acompañado desde tiempos remotos los festejos relacionados con la Independencia de Chile.

Si trabaja una chicha de calidad, la venta de esta dulce bebida puede ser un excelente negocio para los comerciantes, llegando incluso a doblar su margen de ganancia respecto al dinero invertido.

En términos genéricos, se pueden distinguir dos tipos de chicha: cruda y cocida. La primera es la que fermenta tras un proceso de molienda en vasijas; en tanto la segunda es aquella que se somete a cocción, dándole un mayor dulzor

La tradicional venta a granel

Con 25 años de experiencia en el rubro de los vinos pipeños y chichas, Mario Rivas, dueño de las Pipas de Einstein (Einstein 1202, esquina Guanaco, Independencia), es uno de los distribuidores a granel más conocidos de Santiago,

quien enfatiza que “nos especializamos en chichas crudas de uva blanca Moscatel, uva negra País y de manzana, todas 100% naturales”.

Respecto a su sabor y grado de alcohol, Mario comercializa la más suave y dulce. “En estos tiempos quien toma las decisiones es la mujer y, considerando como han cambiado los roles, manejo solo chicha dulce que sea de su gusto y para toda la familia”, asegura.

Otro aspecto que destaca este experimentado distribuidor es el del abastecimiento. “La chicha es un producto que no se devuelve, por lo que les digo a mis clientes: ‘si es la primera vez que usted compra chicha y quiere llevar 200 litros, le recomiendo que lleve la mitad y, si la vende, puede venir a buscar más’”, señala.

Más práctico con envase

Ramiro Blas, dueño de Chicha de Tu Maire, marca que viene en envases plásticos de 2 y 5 litros, indica que “hay personas a quienes les gusta ir a buscar la chicha a su botillería habitual, pero el sistema envasado es más cómodo para el botillero; también es higiénico, fácil de transportar y de apilarlas y no tiene que tener envases, entre otras ventajas”.

Refiriéndose a la calidad de los productos, Blas aconseja a los comerciantes que “no deben inclinarse por lo más barato, ya que muchas veces compran agua con anilina, saborizante y un poco de vino, a lo que llaman chicha. Es esencial que antes de comprar puedan probar el producto y notar la diferencia, su sabor y la consistencia de la uva”.

Por su parte, Eugenio Rodrigo, jefe de ventas Viña El Almendral, de San Felipe, empresa que comercializa este brebaje en botellas de plástico de 1 l, 1,5 l, 2 l y bidón de 5 l, resalta que esta modalidad “es mucho más práctica.

La idea es que los clientes compren la más pequeña de un litro para probarla y después opten por una botella más grande, comprando de manera rápida y sin tener que cargar un envase”.

2.2.2.4 Características organolépticas de la chicha de uva

El producto de la fermentación no recibe ningún tratamiento posterior, excepto en algunos casos en que se agrega levadura.

Entre las características organolépticas a evaluarse están: Color, olor, grado de claridad y sedimento

Color	<p>El color de la Chicha de uva elaborada en Chile varía de color rojizo a uva intenso.</p> <p>El color predominante es el púrpura</p> <p>El color varía a través del tiempo de duración de la fermentación, iniciándose con el color violeta y tornándose a violeta oscuro.</p>
Aroma	<p>Es un aroma refrescante y no varia a lo largo del tiempo de fermentación.</p>
Sabor	<p>Es un poco agridulce y muy agradable.</p> <p>El sabor se inicia agridulce y al término se torna dulce y refrescante.</p>
Grado de Claridad	<p>El grado de claridad de la chicha es oscuro.</p>
Sedimento	<p>Es el resultado de la precipitación de los sólidos insolubles: gomas, proteínas, levaduras, cuando la fermentación ha terminado. Este se incrementa con el tiempo de elaborada la chicha.</p>

2.2.2.5 Festividades de la chicha en Chile

La chicha es una preparación de origen prehispánico común a casi todos los pueblos de la región. En Chile se consume en las fiestas tradicionales que se celebran durante el mes de septiembre, y consiste en la cocción del jugo de la uva, que luego se deja fermentar ligeramente.

Además están otras bebidas de consumo popular como el plátano licuado con leche, batidos de diversas frutas, y hacia el norte del país, son muy conocidos los aperitivos preparados con mango y papaya al estilo sour.

2.2.2.6 CULTURAS DE CHILE

2.2.2.6.1 Mapuche

Los Mapuches, o “gente de la tierra”, fueron los que opusieron una mayor resistencia a la dominación europea en América. Contribuyó a esto la ausencia de una autoridad central, ya que los jefes, o lonkos, estaban dispersos en el territorio. Asimismo, aunque las comunidades eran autónomas entre sí, respondían como nación a la defensa de su territorio.

Sus luchas contra los españoles fueron immortalizadas en “La Araucana”, el famoso libro de Alonso de Ercilla. Actualmente constituyen uno de los pueblos originarios más numerosos, con una población cercana al medio millón de individuos. De acuerdo a la cosmovisión mapuche, existe un equilibrio entre Ngenechen, dios de la vida, la bondad y la creación, y Wekufu, dios de la muerte y la destrucción, al que atribuyen la llegada de los españoles. En sus ceremonias incluyen instrumentos musicales como la Trutruca y el Kultrún. Su idioma es el Mapudungún.

2.2.2.6.2 Los Quechuas

Los quechuas son los descendientes de los incas. En nuestro país ocupan el territorio que va desde Caquena por el norte, hasta Parinacota por el Sur-Este y Putre por el Oeste, compartiendo con los aymaras la zona precordillerana y

altiplánica. Como en el pasado los quechuas dominaban a los aymaras, tienen muchas características culturales comunes con ellos.

Su arribo a Chile data de entre 1443 y 1470, fecha en que alcanzaron a llegar hasta el río Maipo, bajo el reinado de Tupac Yupanqui.

Los idiomas quechua y aymara vienen de una lengua común llamada Quechumara. Los quechuas han abandonado prácticamente su idioma, pues lo usan sólo para los rituales religiosos, mientras que para comunicarse usan el aymara.

En Chile actualmente hay alrededor de 3.436 quechuas, mayoritariamente en la Segunda Región. Se dedican sobre todo al comercio y la minería, siendo trabajadores asalariados, y un porcentaje mucho menor vive de la agricultura y la caza.

2.2.2.6.3 Atacameños

Los Atacameños o likanantai viven en los oasis, valles y quebradas de la provincia del Loa, en el norte de Chile (II Región). Sus principales centros ceremoniales son Caspana, Peine, Socaire, San Pedro de Atacama y Toconao.

Ellos provienen de antiguos cazadores y recolectores que se adaptaron a la zona gracias a las favorables condiciones que ofrecía la cuenca del río Loa.

Esta cultura alcanzó un gran desarrollo en el siglo XV, antes de la llegada de los incas. Ancestralmente se destacaron en la metalurgia, alfarería, textilería y técnicas de cultivo de la tierra en terrazas.

Este pueblo, al igual que aymaras y kollas, forjó su identidad después de la desintegración de Tiwanaku, cuando los pueblos altiplánicos se dividieron en varios reinos.

2.3 ECUADOR

2.3.1 Información General

Ecuador (oficialmente República del Ecuador) es un país situado en la parte noroeste de América del Sur. Ecuador limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú y al oeste con el océano Pacífico.

El país tiene una extensión de 283 561 km² y una población de más de 14 millones de personas. Ecuador es surcado de norte a sur por una sección volcánica de la cordillera de los Andes (70 volcanes, siendo el más alto el Chimborazo, con 6.310 msnm)⁵, al oeste de los Andes se presentan el Golfo de Guayaquil y una llanura boscosa; y al este, la Amazonía.

Es el país con la más alta concentración de ríos por kilómetro cuadrado en el mundo. En el territorio ecuatoriano, que incluye las islas Galápagos 972 km al oeste de la costa, se encuentra la biodiversidad más densa del planeta.

Ecuador consta como el principal exportador de banano a nivel mundial y uno de los principales exportadores de flores, camarones y cacao.

Políticamente, el Ecuador es un Estado constitucional republicano y descentralizado, dividido político-administrativamente en 24 provincias.

Los datos generados por el INEC informan que en el 2010, aproximadamente 14.233.900 de personas habitan Ecuador. En lo referente al sexo de la población, se puede establecer que alrededor del 49,4% se encuentra compuesta por hombres, y un 50,6% por mujeres.

Estas cifras varían aún más a favor de las mujeres en las provincias de la sierra central ecuatoriana. Aproximadamente el 66% de la población reside en los centros urbanos, mientras el resto se desenvuelve en el medio rural.

2.3.1.1 Historia

El territorio ecuatoriano conformó la región norte del Imperio Inca, teniendo su centro en Quito. En 1526 exploradores españoles llegaron a la costa del actual Ecuador.

La lucha interna por la sucesión entre Huáscar y Atahualpa disminuyó el poderío del Imperio, facilitando su conquista por Sebastián de Benalcázar en 1534. Inicialmente, este territorio formó parte del Virreinato del Perú, incorporándose en 1717 al de Nueva Granada.

A pesar de los tempranos movimientos separatistas, el ejército libertador al mando del General Antonio José de Sucre, logró imponerse recién en 1822. Tras la victoria, la Real Audicencia se incorporó a la Gran Colombia, de la que también formaban parte Venezuela, Colombia y Panamá. En 1830 se independizó, adoptando el nombre de República del Ecuador.

El primer presidente fue el general venezolano Juan José Flores, quien representaba los intereses del grupo ultraconservador.

En 1833 estalló una guerra civil entre los conservadores en Quito y los liberales, la cual dio lugar a una serie de conflictos de los que surgieron regímenes dictatoriales. En 1895 la Revolución Liberal comandada por Eloy Alfaro llevó a este al poder, dictándose durante su segundo período (1907-1911) una constitución liberal. Alfaro fue asesinado en 1912 y el país quedó bajo la influencia económica del imperio británico.

En 1941, tras una breve guerra con Perú, Ecuador renuncia a sus reivindicaciones de soberanía sobre una extensa parte de la Amazonía, firmando en 1942 el Protocolo de Paz de Río de Janeiro, el cual establece la frontera entre ambos países. Gran parte de la frontera quedó sin ser demarcada, hecho que daría lugar a posteriores conflictos.

En 1972 empresas norteamericanas comenzaron a exportar petróleo, con lo que el Ecuador se convirtió, después de Venezuela, en el segundo país exportador de petróleo de Latinoamérica. En enero de 1995 Ecuador envió tropas a la frontera con Perú estallando un nuevo enfrentamiento armado entre ambos países.

La franja motivo del conflicto es la Cordillera del Cóndor, donde se presumen grandes yacimientos de oro y petróleo. Gracias a la intervención de los países garantes, Ecuador y Perú aprobaron la Declaración de Paz de Itamaratí.

En 1998 Jamil Mahuad Witt, alcalde de Quito, ganó las elecciones presidenciales; bajo su gobierno el conflicto con Perú quedó definitivamente zanjado.

A consecuencia del aumento de precios, estallaron protestas sociales, por lo que el gobierno declaró a comienzos del 2000 el dólar norteamericano como moneda nacional, hecho que trajo protestas públicas y paros generales. Mahuad fue destituido por un golpe militar debido a la presión internacional. En abril del 2005 Alfredo Palacio juró como nuevo Presidente de la República.

2.3.1.2 Paisaje

Ecuador está dividido en tres regiones naturales: la costa que se extiende sobre una cuarta parte del territorio ecuatoriano; los Andes Centrales, compuestos por dos cordilleras que corren paralelamente y que incluyen la estrecha meseta central, y la región oriental amazónica, con su vegetación tropical, que es parte del área de aprovechamiento del Amazonas.

Las dos cadenas andinas, en las que se elevan numerosos volcanes, están tan juntas que varias estribaciones transversales las unen, formándose entre ellas valles aislados. El volcán Cotopaxi es, con sus 5.897 metros de altura, el volcán activo más alto del mundo. Las islas Galápagos están compuestas por 17 islas grandes y más de 100 pequeñas, de origen volcánico.

2.3.1.3 Clima

A pesar de estar ubicado en el trópico, el clima ecuatoriano es muy variado, dependiendo de su altitud, siendo las variaciones diarias de temperatura mayores que entre las estaciones.

En la costa predominan las temperaturas medias de alrededor de 26°C. En la sierra varía el promedio de temperatura de acuerdo a la altitud, entre 7 y 21°C. Quito, ubicado a 2.850 m de altura, tiene una temperatura promedio de 12,8°C.

El clima del oriente es más caliente y más húmedo que el de la costa.

2.3.1.4 Fauna/Flora

La vegetación original de la costa es el bosque lluvioso tropical. Grandes extensiones del mismo han sido en el entretanto destruidas por plantaciones con fines comerciales.

Las fuertes lluvias en la sierra favorecen una vegetación especialmente rica, transformándose el bosque de montaña en esta región lentamente en bosque nuboso. Por encima de la región boscosa, se forma, a casi 4.000 m de altura, el llamado páramo, una vegetación tropical de monte.

Entre los animales mamíferos del Ecuador se encuentran osos, jaguares, gatos monteses, comadrejas, nutrias y mofetas. También se encuentran numerosos reptiles como por ejemplo cocodrilos, iguanas y culebras, cuyo hábitat se encuentra sobre todo en los flancos de los Andes y en la costa.

En Ecuador no sólo existen cuantiosas especies de aves, sino que también invernán muchas procedentes de Norteamérica.

El mundo animal de las islas Galápagos es único con sus tortugas gigantes, iguanas y diversas especies de aves.

2.3.1.5 Economía

El 40% de la población activa trabaja en la agricultura, el 20% en la industria y el 40% en el sector de servicios. En 1965 se dio una ley para la modernización de la economía, hasta ese entonces de carácter predominantemente agraria, en la que se fomentaban las empresas industriales.

En los años setenta, después de concluir la construcción del oleoducto trasandino que comunica los campos petroleros en la región del oriente con el puerto de Esmeraldas, se inició la explotación del petróleo.

Entre los productos de exportación más importantes se cuenta también con plátanos, café, cacao, arroz, caña de azúcar, pescado y langostinos. La tasa de inflación alcanzó en 2003 el 6,6%, mientras que la de desempleo fue de 11,7%.

En años siguientes a partir del 2007 existe un incremento de la inversión pública que ha permitido reactivar y dinamizar la economía, es por esto que Ecuador cerró 2010 con una tasa de inflación anual de 3,3%, cifra que se ubicó por debajo de los índices registrados en la mayoría de países de América Latina.

De igual forma, la tasa de crecimiento del país se ubicó en 3,6%, mientras tanto que la tasa del desempleo se ubicó en el 7% y está por debajo de países como Chile (10%) y Colombia (14%).

2.3.1.6 Cultura

En Ecuador el Año Nuevo se festeja con la quema pública, la noche del 31 de diciembre, de muñecos que representan el Año Viejo. En febrero o marzo se celebra el carnaval. Pascuas, el Día del Trabajo (1 de mayo) y el Día de la Liberación Ecuatoriana (24 de mayo) son días no laborables.

La fiesta principal es, no obstante, el Día de la Independencia (10 de agosto), día que recuerda la Revolución de 1809. Cuando un presidente es elegido juramenta el 10 de mayo.

La independencia de Guayaquil se festeja el 9 de octubre. Una costumbre extendida es la visita de cementerios en el Día de los Fieles Difuntos (2 de noviembre), colocándose sobre las tumbas, en honor a sus muertos, las llamadas "guaguas", figuras hechas de masa de pan.

La independencia de Quito (6 de diciembre) se celebra con grandes fiestas, corridas de toros y eventos deportivos.

2.3.2 LA CHICHA EN EL ECUADOR

Al igual que en Perú, la chicha en Ecuador, tiene sus orígenes en el Imperio Inca. La chicha se consume principalmente en la serranía ecuatoriana, sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la costa.

La chicha prácticamente es la cerveza de las comunidades indígenas, quienes se embriagan con ésta en sus principales fiestas y celebraciones como las de la mama negra y el Carnaval.

Generalmente se toma a temperatura ambiente, en vasos plásticos que se busca tengan la forma de los Queros de origen prehispánico.

La chicha ecuatoriana se la hace a partir de la fermentación del maíz, quinua, cebada o harina acompañados de panela o azúcar común. Así también, frutas de la región como el tomate de árbol, mora, taxo y naranjilla son utilizados como ingredientes. Generalmente, se la deja fermentar por periodos que van de tres a veinte días.

2.3.2.1 TIPOS DE CHICHA EN ECUADOR

En Ecuador existen variedad de chichas, esto se da en base a las diferentes regiones del país, a la ubicación geográfica, nivel socio económico y cultural, es por esto que se pueden destacar las siguientes:

2.3.2.1.1 La chicha del Yamor

La bebida tradicional de las fiestas del Yamor en Otavalo es la chicha, elaborada en base a diferentes tipos de maíz, según la historia se debe reunir:

- Maíz blanco,
- Maíz negro,
- Chulpi,
- Canguil,
- Morocho blanco y amarillo.

Todos en iguales cantidades, secos al sol, tostados y molidos, entre los ingredientes se incluyen también el jauri (maíz quemado).

Esta harina diluida en agua se lleva a ebullición durante dos a seis horas; se cierne y se hace fermentar en un tonel de madera. Para servirse, se añade azúcar o miel de panela. Esta bebida es muy típica por su sabor y por sus propiedades tonificantes y enervantes.

El cronista Poma de Ayala (1584) cuenta que la chicha Yamor fue elaborada por las indias Acllaconas, era de uso exclusivo del Inca, y era servida únicamente en los grandes acontecimientos festivos.

Le atribuyen algunas propiedades medicinales, pero por el fermento del maíz es bebida de moderación.

La Leyenda

Una leyenda del Yamor, cuenta que "Taita Imbabura", Rey y máxima autoridad de la comarca, resolvía sabiamente los problemas de la región. Estaba casado con una mujer muy bondadosa, bella y blanca como la luna, con ojos azules y limpios.

Ante ellos se presentó un día Pacarina, una muchacha de 15 años, flor de capullo y cuya piel era tersa. Les narró su pena de amor. Estaba enamorada de un joven fuerte y erguido como una caña. Cortés y educado pero no le correspondía con su cariño. Al contarles sollozaba como una tórtola herida.

Taita Imbabura y su esposa, para satisfacer los deseos de Pacarina, le transformaron en Ñusta del Maíz, y le ordenaron que cuando haya pasado el solsticio fuera a los cuatro puntos cardinales de la comarca y cosechara diez mazorcas de las cuatro clases de maíz: en el norte maíz dorado y duro. En el sur Morocho. En el este Chulpi. Y en el oeste Canguil.

Una vez recogidos, le dieron instrucciones para cocinar los granos. De allí saldría una bebida, una especie de filtro de amor, que al beberlo el inconquistable Jatún Cuncay caería a sus pies.

Así fue como ocurrió, Jatún Cuncay bebió el Yamor y ante sus ojos iluminados apareció una joven con un hermoso talle y trenzas esmeradamente perfumadas con romero. El amor había florecido entre estos dos jóvenes al amparo del Yamor, que es canto e himno en homenaje al maíz.

2.3.2.1.2 Chicha de morocho

El morocho es un maíz blanco o amarillo muy seco. Se remojaban el morocho y luego se procesaba en la piedra que lleva su nombre. Mientras molían con un mate echaban agua para facilitar el trabajo.

Con mayor cantidad de agua iba lo molido a la olla. Se cocinaba durante 30 minutos, se enfriaba y con un mate se pasaba el líquido a pondo. La fermentación se aceleraba añadiendo naranjilla o piña.

2.3.2.1.3 Chicha huevona

Es la chicha de jora con azúcar, huevos batidos y una buena cantidad de agua ardiente, es de gran efecto embriagador.

2.3.2.1.4 Chicha de quínoa

La quínoa es un grano andino proveniente de Bolivia.

El proceso de elaboración de la chicha inicia tostando la quínoa, se mece constantemente hasta que tome una coloración café. Al tostar la quínoa se quita el color blanco y el amargor.

En agua caliente se coloca la quínoa tostada, se deja hervir ¼ de hora y luego de este tiempo se añade hoja de naranja, hierba luisa y cedrón, hierbas medicinales que son buenas para la digestión. Se añade también unas pepitas de pimienta de dulce, con todos estos aditamentos se sigue meneando el contenido de la olla otro cuarto de hora como mínimo, se coloca la panela y espera el punto de ebullición.

Mientras transcurre el tiempo se prepara el jugo de maracuyá, se corta y extrae los frutos para ser licuados y cernidos. Se retira la olla del fuego y extraen las especias. Al cernir el líquido queda la quínoa en el cedazo, esta se licua con jugo de maracuyá y se vuelve a cernir, quedando lista la chicha de quínoa para su degustación.

2.3.2.1.5 La chicha de yuca

La tradición dice que los hombres quichuas no salen al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes "pilches" de casi un litro de chicha de yuca. Con este único alimento trabajan, caminan o cazan hasta el mediodía cuando la toman otra vez. Por la tarde la dosis se repite.

Además de que la chicha es la bebida principal, es lo primero que ofrece a los visitantes que llegan hasta las comunidades quichuas asentadas en el Napo.

La costumbre de esta etnia establece que se debe beber despacio con sorbos cortos. Si se la bebe rápidamente, esto significará que se desea más y ellos llenarán nuevamente el pilche.

Su sabor es algo picante y para quienes la prueban por primera vez es recomendable que filtren con sus dientes los pedazos de yuca que es la materia prima. Cuando se termina se debe colocar el recipiente volteado sobre el piso.

Ingredientes:

- 2 Yucas medianas
- 1 Camote
- 1 Plátano Maduro
- Agua

Preparación

Lo primero es pelar la yuca y cocerla hasta que esté blanda. Cuando está lista se la aplasta en una batea hasta desmenuzarla bien. En un recipiente separado se ralla el camote con agua. Luego se mezcla la yuca y el camote con el mismo líquido que se cocinó. Se deja fermentar durante 24 horas por lo menos. La chicha máximo se puede beber hasta con cinco días de fermentación, luego de este tiempo es demasiado fuerte.

2.3.2.1.6 La chicha de jora

Proceso de elaboración de la chicha de jora

Ingredientes:

- √ Maíz
- √ Cebada
- √ Agua
- √ Clavo de olor
- √ Azúcar

Preparación:

- Seleccionar la mejor calidad de maíz.
- El maíz seleccionado se debe remojar con agua durante 2 días.
- El maíz remojado se coloca en un recipiente, el cual debe ser cubierto con hojas de ahir, o también puede ser colocado en un saco de cabuya, durante unos 8 días hasta cuando el grano empiece a germinar.
- Luego se saca el grano del recipiente y se lo seca en un día de sol, cuando el grano ya este seco, lo llevamos al molino y obtenemos la harina que es llamada “JORA”
- Con la harina de jora ahora vamos a preparar la chicha disuelva la harina en 10 litros de agua y cocine por media hora revolviendo frecuentemente, cierna y deje enfriar.
- Prepare una miel con panela, las hierbas y las especias, (hierba luisa, clavo de olor, cedrón y pimienta dulce) deje hervir, cierna e incorpora a la preparación anterior, tape con un lienzo y deje fermentar por dos o tres días antes de servir.

2.3.2.2 Industrialización y Comercialización de la chicha de jora

Cotacachi pretende industrializar la bebida de los dioses y ya existe un estudio de mercado hecho en Ecuador y los datos son alentadores.

La mayoría de personas, hasta quienes no han probado la chicha de jora, están interesadas en tenerla en la despensa de sus casas.

El primer paso está dado y la construcción de lo que será la planta procesadora está a punto de terminar. Una vez que el lugar esté listo se comprará la maquinaria que servirá para echar a caminar el sueño de que la chicha de jora viaje por el país y otras naciones en donde estén ecuatorianos.

Estados Unidos y España serán los primeros mercados en donde existe la posibilidad de explotar la idea. Primero se hará un estudio para ver qué tan factible es exportar la chicha en esas dos naciones.

Alrededor de 90 mujeres son las beneficiarias directas de este plan. Ellas son las que producen el maíz que se comercializará a la planta procesadora, para que se convierta en chicha.

Hace seis meses se hace una capacitación con mujeres líderes, en donde están 15 que trabajarán en el plan de industrializar la chicha. En la Escuela de Formación les dan todas las herramientas necesarias para que el proyecto sea exitoso.

Katiuska Rubio, coordinadora del proyecto de la Escuela de Formación, dice estar satisfecha con los resultados obtenidos. “Las mujeres podrán llevar dinero a sus hogares. Justamente de eso se trata, de que ellas se valgan por sí mismas y al mejorar la producción del maíz y tener un cliente fijo para venderlo, se completa la cadena productiva”, dice.

En Cotacachi la expectativa es enorme. Más cuando el 80% de la infraestructura en donde estará la planta procesadora está lista. En la comunidad de Turuco, a 10 minutos del centro de Cotacachi, en donde se instalará la planta, los habitantes no tienen otro tema de conversación.

Ellos esperan con ansias el momento en que funcione. “Para nosotros que apenas ganamos para sostener a la familia es una oportunidad de trabajo. Nunca nos imaginamos que se podía hacer esto. Que va a creer que la chicha se podía poner en botellas y que iba a estar hasta en los supermercados”, dice Alirio Campués, habitante de la zona.

Y es que la industrialización de la chicha de jora va en serio. Por ahora las mujeres aprenden todo acerca del maíz y también de agroecología, porque en el plan, las dos cosas van de la mano.

Se tiene previsto que para este año se comprará la maquinaria que servirá para el procesamiento del maíz y los demás ingredientes, hasta convertirse en la chicha envasada.

La chicha de jora es llamada también bebida de los dioses. Se compone de siete granos. Dicen que el ingrediente secreto de Cotacachi es que se la cocina durante varias horas en un fogón de leña. Cuando la industrialicen, esos detalles no se pasarán por alto. Es más, aseguran que si perdería el sabor original no tendría sentido industrializarla.

La idea de llegar a Estados Unidos y España es por la cantidad de migrantes ecuatorianos que existen en esos países. Esperan que cuando se haga el estudio de mercado los resultados sean positivos, porque están listos para que la chicha de jora atraviese las fronteras.

2.3.2.3 Características organolépticas de la chicha de jora

El producto de la fermentación no recibe ningún tratamiento posterior, excepto en algunos casos en que se agrega azúcar.

Entre las características organolépticas a evaluarse están: Color, olor, grado de claridad y sedimento

<p style="text-align: center;">Color</p>	<p>Es variado dependiendo de la materia prima utilizadas en su elaboración</p> <p>El color de la Chicha de Jora elaborada en Ecuador varía de color blanco amarillento a blanco rosa.</p> <p>El color predominante es el pardo claro</p> <p>El color varía a través del tiempo de duración de la fermentación, iniciándose con el color pardo oscuro y tornándose a pardo claro.</p>
<p style="text-align: center;">Aroma</p>	<p>Es "sui generis", esto probablemente por las características particulares de los productos volátiles responsables del aroma de la chicha de Jora.</p> <p>El aroma no varia a lo largo del tiempo de fermentación.</p>

Sabor	<p>Es agridulce, agradable.</p> <p>El sabor es fuertemente influenciado durante la fermentación que se inicia como a maíz dulce pasando por el agridulce y terminando con agrio, poco dulce y ácido.</p>
Grado de Claridad	El grado de claridad de la chicha de Jora es turbio.
Sedimento	Es el resultado de la precipitación de los sólidos insolubles: gomas, proteínas, levaduras, cuando la fermentación ha terminado. Este se incrementa con el tiempo de elaborada la chicha.

2.3.2.4 Uso de la chicha de jora como ingrediente en la preparación de platillos

SECO DE CABRITO

INGREDIENTES:

1 k (2.4 lb) de cabrito, en trozos

2 tazas de chicha de jora

3 cebollas blanca, picadas (se puede reemplazar por cebolla roja)

3 ajíes amarillos frescos, sin venas ni semillas, picados

1/2 taza de culantro, picado

Aceite vegetal, la cantidad necesaria

1 cucharada de ajo molido, ají molido, al gusto

1 cucharadita de orégano

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN:

Limpiar bien los trozos de cabrito, eliminando la mayor cantidad de grasa posible. Verter en un recipiente la chicha de jora, sal, pimienta y los trozos de cabrito. Macerar durante 2 horas aproximadamente.

Echar aceite en una olla y cuando esté caliente agregar el ajo, el ají y el orégano y cocinar unos minutos a fuego medio. Probar el picante y agregar más ají si se desea. Agregar el líquido de la maceración, culantro, ají amarillo, y la cebolla. Mezclar todo.

Secar los trozos de cabrito y dorarlos a fuego alto en una sartén con poco aceite para sellar la carne rápidamente. A medida que se van dorando colocarlos en la olla con los demás ingredientes.

Secar los trozos de cabrito y dorarlos a fuego alto en una sartén con poco aceite para sellar la carne rápidamente. A medida que se van dorando colocarlos en la olla con los demás ingredientes

Dar un hervor y luego bajar el fuego para que se cocine lentamente, tapado y sin hervir por 2 horas aproximadamente. Cocinar hasta que el cabrito esté muy tierno. Chequear la sazón

Si es necesario agregar más agua para evitar que se seque. Agregar unas gotas de limón al final de la cocción.

Acompañar con arroz blanco y yuca cocida. Algunas personas acostumbran acompañarlo con fréjol panamito

La chicha de jora se obtiene en los mercados. Si no fuera posible conseguirla, preparar la receta con cerveza.

ARROZ CON PATO

INGREDIENTES:

- 1 pato
- 2 kilos de arroz
- 2 ajos verdes
- 150 gramos de cebolla
- 250 gramos de frijoles verdes
- 50 gramos de loche
- 3 pimientos
- 2 tazas de chicha de jora
- 1 cucharada de pimentón
- 2 cucharadas de ají panca molido
- Comino
- Culantro
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Limpiamos y cortamos el pato en presas, se aderezan con sal y pimienta. Luego, las frías en una olla durante 15 minutos hasta dorarlas. En la grasa resultante, frías los ajos, la cebolla picada, el ají panca molida, el pimiento y los ajos verdes cortados a lo largo. Una vez que el aderezo este parejo, agregamos las presas de pato doradas junto con el culantro y el loche picado. Después añadimos los frijoles verdes y la chicha de jora. Cocinamos el pato en esta sustancia hasta que las presas estén cocidas, en este momento se sacan de la olla y se echa el arroz. Cocinamos el arroz a fuego lento.

Finalmente, agregamos la sal echamos nuevamente las presas en la olla y revolvemos ligeramente. Cuando se seque el arroz, servimos.

2.3.2.5 Festividades de la chicha

La chicha de jora es una bebida muy tradicional en el Ecuador, ya que lo utilizaban nuestros antepasados, ahora también es utilizada en las fiestas tradicionales como es el INTI-RAIMI o fiesta del sol, en el cual se agradece al Dios Sol por haber obtenido excelentes cosechas de maíz durante el año, se lo celebra en los meses de Julio y Agosto., también se lo consume en las fiestas de la Mama Negra.

En el mes de Mayo también se celebra la fiesta del CORPUS-CHRISTI, en resumen esta bebida se la utiliza durante todo el año en las diferentes fiestas tradicionales que se celebran en nuestro país.

2.3.2.6 CULTURAS DE ECUADOR

A continuación se mencionará algunas de las culturas ecuatorianas en donde es muy frecuente el consumo de chicha.

2.3.2.6.1 Saraguros

El término Saraguro no tiene una definición clara, se dan diversas interpretaciones, pero, lo que sí, se ha llegado a la conclusión, que el nombre está estrechamente ligado al maíz.

Saraguros tiene varias interpretaciones: se considera que antes de la conquista incásica los Saraguros formaban parte de los Paltas. Por los años de 1450 a 1520. Los historiadores señalan que Tupac Yupanqui y luego Huana Capac, al dirigirse al Reino de Quito, fueron dominando pueblos enteros pero, por la resistencia que presentaron fueron castigados y trasladados a tierras del Perú y reemplazados por poblaciones de "mitmaccunas". La historia oral narrada en la población de Saraguro, también aporta la hipótesis del ancestro mitmacuna.

Otra hipótesis afirma que los Saraguros son originarios de Bolivia, basándose fundamentalmente en las similitudes en la vestimenta con los Paquizhapas, Indígenas de la zona Boliviana de Urdaneta.

2.3.2.6.2 Los Otavalos

Encima de una blusa de algodón y unos amplios pantalones hasta la media pierna, los hombres, llevan un pesado poncho de lana azul oscuro, un sombrero de fieltro de ala ancha sobre su peinada trenza y sandalias de tela con suela de cuerda.

Las mujeres, usan un chal anudado a la frente sobre una blusa blanca bordada. Visten dos faldas de lana superpuestas, enrolladas a la cintura y sujetas con cintos hechos a mano. También se peinan en una sola trenza, que cubren con una mantilla.

Los otavalos mantienen muchas de sus tradiciones ancestrales, entre ellas la confección artesanal de tejidos. Los otavalos de la ciudad han creado empresas y subsisten del comercio textil.

Se hallan localizados sobre todo en la región de Imbabura, y viven a una altitud de unos 2.500 a 3.500 mts. Esto es la razón principal por la que siempre se les encuentra envueltos en sus características ropas de lana.

Cultivan maíz, frijoles, patatas, pimientos... en sus parcelas y huertos. Estas propiedades suelen ser muy pequeñas, ya que, por tradición, la tierra heredada es dividida equitativamente entre todos los hijos. Sólo en las laderas altas, fuera de la ciudad, subsisten de sus propias cosechas de cebada, trigo y quínoa.

En las ciudades, muchas familias crían cerdos y aves, que llevan al mercado los sábados; otros trabajan como peones o en la ganadería, pero la forma tradicional de elevar los ingresos familiares en la confección de tejidos, de los cuales son grandes fabricantes y vendedores, a la vez que han logrado adaptar sus habilidades tradicionales a la economía moderna, extendiendo cada vez más su comercio.

Las familias que no se trasladan a las ciudades para trabajar en la industria textil, hacen en casa cestos, sombreros, esterillas, cuerdas, etc. Los otavalos comerciantes han realizado grandes avances económicos a partir de los años cincuenta, labrándose un lugar en el mercado internacional.

Salvo las comunidades de la ciudad de Otavalo, las casas no poseen electricidad ni agua, la cual se trae de los arroyos y se almacena en pozos compartidos por varias familias.

Las viviendas son de adobe, con tejados empinados, y aberturas en las paredes para que salga el humo. Contienen poco mobiliario y un armazón de madera con esterillas de junco para dormir.

En estas zonas, no tan privilegiadas como la ciudad, toda la familia se ocupa de las actividades relacionadas con el tejido.

Los niños se encargan de las tareas más fáciles (como devanar los carretes de hilo), los hombres se ocupan de instalar los telares, y de las tareas de lavado y teñido, mientras que las mujeres, tras las labores domésticas, retiran con los niños las hierbas mezcladas con la lana, y se dedican al hilado y cardado.

Todo ello, para tener listas las prendas para el momento culminante de la semana: el sábado, el día en que todos los Otavalos del país se concentran en la ciudad, en autobús o a pie, para vender y comprar, reunirse con los amigos y beber guarapo.

Todos los años, en la Fiesta de los Corazas, se revive durante tres días, la cultura incaica, en un elaborado espectáculo.

Asimismo, en verano, tiene lugar el acontecimiento social del año, la fiesta de San Juan, que coincide con el Inti Raymi (fiesta inca del solsticio de verano), y se desarrolla a lo largo de dos semanas en las cuales cesa toda actividad.

Este pueblo excepcional conserva su lengua, su forma de vestir tradicional y otras muchas costumbres. A pesar de adaptarse a los tiempos, ha logrado conservar su identidad india, y por ello se les conoce como los indios aristócratas.

2.3.2.6.3 Los Chagras

Se denomina chagra al campesino de los Andes ecuatorianos dedicado principalmente a las faenas ganaderas, generalmente como vaqueros o también como arrieros. Su actual vestimenta se caracteriza por una camisa, poncho, sombrero de paño, bufanda de lana de borrego y zamarro. El origen de su nombre se pierde en el tiempo, aunque algunos estudiosos lo relacionan con la "chakra", palabra kichwa que se relaciona con la tierra para el cultivo.

Tras la llegada de los conquistadores españoles, la vida de los indígenas de los Andes se vio modificada con la introducción de nuevas especies animales como el caballo y las reses.

Tanto los religiosos como algunos terratenientes fueron dueños de grandes haciendas productivas donde se fue desarrollando un interesante modo de vida a partir del siglo XVII.

Así se fue creando este singular personaje denominado chagra, encargado de cuidar el ganado, normalmente mestizos de confianza contratados por los hacendados y en otros casos ellos mismos propietarios pequeños y medianos de tierras y ganado.

Aún hoy se ha mantenido vigente la tradición agrícola y ganadera en algunas haciendas andinas las cuales protagonizan fiestas y celebraciones populares como el famoso Paseo del Chagra de Machachi en julio o las Fiestas del Maíz y del Turismo de Sangolquí en septiembre, oportunidades ideales para que los chagras demuestren sus habilidades y sus mejores galas. Actualmente, el término "chagra" está en un intenso proceso de revalorización cultural.

2.3.2.6.4 Los Shuar

Los Shuar son el pueblo amazónico más numeroso (aproximadamente de 80.000 individuos). Los Shuar habitan entre las selvas del Ecuador y Perú. Los conquistadores españoles les dieron el nombre de jíbaros.

Territorio

El territorio tradicional no está bien delimitado, se supone que se encuentra por las estribaciones de la cordillera hacia el oeste y se extiende hasta las cuencas del río Pastaza, Upano, Zamora y parte de los tributarios del Morona de los cuales se encuentran en Ecuador. Pero también hay grandes concentraciones de shuar en territorio peruano, al norte de sus departamentos amazónicos.

Ni el imperio inca ni España lograron conquistar este territorio. En 1490 rechazaron a los incas y en 1549 hicieron fracasar las primeras incursiones españolas. En 1599 los shuar dirigidos por Kirup expulsaron definitivamente de su territorio a los españoles, quienes les dieron el nombre de jíbaros (también jivaros o xivaros), como sinónimo de salvajes, porque después de matar a sus enemigos los shuar practicaban el ritual del tzantza, consistente en cortar y reducir la cabeza, por un procedimiento que está descrito más abajo.

De hecho, la palabra jíbaro parece ser una deformación de la palabra "xivar" que en lengua shuar significa "gente".

Economía

La economía se basa principalmente en la horticultura itinerante de tubérculos, complementada con la caza, pesca y la recolección de frutos e insectos.

Utilizan el sistema de cultivo de roza y quema. Cultivan yuca, "papa china", camote, maní, maíz, palma de chonta y plátano. El cuidado de la parcela y también la recolección, la preparación de la chicha y la cocina le corresponden a la mujer; la caza y la pesca al hombre.

En la actualidad la mayoría del territorio tradicional de caza está siendo sustituido por pastizales para ganadería, lo que ha traído como consecuencia el agotamiento progresivo del suelo y una menor disponibilidad de tierras.

Esto ha ocasionado la implantación de un patrón de asentamiento sedentario, el mismo que está produciendo cambios en su sistema socioeconómico.

Tradicionalmente el asentamiento fue disperso, zonificado de acuerdo a las relaciones de parentesco. Actualmente se integran a la estructura político administrativa de la Federación Shuar, y otras organizaciones como FINAE, OSHE, FIPSE, CISAE.

Hay varias unidades llamadas "centros", vinculados en torno a una zona comunal, que es la plaza donde funcionan servicios tales como escuela, capilla centro de salud, campos de juego y lugar de reuniones sociales. Su territorio está delimitado por el número de familias que conforman y es reconocido por las autoridades.

2.4 METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la investigación se utilizará el método histórico que consistirá en la recopilación de datos históricos de ambos países, citando y haciendo referencia en forma general de las diversas culturas, información encontrada en los libros, fichas bibliográficas e información que hoy en día se encuentra en el Internet; el analítico que consistirá en analizar las características esenciales de la elaboración de la chicha a fin de conocer los ingredientes que la conforma; y el comparativo, que consistirá en concretar aquellas características que coincidan en la elaboración de las chichas a través de su desarrollo y que actualmente permanecen.

Dicha información debe ser la mas concisa, concreta, clara y sobre todo que se la pueda obtener desde fuentes confiables, ya que será un aporte para el tema que se está tratando y servirá como contribución a la investigación realizada.

CAPÍTULO III

ANÁLISIS COMPARATIVO

3.1 Comparación de géneros

A continuación se describirá las propiedades de cada género que se utiliza en la preparación de la chicha.

PRODUCTO	ECUADOR	CHILE	ANALISIS
MAIZ	<p>Planta americana de la familia de los gramíneos, especie Zea Mays Linneo. El maíz es un cereal de grano grande y está formado por los siguientes elementos principales, Cáscara, Endospermo y Albumen y Germen.</p> <p>Se utilizaba en la elaboración de la chicha de Jora y la chicha del Yamor</p>	<p>Aquí se acostumbraba a masticar el maíz.</p> <p>Se utilizaba en la elaboración de la chicha de muday (muku)</p>	<p>Bueno podemos decir que el maíz era utilizado en ambos países de similares maneras en el periodo prehispánico con la diferencia que en Chile se mascaba el maíz.</p>
	<p>Morocho, en quichua muruchu, es una variedad de maíz de</p>		<p>Era uno de los diferentes tipos de maíz</p>

<p>MOROCHO</p>	<p>color blanco y muy dura. También puede ser amarilla, pero ésta se utiliza en la Sierra como alimento para las gallinas.</p> <p>Se utilizaba en la elaboración de la chicha de Morocho y la chicha del Yamor</p>		<p>indispensables para la elaboración de esta chicha.</p>
<p>HIERBA LUISA</p>	<p>Se caracteriza por un aroma que recuerda al del limón.</p> <p>Se utiliza en gastronomía como especia y para preparar una infusión digestiva y refrescante.</p>		<p>Muy usada como para dar un agradable sabor a las diferentes preparaciones de chicha en el Ecuador.</p>
<p>CLAVO DE OLOR</p>	<p>Son los botones (flores que aún no abren) secos del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae, nativo de Indonesia), y son usados como especia en las cocinas de todo el mundo.</p>		
	<p>Los huevos de las aves constituyen un</p>		

<p>HUEVOS</p>	<p>alimento habitual y básico en la especie humana, se presenta protegido por cáscara y su contenido es proteínas y lípidos.</p> <p>Utilizado para la elaboración de la chicha huevona</p>		
<p>AGUA ARDIENTE</p>	<p>Aguardiente es el genérico de bebidas alcohólicas destiladas, de entre 29 y 40 grados, aunque pueden pasar los 70 grados. Pueden ser bebido puro, añejado, aromatizado o mezclado con agua u otros líquidos.</p> <p>Utilizado para la elaboración de la chicha huevona</p>	<p>En Chile también se llama chicha a las bebidas obtenidas de la fermentación de diversas frutas; y que en algunos lugares también es mezclada con un aguardiente o similar.</p>	<p>En estos dos países la utilización de esta bebida alcohólica era muy frecuente en sus diferentes bebidas.</p>
<p>MARACUYA</p>	<p>Son varias las especies de la familia de las Pasifloráceas que dan frutos comestibles, entre ellos la fruta de la pasión o maracuyá, de sabor ligeramente</p>		<p>Utilizada para acelerar la fermentación de las chichas.</p>

	acídulo y muy aromática.		
QUINOA	<p>La quinua fue cultivada en los Andes bolivianos, peruanos y ecuatorianos desde hace unos 5000 años. Al igual que la papa, fue uno de los principales alimentos de los pueblos andinos preincaicos e incaicos.</p> <p>Utilizado en la elaboración de la chicha de quínoa.</p>	Utilizado en la elaboración de la chicha de quínoa.	En un pasado similar, los dos países tenían la costumbre de consumir la chicha de quínoa.
UVA		<p>La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir agraz, mosto, vino y vinagre.</p>	En el centro de Chile, la chicha se prepara como un fermentado de uvas más rústico que el vino, el cual se suele consumir en abundancia en todo el territorio chileno en días festivos como las Fiestas

			Patrias, con harina tostada se llama chupilca..
MAQUI		Es un árbol de tamaño mediano (4 a 5 metros de altura), que crece en terrenos especialmente húmedos. Florece en primavera y su fruto está maduro en verano.	
ALGARROBA		El fruto, llamado algarroba o garrofa, es una vaina coriácea de color castaño oscuro, de 1 a 3 dm de longitud, que contiene una pulpa gomosa de sabor dulce y agradable que rodea las semillas.	Utilizado en la elaboración de la Chicha de Algarroba.
		Es un arbusto de la familia de las mirtáceas, nativa del centro y sur de	

<p>MURTILLA</p>		<p>Chile y de zonas aledañas en Argentina; se cultiva por sus frutos, de agradable sabor y aroma, que se emplean en gastronomía.</p> <p>Utilizado en la elaboración de la Chicha de Murtilla.</p>	
<p>MOLLE</p>		<p>Es un árbol de copa abierta, muy ramificado y con ramas colgantes.</p> <p>Posee flores pequeñas en panículas y sus frutos tienen forma de racimos de color rosado, con una semilla. Las hojas del molle tienen un olor penetrante, muy característica de la especie.</p> <p>Utilizado para la elaboración de la Chicha de Molle</p>	

3.2 Comparación Organoléptica

En el siguiente punto se describirá las características del tipo de chichas de los dos países analizados en la investigación.

CHICHA	COLOR	SABOR	AROMA	TEXTURA
MUDAY	Amarillo	Amargo	Agradable	Espeso
MURTILLA	Dorado	Dulce	Agradable	Ligera
YUCA	Blanco	Dulce	Fermento	Espeso
YAMOR	Amarillo	Agradable	Fermento	Espesa
QUINOA	Café	Agridulce	Agradable	Ligera
CHOCHO	Habano	Agridulce	Agradable	Ligera
JORA	Pardo	Agridulce	Fermento	Ligera
MOROCHO	Blanca	Dulce	Agradable	Semi espesa
UVA	Púrpura	Dulce	Refrescante	Semi denso

3.3 IMPORTANCIA DE LA CHICHA EN LAS CULTURAS ECUATORIANA Y CHILENA

Con frecuencia la elaboración y consumo de estas bebidas, estaba íntimamente relacionada con el ciclo agrario de siembra y cosecha, para favorecer el poder fecundativo de la tierra y el pedido de lluvias, con ceremonias religiosas relacionadas con la fecundidad, etc.

La chicha era un óptimo vehículo de comunicación, integrada a las funciones sociales y comunitarias.

El consumo de chicha estaba muy vinculado a la vida social y a los momentos trascendentes de la vida de las personas: nacimientos, matrimonios, muertes, inauguración de una vivienda, mingas por siembras, cosechas, etc. y también a las grandes ocasiones de la vida comunitaria como ceremonias rituales, preparación a la guerra, etc.

Tenía un rol determinante en los hábitos alimentarios, sumando un aporte calórico no desdeñable a la dieta en particular después de grandes esfuerzo, como es el caso de las mingas vistosamente regadas. En algunos casos se le atribuía también un rol medicinal.

3.3.1 La minga

Era una forma de cooperación y de ayuda mutua relacionada con la actividad agraria (sembrar, desmalezar, cosechar), pero también necesaria a la construcción de una casa, de un camino u otro.

La participación al trabajo colectivo era agasajada con chicha y comida, lo que entraba en el engranaje de reciprocidades. Se organizaba el trabajo de tal manera que la bebida estuviera pronta en la fecha señalada.

La mezcla de chicha con harina tostada se llamaba chupilca o cupilca según Augusta¹ (1966:106), preparación también citada por Baeza² (1936:185), para la chicha de huingán (*Schinus polygama*).

Es una combinación altamente calórica, cuyo hábito de consumo perdura hasta nuestros días, en el caso de las mingas.

3.3.2 Muerte

En el ritual que acompañaba la muerte, las libaciones de chicha tenían un rol esencial. Se honoraba al difunto bebiendo a su alrededor durante el velorio.

Entre los pueblos andinos: “...en la muerte y entierros de sus difuntos tienen también grandes abusos y supersticiones; hacen el Pacaricuc”, que es la despedida del finado, ceremonia que suele durar cinco días en los cuales ayunan no comiendo sal ni ají, sino maíz blanco y carne.

Velan al muerto toda la noche con cantos. “Sacan al difunto y cierran la puerta donde se estuvo velando y no se sirven más de ella”.

En algunos pueblos a los 10 días de la muerte se junta la parentela y los vecinos, lavan la ropa del finado, comen y beben. El primer bocado mascado, lo tiran al suelo.

Acabada la borrachera vuelven a casa y barren la habitación del muerto, cantan y beben, esperando hasta la noche siguiente la llegada del ánima, que dicen que ha de venir a beber y comer.

¹ FRAY, F.J. Augusta, DICCIONARIO ARAUCANO-ESPAÑOL, Editorial San Francisco, Chile 1966, pág 106.

² BAEZA, V. M., PLANTAS CHILENAS DE FRUTO COMESTIBLE, Santiago de Chile 1936, pág 185.

3.4 COMPARACIÓN ENTRE LAS CHICHAS DE ECUADOR Y CHILE.

3.4.1 Aspecto Religioso

El arraigo a la chicha en estos países estaba vinculado a sus dioses y unido al ciclo agrario y al ciclo de vida en ceremonias o eventos colectivos.

Era un instrumento para invocar la protección de los dioses en los rituales ceremoniales, para mantener o recuperar la salud, obtener buenas cosechas, conservar la fertilidad y la salud de los animales, etc.

También estaba presente en los ritos de pasaje y en particular en el momento del deceso y en el recuerdo de los extintos.

3.4.2 Aspecto socioeconómico

La chicha es mayormente consumida por los sectores medios y populares de estos países.

La chicha prácticamente es la cerveza de las comunidades indígenas. La posición de los consumidores depende de su situación social.

Es consumida por agricultores, jornaleros, obreros de construcción civil. En las fiestas religiosas tradicionales la bebida generalizada es la chicha, se ofrece a los devotos.

En el campo, para las costumbres de matrimonio, bautizo, sepelio, misas, cumpleaños, la bebida obligatoria es la chicha.

3.4.3 Aspecto sociocultural

En el aspecto sociocultural se determinará las diferentes culturas establecidas en Ecuador y Chile

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este capítulo se expondrá las conclusiones obtenidas a lo largo del estudio, así como de cuáles son nuestras recomendaciones para rescatar el consumo y elaboración de la chicha.

4.1 Conclusiones

- El propósito principal del actual estudio es el realizar un análisis comparativo entre las chichas de Ecuador y Chile, con la finalidad de concertar los ingredientes utilizados en la elaboración de la misma.
- Las destrezas gastronómicas de las diferentes culturas se vieron constantemente impulsadas a desarrollarse debido al latente incremento de la población y por ello mejorando las técnicas culinarias en la preparación de la chicha.
- En base a la recopilación de datos de las chichas se concluye que la importancia de esta bebida será fundamental para las culturas de estos dos pueblos, aprovechando las distintas oportunidades ecológicas que las tierras les brindan.

4.2 Recomendaciones

- Es fundamental que la actividad gastronómica realice un análisis comparativo de los ingredientes utilizados en la elaboración de la chicha, con la finalidad de concientizar a las personas el aporte nutritivo que brinda la chicha.
- Las autoridades deben brindar mayor apoyo a los pobladores para el desarrollo de las diferentes actividades culturales en el que se consume la chicha con la finalidad de establecer las posibles ventajas y desventajas en las diferentes técnicas y/o procedimientos utilizados para la elaboración de la chicha.
- Es primordial organizar encuentros regionales que permitan uniformar criterios y parámetros relacionados con el consumo de la chicha, ya que es un legado gastronómico de nuestros ancestros, el cual nos permitirá rescatar nuestra identidad cultural, es por esto que debe ser considerado y valorado como patrimonio cultural de la nación.

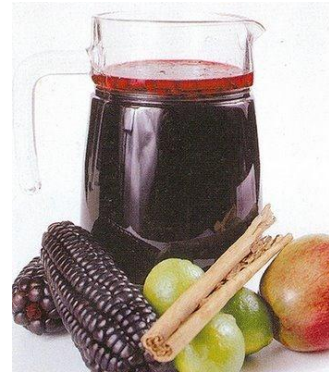
BIBLIOGRAFIA.

- BAEZA, V. M. 1936. Plantas Chilenas de Fruto Comestible. Rev. Ch. de Hist. Nat. 40:181-187. Santiago, Chile
- CUVI, Pablo “Recorrido por los sabores del Ecuador” Primera edición, Imprenta Mariscal 2001, Quito-Ecuador, 205 págs
- D·OLWER, Nicolau, Luis. 1963. Cronistas de las Culturas Precolombinas. Antología, Prólogo y Notas de Luis Nicolau d’Olwer. Fondo de Cultura Económica. México, D. F
- FRAY, Augusta, F. J. (de). 1966. Diccionario Araucano-Español. Tomo I. Imprenta Editorial San Francisco. Padre las Casas (Chile).
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Chicha>
- <http://www.atlasdeladiversidad.net/ca/node/3248>
- INEDITEC S.A., “Cocina Tradicional Ecuatoriana” Internacional Ediciones Técnicas, diciembre 1999, Guayaquil-Ecuador, 104 págs.
- OVALLE, Alonso (de). 1978. Histórica Relación del Reino de Chile. Selección, prólogo y notas de Walter Hanisch. Editorial Universitaria. Santiago de Chile..
- PARDO, O. 2004. Las chichas en el Chile precolombino. (Basado en un trabajo presentado en el XII Congreso Ítalo-Latinoamericano de Etnomedicina "Nuno Álvares Pereira" (Río de Janeiro, Brasil, 8-12 de Septiembre 2003). Chloris Chilensis Año 7 N° 2. URL: <http://www.chlorischile.cl>.
- RIOFRIO, Martha “La cocina Ecuatoriana paso a paso” © 2003 Lexus Editores, España, 272 págs

ANEXOS



CHICHA DE JORA



CHICHA DE UVA



CHICHA DEL YAMOR



CHICHA DE YUCA



SEMILLAS DE MOLLE



ALGARROBO



CHICHA DE QUINOA

CULTURAS



MAPUCHE



OTAVALEÑA



ATACAMEÑO



SARAGUROS