

**CHICHAS DE UNA REGION RURAL  
DE LA  
COSTA ATLANTICA COLOMBIANA**

Por YOLANDA MORA DE JARAMILLO

Cuatro Bocas es una aldea rural (1) del Departamento del Atlántico, compuesta de 22 casas y habitada, más o menos, por 154 personas. Está situada sobre "la carretera del algodón" que comunica a Barranquilla con los pueblos de Tubará, Juan de Acosta, Saco, Galerazamba, y se prolonga por el Departamento de Bolívar hasta Cartagena. Dista de Barranquilla 18 kilómetros, y de Tubará, de cuyo Municipio forma parte como Inspección de Policía, unos 7 kilómetros. Tiene una temperatura media de 28,5°. Sus habitantes practican una agricultura extensiva de subsistencia en sus *rozas* o *parcelas* que reciben en préstamo de varios propietarios por un plazo determinado, a condición de devolverlas sembradas de pasto; en ellas cultivan maíz, millo, yuca, guandul, auyama y patilla. Estos campesinos tienen como actividad complementaria la producción de carbón de leña, con fines comerciales.

#### *La bebida en el régimen de trabajo.*

Cuando el campesino de Cuatro Bocas va a trabajar a su *roza*, se levanta entre las 6 y 6.30, toma su desayuno, afila su machete (2), carga su calabazo en una mochila, y sale de su casa hacia las 8 de la mañana. El desayuno para la mayoría de la gente de esta localidad consta, generalmente, de café negro con bollo de maíz. A veces el padre de familia come pescado asado. Este es siempre el llamado "chivo", que se compra seco en el mercado de Barranquilla, pescado de baja calidad y por consiguiente, el más barato. En muy contados casos pueden comer entre toda la familia un bofe de res asado. Algunos hombres dicen que aunque tengan la posibilidad de comer pescado o un pedazo de carne salada al

desayuno, no lo hacen, para evitar —según ellos— la sensación de sed que durante toda la jornada los mortifica, cuando se han permitido ese plato extra en la primera comida del día.

En toda esta región la jornada de trabajo es continua, de 7 u 8 a. m. a 3 p. m., y lo general es que sólo a esta última hora el jefe de familia o trabajador agrícola, regrese a la casa a tomar el almuerzo. Si ese día no se trata de una tarea estrictamente agrícola sino de descargar un horno de carbón, entonces se levanta más temprano. A las 4 de la mañana ya está en pie, pues tiene que “ganársela al sol”. No quiere que llegue el mediodía estando él todavía en lo más fuerte del trabajo: el vaho caliente que despiden el horno al ser removido para separar el carbón de la mezcla de tierra y cenizas que queda al terminar el proceso de la fabricación de aquél, y el sol ardiente, harían demasiado penosa su labor. En ese caso saldrá sin desayuno, y la esposa, acompañada de uno o dos hijos pequeños, va a llevárselo, a las 8 de la mañana. Así, el agricultor permanece en el campo alrededor de 7 horas sin comer, y la única posibilidad de renovar sus fuerzas está en tomar lo que haya llevado en el calabazo. En raras ocasiones, si trabaja al lado de una roza que sea de su propiedad y donde hay mazorcas, puede asar una o dos de ellas si está acompañado de alguno de sus hijos pequeños.

Durante el trabajo hay un momento de mucho calor en el que se debe reposar y calmar la sed o el hambre, y entonces busca la sombra del matorral, debajo del cual ha dejado su calabazo. Si se está acompañado, y esto es lo más frecuente, pues el cuatroboqueño trata de organizar sus tareas en compañía por lo menos de otra persona, se charla y se fuma, y si se está utilizando el machete, lo vuelve a afilar mientras conversa. Una vez refrescado, continuará en su oficio. En los excepcionales casos en que le llevan el almuerzo a la roza, uno o dos de sus hijos, éstos participan también de la bebida que su padre ha llevado, y si alguien que pasa por ahí se acerca a mirar y cambiar unas palabras, es invitado a tomar un trago. De ahí la importancia que en la vida del agricultor y de su familia tiene el calabazo.

#### *El calabazo.*

De la fruta del totumo (*Crescentia Cujete*) fabrica el habitante de Cuatro Bocas, los calabazos para llevar al trabajo con

alguna bebida, chicha, agua de maíz o agua de panela, y para guardar líquidos en la casa. La fabricación consiste en sacarle la pulpa por un agujero practicado en su parte superior. El calabazo se deja al sol hasta que esté completamente seco. Luégo se lava con agua hirviendo y queda listo para ser usado. Lo general es que los calabazos más grandes sean comprados en otro pueblo o en el mercado de Barranquilla, pues es raro encontrar en la región frutos del totumo de tamaño mayor al regular. También emplean este fruto para fabricar cucharas y totumas que utilizan como recipientes para comer. Para hacer las totumas el procedimiento consiste en partirlas por la mitad en sentido transversal y sacarles la pulpa. Para hacer las cucharas se parte el fruto en el sentido vertical, en secciones de cuatro y hasta cinco centímetros de anchas. En las cocinas se ven, también, calabacitos colgados de una cabuya que pasa por dos agujeros perforados cerca del borde; estos pequeños calabazos sirven generalmente para guardar la sal. Ninguna de estas vasijas se adorna con incisiones ni pinturas.

#### *La chicha y sus clases.*

El término chicha en esta región de la costa atlántica colombiana, denota en algunos casos, más bien una bebida resultante de macerar un fruto, revolverlo con agua y agregarle dulce para tomarlo, sin que exista la condición de la fermentación. A veces la fermentación se presenta, como en el caso de la chicha de yuca, la cual es preferida por algunos "con su puntico", quizás al tercer día, aunque muchas veces se consume también el mismo día de su preparación. Este concepto puede ser mejor ilustrado con la receta de la chicha de patilla (*Citrullus vulgaris*. Schrad) que es la siguiente: se parte la patilla por la mitad y se machuca con una cuchara la pulpa rosada. Se le agrega azúcar y se cuele. "Queda lista para tomar. Nunca se deja para otro día, porque la patilla que no se consume inmediatamente desarrolla un veneno activo". Es decir, el término *chicha* podría ser, a veces, aceptado como lo que se llamaría en el interior de Colombia un *sorbete* o *refresco*, y en este caso de la patilla, la creencia popular en el veneno de la chicha trasnochada se podría explicar por el temor a ingerir una bebida cualquiera trasnochada que se ha podido alterar.

En Cuatro Bocas se elaboran varias clases de chichas: de maíz (*Zea Máys*. L.) zarazo, que es el estado intermedio del maíz,

entre la mazorca o maíz verde y el jecho o seco; de maíz blanco seco; de millo (*Sorghum vulgare. L.*), yuca (*Maniholt. spp.*), corozo (*Aiphanes caryotifolia. H. B. K.*), cereza (*Mapighia Punicifolia. L.*). La de patilla misma no es preparada con frecuencia. Se prefiere, en gracia a la rapidez, comerla casi siempre como fruta.

Estas chichas son preparadas no sólo para el calabazo que se lleva al trabajo, sino para el consumo en la casa como acompañamiento de las comidas, y para “entretención” —mediasnueves u onces— entre las horas de comida (3). Aún los pequeños, los niños de un año de edad, ya reciben su poquito de chicha y la toman con agrado. Ni en su preparación, ni en su consumo hay ningún aspecto ceremonial, ni el campesino la toma con finalidad distinta a la de buscar un refrescante o alimento. En las fiestas, en los velorios, y cuando quiere embriagarse, toma cerveza y a veces también ron. Por otra parte, cada dueña de casa elabora sólo una pequeña cantidad que durará a lo sumo tres días y que no alcanza a fermentar lo suficiente para producir embriaguez. No se le agregan elementos extraños, y nadie piensa fabricar chicha para dejarla fermentar y venderla; su uso es estrictamente doméstico, y ningún hombre espera emborracharse con la provisión que lleva al trabajo. Se puede decir, pues, que la chicha allí no es el “agrico licor popular” que origine un “problema médico-social”. (Bejarano, 1950, páginas 92, 39, 15, respectivamente).

#### *Fabricación de las diferentes clases de chicha.*

Estas chichas se elaboran de la siguiente manera:

*Chicha de maíz zarazo.* Raspan —rebanan— el maíz con un cuchillo, para quitar los granos de maíz de la maretusa o tusa, y lo muelen en un molino de hierro de donde cae a una batea de madera; lo mezclan con agua y lo cuelan en un rallo hecho de una lata de manteca, que se ha perforado con una puntilla. Ponen esta colada a cocinar durante una hora, al cabo de la cual ya está convertida en natilla. Esta se aclara con agua, se bate, y se le agrega panela raspada. Así queda lista para tomarse el mismo día o al día siguiente.

Las vasijas en que se cocina son por lo general de aluminio. Raramente se ven ollas esmaltadas, y no tienen de barro.

*Chicha de maíz blanco seco.* Cocinan el maíz blanco seco hasta que esté bien blando. Lo muelen y lo mezclan con agua y panela. Vierten la chicha en un calabazo. La consideran muy fresca y de gran alimento.

En Cuatro Bocas consumen maíz blanco sólo cuando lo compran seco en Barranquilla, pues el cultivado en la localidad es únicamente maíz amarillo.

*Agua de maíz.* Al agua en que se ha cocinado el maíz, sea para hacer bollos o para chicha, se le agrega panela y así es aprovechada como bebida refrescante y nutritiva.

*Chicha de millo.* Con la ayuda de un mazo de madera se desgranar las mazorcas de millo en el pilón, especie de copa gigante tallada en un tronco de madera, que se puede ver todavía en casi todas las casas. Se ventea el grano en una batea para separarle la pelusa, se lava y se vuelve a pilar. La mitad de él se cocina en agua durante una hora y luego se revuelve con la mitad cruda. Se deja enfriar el todo y se muele. Se deslíe esta masa en agua y se pone a cuajar al fogón. Luego se le agrega a la natilla resultante un poco de agua para aclararla, además, azúcar, o más frecuentemente panela, y se toma como una colada el mismo día, o como chicha, ya un poco fuerte, al día siguiente.

Esta chicha, en Semana Santa, sirve para acompañar el plato con cuatro dulces —de guandul, (*Cajanus Indicus. L.*), papaya (*Carica papaya. L.*), arroz de leche con coco (*cocos nucifera. L.*), y tomate (*Lycopersicum esculéntum*)—, que se ofrece en estos días a las visitas.

*Chicha de yuca.* Se pela la yuca, se corta en trocitos y se cocina. Luego se machuca con un palo o con una cuchara grande de madera hasta obtener una especie de masa o papilla. Con la misma agua en que se cocinó se bate con una cuchara de totumo. Se le echa panela para que no se ponga babosa. Si no hay panela se le agrega batata (*Ipomea batatas. L.*) cruda y se bate más. No se tapa porque coge olor a fango, “se pone maluca”, según expresión típica de la región. Al día siguiente se cuela, se le agrega más dulce y se vierte en una vasija, “ojalá en una olla de barro”, o en un calabazo especial para la chicha de yuca, previamente curado con agua de panela fermentada. Al segundo día está lista. Sirve para tres o cuatro días. Al cuarto día está tan fuerte que con una

toma se emborracha el consumidor, pero lo más frecuente es que no alcance a durar tanto. Las gentes de la región dicen de esta chicha que refresca, alimenta y es muy sabrosa. La llaman "La Mocana", lo que podría sugerir que su preparación sea herencia de los *Mocaná*, pobladores precolombinos de la región, un subgrupo considerado por Rivet "como una tribu de los Malibú, a quienes incorpora a la gran familia Carib". (Escalante, 1955, página 37).

La chicha de yuca es la que más entusiasmo despierta. Es menos frecuente que las anteriores, pues no sólo está condicionada su preparación a la cosecha, única en el año, de este producto, sino que, de acuerdo con las creencias locales, el rallado y manejo de la yuca sólo puede hacerse por personas que no estén con gripa, ni con herida o infección, ni por mujeres parturientas o menstruantes. Por ser la yuca uno de los alimentos más "fríos" (4) se agravaría con ella cualquier enfermedad "fría", no sanarían las heridas, y en el caso de la parturienta, además de hacerle daño a la madre, se enfermaría de cólicos el lactante y no le sanaría su ombligo.

*Chicha de corozo.* Se cocinan los corozos. Se exprimen con las manos y se cuelan en colador de alambre o de lata agujereada. Se endulza con azúcar la cantidad que se va a tomar el mismo día. El resto se guarda en el calabazo de la casa, sin dulce. Cuando se saca de éste, sea para tomar en la casa o para llenar el calabazo de llevar a la roza, se endulza.

*Chicha de cereza.* Se elabora de la misma manera que la de corozo.

#### *Estacionalidad de las chichas.*

La chicha de maíz seco se puede preparar en cualquier tiempo, pues este maíz es obtenible durante todo el año en el mercado de Barranquilla. Lo mismo sucede con el agua de maíz que, como ya lo vimos, es un subproducto de preparaciones a base de maíz seco. Por ser la panela elemento que se consigue en todo tiempo, la preparación del agua de panela puede ser diaria. No así la preparación de las otras chichas, que está supeditada al tiempo de la cosecha. Por lo tanto, para el habitante de Cuatro Bocas las posibilidades de elaborar las otras chichas son las siguientes:

A fines de agosto, la de maíz zarazo, cuando ya se está secando el maíz que se empezó a coger a principios de agosto, y que se había sembrado en mayo.

En noviembre, cuando se cogen silvestres el corozo y la cereza. La única reserva que existe en varias personas para la recolección del corozo, es el temor a las culebras venenosas, especialmente a la Cascabel (*Crotalus Durissus*) que acostumbra buscar el abrigo que forman las hojas secas de la palma, caídas alrededor del tronco.

A principios de diciembre, de maíz zarazo otra vez, pues por este tiempo se está secando el maíz que se empezó a cosechar del 15 de noviembre en adelante, y que se había sembrado en septiembre en el *veranillo*.

En diciembre pueden hacer chicha de yuca, pues se cosecha ya la sembrada en mayo. Hay la posibilidad de seguirla tomando unos meses más, pues ellos acostumbran dejar la yuca en tierra a veces hasta 6 meses después de la cosecha, para ir sacando la cantidad que la familia va necesitando.

En enero y febrero, chicha de millo, cuando se cosecha el sembrado en mayo del año anterior.

En marzo, chicha de millo, cuando se cosecha el sembrado en agosto del año anterior.

Lo ideal para unas familias es que se lleve chicha en el calabazo. Cuando se lleva agua de panela se dará siempre una explicación, una excusa, como la falta de tiempo para hacer aquella. Llevar chicha es lo que tiene prestigio, aunque parece que lo más frecuente es que no se lleve, y en realidad, en algunas pocas casas la preparan sólo intermitentemente. Una persona forastera nos informaba que las mujeres de la localidad no eran tan activas como las de otros sitios, y que por eso resolvían fácilmente la cuestión de la provisión del calabazo con agua de panela, y que daban como explicación de su conducta su falta de afición a la bebida. Sin embargo, es sabido que casi sin excepción, toda persona de la comunidad se siente bien atendida cuando se le ofrece chicha, la recibe con agrado y siempre la toma con placer.

#### NOTAS

- (1) Para esta denominación sigo la clasificación de Max Sorre, en su definición del poblamiento rural: "...las agrupaciones de 2 a 25 casas que albergan de 15 a 120 habitantes son las 'aldeas' (B). Se podría pregun-

- tar si en algunos casos el límite superior no debería ser elevado a 150". (Traducción mía). (Sorre, 1952, páginas 92-93).
- (2) El machete o *rula*, para cortar leña; el sable o *casanga*, para cortar bejucos y maleza; el hacha, el cavador y el *espeque* o chuzo, son las herramientas empleadas por el campesino de Cuatro Bocas.
  - (3) Como "entretención", en los tiempos de cosecha de mazorcas, las asan a toda hora en el fogón y comen de ellas grandes y chicos. Cuando ha pasado esta época, reciben "algún pedazo de banano, pan, chicha o agua de panela", o "mazamorra de harina de maíz seco". Pero esto no es lo general, y así, en abril, mayo, y principios de junio, cuando en las *rozas* ya no queda nada de lo cosechado, ni todavía hay productos de lo recientemente sembrado, es cuando pasan por los peores meses del año, cuando no hay mucho ni muy poco para calmar el hambre entre las comidas.  
En nuestro estudio antropológico sobre una comunidad de la costa atlántica colombiana, en preparación, trataremos detenidamente este y otros aspectos generales de la conducta alimenticia del grupo.
  - (4) Se refiere al concepto popular común a toda Hispanoamérica, por ser herencia española, "del calor y frío como cualidades del cuerpo, de tipos de enfermedad, de alimentos y yerbas", concepto que no se refiere a la temperatura real "sino a cualidades innatas de las sustancias". En busca de un equilibrio roto con la enfermedad, el que sufre de enfermedad "fría" deberá preferir los alimentos calientes y viceversa. (Foster, 51, páginas 20-21). Sobre el mismo tema, en la costa atlántica: (Reichel Dolmatoff, 1961, páginas 282 y 290).

#### BIBLIOGRAFIA

- Bejarano Jorge.—*La derrota de un vicio*. Editorial Iqueima. Bogotá. 1950.
- Escalante Aquiles.—Los Mocaná. En *Divulgaciones Etnológicas*. Volumen IV, número 6, Barranquilla. 1950.
- Foster George M.—*Análisis antropológico intercultural de un programa de ayuda técnica*. Instituto Nacional Indigenista, México, D. F. 1955.
- Reichel Dolmatoff, Gerardo and Alicia.—*The People of Aritama*. Routledge & Kegan Paul, London, 1961.
- Sorre Max.—*Les Fondements de la Géographie Humaine*. Tome III, L'Habitat Librairie Armand Colin. Paris. 1952.