

UCUENCA

Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación

Carrera de Historia y Geografía

**Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en la parroquia de Jima,
desde mediados del siglo XX.**

Trabajo de Titulación previo a la Obtención
del Título de Licenciado en Ciencias de la
Educación en Historia y Geografía

Autor:

Christian Fernando SichiQui Ortega

CI: 0106121957

crsthiansichiqui9@hotmail.com

Tutora:

Mg. Nancy Catalina Carrasco Aguilar

CI: 0102753795

Cuenca - Ecuador

28 – junio - 2022

Resumen

La chicha de jora, es una bebida muy importante en la historia del ser humano de los Andes, ya que lo ha acompañado desde sus inicios hasta la actualidad. Ahora bien, al ser una bebida tan relevante en el desarrollo del territorio, se propuso conocer los cambios y continuidades que ha atravesado su proceso de elaboración y consumo durante los últimos 50 años. De este modo, se realizó la investigación en la parroquia Jima perteneciente al cantón Sigsig de la provincia del Azuay, ya que la zona mencionada posee una larga relación con la bebida fermentada pues se ha llevado realizando durante mucho tiempo. Ahora bien, el estudio mencionado se realizó a través de la revisión bibliográfica, la entrevista y la observación participante, pues en la parroquia se dialogó con un grupo de personas conocedoras y sus voces estén autorizadas para tratar el tema investigado.

La información vertida por los entrevistados, nos ayudó a evidenciar que la elaboración y consumo de chicha de jora, es una tradición que se encuentra arraigada entre los habitantes de Jima, ya que se ha mantenido hasta la actualidad a través de la enseñanza oral y generacional. Sin embargo, el mayor problema y amenaza que sufre esta bebida en la parroquia, es la notable reducción en la cantidad de elaboración, ya que cada vez se realiza menos chicha de jora, esto se debe principalmente a un cambio de actividades económicas y productivas en la parroquia, así como a otros factores como los avances tecnológicos que trae consigo la contemporaneidad.

Palabras clave: Chicha de jora. Jima. Cambios y continuidades.

Abstract

The chicha de jora is a very important drink in the history of the human being in the Andes, since it has accompanied him from its beginnings to the present. Now, being such a relevant drink in the development of the territory, we set out to learn about the changes and continuities that its production and consumption process has gone through during the last 50 years. In this way, the investigation began in the Jima parish belonging to the Sigsig canton of the province of Azuay, since the mentioned area has a long relationship with the fermented beverage since it has been carried out for a long time. Now, the study of the mentioned place was carried out through the bibliographic review, the interview and the participant observation, since a group of people who are from the parish and their voices are authorized to deal with the investigated topic was chosen.

The information provided by the interviewees helped us to show that the elaboration and consumption of chicha de jora is a tradition that is rooted among the inhabitants of Jima, since it has been maintained until today through oral and generational teaching. . However, the biggest problem and threat that this drink suffers in the parish is the notable reduction in the amount of elaboration, since less and less chicha de jora is made, this is mainly due to a change in economic and productive activities in the parish, as well as other factors such as the technological advances that contemporaneity brings with it.

Keywords: Chicha de jora. Jima. Changes and continuities.

UCUENCA

Índice

Introducción:.....	10
1. Repaso histórico de la chicha de jora desde sus inicios hasta la actualidad.....	12
1.1 Bebidas fermentadas y destiladas.....	12
1.2 Chicha de jora.....	14
1.2.1 La chicha de jora y los incas.....	15
1.2.2 Breve reseña de la chicha de jora en el Ecuador.....	17
1.2.3 La chicha en la colonia.....	19
1.2.4 Período Republicano.....	21
1.2.5 La chicha de jora en la actualidad.....	22
1.3 Métodos y utensilios utilizados en la elaboración de la chicha de jora.....	24
1.4 La chicha de Jora en la parroquia Jima.....	28
1.4.1 Antecedentes generales de la parroquia.....	28
1.4.2 Hidrografía y clima.....	28
1.4.3 Cómo llegar a Jima.....	29
1.5 Historia de la parroquia.....	30
2. Experiencia en la elaboración de la chicha de jora en Jima.....	32
2.1 Trabajo de campo.....	33
2.2 Recolección de datos:.....	33
2.3 Entrevistas.....	35
2.3.1 Presentación de entrevistas.....	35

2.4 Elaboración de la chicha de jora en Jima.....	38
2.5 Método de elaboración actual de la chicha de jora en Jima.....	39
3. Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en la parroquia Jima.....	43
3.1 Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en Jima.....	43
3.1.1 Técnicas de elaboración de chicha de Jora en Jima.....	44
3.1.2 Recipientes y utensilios empleados en la elaboración de chicha de jora en Jima	46
3.2 El uso del suelo en la parroquia Jima para la producción de la materia prima de la chicha de jora desde mediados del siglo XX hasta la actualidad	50
3.3 Cambios y continuidades en el uso y consumo de la chicha de jora en Jima.....	52
3.3.1 Mingas	52
3.3.2 Festividades religiosas	53
3.3.3 Encuentro de la chicha de jora en el mes de octubre.....	54
3.4 Roles y actividades según el género en la elaboración de la chicha de jora en Jima	56
CONCLUSIONES.....	58
Referencias.....	62
Anexos.....	68

UCUENCA

Índice de figuras

Figura 1 Olla de aluminio remojando maíz	39
Figura 2 Maíz en proceso de secado	40
Figura 3 Harina de jora.....	41
Figura 4 Chicha de jora en olla de barro.....	42
Figura 5 Cocina de leña	45
Figura 6 Tiesto de cerámica.....	47
Figura 7 Molino de piedra	48
Figura 8 Molienda de maíz en molino de piedra.....	49
Figura 9 Molino eléctrico.....	49
Figura 10 Maíz en molino eléctrico	50

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Christian Fernando Sichiqli Ortega en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en la parroquia de Jima, desde mediados del siglo XX.", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 28 de junio de 2022



Christian Fernando Sichiqli Ortega

C.I: 0106121957

Cláusula de Propiedad Intelectual

Christian Fernando Sichiqli Ortega, autor del trabajo de titulación "Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en la parroquia de Jima, desde mediados del siglo XX.", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 28 de junio de 2022



Christian Fernando Sichiqli Ortega

C.I: 0106121957

Agradecimientos

En primer lugar, me gustaría partir agradeciendo a la Magister Catalina Carrasco por su apoyo y conocimientos brindados desde los primeros ciclos, así como por ser una excelente tutora que ha dedicado mucho de su tiempo a la revisión y corrección de este trabajo y siempre ha estado al pendiente de su concreción. De igual manera, me gustaría agradecer a todos los docentes que han formado parte de mi ciclo estudiantil siendo guías, consejeros y amigos como los Magister Miguel Novillo y María Teresa Arteaga.

Por otro lado, me gustaría agradecer también el apoyo brindado por el GAD parroquial, así como por cada uno de los entrevistados, quienes siempre fueron muy amables y estuvieron prestos a brindar su ayuda. Finalmente, agradezco el apoyo de mi familia tanto de mis padres como de mis hermanos, ya que me han acompañado a lo largo de todo mi proceso de estudio.

Dedicatoria

A mi familia tanto a mis padres como a mis hermanos, por todas las noches y madrugadas que nos prometimos salir adelante, ya que cuando llegamos a vivir en Cuenca no teníamos nada más que sueños e ilusiones que hoy en día nos esforzamos por alcanzar.

A mi madre, Zoila Ortega por ser mi principal motivación e inspiración de vida, por regalarme tus sueños e ilusiones y por todas las veces que lloramos juntos esperando este momento.

A mi tía Elena Ortega y su familia por su ayuda permanente en la realización de este trabajo.

A todos los entrevistados que nos brindaron su ayuda en esta investigación: Sr. Jorge Argudo; Sra. Rosa Yari; Sra. Rosa Ortega; Sra. Martina Yari; Zoila Ortega.

UCUENCA

Introducción:

La chicha de jora fue la bebida primordial de las culturas aborígenes en América, principalmente en la parte sur del continente. En el imperio inca, por ejemplo, se consumía la bebida fermentada en rituales y ceremonias que buscaban generar relaciones sociales entre sus participantes. Por otro lado, cabe mencionar que la bebida contiene una importante cantidad de nutrientes que brindan y dotan de energía al cuerpo, por esta razón se la consumía en grandes proporciones durante la realización de trabajos físicos. Según Martínez (s.f.), en Ecuador ya se consumía chicha de maíz mucho antes de la llegada de los incas al territorio. Luego, con el arribo de los hispanos al continente, su producción disminuyó y durante algunos años se la persiguió buscando su erradicación total (como se cita en Mendoza, 2013).

Sin embargo, esta bebida fermentada encontró refugio en varias comunidades del país principalmente indígenas, que nunca dejaron de producirla, ya que su elaboración y consumo es una tradición que se ha logrado mantener con el paso del tiempo. No obstante, con la aparición de nuevas bebidas como las gaseosas o el alcohol, la elaboración de la chicha fue disminuyendo, quedando relegada a las comunidades más alejadas de los núcleos urbanos. De este modo, resulta evidente que los avances tecnológicos que ha traído la modernidad y se han insertado en la sociedad han ocasionado la preocupante reducción en la elaboración de esta tradicional bebida.

Así, se planteó en esta investigación conocer los cambios y las continuidades que ha atravesado el proceso de elaboración y consumo de chicha de jora en la parroquia Jima, desde mediados del siglo XX hasta la actualidad. Ahora bien, se toma como objeto de estudio dicha zona, ya que esta posee una larga tradición de preparar la bebida mencionada a lo largo de su historia. Sin embargo, Jima en la actualidad atraviesa un preocupante proceso de disminución en la producción de esta bebida fermentada por diversos factores. Bajo este contexto, se pretende registrar y conocer las diversas causas de la reducción del consumo de chicha de maíz, así como los cambios que ha ido atravesando su proceso de preparación a través de los años y con la influencia de nuevas tecnologías.

Para esto, se utilizó herramientas del método etnográfico como la entrevista y la observación directa y participante para recabar la información necesaria, las personas entrevistadas por su parte, fueron voces autorizadas para hablar del tema, puesto que llevan muchos años realizando la bebida

UCUENCA

y están vinculados con el proceso desde su infancia. De este modo, el presente trabajo consta de tres capítulos, el primer capítulo corresponde a la parte teórica, en la que se hace un breve recorrido histórico de la chicha de jora hasta la actualidad. El segundo capítulo, hace referencia al trabajo de campo realizado en Jima con toda la información recogida en la parroquia. Finalmente, en el tercer capítulo se describe el método actual de elaborar chicha y se registran los cambios y continuidades que ha ido atravesando la bebida en base a la información vertida en las entrevistas.

1. Repaso histórico de la chicha de jora desde sus inicios hasta la actualidad

A lo largo de este capítulo, se pretende explicar de modo general la historia de la chicha de jora, tanto desde su origen como bebida fermentada, así como su importancia y la relación que esta puede llegar a tener con un grupo social. Por lo que, se partirá de conocer la diferencia entre bebidas fermentadas y destiladas para luego comprender su papel social, económico y político en una sociedad. Para esto, se revisará la función de la chicha de jora en el desarrollo del imperio inca, donde esta tuvo mayor repercusión. Finalmente, se abordarán técnicas y tecnologías utilizadas para la preparación de esta bebida en algunos lugares que aún mantienen esta costumbre.

1.1 Bebidas fermentadas y destiladas

Es pertinente partir explicando, que el consumo de bebidas alcohólicas por el ser humano es un hecho que se ha mantenido a lo largo del tiempo en la mayoría de las civilizaciones. Por esto, es necesario conocer los tipos de bebidas alcohólicas que existen, Escobar (2010) por su parte, afirma que existen dos métodos para producir una bebida alcohólica en base al sustrato que contienen, el primero es a través del proceso de destilación y el otro método que es el tema de interés en esta investigación, es el que se da a través del proceso de fermentación por acción de microorganismos presentes en la materia prima (Piló et al., 2018).

Así, el proceso de destilación, por un lado, consiste en la eliminación del agua del alcohol a través de la separación de este último mencionado convirtiéndolo en vapor, para que luego este sea sometido a un proceso de enfriamiento hasta que regrese a su estado líquido. Se trata de un proceso en el que se calienta una bebida hasta separar sus componentes más puros convirtiéndolos en vapor, el cual será condensado y el producto resultante es el alcohol. Cabe mencionar, que las bebidas producidas a través de un proceso de destilación poseen un mayor grado de alcohol que las bebidas fermentadas, y este puede elevarse aún más dependiendo de la cantidad de veces que la bebida sea destilada (Macek, s.f.).

Por otro lado, la fermentación es un proceso bioquímico en el cual una sustancia orgánica se transforma en otra completamente diferente. Esta ha sido una técnica culinaria muy usada en Los Andes durante muchos años, debido a que sirve para preservar y mejorar el valor nutricional de los alimentos (Novillo y López, 2017) además de otros beneficios. Por lo que, para entender mejor

UCUENCA

el proceso de fermentación, es necesario remontarse a los experimentos y los análisis del bacteriólogo francés, Louis Pasteur, ya que, a través de sus estudios microbianos, logró identificar que las bacterias infecciosas están presentes en el medio ambiente. Luego, estas se contagian a las personas cuando logran ingresar al organismo humano (como se cita en Escobar, 2010).

De este modo, para entender la función y la acción de las bacterias Pasteur realizó varios experimentos de fermentación de bebidas de vino y granos principalmente. En ellos, observó la acción de los microorganismos fermentadores presentes en la materia prima de la bebida (levaduras), ya que estos transforman los azúcares en etanol y el dióxido de carbono (alcohol) cuando se encuentran en un ambiente privado de aire (como se cita en Escobar, 2010). Es decir, el etanol se convierte en un subproducto que surge de la fermentación, el cual representa el ingrediente principal del alcohol, por lo tanto, se entiende que la chicha de jora al atravesar un proceso de fermentación, posee un considerable valor de alcohol.

No obstante, se debe entender que la fermentación es un proceso mucho más antiguo y que ya era dominado por muchas civilizaciones anteriores. Bajo este contexto, se afirma que la bebida fermentada más antigua es la cerveza que data de hasta el año 4000 a.C., en el sur de Babilonia (Escobar, 2010). Por otro lado, en Mesoamérica y Sudamérica las bebidas fermentadas se las preparaba principalmente a base de maíz, debido a la importancia que tenía este cereal para la alimentación. De este modo, se crearon métodos de fermentación y destilación de bebidas únicas y originales, en base a las características de su territorio y de sus habitantes. Además, estos procesos de elaboración se convirtieron en un cohesionador social para quienes la realizaban, ya que sus miembros compartían vínculos comunes generados en la preparación o consumo de la bebida (Carrillo, 2007).

Carrillo (2007) en su trabajo, rescata el reconocimiento de originalidad de los métodos de preparación de bebidas de agave, como el mezcal y el tequila a partir de la fermentación y destilación, por parte de grupos indígenas autóctonos de México. Cabe señalar que estos están inscritos de forma legal y en los organismos gubernamentales adecuados, para aclarar y preservar su propiedad evitando así que estos sean utilizados por cualquiera sin adjudicar su autoría. Además, se expone la importancia cultural e identitaria que posee un método de elaboración dentro

UCUENCA

de un grupo social. Es decir, la sociedad en conjunto se identifica con estas bebidas y sus formas de elaboración.

De este modo, se evidencia la importancia y lo presentes que están las bebidas fermentadas y destiladas en la vida del ser humano, pues lo han acompañado a lo largo de su Historia. Precisamente entre las bebidas más importantes del continente americano, tanto de Mesoamérica como de Sudamérica, se encuentra sin duda la chicha de jora. La cual se elabora de maíz y como se mencionó anteriormente representó un producto vital en el desarrollo de las principales civilizaciones del mundo prehispánico en el nuevo continente, más aún en la región andina de América del sur. Específicamente dentro del imperio inca donde la chicha de jora fue un elemento indispensable para el desarrollo social, económico y político de los incas (Dillehay, 2003).

Sin embargo, esto no significa que la chicha de jora fue de uso exclusivo de los incas, ya que varias civilizaciones incluso anteriores y de otras zonas ya preparaban y consumían la chicha de maíz. De hecho, el territorio que hoy comprende el actual Ecuador no fue la excepción, siendo la chicha de maíz una bebida muy importante y consumida dentro del territorio y que además se la realizaba con distintas técnicas dependiendo del grupo social que la elaboraba (Piló et al., 2018). No obstante, para entender la importancia que puede llegar a tener esta bebida fermentada en un grupo social, es necesario conocer la chicha de jora y su papel dentro del estado inca, pues fue en este dónde la bebida tuvo su máximo apogeo (Dillehay, 2003).

1.2 Chicha de jora

La Real Academia Española define a la chicha como una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada y que se usa en algunos países de América. Por su parte Jennigs (2004) expone que chicha es el término que se usa para describir toda bebida indígena fermentada. Sin embargo, cabe mencionar que, a más de sus propiedades físicas, esta bebida cumple con un conjunto de funciones dentro del grupo social que la consume. Por esto, se hará una revisión general de algunas funciones que tenía la chicha en el imperio inca, para finalmente aterrizar sobre el análisis de esta bebida en el actual Ecuador.

UCUENCA

1.2.1 La chicha de jora y los incas

El Imperio inca, el cual tiempo atrás fue la civilización más extensa de Sudamérica, tenía entre sus principales costumbres y tradiciones, la ingesta de chicha de maíz en grandes cantidades en sus celebraciones rituales y religiosas. Sin embargo, el consumir chicha no era coincidencia o un elemento sin importancia en estas ceremonias, sino que, a través del acto de consumir la bebida los incas buscaban generar vínculos entre los grupos indígenas locales que eran adheridos al imperio en estado de expansión (Dillehay, 2003). De este modo, cabe mencionar que en el contexto andino se tejieron las relaciones sociales a partir de la comida y bebida (Carsten 1995, como se cita en Lojano 2019).

En su investigación, Dillehay (2003) se enfoca en conocer las transformaciones que experimentaron las sociedades indígenas de los Andes luego de su anexión al Tawantinsuyo. De este modo, redacta que a través de un conjunto de estrategias integradoras se pretendía alcanzar el control estatal de las poblaciones locales. Estas estrategias según el autor, se encontraban directamente relacionadas con los grandes banquetes que se servían en las celebraciones más importantes del Imperio, ya que este se encontraba estructurado en base a obligaciones recíprocas de hospitalidad que se expresaba a través de la comida y bebida (Jennings, 2009).

De este modo, la relación entre los gobernantes y gobernados se encontraba apaciguada, pues los gobernantes incas eran quienes se encargaban de organizar estos banquetes en las celebraciones. No obstante, estos dirigentes cumplían otras finalidades a través de estos banquetes, ya que organizaban estos de modo que coincidan con períodos importantes de producción como la cosecha o en períodos de construcción de infraestructura y limpieza de caminos, por ejemplo. Así, al asociar una actividad con una celebración lograban que los habitantes del imperio realicen sus obligaciones como la ofrenda religiosa y la minga de forma voluntaria y no a través del uso de la fuerza (Dillehay 2003).

Dillehay (2003), atribuye tres funciones sociales a la chicha de maíz dentro de estos banquetes. Primero, facilitó la integración social y canalizó el flujo de las relaciones sociales, relacionado con la hospitalidad y la preservación de las obligaciones recíprocas, es decir, que los favores brindados se devuelvan. Por otra parte, posibilitó definir un status institucionalizado además de la distinción de roles, así los participantes eran diferenciados por los patrones implicados en el acto de beber la

UCUENCA

chicha. Finalmente, cumplía con una función económica a través de su uso en la movilización laboral de grupos de mita que tenían como propósito oficializar el banquete político.

La reciprocidad por su parte, fue la práctica económica más importante de las comunidades andinas principalmente de los incas (Azanza y Chacón, 2018). Esta reciprocidad formaba lazos de favores y obligaciones que orientaban el trabajo y el desarrollo de la sociedad. Sin embargo, esta reciprocidad no consistió en devolver un favor con otro de la misma magnitud en un futuro próximo, sino más bien consistía en saciar de comida y bebida al que está prestando el favor o el trabajo, como un método de pago por esa ayuda. Bajo este contexto, la chicha se utilizaba como método de pago, ya que el proveer una gran cantidad de comida y bebida representaba el poder económico y social de esa persona mientras que si por el contrario existiese alguna carencia el trabajador no volvería a prestar su ayuda (Jennings, 2009).

Hayashida (2009) por su parte, plantea que las ceremonias festivas y religiosas de los incas en su mayoría estaban enfocadas en mostrar reciprocidad y agradecer a la tierra y en dichos eventos la chicha de jora era presentada como un elemento de ofrenda. Por ejemplo, en las ceremonias dedicadas a agradecer a la Pacha mama se vertía la chicha sobre el suelo esperando así que este sea fértil y productivo (Jennings, 2004). De este modo, se entiende lo que menciona Contreras (1995) respecto a que la comida y bebida, a más de cumplir con funciones fisiológicas vitales inciden también en lo social político y ritual, ya que tiene la capacidad de generar connotaciones simbólicas y afectivas, es decir formar relaciones sociales con base en la comida (como se cita en Lojano, 2019).

Por otro lado, a pesar de que existen estudios que aseguran que en el imperio inca el alcoholismo era muy poco común, la ingesta ritual de chicha en grandes cantidades ocurría en todas las celebraciones importantes. Debido a este hecho, Dillehay (2003) asegura que la chicha de jora dentro del imperio inca fue una “forma líquida de cultura material”. No obstante, Ramírez (2007) explica en su investigación que los términos cultura y cultura material son de difícil definición, a pesar de su multidisciplinariedad. Por lo tanto, señala que para referirse a la cultura material es necesario abordarla desde tres disciplinas de estudio: la Arqueología, la Antropología y la Historia.

De este modo, entre las distintas definiciones existentes sobre cultura, resultan de interés la definición de Malinowski (1931) por ejemplo, ya que sostiene que cultura es la totalidad de

UCUENCA

elementos que regulan un agrupamiento social como los utensilios, los bienes de consumo, las artes, las creencias, entre otros (como se cita en Ramírez, 2007). Es decir, se concibe a la cultura como el conjunto de todas aquellas prácticas (tangibles y no tangibles) que se heredan de un grupo social y son transmitidas de generación en generación. Ahora bien, según el autor la cultura material corresponde a todos aquellos elementos que se expresan en lo concreto (objetos) y que forman parte de una sociedad (Ramírez, 2007). Es decir, se hace referencia principalmente a los objetos resultantes de las relaciones sociales, haciendo que temas como el lenguaje y el pensamiento queden fuera de este campo de estudio.

De este modo, se evidencia que Dillehay (2003) estuvo en lo correcto al manifestar que la chicha era una forma líquida de cultura material dentro del Imperio Inca, ya que se generó para cumplir con las necesidades de un grupo social, tanto como bebida refrescante, así como elemento político y de cohesión social. Además, para el proceso de elaboración de la bebida se utilizan distintos elementos como utensilios y herramientas, los cuales representan los objetos concretos de la cultura material. Finalmente, la chicha de jora se transmite de manera oral entre generaciones de un mismo grupo social. En consecuencia, la elaboración de chicha fue una práctica cultural muy importante que se replicó a lo largo de todo el territorio que comprendió el Tawantinsuyo. No obstante, en el actual Ecuador existen varios informes de producción de chicha antes de la llegada de los incas al territorio (Piló et al., 2018).

1.2.2 Breve reseña de la chicha de jora en el Ecuador

Según Plutarco Naranjo (s.f.), los primeros asentamientos humanos en el territorio ecuatoriano se remontan al período de los cazadores tempranos, es decir entre 10000 y 20000 años atrás. Durante este período los grupos humanos eran nómadas y se alimentaban principalmente de la caza de animales de la zona (como se citó en Mendoza, 2013). Desde este período en adelante, el ser humano se fue asentando y dejando de lado la vida nómada apoyados principalmente por la domesticación de algunas plantas y de algunos animales. Entre estos alimentos, uno de los más importantes fue el maíz, ya que entró a formar parte de la historia del Ecuador como una planta nutritiva y de rápida adaptación.

Eduardo Estrella (1993), por su parte, afirma que el acto de beber chicha fue un elemento vital dentro de la cosmovisión aborígen del Ecuador. Manifiesta que a través de la bebida se vinculaba

UCUENCA

al ser humano con la comunidad, con sus modos de dominar el medio que lo rodea, así como una herramienta para buscar una explicación de la vida y la muerte. Explica también, que la chicha cumplía funciones enfocadas en un correcto desarrollo del trabajo, adquisición de status y prestigio, así como enseñanza y mantenimiento de técnicas y creencias “mágico-religiosas” (p. 48), algunas de las cuales se mantienen hasta la actualidad en las comunidades indígenas del país principalmente.

Del mismo modo, el autor expone que la chicha se consumía entre los grupos aborígenes del Ecuador con tres fines u objetivos principales. En primer lugar, fungió como un elemento importante dentro de ceremonias y celebraciones tradicionales del grupo social al que pertenecen. También se la bebía para conseguir sus cualidades embriagantes, en su trabajo el autor llama a esta fase “transfigurante” (p.54), ya que se buscaba una alteración del estado normal de una persona a través del consumo excesivo de chicha. Por último, se bebía chicha con fines estimulantes, es decir, como una bebida nutritiva que dota de energía al cuerpo (Estrella, 1993).

Sin embargo, es necesario mencionar la importancia del maíz para la elaboración de la chicha, Martínez (s.f.) cita a la cultura ecuatoriana Valdivia, ya que es la más antigua en el territorio en consumir la chicha de maíz con fines rituales, afirma que durante el período que comprendió el desarrollo de esta cultura (4000 – 2300 a.C.), el maíz pasa a ser parte importante de la dieta ecuatoriana. De este modo, esta planta se vuelve un alimento indispensable ocupando grandes parcelas de terreno, que de no conocerse dicho cereal seguramente hubiesen tenido otros fines. Además, cabe anotar que ya se dominaba un proceso de siembra y cosecha adecuado, por lo que, en Valdivia se desarrollaron utensilios de cerámica tanto para cocción como para almacenaje de granos (como se cita en Mendoza, 2013).

Como ya se citó anteriormente, Ramírez (2007) sostiene, que las necesidades sociales generan una solución y esta a su vez se convierte en la cultura y los utensilios que se crean para remediar el problema corresponden a la cultura material. Este hecho se evidencia tanto en la cultura incaica como en la cultura Valdivia en Ecuador, ya que el dominio de técnicas de cultivo de maíz para la satisfacción de la alimentación, generó un excedente de grano que obligó la elaboración de utensilios de almacenaje (Martínez s.f., como se cita en Mendoza, 2013). Por lo que, se puede

UCUENCA

tratar el maíz como un elemento cultural tanto dentro del Imperio Inca como dentro de la cultura Valdivia, que son las culturas citadas en esta investigación.

Martínez (s.f.) menciona que, una vez se dominados los procesos de cultivo de maíz en las zonas de la costa, así como de la sierra, esta planta se volvió un símbolo social en sus respectivas culturas al convertirse en chicha, pues en su forma líquida generó nuevas relaciones sociales que marcaron los períodos siguientes de desarrollo del ser humano en el Ecuador (En Mendoza, 2013). Así las culturas se fueron volviendo cada vez más complejas, el autor de hecho va más allá al exponer que se poseen datos que indicarían que la mujer de Valdivia inventó la chicha en los Andes, así como la cocción en arcilla (como se cita en Mendoza, 2013).

De este modo, se aclara que el cultivo de maíz como la preparación de la chicha, no fue una práctica introducida o netamente inca sino más bien un conjunto de prácticas que se desarrollaron por todos los grupos sociales que se asentaron en la zona Andina. Ecuador no es una excepción, ya que posee una tradición muy antigua de elaboración de chicha, que se vio potenciada durante el período de ocupación inca en el territorio y esta se la consumía principalmente en la celebración del Inti Raymi (Diario la hora, s.f.). Por esta razón, es necesario conocer algunos sucesos que se dieron en esta bebida a lo largo de la formación del país.

1.2.3 La chicha en la colonia

Es importante partir explicando que, fueron los españoles quienes introdujeron el término chicha al Ecuador, pues hasta entonces se la conocía con el nombre de “asua” que es un término quichua (Gómez 2009, como se cita en Azanza y Chacón 2018). De este modo, con la incursión peninsular en el territorio se inició una transformación parcial de las funciones y significados que poseía la chicha de jora tanto en su producción como en su consumo, principalmente debido a los continuos intentos de extirpar esta bebida como práctica religiosa. En este contexto, la bebida fermentada sufrió un cambio profundo en las relaciones sociales y rituales que antes mediaba y representaba. Sin embargo, esta bebida estaba tan apegada a los habitantes locales que su alta demanda impedía a los hispanos detener su práctica completamente.

Los autores afirman, que uno de los primeros cambios suscitados durante el período colonial fue la eliminación de la masticación del maíz, debido a la incorporación de las moliendas de harina

UCUENCA

que se repartieron en los puntos más importantes del Ecuador colonial. Así, en un intento por quitarle la carga ritual y religiosa a la chicha de jora, los nuevos gobernantes la convirtieron en “una bebida comercial” (p. 20) con la aparición de las llamadas chicherías, mismas que funcionaban como lugar de expendio de chicha (cantina). De este modo y apoyándose de la gran demanda que tenía esta bebida, la chicha fue perdiendo el significado de reciprocidad e identidad propia de la zona andina, por uno más económico y comercial que se realizaba a gran escala con fines de lucro únicamente (Hayashida, 2009; Azanza y Chacón, 2018).

Por otro lado, existieron otras normativas que buscaban eliminar la chicha como el destierro de hasta 2 meses o la imposibilidad de ocupar un cargo público, si es que se encontraba a una persona bajo sus efectos embriagantes luego de haberla consumido en alguna ceremonia religiosa. Se mencionaba a la población que la bebida por su contenido alcohólico volvía a los indígenas principalmente, débiles y susceptibles de caer en las tentaciones del demonio por lo que se debía detener su consumo. De este modo cuando corría ya el siglo XVII la chicha se consumía únicamente en las chicherías y aunque se lo hacía de manera cotidiana y su consumo era para todo el público en general, la chicha perdió su significado nativo (Azanza y Chacón, 2018).

Durante el siglo XVIII, la chicha se empezó a cargar de un peso negativo y aparecía como una bebida peligrosa que alcoholizaba al indígena, lo volvía rebelde, afectaba su responsabilidad laboral y estaba construyendo relaciones de identificación común entre quienes la consumían, lo cual representaba una seria amenaza de sublevación (Echeverri, 2006). Debido a esto, las chicherías empezaron a ser mal vistas por la sociedad, ya que se pensaba que en su interior únicamente sucedían actos impuros conducidos por la embriaguez o la organización de una revuelta popular. Este hecho, sumado a la llegada del aguardiente con su ley de protección de estancos, provocó la eliminación de bebidas de consumo masivo y cotidiano como la chicha y el guarapo (bebida de caña) (Pico, 2013) ocasionando casi la desaparición de esta práctica (como se cita en Azanza y Chacón, 2018).

Sin embargo, aunque la chicha de jora hubiese sido cargada de prejuicios morales durante la colonia, existieron también algunas voces que defendieron la producción de la misma. Estos eran los grandes empleadores de indígenas principalmente, ya que era una bebida muy importante para aliviar la jornada laboral del peonaje y aumentar la producción de estos. Debido a esto, se afirmaba

UCUENCA

también que la chicha de maíz ahorra gastos excesivos en alimentación, ya que con la bebida fermentada era suficiente para que los peones o trabajadores renueven su energía. Así nos lo explica el autor Roger Pico (2012) en su investigación.

1.2.4 Período Republicano

Ahora bien, pese a que la producción y consumo de chicha de jora sufrió de un ataque continuo por parte de la Iglesia católica durante la época colonial del país, existieron varias comunidades que mantuvieron esta tradición de elaborar chicha, al igual que aún existían muchas chicherías incluso cuando el Ecuador ya se edificó como una república libre e independiente. Durante el período republicano, la Iglesia que hasta ese entonces había estado en contra de la bebida, notó que se podía aprovechar su consumo embriagante para acercarlos más a la religión cristiana y al abandono de las religiones y ceremonias aborígenes, ya que el indígena alcoholizado accedía de mejor manera a la conversión cristiana (Azanza y Chacón, 2018).

De este modo, los autores afirman que durante de la década de 1860 la chicha dejó de ser perseguida por la iglesia debido a que facilitaba la adopción de la nueva religión impuesta. Sin embargo, la bebida no dejó de ser mal vista y atacada, ya que aún existía cierta resistencia por parte del gobierno, así se lo evidencia con la prohibición de la bebida que fue orquestada por la presidencia de Gabriel García Moreno. Del mismo modo, existían impuestos que se debían cancelar para que se permita expender y consumir chicha. Estos hechos fueron cambiando las relaciones, así como las funciones que cumplía la chicha por otras nuevas, orientadas a una institucionalización en fiestas católicas (Azanza y Chacón, 2018).

Por esto, su consumo fue transformándose paulatinamente hacia dos únicos fines en el Ecuador. Por un lado, se la consumía con una finalidad ceremonial o espiritual estando presente en algunos juegos como el pucara y en el contexto fúnebre siendo un elemento importante del juego del huayru, estuvo asociada también con las festividades, ya que se la servía por ejemplo en los nacimientos y bautizos (Lojano, 2019) como una clara muestra de que se intentó ligar la chicha con las ceremonias cristianas. Por otro lado, se la consumía también con una finalidad estimulante o refrescante, es decir como una bebida fría que calma la sed principalmente en las mingas (Padilla, 2010).

UCUENCA

Bajo este contexto, es pertinente rescatar aquellas comunidades que, pese a las prohibiciones y persecución, nunca dejaron de producir la chicha con las técnicas y significados ancestrales que fueron heredados y se los quiso desaparecer. En la actualidad, estas comunidades nos permiten tener el recuerdo vivo de lo que alguna vez significó la chicha en el mundo andino, claro con los cambios en la elaboración y consumo que naturalmente contrajo a lo largo de este proceso histórico. Por ejemplo, cuando se eliminó la fase de masticación la bebida perdió dulzura así que se le agregó caña de azúcar, la cual introdujeron los españoles desde las islas canarias (Pico, 2012). Sin embargo, este hecho hizo que la bebida gane más grados de alcohol y genere un efecto embriagante masivo (Azanza y Chacón, 2018).

1.2.5 La chicha de jora en la actualidad

En la actualidad, aún se elabora la chicha de maíz, siendo las zonas de Cotacachi, Otavalo y Cayambe, también las provincias del Azuay y Chimborazo los lugares donde se encuentra más presente esta práctica. Cabe mencionar que, en los últimos años esta bebida ha sido declarada como “patrimonio cultural intangible” del Ecuador (Azanza y Chacón, 2018, p. 27), esto debido a que la importancia de la chicha radica en el conocimiento que se esconde detrás de su realización. Es decir que, aunque en la actualidad ya no se elabora esta bebida a gran escala, aún se produce en ciertas comunidades con algunas técnicas, métodos y significados que se heredaron de generación en generación. Por esta razón, se debe precautelar y mantener estos métodos y prácticas de origen ancestral.

De este modo, en algunas comunidades asentadas en la región sierra la chicha de maíz se consume en forma ceremonial y festiva, ya que es vital dentro de funerales y mingas, así como en festivales de celebraciones religiosas (católicas) (Rivera, 2019). Por otro lado, en la región amazónica del Ecuador aún existen grupos humanos que no han perdido la tradición de darle un uso cotidiano a la chicha como en épocas anteriores. Por ejemplo, las comunidades indígenas Shiwiar y Achuar que consumen chicha de forma continua, ya que esta forma parte de la mayoría de sus actividades (cacería, mingas y fiestas religiosas) (Rosas 2012, como se citó en Rivera 2019). Cabe aclarar que algunas de las bebidas fermentadas que se preparan en la Amazonía pueden ser de otros ingredientes (yuca principalmente).

UCUENCA

En cuanto a la chicha de jora, se entiende que al estar compuesta de maíz este cereal resulta muy importante para su producción. De hecho, esta planta es parte fundamental de la dieta ecuatoriana (Padilla, 2010), debido en gran parte a su alto contenido nutritivo. Por esta razón, en el Ecuador existe una importante variedad de bebidas a base de maíz, entre estas se encuentra el champús, que es una bebida que se prepara con maíz maduro y seco. La colada morada, que se realiza a base de maíz morado molido y que además es una de las más consumidas en el país y está ligada a un ritual de culto a los difuntos. El Rosero incluye en su elaboración algunos granos de mote blanco pelado y es una de las bebidas más representativas del cantón Gualaceo de la provincia del Azuay.

De la chicha de jora se desprenden algunas otras bebidas como la “chicha huevona” (Padilla, 2010, p. 18) por ejemplo. Esta peculiar bebida se prepara a partir de la chicha de jora y se le añade otros ingredientes, siendo bastante popular por su elevado contenido alcohólico en las provincias de Azuay y Cañar principalmente. Existen aún muchas bebidas que se pueden elaborar de maíz o de la misma chicha de jora y la mayoría de ellas están ligadas a rituales de culto al sol, tradición heredada de los aborígenes del continente y con los cultos cristianos implantados por los europeos (Pazos s.f., como se cita en Padilla 2010).

De este modo, se hace hincapié en el análisis de la chicha de jora no solo por su extenso legado histórico o su relación con la sociedad, sino también por ser una fuente de nutrición muy importante, ya que se encuentra cargada de varias proteínas (calcio, fósforo, tiamina entre otros.) que son necesarias para dotar de energía al cuerpo y así este pueda realizar alguna actividad o trabajo. Por esta razón, la chicha de jora era muy consumida durante las mingas en donde el cuerpo realiza un esfuerzo físico de larga duración y necesita los nutrientes que esta bebida otorga. Bajo este contexto, se entiende la razón por la que la elaboración de chicha se haya mantenido en comunidades asociadas al trabajo agrícola principalmente (Rivera, 2019).

Así, luego de realizar un breve recorrido histórico de la chicha de jora en el Ecuador, se entiende su relevancia y la necesidad de su cuidado tanto en sus usos como en sus significados, ya que ha acompañado a los pueblos andinos desde sus orígenes. De este modo, cabe mencionar que el proceso de elaboración de la bebida pese a haber sufrido cambios se ha mantenido gracias a su tradición histórica y a la ayuda que esta bebida brinda a un grupo social. Sin embargo, sus usos y aplicaciones no podrían ser conservados si antes no se revisa y protege su método de elaboración.

UCUENCA

Bajo este contexto, al haber varios tipos de chicha existen también varios métodos de preparación, que si bien es cierto no se pueden abarcar todos, se presentarán algunas recetas de distintos lugares tratando de reconocer algunos patrones generales y necesarios para su elaboración y permanencia.

1.3 Métodos y utensilios utilizados en la elaboración de la chicha de jora

Ahora bien, las técnicas de preparación de la chicha de jora son variadas y sumamente importantes dentro del grupo social que la realiza. Estos métodos de elaboración son variados debido a que sus características dependen del espacio en que se dan y del grupo social que lo habite, es decir cada cultura o sociedad posee su propia forma de preparación. Si bien el producto final es una bebida fermentada de maíz, existen pequeñas variaciones en los distintos modos de prepararla. Cabe mencionar que estas variaciones no le restan valor a la bebida, ya que son cambios propios de una zona y de una sociedad en específico, además se han producido debido a la influencia de fenómenos o sucesos externos.

Bajo este contexto, se cita el trabajo de los autores Ayma De la Cruz y Cacsire Janampa (2012), quienes elaboran paso a paso una de las formas más comunes de preparación de chicha de jora en Perú, es necesario conocer esta técnica de elaboración, ya que fue en este lugar donde la chicha tuvo su mayor apogeo y esplendor (Dillehay, 2003). De esta forma, los autores explican que la jora se la obtiene del maíz serrano el cual solo se da en zonas de clima templado y que además de la harina de jora se acompaña la bebida con otros granos (habas, trigo, quinua y cebada) los cuales deben ser tostado para incluirlos en el proceso de hervido de la jora.

Proceso de elaboración (Ayma de la Cruz y Cacsire Janampa, 2012):

- Escoger los granos de maíz malos de los buenos y separarlos.
- Remojar el maíz para que los granos se ablanden y permitan la disolución de sus proteínas. Para esto, se coloca el maíz en recipientes con agua que debe ser cambiada durante dos veces al día ya que se debe dejar descansar al maíz para oxigenar el grano durante una hora en cada cambio de agua.
- Durante el proceso de germinación se vigilan los granos hasta que las raicillas que brotan del grano alcancen los 2 cm de longitud.

UCUENCA

- Luego de germinar el maíz, se procede a secarlo bajo la luz del sol hasta que el grano esté completamente seco y desprovisto de sus raíces.
- Una vez estén secos los granos de maíz germinados se muelen en un molino manual y se procede a tostar el resto de granos que acompañan la bebida.
- Tras obtener la harina de jora se procede a hervir esta harina junto con los demás granos en agua, luego de hervir se procede a cernir la mezcla y lo cernido se deja enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez la bebida está fría se coloca en recipientes que eviten el ingreso de oxígeno y se la deja fermentar durante 15 días para obtener la chicha de jora peruana.

Por otro lado, como ya se dijo la chicha de jora ya se producía y consumía en el actual Ecuador mucho antes de la llegada de los incas (Martínez, en Mendoza 2013). Sin embargo, su llegada si influyó en sus técnicas de elaboración y en el significado de su consumo como naturalmente sucede en cualquier contexto de encuentro y choque cultural. Por lo tanto, en la actualidad el Ecuador posee un conjunto variado de técnicas y métodos de elaboración de la bebida, como producto de este largo bagaje cultural. No obstante, cada elaboración comparte algunos matices similares, ya que forman parte de un mismo contexto con las diferencias propias de cada zona.

En Ecuador por su parte, se germina la jora dejándola en remojo durante 3 días a una temperatura de 20°C (Vallejo et al., como se citó en Rivera 2019). Posterior a esto el maíz germinado se somete a un proceso de secado y molido, después se mezcla la harina resultante con agua y se somete la mezcla a una fase de cocción durante 30 minutos. Luego, se remueven los residuos sobrantes del grano del líquido (cernir) y se le agrega una porción de chicha antigua para que realicen la fermentación de los azúcares en el maíz. Se puede ayudar el proceso de fermentación agregando otros ingredientes como azúcar, panela y canela. Finalmente, se deja reposar en un recipiente sellado durante 15 a 20 días (Freire 2015, como se citó en Rivera 2019).

Además de las recetas expuestas, cabe mencionar que en el país existen muchas otras técnicas de elaboración de chicha de jora, con algunas diferencias y similitudes en el proceso. Así, Barbosa Pilo et al., (2018) tratan sobre los diferentes tipos de levaduras que están presentes en la chicha de maíz que preparan algunas comunidades indígenas del Ecuador. En el mismo se indica que,

UCUENCA

Saccharomyces cerevisiae es la principal levadura fermentadora, esta contiene los microorganismos responsables de la fermentación de la chicha de jora. Al fermentar la bebida, esta levadura también posibilita la carga alcohólica que se encuentra en la chicha. La cual no es muy elevada y puede variar entre 2 y 12 grados de alcohol (Azanza y Chacón, 2018), dependerá también del período de fermentación.

Proceso de elaboración de la chicha de jora (Piló et al., 2018):

- Para empezar, se deja el maíz en agua durante un día con el propósito de humedecer el grano para forzar su germinación.
- Para dicha germinación se coloca el maíz húmedo en “cestas de pago” durante 13 días.
- Luego de esto se hace secar el maíz germinado en el sol durante dos días, comúnmente en la provincia del Azuay se la coloca sobre esteras de totora.
- Tras esto, se muele el grano germinado y seco para la obtención de la harina con la que se prepara la chicha de jora.
- Luego esta harina se junta con agua fría y la mezcla resultante se la junta con agua caliente y se hierve por 20 minutos. Cabe mencionar que existen varias formas de hacer hervir la jora y cada forma depende de su espacio y su contexto.
- La mezcla resultante se cuela o cieme, lo que se queda en el cernidor es lo que comúnmente se llama afrecho y sirve de alimento de aves, mientras que el líquido cernido se coloca en un recipiente en el que se dejará a fermentar.
- En los recipientes fermentadores (tinajas) que generalmente suelen estar destapados, se deja reposar durante dos días que es el período en el que generalmente tarda el proceso de fermentación.

Por otro lado, como ya se indicó anteriormente la chicha huevona es una de las bebidas más representativas de la ciudad de Cuenca con una tradición de elaboración y consumo muy importante desde finales del siglo XIX, la cual al igual que la chicha de jora se transmitió de generación en generación. De este modo, corresponde citar la técnica de elaboración de esta bebida

UCUENCA

haciendo uso de una nota de *Diario El Mercurio* (2016) en la que se entrevista a una muy experimentada elaboradora de chicha huevona en la ciudad. Así, la señora Ermelinda Álvarez de 95 años de edad rememora y cuenta su experiencia como productora y vendedora de este tipo de chicha durante mucho tiempo en la ciudad.

Los pasos a seguir para la elaboración de la chicha huevona son los siguientes:

- Dejar remojar el maíz (amarillo) durante tres días.
- Luego de escurrir el agua, se tiende el maíz sobre una cama realizada de hojas de achira (planta de la zona) y como recomendación sobre una estera que separe las hojas del suelo.
- Se debe dejar reposar el maíz durante 15 días hasta que este germine, tras esto se debe secar al sol durante unos 10 días más.
- Una vez seco el maíz se muele para obtener la harina con la que se elaborará la chicha de jora.
- Para el proceso de hervir la jora se debe poner 12 onzas de harina por cada galón de agua, a esto se le añade caña de azúcar, ishpingo, clavo, pimienta de dulce y se procede a hervir.
- Luego del proceso de cocción que tarde alrededor de una hora, se deja enfriar y se la coloca sobre una tinaja adicionando panela y un poco de chicha sobrante de un lote preparado anteriormente (consho o chicha madre), ya que los microorganismos que posee ayudan al proceso de fermentación.
- Una vez la chicha de jora haya fermentado y esté lista se le agrega huevos ya sea de gallina, ganso o pato, batidos en un molino de madera. La cantidad de huevos está en relación con la cantidad de chicha.
- Se le añade, además una o dos copas de alcohol, una cerveza y azúcar y la bebida queda lista para consumir al instante ya que no es recomendable guardarla durante mucho tiempo.

UCUENCA

De esta forma, se han expuesto algunas técnicas de elaboración de chicha de jora en el país con sus diferencias locales y con su estandarizado proceso de germinado, secado, molido, cocido y fermentación del maíz. La provincia del Azuay no escapa de este contexto, ya que como se explica en la receta de la chicha huevona, el proceso de elaboración en líneas generales es muy parecido al descrito en otras localidades con la excepción mencionada. Sin embargo, estas variaciones en la elaboración representan no solo la acción de procesos históricos sino una acción directa de otros elementos culturales y sociales.

1.4 La chicha de Jora en la parroquia Jima

1.4.1 Antecedentes generales de la parroquia

De acuerdo a lo mencionado, la elaboración y consumo de chicha de jora en el país quedó relegada a las comunidades rurales de la sierra y amazonia principalmente. Algunas de estas comunidades han conservado esta tradición durante muchos años, manteniendo incluso varias de sus técnicas de elaboración pasadas, así como algunos de sus usos y significados. Los cuales han perdurado en la memoria colectiva de los más ancianos de cada zona en la que se prepara la bebida. De este modo, nos adentramos en el análisis y estudio de la parroquia Jima, ya que esta zona o espacio es el objeto de investigación.

Jima, es una parroquia rural de la provincia del Azuay perteneciente al cantón Sigsig, esta se encuentra ubicada al suroriente de la ciudad de Cuenca. Además, es la parroquia más extensa del cantón al que pertenece, ya que su extensión territorial es de 204.4 km². La cual está conformada principalmente por extensas zonas boscosas y grandes llanuras dedicadas a la cría de ganado. La zona limita al norte con las parroquias de Cutchil, San José de Raranga y Ludo; al sur con el cantón Nabón y la provincia de Morona Santiago; al Oeste con el cantón Nabón y la parroquia Cumbe; por último, limita al Este con la parroquia San Miguel de cuyes perteneciente al cantón Gualaquiza (Morocho, 2008).

1.4.2 Hidrografía y clima

Debido a su posición geográfica, la parroquia es una zona montañosa que comprende algunos valles atravesados por ríos y riachuelos, como el río Moya, el río Chulo, el río Malla o Jima, el río Minas, entre otros. Cabe mencionar también, a la laguna Zhuruguiña ya que es la más extensa y

UCUENCA

de origen natural. De este modo, se evidencia que Jima posee un importante potencial hídrico, ya que también se encuentra bañada por una gran cantidad de vertientes naturales que son utilizadas por sus habitantes. Por otro lado, existen varias lagunas artificiales (reservorio) que se utilizan para irrigación, principalmente para el pastoreo de ganado que es la actividad económica más importante de la zona.

Por otro lado, la parroquia tiene un clima Ecuatorial Mesotérmico, semihúmedo y húmedo (Morocho, 2008), esto sucede, debido a que su altura va desde los 2600 msnm hasta los 3650 msnm y en el centro parroquial una altura de 2805 msnm. De este modo, se afirma que Jima posee un clima frío especialmente durante los meses de mayo a septiembre con una temperatura promedio de 14°C. Sin embargo, durante el día alcanza temperaturas más altas con la presencia del sol, debido a esto es muy tradicional en la vestimenta de sus habitantes el llevar sombrero. Por el contrario, durante las noches azota un intenso frío, que es apaciguado por el tradicional “poncho” y la “chalina”.

1.4.3 Cómo llegar a Jima

El centro parroquial está conectado con todas sus comunidades a través de vías construidas por los mismos moradores de la zona a base de mingas. De este modo, una de las más importantes, es la vía que conecta con el cantón Gualaquiza de la provincia de Morona Santiago. La línea de buses que presta el servicio de transporte a los habitantes de Jima, pertenece a la compañía Lituma, Zhunio, Sinchi CIA. LTDA. Durante el día, existen 6 turnos de ida y vuelta a la ciudad de Cuenca y al Sigsig. Las vías de acceso a la parroquia por su parte, corresponden a vías de tercer y cuarto orden en general, esto debido al mal estado en el que se encuentran las mismas.

Vías de acceso:

- Cuenca-Sigsig-Jima 130 km
- Cuenca-Quingeo-Serrag-Jima 70 km
- Cuenca-Quingeo-Carpatos-Jima 65 km
- Cuenca-Cumbe-Tinajillas-Jima 48 km

1.5 Historia de la parroquia

Los autores que han estudiado la parroquia Jima, sostienen que los primeros habitantes de la misma corresponden a un ayllu errante de origen cañari que se habría asentado en la zona. De este modo, los primeros habitantes de Jima se adaptaron rápidamente al lugar gracias a la fertilidad de su tierra, hasta la llegada de Túpac Yupanqui al territorio. En consecuencia, los pobladores jimeños decidieron migrar hacia el sector de San Miguel de Cuyes para refugiarse y protegerse. Tiempo después, las autoridades locales decidieron en conjunto con los pobladores regresar a su antiguo hogar, debido a que se encontraban amenazados por animales de la zona (como se cita en Morocho Suin, 2008).

Luego, este escenario se repitió con la incursión española, ya que nuevamente se dispuso a los habitantes de la parroquia a refugiarse en el sector ya descrito. Sin embargo, tras un tiempo se vieron obligados a volver a Jima, ya que atravesaban problemas con pueblos guerreros del Oriente (jíbaros). Por otro lado, la fecha de fundación parroquial es aún incierta según quienes han revisado la historia de la zona, pues, aunque su fundación eclesiástica fue el 12 de octubre de 1818, recién en el año 1820 fue reconocida como nueva parroquia. De este modo, como se ha evidenciado la parroquia posee un largo bagaje histórico en el cual se ha nutrido de los choques culturales suscitados a lo largo de la historia.

Por otro lado, es necesario indicar que el desarrollo de dicha parroquia se debe al trabajo agrícola, principalmente de la siembra y cosecha de maíz, ya que este cereal es el más importante y más consumido en la localidad. De este modo, luego de asentarse en la zona los pobladores de Jima cultivaron el mencionado grano en grandes cantidades, de hecho, el primer nombre conocido de la zona fue Xima en honor al tipo de maíz que ahí se cultivaba. Al mismo tiempo, cabe señalar que este se consumía en distintas formas con distintas preparaciones, aunque mayoritariamente cocido como mote o en su forma líquida al ser fermentada. Así, resulta evidente que la elaboración y consumo de la chicha de maíz es tan añeja como la planta misma, por lo que, es innegable que esta bebida forma parte de la cultura de Jima y sus habitantes.

UCUENCA

Bajo este contexto, se evidencia que, como se ha dicho anteriormente esta bebida ha acompañado al ser humano andino desde sus orígenes hasta la actualidad. Además, fue una pieza clave para entablar lazos y relaciones entre miembros de un grupo social o entre grupos sociales. Por esto, es indiscutible su importancia en el desarrollo de una sociedad y en las relaciones que se suscitan entre sus miembros, prueba de esto fue el imperio inca en donde la chicha de jora funcionó como un cohesionador social que rige algunas relaciones sociales, principalmente en el rol que cumplía la bebida dentro de los banquetes estatales (Dillehay, 2003). Por otro lado, en el Ecuador actualmente, la chicha de jora sigue siendo importante en el desarrollo de festividades religiosas y rituales en muchas comunidades, manteniendo algunos usos y significados ancestrales (Rivera, 2019).

De este modo, es crucial proteger y mantener la bebida dentro de nuestro contexto a través del estudio y registro de todo el trasfondo de la elaboración y consumo de la chicha de jora. También se debe hacer énfasis en la necesidad de estudio y análisis de los diferentes métodos y técnicas de elaboración de la chicha de jora, ya que estos cargan con un legado cultural significativo que no se debe pasar por alto. Por otro lado, se debe conocer y entender los cambios y continuidades que se suscitan en el proceso de elaboración y consumo de chicha de jora, ya que como se explicó existen factores (tecnológicos, sociales, históricos) que alteran este proceso y ponen en riesgo de extinción algunos otros elementos sociales y culturales muy importantes.

2. Experiencia en la elaboración de la chicha de jora en Jima

Ahora bien, como ya se indicó, Jima es una parroquia que se ha encontrado habitada desde la antigüedad y ha atravesado varios períodos históricos importantes. En consecuencia, posee un extenso bagaje cultural, ya que fue adoptando las diferentes costumbres y actividades de los pueblos dominantes de cada época. No obstante, la elaboración y consumo de chicha de jora, se ha mantenido entre sus habitantes hasta la actualidad a través de la enseñanza generacional. Esta práctica, se ha perpetuado como una pieza clave dentro de muchas actividades diarias de sus habitantes, pese a que, en los últimos años se ha notado una importante disminución en la siembra de maíz en la parroquia. Bajo este contexto, al reducir el cultivo de maíz se reduce también la elaboración e ingesta de la chicha de jora, ya que es la materia prima de la bebida estudiada.

Al mermer la elaboración de chicha, esta práctica se pone en riesgo de quedarse rezagada en la memoria, así como los distintos elementos culturales que forman parte del mencionado proceso de elaboración. Ahora bien, la manera de guardar y proteger estas prácticas es a través del registro de las mismas, es decir dejar por escrito de manera detallada todo lo que implica la preparación de chicha en Jima. De este modo, decidimos hacer un levantamiento de información en la parroquia directamente, con el propósito de entender y observar de primera mano todo el método de elaboración de la bebida y registrarla.

De este modo, corresponde abordar este nuevo capítulo con la presentación de la metodología seguida, es decir poner por escrito todo el proceso de levantamiento y registro de información que se siguió. Cabe mencionar que para esta actividad se utilizó algunas herramientas del método etnográfico que se describen más adelante. Sin embargo, resulta pertinente aclarar que la investigación no corresponde netamente a un trabajo etnográfico, ya que no cumple con todas las condiciones que este método exige. Sobre todo, en la cuestión temporal, puesto que una etnografía implica vivir un largo período dentro de la cultura que se investiga. Y en el caso particular de este trabajo, la estancia en la parroquia se vio muy reducida debido principalmente a condiciones alternas (Pandemia global-Covid19).

UCUENCA

2.1 Trabajo de campo.

El trabajo de campo consiste en el levantamiento y registro de información en el lugar investigado, por lo tanto, nos dirigimos en algunas ocasiones hasta la parroquia Jima para proceder a recabar los datos necesarios. Cabe anotar, que se tiene la fortuna de conocer a profundidad el campo de investigación, ya que, se vivió durante algunos años en este. Dicho esto, debemos admitir la pasión que se tiene por el lugar, debido a la paz y tranquilidad que se respira al caminar por sus desgastadas vías de tierra. Se puede también, dar fé de sus hermosos paisajes, así como de su riqueza cultural, ya que al ser una zona rural se percibe esa envolvente sensación de la vida en el campo.

Jima, es una parroquia de gente unida y trabajadora que aún mantienen vivos algunos rasgos culturales prehispánicos como la minga o la elaboración de la tradicional chicha de jora que es el tema investigado. Por esta razón, durante el mes de enero del año 2021, se llegó a la zona en busca de información para el trabajo. Ahora bien, en primer lugar, resultaba necesario conseguir información bibliográfica para obtener datos sobre los antecedentes de Jima, ya que tanto este sitio como sus habitantes poseen un largo bagaje histórico y cultural en el cual se han ido cargando de tradiciones y costumbres propias (Argudo, 2009).

Al llegar a Jima, lo primero que se puede observar es la fábrica local de quesos que se ubica junto a la estación del bus, esta es la muestra de lo emprendedora que es su gente, así como del potencial ganadero que posee la parroquia. Luego, tras caminar una cuadra se ingresa a la plaza principal la cual se ve cubierta en su parte alta por la iglesia parroquial y por las oficinas del Gad municipal. En las oficinas del Gad se puede obtener acceso a los antecedentes de la parroquia puesto que cuentan con una biblioteca en la cual se guarda el libro *Zhima, Shima, Xima, Cima, Jimia, Gima, Jima “un pueblo que nació en la prehistoria”*. (2009) de Jorge Argudo Zhunio, en donde se relata tanto la historia como las principales características de la zona.

2.2 Recolección de datos:

Con respecto a la recolección de datos, se debe destacar en primer lugar la hospitalidad y buen trato que tienen los habitantes de Jima con los visitantes, ya que estuvieron dispuestos a colaborar en todo momento con la información que se les solicitó. De este modo, las personas seleccionadas

UCUENCA

para las entrevistas, así como los dignatarios del GAD local, no tuvieron problemas en abrir las puertas de su hogar para proceder a entablar un diálogo sobre la chicha de jora y la relación que estos tienen con ella. De igual manera, la biblioteca de la parroquia fue de gran ayuda, ya que se encuentra muy bien articulada para un correcto proceso de aprendizaje sobre la misma.

Por otro lado, durante la realización de las entrevistas se tuvo la oportunidad de conocer Jima así como algunas de sus comunidades, debido a la ubicación de las residencias de los entrevistados. De este modo, cuando se recorren los caminos de tierra que unen a cada zona con la plaza central de la parroquia, se puede apreciar las grandes parcelas destinadas a la cría de ganado que son las que dominan el paisaje. Bajo este contexto, se entiende que la ganadería es la principal actividad económica de la zona, por lo que las actividades diarias de sus habitantes están orientadas a la cría y cuidado de estos animales.

Así, los pobladores de Jima se levantan diariamente alrededor de las 5 am para dirigirse hacia los sitios donde tienen el ganado y proceder a extraer la leche. Luego, esta se deposita en cantarillas (recipientes) que son llevadas a la vía principal donde se las deja para que sean recogidas por los compradores de este producto. Tras esto, se deja mudando (moviendo) a las vacas a un sitio donde dispongan de alimento, generalmente se acostumbra sacar leche dos veces al día, por lo que este proceso se repite en horas de la tarde. De hecho, cabe mencionar que algunos ganaderos de la zona han optado por la extracción mecánica a través del uso de máquinas de ordeño, facilitando el proceso.

Por otro lado, la alimentación de los habitantes de Jima está compuesta principalmente de granos y verduras que son cultivadas en los huertos locales. No obstante, el principal alimento de los pobladores de la zona es el mote, el cual acompaña casi todos los platos que se consumen y no puede faltar en ningún hogar a ninguna hora. De hecho, su consumo se remonta a épocas de sus primeros habitantes (Argudo, 2009), por lo que el cultivo de maíz es indispensable en la parroquia, incluso según los entrevistados años atrás grandes extensiones de estos cultivos dominaban el paisaje local. En la actualidad, como se indicó anteriormente este espacio está ocupado por parcelas destinadas a la ganadería, reduciendo así el cultivo de maíz el cual ahora se siembra en menor cantidad y para consumo familiar únicamente.

UCUENCA

Sin embargo, el maíz no se lo consume en forma de mote solamente, ya que este grano también se utiliza en la elaboración de la chicha de jora, por lo que esta bebida fue otra de las razones de que años atrás se siembre este cereal en grandes cantidades. Hoy en día, la necesidad de espacios para la cría de ganado está transformando el paisaje y desplazando el cultivo de algunos alimentos. De este modo, se conocieron algunos aspectos de la parroquia, así como de sus habitantes y de la relación que estos tienen con la elaboración y consumo de la bebida investigada. Así, se procedió a recolectar la información a través de entrevistas a personas especializadas en el tema o que están relacionadas con el mismo.

2.3 Entrevistas

Según Restrepo (2018), la entrevista es “un diálogo formal orientado por un problema de investigación” (p.54). Sin embargo, no debemos pensar que este diálogo se produce de manera improvisada o espontánea, ya que para realizar una entrevista se debe conocer a fondo el problema de investigación, el cual se encarga de establecer lo que se quiere conocer. En este caso los cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en Jima. De igual forma, es importante tener una idea clara del perfil de las personas que serán entrevistadas, de modo que nos brinden información relevante del tema investigado ya sea por su trayectoria, conocimiento o posición social.

En el caso de este trabajo, las personas entrevistadas fueron seleccionadas por su larga trayectoria elaborando la bebida estudiada, así como por su papel en la organización y participación del encuentro de la chicha de jora, el cual se celebra anualmente en el mes de octubre en el centro parroquial de Jima. De igual manera, también es relevante la cantidad de años que llevan elaborando la bebida, pues al ser una tesis que trata una temporalidad específica, la edad de los entrevistados debe corresponder a dicha cronología. Por esta razón, las edades de nuestros entrevistados se sitúan desde mediados del siglo XX hasta la actualidad.

2.3.1 Presentación de entrevistas

En este punto, cabe indicar que para esta investigación se hizo uso de dos entrevistas ya realizadas anteriormente en la parroquia, las cuales estuvieron dirigidas por el arqueólogo Miguel Novillo. Sin embargo, hubo una segunda ocasión en la que se pudo obtener los datos faltantes en ese

UCUENCA

entonces de los entrevistados. De este modo, se iniciaron las entrevistas al visitar la casa del señor Jorge Argudo la cual está ubicada a 5 minutos de la plaza central de la parroquia. Ahora bien, cabe mencionar que esta visita se realizó antes del mediodía, puesto que a estas horas se suele encontrar a los habitantes de Jima en sus hogares.

A los pobladores de la parroquia Jima les caracteriza la amabilidad, el buen diálogo y el buen trato, particularidad que mostró el señor Argudo, ya que luego de indicarle la razón de nuestra visita accedió rápidamente a facilitarnos los datos requeridos. Ahora bien, las opiniones del entrevistado son muy importantes, ya que este ha vivido durante toda su vida en Jima, por lo que conoce de primera mano todo el proceso de elaboración de la bebida y en qué ocasiones se servía esta. De este modo, la información brindada nos demostró que la chicha años atrás se producía durante todo el año, por lo que nunca faltaba en los hogares de los habitantes.

El señor Jorge Argudo, también nos relató que es un apasionado de la chicha de jora, pues siente que es una tradición identitaria de la parroquia. De hecho, es uno de los principales impulsores del encuentro de la chicha de jora, el cual como se ha venido mencionando es una especie de festival en el que todas las comunidades de Jima se presentan y muestran su mejor chicha de jora. Este evento, solía realizarse durante las primeras semanas del mes de octubre de cada año, hasta que por la situación de salud global (covid-19) su organización se ha detenido hasta la fecha de la realización de este trabajo. Según sus propias palabras, él organizó este programa motivado por rescatar y mantener esta práctica, pues siente que la bebida cada vez se produce en menor cantidad durante el año.

Ahora bien, tras terminar la entrevista con el señor Argudo también se pudo obtener información de la señora Rosa Yari, quien nos recibió de manera muy amable y nos invitó a pasar, luego de esto rápidamente le informamos el motivo de nuestra presencia. Tras indicarle que necesitábamos algunos datos generales que adjuntar a su entrevista anterior como en el caso del señor Argudo, la señora nos entendió y nos facilitó la información. Al finalizar la entrevista, nos quedó claro lo valioso de su información, pues posee una larga experiencia elaborando la bebida, y además es la principal representante de su barrio en la elaboración de esta bebida para las fiestas religiosas del mes de octubre.

UCUENCA

La señora en cuestión nació el 2 de septiembre de 1948 y es oriunda de la parroquia, ella además ha preparado esta bebida fermentada para distintos fines, como fiestas religiosas y mingas principalmente, ya que es la encargada de la elaboración de chicha para las fiestas más importantes de la parroquia. Por otro lado, cabe mencionar que cuando la señora Yari elabora la chicha para su consumo cotidiano, ella le agrega otros ingredientes (piña, canela, vainilla, entre otros) con la finalidad de otorgarle un sabor más dulce a la bebida y ayudar el proceso de fermentación, mientras que para las celebraciones de Jima ya elabora la tradicional chicha de Jora únicamente.

Ahora bien, durante la primera semana del mes de abril del 2021 se acudió nuevamente a Jima, para realizarle una entrevista a la señora Rosa Ortega, quien nació en la parroquia el 12 de noviembre de 1963. La entrevistada es una persona con un gran conocimiento del tema, ya que lleva realizando la chicha de jora desde su niñez cuando aprendió la elaboración de la bebida de su madre. Por otro lado, la señora es una de las principales elaboradoras de la bebida fermentada y una importante representante de la comunidad en donde vive, incluso ha ganado una edición del encuentro de la chicha de jora. De este modo, al llegar a su hogar la señora Ortega nos invitó a pasar y se procedió a entablar el diálogo.

Al finalizar la entrevista con la señora Ortega, la siguiente en entrevistar fue la señora Martina Yari, quien vive en la misma comunidad de Ganillacta. La señora Yari por su parte, nació el 25 de noviembre de 1938 y es oriunda de la parroquia. Cabe mencionar que la persona indicada, es una muy experimentada elaboradora de chicha de jora, ya que gracias a su longevidad ha estado vinculada con el proceso de elaborar la bebida durante muchos años. Tras finalizar la entrevista, se contactó a la señora Zoila Ortega quien es oriunda de la parroquia, aunque ya no vive en la misma y acordamos realizar la entrevista en el mes de abril de 2021.

La señora Zoila Ortega por su parte, nació el 1 de enero de 1966 y es la hermana menor de la señora Rosa Ortega. Sin embargo, su estancia en la parroquia fue corta, ya que a la edad de 10 años se marchó a vivir a la ciudad de Cuenca. De este modo, la señora Ortega nos contó, que en su niñez aprendió el método a seguir para elaborar la chicha de jora de su madre en compañía de su hermana y aunque ya no la ha realizado hace algún tiempo aún recuerda el proceso. Ahora bien, cabe señalar que las entrevistas realizadas nos permiten observar la transmisión generacional del método de elaboración principalmente en las mujeres.

UCUENCA

Por otro lado, cabe indicar que durante el mes de diciembre del 2021 pudimos observar y escuchar una entrevista que se le realizó al señor Luis Morocho en la comunidad de Zhamar, con motivo de sus fiestas locales. Ahora bien, durante este diálogo el entrevistado oriundo de la parroquia, no se refirió a la elaboración y consumo de la chicha de jora en particular sino al uso del suelo que se le está dando a esta zona. De este modo, corresponde analizar sus opiniones vertidas, puesto que son muy importantes, ya que el uso del suelo va relacionado directamente con la siembra de maíz y por tanto elaboración de la bebida fermentada.

2.4 Elaboración de la chicha de jora en Jima

Al igual que en varias comunidades del Ecuador, el proceso que se sigue para la elaboración y consumo de chicha de jora en Jima ha ido cambiando y adoptando nuevas prácticas a lo largo de los años. La modernidad por su parte, ha traído consigo importantes avances tecnológicos que buscan siempre facilitar la vida cotidiana de las personas y modifican algunos procesos que estos realizaban. De este modo, corresponde analizar este actual proceso de elaboración de la bebida en la parroquia para poder discernir de forma clara los cambios y continuidades que se presentan, para luego realizar las comparaciones correspondientes. Así, se tuvo la oportunidad de realizar la bebida fermentada a través de la observación participante con la señora Rosa Ortega, quien de manera muy amable nos enseñó su método de elaboración.

Ahora bien, el uso de la observación participante resultó necesaria para este trabajo, puesto que nos brindó la posibilidad de elaborar personalmente la chicha de jora, para comprender de primera mano lo arduo del proceso, así como las distintas técnicas con las que se elabora. De este modo, durante el mes de mayo de 2021, se procedió a elaborar la bebida fermentada. Por otro lado, cabe señalar, que la cantidad de maíz que se utilizó en esta ocasión ya se encontraba listo para ser germinado, pues en la parroquia el maíz se cosecha con anterioridad y se guarda para usarlo durante todo el año con fines alimenticios principalmente.

Según la señora Rosa Ortega, en la parroquia se cosecha el maíz los primeros días de septiembre de cada año y los sobrantes de esta cosecha se almacenan en lugares oscuros para ser utilizados cuando se los requiera. Según palabras de la informante, el grano se lo guarda en primer lugar para cocinarlo y elaborar el tradicional “mote”, el cual es un alimento indispensable dentro de la dieta de los habitantes de Jima. En segundo lugar, se lo utiliza para la elaboración de chicha de jora, la

UCUENCA

cual será empleada en alguna festividad religiosa o alguna minga local que se realice. Cabe indicar, que el maíz primordial que se siembra y se cosecha en la parroquia, es el maíz morocho el cual posee un color amarillo. Sin embargo, existen quienes siembran el maíz morado para preparar la chicha, pues este tipo de maíz produce una mayor dulzura en la bebida.

2.5 Método de elaboración actual de la chicha de jora en Jima

- En primer lugar, se sacó el maíz que se tenía guardado de la última cosecha.
- Luego, se procede a desgranar este maíz y se lo deja 5 días en remojo dentro de un recipiente de aluminio como se aprecia en la figura 1.

Figura 1 Olla de aluminio remojando maíz



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

- Después de haber remojado el grano por 5 días, se lo saca y se lo tiende en un lugar oscuro sobre hojas de achira y se cubre con estas mismas hojas. Además, se debe cubrir estas hojas con saquillos o telas durante 5 días más para que el grano de maíz germine y se obtenga la jora.

UCUENCA

- Luego de los 5 días, se saca el grano germinado y se lo tiende sobre una estera al calor del sol, para que este seque los granos como se observa en la figura 2. Este proceso, se lo debe realizar durante dos días.

Figura 2 Maíz en proceso de secado



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

- Tras esto, se separa la mitad del maíz y se lo tuesta en una paila de barro para que la chicha de jora obtenga una coloración más oscura. Luego de esto, se junta el maíz con la otra mitad y se procede a molerlo hasta que este quede convertido en harina (Jora).
- La harina resultante, se la debe dejar en remojo durante toda la noche.
- Al siguiente día, esta harina resultante que se observa en la figura 3, se debe poner a hervir en agua. Este proceso puede durar entre 30 a 60 minutos aproximadamente. En este punto, se suele colocar una barra de panela para aumentar el dulzor de la bebida.

Figura 3 Harina de jora



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

- Luego de haber sido cocinada la jora, esta se cierne sobre cedazo blanco, el cual según palabras de la señora Ortega (2021), es un tipo de cedador especial que se utilizaba años atrás.
- Luego de haber cernido la jora, el líquido resultante se lo vierte en una olla de barro y se lo deja fermentar en un rincón de la cocina de 1 a 3 días dependiendo de la madurez que se quiera en la chicha. Cabe mencionar, que esta olla de barro, se la cierra con una tapa especial hecha de las tuzas que resultaron tras desgranar el maíz. Esta es una de las técnicas antiguas que se enseñaban para la preparación de la bebida como se puede apreciar en la figura 4.

UCUENCA

Figura 4 Chicha de jora en olla de barro



Elaboración: Sichiqli, C., 2021

3. Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en la parroquia Jima.

Como se ha ido exponiendo, el proceso de elaboración y consumo de la chicha de jora ha sido susceptible de cambios, principalmente debido a los eventos históricos de encuentro y choque entre culturas que modificaron tanto el significado como la forma de preparar la bebida. La parroquia Jima por su parte, tampoco estuvo exenta de este fenómeno de cambio, ya que a pesar que todavía se elabora la bebida fermentada, sus técnicas y métodos de elaboración actuales son producto de dichos procesos de transformación. No obstante, es importante mencionar que también existen algunas continuidades en el uso de la bebida que se han mantenido en el grupo social a lo largo del tiempo y corresponde revisarlos.

3.1 Cambios y continuidades en la elaboración de la chicha de jora en Jima

De este modo, tras haber analizado las entrevistas realizadas en Jima, se evidenció que existe un patrón de cambio en la reducción de producción de la bebida fermentada que se ha ido repitiendo y aumentando en los últimos años. Esta disminución en la frecuencia de elaboración y consumo de la chicha de jora se ha convertido en una preocupación para sus habitantes, ya que todos los entrevistados concuerdan en que cada vez se prepara menos chicha. Por ejemplo, la señora Ortega (2021) nos mencionó, que durante su infancia solía ver cómo elaboraban en su comunidad grandes cantidades de la bebida, ella señaló que al menos se producían unos 200 litros de esta para luego ser repartida a la comunidad.

De hecho, la elaboración de chicha de jora se ha reducido a tal punto que en la actualidad existen muy pocas personas que tienen chicha durante todo el año. Así nos lo explicó el señor Argudo (2019), quien aseguró que en Jima todavía hay personas que mantienen esta tradición. Por otro lado, el señor Luis Morocho (esposo de la señora Rosa Ortega) (2021) concuerda con las opiniones del señor Argudo, ya que manifestó que según recuerda en la parroquia existían varias personas que tenían chicha de jora en sus casas para brindar a los visitantes todo el tiempo. Nos aclaró también que estas personas ya eran de edad muy avanzada y que en la actualidad eran muy pocas quienes mantienen esta costumbre.

Sin embargo, también existen otros elementos que se han mantenido continuamente ligados a la bebida, que si bien a primera vista no pueden ser palpables no significa que no existan. Por

UCUENCA

ejemplo, el simple hecho de que todavía se elabora la chicha de jora dentro de un grupo social con una finalidad ceremonial, y que su consumo genere relaciones sociales entre los participantes, ya es una característica propia de la bebida que se ha ido repitiendo y continuando a través del tiempo en relación a su consumo (Azanza y Chacón, 2018). Esta situación es un hecho que todavía se da en la parroquia, ya que sus habitantes aún consumen la bebida en ceremonias religiosas (católicas).

3.1.1 Técnicas de elaboración de chicha de Jora en Jima

Las técnicas y recetas de elaboración de la chicha de jora, como ya se mencionó, han sido sujetas de un proceso cambio y transformación debido a diversos factores tanto históricos como sociales. Un factor importante que contribuye al cambio de un método de elaboración es la tecnología, ya que los avances tecnológicos de la modernidad pueden modificar y perder muchos pasos importantes. Ahora bien, cabe mencionar que los habitantes de la parroquia comparten en líneas generales una receta similar, aunque cada quien le añade su técnica propia o personal en determinada etapa del proceso.

Por ejemplo, según los entrevistados años atrás el proceso de hervir la jora exigía una gran cantidad de tiempo, así como una gran cantidad de leña para su cocción. Por otro lado, la fermentación de la bebida era también una etapa complicada, ya que a veces no se lograba una rápida fermentación. En la actualidad, estos elementos ya no son necesarios debido a la aparición de la cocina de gas, la cual elimina la necesidad de grandes cantidades de leña y asegura un rápido proceso de hervido y fermentación de la jora. De este modo, se puede evidenciar como las nuevas tecnologías reducen tiempo y elementos al proceso, pero también desechan otros procesos importantes como la cocina en leña o las técnicas de elaboración propias.

Sin embargo, es importante acotar que antes de la aparición de la cocina de gas ya existían técnicas para remediar la situación. Estas consistían en agregar la llamada “chicha madre” al momento de fermentar la jora. La chicha madre, es una cantidad de chicha de jora que se acostumbraba a guardar cada vez que se elaboraba la chicha. Es decir, una vez elaborada la bebida fermentada se recogía un sobrante y se lo almacenaba en un lugar oscuro para ocuparlo después en un nuevo proceso de elaboración. Esta acción facilitaba la cocción de la jora, debido a la gran cantidad de levaduras que poseía la chicha madre gracias a su largo período de fermentación. Otra técnica para

UCUENCA

facilitar el hervido, era colocar un pedazo de teja caliente en la jora y de este modo esta hervía más rápido.

Figura 5 Cocina de leña



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

De igual manera, se ha podido evidenciar a través de las entrevistas, que en la actualidad existe la utilización de nuevos ingredientes que son agregados a la receta tradicional de la chicha de jora. Por ejemplo, la señora Rosa Yari que lleva preparando la chicha durante muchos años, asegura que en algunas ocasiones ella le agrega elementos adicionales como la canela, el clavo de olor, la panela y las cáscaras de piña o guineo, para otorgarle un sabor más dulce a la bebida y en ocasiones para facilitar la cocción de la jora. Sin embargo, la señora Rosa Ortega por su parte, no utiliza ningún elemento adicional a la receta, ya que considera que se reduce el sabor del maíz. No obstante, ella también utiliza la panela en bloque para darle dulzor a la bebida.

Otro proceso sujeto de cambio ha sido el remojo del maíz, Azanza y Chacón (2018) redactan que en algunas civilizaciones andinas era una práctica común remojar el maíz en recipientes llenos de agua y enterrar estos recipientes en el suelo entre 12 a 18 horas. En la actualidad, este se remoja únicamente colocándolo en baldes o recipientes de plástico que se dejan a reposar entre 3 a 4 días generalmente. En el caso de Jima, esta situación es muy similar, ya que, de acuerdo a las versiones de los entrevistados, el proceso de remojo del maíz actualmente no pasa de los 4 días en los que se deja a remojar los granos de maíz en tanques de plástico u ollas de aluminio como se puede observar en la figura 2.1.

3.1.2 Recipientes y utensilios empleados en la elaboración de chicha de jora en Jima

Por otro lado, los utensilios o recipientes físicos que se usan durante el proceso de elaboración y consumo de la chicha de jora, también atraviesan un proceso de cambio. Durante este proceso, estos objetos pueden ser reemplazados y caer en desuso debido a la rápida inserción de la tecnología en la sociedad (Azanza y Chacón, 2018). Por ejemplo, en el imperio inca existió una técnica alfarera dedicada a la elaboración de recipientes y vasos destinados únicamente a la producción y consumo de la chicha. Sin embargo, esta técnica perdió sentido y cayó en desuso con la aparición de recipientes de aluminio como ollas y otros utensilios que están a un alcance mucho más fácil. Además, facilitan el proceso de elaboración, puesto que la jora hierve mucho más rápido en un recipiente de aluminio o metal que en un recipiente de cerámica y también evita el gasto de producir la vasija y conseguir gran cantidad de leña (Bray, 2003).

La parroquia de Jima no ha sido la excepción, ya que muchos de los utensilios que se utilizaban años atrás para elaborar chicha han caído en desuso, incluso llegando a desaparecer en algunos casos. Por ejemplo, en la actualidad se remoja el maíz en ollas de aluminio o tanques de plástico, dejando de lado las tinajas de cerámica que antes se usaban. No obstante, es necesario mencionar que los habitantes de Jima aún mantienen el uso de utensilios de cerámica como tiestos y tinajas, aunque estos se usan esporádicamente debido a su fragilidad y el tiempo y recursos que implica su utilización. De este modo, se evidencia que los utensilios de cerámica van siendo reemplazados por nuevos recipientes de aluminio y plástico.

La frágil resistencia de los recipientes de cerámica a los golpes, ha sido la principal causa de su disminución en Jima, ya que ahora permanecen guardados en algún lugar seguro o se los ha destinado a otra función. Según los entrevistados, cuando un recipiente de cerámica se rompe generalmente se lo destina para otros fines. Por ejemplo, la señora Rosa Yari, nos mostró varias vasijas de cerámica que se habían partido y ella las utilizaba como macetas para plantas ornamentales. La reutilización y cuidado de estos recipientes se debe al valor emocional que algunos de estos poseen ya que generalmente se los obtiene por una herencia y muchas han formado parte de varias generaciones.

Figura 6 Tiesto de cerámica



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

Por otro lado, el molido del maíz también es un proceso susceptible de cambios, principalmente en los utensilios que son utilizados para este fin. Por ejemplo, en la sociedad inca existieron las acllas las cuales eran un grupo de mujeres con obligaciones específicas, entre estas y muy importante fue el proceso de ensalivar y masticar el maíz para lograr convertir los almidones del grano en azúcares. Esto se daba debido a que la saliva humana contiene ptialina el cual es un fermento contenido en la saliva que descompone el almidón. Sin embargo, con la aparición del molino el cual fue traído e introducido al territorio por los españoles, todos estos procesos de masticación que fueron importantes terminaron por caer en desuso perdidos entre la memoria de los más ancianos (Azanza y Chacón, 2018).

Moore (1989), por su parte, afirma que muchas de las primeras civilizaciones andinas molían los granos de maíz con una piedra en forma de media luna. Cabe aclarar que este método de moler con piedras fue muy utilizado en los Andes para moler variedad de granos, debido a que el proceso de molido era una actividad que tomaba tiempo y esfuerzo. Luego, con la llegada de los grandes molinos de piedra en tiempos coloniales y más tarde con la aparición del molino manual, el cual estaba a un fácil alcance de la comunidad, las piedras chancadoras fueron desapareciendo y las que se salvaron poseían otras funciones, como la preparación de ají. De este modo, la aparición del molino cambió completamente el proceso de molido de la jora y en la actualidad es la única herramienta usada (como se cita en Azanza y Chacón, 2018).

UCUENCA

Este hecho, también se suscitó en la parroquia Jima, ya que, según las declaraciones de los entrevistados, los molinos de granos como el maíz, estuvieron conformados por dos piedras una grande y una pequeña. En el caso de la grande, debía poseer un espacio en el cual colocar los granos y estos a su vez eran golpeados por la piedra más pequeña. No obstante, con la introducción de los avances tecnológicos en la zona, este tipo de molienda es cada vez menos frecuente. La introducción del molino manual de aluminio en Jima, ocasionó que en la actualidad estas piedras ya no se ocupen y se encuentren guardadas y olvidadas en algún rincón del hogar. No obstante, aún hay quienes ocupan este tipo de molino, por ejemplo, la señora Rosa Ortega quien lo utiliza para preparar ají y le tiene un profundo aprecio, ya que lo heredó y este tiene más de 100 años.

De este modo, se evidencia la importancia de registrar estos molinos de piedras en la parroquia, ya que pueden llegar a caer en desuso y terminar por desaparecer. De hecho, en algunos hogares incluso el molino de aluminio está siendo sustituido por el molino eléctrico, el cual facilita drásticamente el proceso de molido reduciendo por completo el esfuerzo humano en esta actividad. En este punto, cabe indicar que incluso la misma señora Rosa Ortega (2021) posee en su domicilio este nuevo artefacto. No obstante, ella aún mantiene los tres tipos de molinos y entiende la importancia de mantener el primero (conversación personal, 2021). Este proceso de molido se lo puede apreciar en las siguientes figuras: 7;8;9;10.

Figura 7 Molino de piedra



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

UCUENCA

Figura 8 Molienda de maíz en molino de piedra



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

Figura 9 Molino eléctrico



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

Figura 10 Maíz en molino eléctrico



Elaboración: Sichiqli, C., 2021.

3.2 El uso del suelo en la parroquia Jima para la producción de la materia prima de la chicha de jora desde mediados del siglo XX hasta la actualidad

Según la información vertida por el señor Argudo, en Jima la ocupación del suelo siempre estuvo enfocada o dedicada al trabajo agrícola de siembra y cosecha de cereales principalmente. El entrevistado, narró que se solían sembrar grandes parcelas de maíz, cebada y trigo, además de papas, mellocos, habas, frejol, entre otros. De hecho, era común la organización de grandes mingas de cosecha y molido de cebada, trigo y maíz, ya que eran alimentos muy consumidos por los habitantes. Sin embargo, con gran pesar, también nos mencionó que en la actualidad de estos tres cereales el único que se mantiene es el maíz, debido a que los otros dos ya no se los cultiva en la parroquia (conversación personal, 2021).

Por su parte, la señora Rosa Ortega, coincide con lo antes mencionado por el señor Argudo, ya que ella también asegura que durante su niñez pudo observar las grandes plantaciones de trigo, cebada y maíz que antes existían en abundancia. Mencionó, además que en la actualidad el trigo y la cebada ya no se siembran y el cultivo del maíz ha ido quedando relegado a las huertas o plantaciones pequeñas para el consumo familiar únicamente. Los entrevistados, están preocupados

UCUENCA

por la reducción del cultivo del maíz en la parroquia, pues temen que termine por desaparecer al igual que la cebada y el trigo y afirman que esta situación es la principal causa de la disminución en la producción de chicha de jora.

Sin embargo, esta reducción en el cultivo del maíz no es un hecho sin respuesta para los habitantes de Jima. De acuerdo a la información obtenida de las entrevistas, se evidenció que todos los informantes coinciden en que esta reducción se debe, a que los pobladores de la parroquia ya no encuentran rentable el cultivo del maíz. Es decir, que debido a que en la actualidad ya no resulta beneficioso económicamente sembrar el cereal, la gente ha optado por la ganadería (pastoreo y cría de ganado vacuno). De este modo, la señora Rosa Ortega manifestó que las personas que se dedican a esta actividad, lo hacen principalmente para la venta de la leche, ya que produce un beneficio económico y este es necesario para el sustento familiar.

De hecho, en la parroquia la ganadería se ha intensificado al punto de que su territorio se encuentre ocupado principalmente por grandes extensiones de cría y pastoreo de vacas. Ahora bien, como ya se mencionó la mayoría de los entrevistados coinciden en que el uso que se le da actualmente al suelo de Jima es la razón principal de la disminución en la elaboración de chicha de jora, ya que en lugar de sembrar grandes extensiones de maíz como en años atrás, en la actualidad estas parcelas son dominadas por zonas de cría de ganado. No obstante, la señora Zoila Ortega considera que a más de esto un motivo importante puede ser el cambio de mentalidad en los más jóvenes de la parroquia, pues según su criterio a las nuevas generaciones ya no les interesa mantener las costumbres de sus antepasados y se han dedicado a otras actividades.

Por ejemplo, según las declaraciones del señor Luis Morocho oriundo de la comunidad de Zhamar, la ganadería es un camino rentable para quienes deseen progresar económicamente y ve con muy buenos ojos el desarrollo de esta actividad. De hecho, el señor Morocho considera que incluso esta tarea puede evitar que los más jóvenes de la parroquia migren hacia el exterior en busca de un mejor porvenir económico para su familia, como lo fue en su caso personal. Esta diferencia de criterios con los demás entrevistados podría deberse en parte a su edad y al tiempo que vivió en la parroquia, pues desde muy joven se trasladó a trabajar en los Estados Unidos (conversación personal, 2021).

UCUENCA

3.3 Cambios y continuidades en el uso y consumo de la chicha de jora en Jima

El uso y consumo de la chicha de jora también atraviesa este proceso de cambio y transformación de los últimos años, aunque aún mantiene algunas continuidades en sus usos y funciones. Por ejemplo, en algunas comunidades de la sierra norte del Ecuador aún se utiliza la chicha de jora como instrumento de remuneración por un trabajo (Azanza y Chacón, 2018). Sin embargo, en la parroquia Jima la bebida no funciona como un pago sino más bien como un acompañante de los alimentos que se sirven durante la realización de algún evento. Ahora bien, las entrevistas realizadas en Jima revelan que la chicha de jora se elabora generalmente para 3 fines, la realización de una minga, una celebración o festividad y para el encuentro de la chicha de jora del mes de octubre.

3.3.1 Mingas

De acuerdo a las opiniones vertidas en la entrevista, el señor Argudo sostiene que la minga ha sido un instrumento de trabajo vital dentro del desarrollo de Jima, ya que nos narró que la minga se utilizaba en la parroquia para realizar cualquier tipo de trabajo. Por ejemplo, se realizaron mingas para la edificación de casas, apertura de caminos, cosecha y siembra de maíz, entre otras, en las que los hombres se encargaban de talar y llevar la madera para la casa o manejar la yunta para la siembra, mientras que las mujeres se encargaban de preparar la comida y bebida. De este modo, nos indicó que el hecho de dotar de abundante comida y bebida a los trabajadores es clave al momento de realizar algún tipo de minga, ya que en estas se solía servir diversos platos a diferentes horas del día.

Por ejemplo, para el almuerzo se servía como primer plato, una sopa de cebada con pedazos de tocino de cerdo, sazónada con ajo y sal. El segundo plato por su parte, consistía en una sopa de fréjol o habas que en ocasiones se solía acompañar con uvas y el tercer plato estaba compuesto por un plato de papas y cuy asado. Ahora bien, es importante resaltar que cada uno de estos platos se los servía acompañados de la chicha de jora, la cual se servía durante todo el día debido a su alta cantidad de nutrientes que dotaban de energía a los mingueros. Al principio, se la servía muy fermentada ocasionando que quienes la ingerían terminaban por embriagarse. Luego, se empezó a servir acompañada de aguardiente de contrabando, pues este era muy consumido en la parroquia (conversación personal, 2021).

UCUENCA

Ahora bien, es importante mencionar que antes la participación en las mingas no se solía cobrar con algún tipo de remuneración económica, ya que el único pago aceptado era que los dueños de la minga los doten de abundante comida y bebida. Por lo tanto, la chicha de jora era un elemento indispensable al momento de realizar una minga, ya que esta era la bebida predilecta por los participantes y formaba lazos de obligaciones recíprocas (Jennings, 2009). La señora Rosa Ortega por su parte, comentó que ella aún elabora chicha de jora cuando realiza alguna minga. Sin embargo, ya no lo hace en la misma cantidad que años atrás en donde incluso representaba una minga aparte la elaboración de la bebida fermentada, pues se llenaban grandes baldes de hasta 200 litros (conversación personal, 2021).

De este modo, resulta evidente la importancia de las mingas, ya que convocan a familias enteras a elaborar o producir la chicha de jora que se servirá en estas, es decir, las mingas se convierten en un generador de elaboración y consumo de la bebida fermentada en Jima. No obstante, existe una notable preocupación por parte de los habitantes de la parroquia, ya que esta figura de trabajo que en años atrás fue vital para su desarrollo, en la actualidad está desapareciendo debido a diversas situaciones. Según los entrevistados, cada vez son menos las mingas que se realizan, ya que en la actualidad nadie se presta si no es por un rédito económico y este factor ha sido clave en la reducción de producción y consumo de esta bebida en la parroquia.

3.3.2 Festividades religiosas

La chicha de jora siempre ha sido un elemento importante en celebraciones y festividades religiosas, ya que antes se ofrecía como ofrenda y formaba parte en ceremonias incas (Dillehay, 2003). No obstante, el significado y la función que cumplía la bebida en un principio fue cambiando y en la actualidad se usa en contextos y celebraciones católicas generalmente, a pesar que durante la colonia la iglesia persiguió y castigó el consumo de chicha en el Ecuador, con el pasar del tiempo estas medidas se flexibilizaron (Azanza y Chacón, 2018). En Jima por su parte, la bebida fermentada es parte fundamental de todas las festividades que se celebran en la zona a lo largo del año.

De este modo, corresponde señalar que la mayoría de estas celebraciones son de índole religiosa católica, ya que este es el dogma dominante en la parroquia. Por esta razón, las celebraciones religiosas más comunes son los bautizos, confirmaciones, y las fiestas que se celebran anualmente

UCUENCA

en honor de algún santo en específico, siendo las más representativas las fiestas de octubre en honor a la virgen del Rosario y las del niño Jesús en el mes de diciembre. Por otro lado, según los entrevistados, hace unos pocos años era tradición elaborar la chicha de jora para celebrar el carnaval. Sin embargo, en la actualidad cada vez son menos las personas que elaboran la chicha para esta festividad.

Ahora bien, dentro del grupo de entrevistados corresponde analizar las opiniones vertidas por la señora Rosa Yari, ya que al ser una de las principales elaboradoras de su comunidad es la encargada de elaborar la chicha de jora que se sirve en las festividades religiosas del mes de octubre. La entrevistada, manifestó que es la responsable de alimentar y dar de beber a los músicos que son contratados para dichas celebraciones. De hecho, esta fiesta suele ser tan grande que incluso la señora Yari se ve en la obligación de contratar algunas personas para que la ayuden a elaborar la bebida fermentada. La señora Rosa Ortega por su parte, siempre ha estado encargada de organizar y elaborar la chicha de jora que se sirve durante las celebraciones de su comunidad, principalmente las que son en honor a San Pedro y las de octubre que ya se mencionó.

De este modo, resulta evidente al igual que en el caso de las mingas, que las fiestas y celebraciones que se realizan en Jima, son un importante generador de la bebida fermentada entre sus habitantes, por lo tanto, estas festividades deberían mantenerse, ya que ayudan a proteger la elaboración y consumo de la bebida estudiada. Sin embargo, cabe aclarar que estas fiestas son patrocinadas principalmente gracias a las remesas enviadas por los migrantes oriundos de la parroquia y los pobladores de cada comunidad. De hecho, los entrevistados nos mencionaron que el maíz con el que se elabora la bebida es de su propio cultivo y la preparación de grandes cantidades implica un arduo proceso, ya que deben empezar a preparar la jora con un mes de anticipación. No obstante, ellas lo realizan con mucho gusto, ya que las motiva su fe y su tradición.

3.3.3 Encuentro de la chicha de jora en el mes de octubre

Ahora bien, tras haber revisado que las mingas y las festividades religiosas son eventos que generan o propician la elaboración de chicha de jora en los habitantes de Jima, corresponde revisar el más importante de estos. De acuerdo a la información obtenida de las entrevistas, el programa que más invita y propicia la elaboración de la bebida es “El encuentro de la chicha de Jora”, el cual es un programa que se realiza en la parroquia durante el mes de octubre en conjunto con las fiestas

UCUENCA

de la virgen del rosario que ya se mencionó anteriormente. Este encuentro, se lleva realizando desde hace más de 25 años y surgió como un programa en el que se pueda mostrar al público lo más tradicional de la parroquia, siendo la bebida fermentada el elemento central sobre el cual se estructura esta celebración (conversación personal, 2019).

Según las palabras del señor Argudo, el encuentro o festival de la chicha de jora del mes de octubre fue iniciado por un grupo de habitantes preocupados por mantener la chicha de jora de Jima y mostrar esta bebida al público. De este modo, impulsaron la organización de un programa en el que todas las comunidades de la parroquia participen y presenten su mejor versión de la bebida fermentada. Además, cabe indicar que este encuentro ya cuenta con el reconocimiento cantonal y provincial de las instituciones correspondientes, ya que según lo que mencionado por el entrevistado, las últimas ediciones de este evento ha contado con el apoyo del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultural (INPC).

De hecho, en las últimas ediciones del encuentro de la chicha de jora los jurados han sido arqueólogos de esta institución, ya que este evento, también hace la exposición de diversos elementos culturales. Estos elementos, son exhibidos en categorías de concurso, por ejemplo, la vasija o tinaja más antigua, el molino más antaño o incluso un instrumento musical ya olvidado, como el “pingunillo”, el cual solía ser usado para hacer música. De este modo, este programa se ha ido arraigando entre los pobladores de la parroquia quienes ven en este la oportunidad de presentar su cultura y su tradición a las demás comunidades de la parroquia y a los visitantes de otros lugares que cada año son más.

Por otro lado, los entrevistados señalaron que se encuentran preocupados por la disminución en la producción de chicha de jora en la parroquia, pues son conscientes de que ya no se elabora la bebida en cantidades similares que en años anteriores, por esto, ellos consideran que los eventos que inviten y propicien la elaboración de la bebida fermentada son muy importantes para mantener viva esta tradición, que se las heredaron sus predecesores. De este modo, salta a la luz lo importante de este encuentro no solo para mantener la práctica de la bebida estudiada, sino también para no perder las enseñanzas de los más longevos de la parroquia, quienes según la entrevistada cada vez son menos.

3.4 Roles y actividades según el género en la elaboración de la chicha de jora en Jima

Según las opiniones vertidas en las entrevistas, los roles y actividades que hacen tanto los hombres como las mujeres en Jima, generalmente están definidos en donde las mujeres se dedican al cuidado del hogar y de los hijos, mientras que las actividades fuera de este son ocupadas por los hombres. Sin embargo, cabe indicar que este hecho no es una regla universal, ya que en la actualidad existen muchas familias que dependen del trabajo de las mujeres. Incluso, existen familias en las que el hogar es dirigido solamente por la madre, debido a diversos factores como separaciones o migraciones al exterior por parte de su pareja. De igual manera, el proceso de elaboración de chicha de jora ya tiene establecidas las actividades que debe realizar cada individuo en su preparación y estas se ven determinadas por su género.

De este modo, el señor Argudo relató que, la preparación de la chicha de jora generalmente es una actividad que la realizan las mujeres, ya que estas son las encargadas de elaborarla y servirla. Sin embargo, esto no quiere decir que esta era una actividad netamente femenina, ya que el papel de los hombres, consistía en ayudar a moler el maíz y realizar las actividades físicas que requería la minga. Por otro lado, la señora Rosa Yari, recordó que ella aprendió a elaborar la chicha de jora por necesidad, ya que al ser mujer era necesario que supiera elaborar la bebida. Cabe señalar, que ella aprendió a elaborar la bebida gracias a las enseñanzas de su hermana mayor, pues su madre había fallecido años antes y de la misma forma les transmitió la receta a sus hijas (comunicación personal, 2019).

La señora Rosa Ortega por su parte, nos informó que ella en compañía de su hermana la señora Zoila Ortega aprendieron la receta de elaborar la chicha de jora de su madre. Las entrevistadas, indicaron que para ellas era necesario aprender esta elaboración, ya que en un futuro serían las encargadas de hacerlo, al igual que en el caso de la señora Rosa Yari. Sin embargo, sus hermanos varones no aprendieron esta receta, porque no se encontraban en casa debido a que generalmente salían a realizar los trabajos agrícolas. No obstante, esto no quiere decir que el papel de los hombres en la elaboración de la chicha era nulo, ya que todos los entrevistados mencionaron que los hombres cumplían un rol específico en la preparación de la bebida fermentada (comunicación personal, 2021).

UCUENCA

Según los entrevistados, el papel de los hombres en la preparación de la chicha de jora principalmente consistía en conseguir la leña para hervir la jora, mover la jora durante su cocción y especialmente en el proceso de molido del maíz. Así, el moler el grano se convirtió en la actividad masculina por excelencia al preparar la bebida, ya que exigía un alto esfuerzo físico. En la actualidad, como ya se expuso este trabajo se ve facilitado con la aparición del molino manual y posteriormente con el molino eléctrico. De este modo, se ha logrado evidenciar que tanto los hombres como las mujeres ya tienen establecidos sus roles y actividades al preparar la bebida fermentada, siendo las mujeres quienes están más involucradas en el proceso.

UCUENCA

CONCLUSIONES

Finalmente, tras haber expuesto la importancia de la chicha de jora, algunas de sus funciones originales y su extendida práctica en los Andes, principalmente en el imperio inca donde fueron pieza vital de su desarrollo a través de su papel en los banquetes estatales (Dillehay, 2003). Se puede concluir que, en la actualidad la elaboración y consumo de chicha de jora todavía funciona como un cohesionador social entre quienes la practican, ya que la comida y la bebida tienen la capacidad de generar connotaciones afectivas y simbólicas, es decir, se forman relaciones sociales en base a la comida (Contreras 1995, como se cita en Lojano 2019). En Jima, este hecho se cumple, ya que como se revisó en las entrevistas existen algunos eventos en la parroquia que generan relaciones sociales y que son dedicados únicamente a la elaboración y consumo de la bebida fermentada.

De igual manera, se evidenció que la chicha de jora es una forma líquida de la cultura de Jima, ya que como se explicó la cultura son todos los hábitos y costumbres que se aprenden en un grupo social. Bajo este contexto, la elaboración de la bebida fermentada es una tradición cultural que se ha mantenido a lo largo del tiempo a través de la transmisión y enseñanza generacional. Además, su elaboración y consumo genera objetos físicos que llegan a convertirse en elementos de cultura material (Ramírez, 2007), como los utensilios que se emplean, por ejemplo. Por otro lado, este proceso, así como los elementos que se utilizan llegan a convertirse en un símbolo de identidad del grupo social que la elabora, pues los bienes que genera una población ayudan a definir su identidad (Bauer 2002, como se cita en Ramírez 2007).

Ahora bien, durante el trabajo de campo y la realización de las entrevistas, se evidenció que la mayoría de habitantes se sienten unidos y familiarizados con el uso y consumo de la chicha de jora, pues la reconocen como parte de la cultura que han heredado de sus antecesores. Sin embargo, según los entrevistados, existe una profunda preocupación por resguardar las técnicas y conocimientos que posee esta bebida, ya que en la actualidad estos conocimientos se guardan únicamente en la memoria colectiva de los más ancianos de la parroquia. De este modo, al registrar estos datos se espera proteger esta tradicional bebida de la fragilidad de la memoria y la oralidad.

Por otro lado, uno de los cambios más preocupantes del proceso de elaborar la chicha de jora es la disminución en la producción de la bebida fermentada, ya que según los entrevistados en la

UCUENCA

actualidad ya no se prepara la misma cantidad de chicha que en años anteriores. De este modo, luego de revisar la información obtenida se concluyó que esta reducción es debido a un cambio de actividades económicas y productivas en la zona, ya que se pasó de una economía netamente agrícola a una economía ganadera. Es decir, las grandes parcelas de maíz que antes dominaban el paisaje, en la actualidad son potreros de pastoreo y cría de ganado para la venta de leche y producción de quesos.

Ahora bien, otro factor que ha favorecido la disminución de la bebida es el cambio de mentalidad de las generaciones más jóvenes de la parroquia, que se han dedicado a la ganadería, pues es la que les genera y garantiza un beneficio económico rentable. Sin embargo, como consecuencia se terminan olvidando de la importancia de sembrar el tradicional maíz para elaborar la chicha de jora o el mote, los cuales han sido alimentos muy importantes en el desarrollo de la zona a través de su historia. Además, estas nuevas tendencias van ganando terreno entre la población, ya que como se revisó en la entrevista al señor Luis Morocho (2021), la ganadería es vista como una actividad propia de Jima y que es apreciada por los moradores como una oportunidad de salir adelante.

En cuanto a los cambios y continuidades de las técnicas de preparación, así como de los utensilios que se emplean en el uso y consumo de la chicha de jora, se expuso que las comunidades de Jima comparten una receta general a la cual le añaden sus técnicas personales. Por otro lado, se pudo observar que los recipientes de cerámica como ollas, tiestos y tinajas van perdiendo terreno y siendo sustituidos por recipientes de aluminio y plástico. De igual manera, el molino ha sido otro elemento sujeto de cambios, ya que en un principio se utilizaba dos piedras chancadoras para moler granos y en la actualidad se utiliza hasta molinos eléctricos. Estos cambios, se deben principalmente a la rápida inserción de las nuevas tecnologías en un grupo social, que buscan facilitar las actividades humanas, aunque algunas veces resulten perjudiciales al desaparecer otros procesos o actividades diferentes.

Bajo este contexto, el uso y consumo de la chicha de jora en Jima, también ha experimentado cambios, los cuales fueron compartidos durante las entrevistas. De este modo, se concluyó que en la actualidad en la parroquia solamente existen 3 eventos principales en los que se sirve la bebida fermentada: durante la realización de unaminga, para una celebración o festividad religiosa y para

UCUENCA

participar en el encuentro de la chicha de jora del mes de octubre. Sin embargo, la realización de las mingas está atravesando un proceso de disminución y pérdida, pues en la actualidad ya no se realizan mingas a cambio de abundante comida y bebida, sino que ahora se exige una remuneración económica por el trabajo realizado. De igual manera, las festividades religiosas son propiciadas generalmente por los habitantes de la parroquia y financiadas por las remesas que envían los migrantes de la zona.

De este modo, es evidente que se debe precautelar este tipo de programas, ya que ayudan a mantener tanto la práctica como los saberes y conocimientos ancestrales que han acompañado a esta bebida a lo largo del tiempo. En este punto, cabe mencionar que el Gad local en conjunto con la buena voluntad de los moradores de las comunidades de la parroquia, son quienes procuran mantener esta práctica a través de otorgar incentivos que motiven la participación en estos eventos. De igual manera, en las últimas ediciones del encuentro de la chicha de jora se ha incorporado la participación del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura (INPC), en busca de un apoyo más especializado y conocedor de la bebida fermentada y de los elementos culturales que se exponen en dicha celebración.

Ahora bien, como ya se mostró, el proceso de elaborar chicha de jora es largo y requiere de ayuda, por esto, es importante analizar y valorar el papel que realiza cada individuo que participa en la elaboración de la bebida. De este modo, con la información obtenida de las entrevistas se evidenció que los roles y actividades a realizar se encuentran establecidos en base a su género. Por ejemplo, las mujeres son generalmente quienes dirigen y realizan la bebida, ya que son ellas quienes aprenden el proceso a través de la enseñanza de alguna familiar mujer más experimentada en el tema. No obstante, los hombres también participan de la elaboración principalmente en el molido del maíz, ya que esta actividad es casi de su exclusividad.

En conclusión, a lo largo de esta investigación realizada en Jima, se evidenció que la elaboración y consumo de chicha de jora es una tradición muy arraigada entre los pobladores de la parroquia, especialmente entre los más longevos. No obstante, en la actualidad atraviesa un proceso de disminución por diversos factores, por esto se recomienda seguir investigando este tema en busca de protegerlo, ya que es una clara muestra de la cultura propia de la zona. Por otro lado, sería también muy beneficioso analizar más a fondo la figura de la minga la cual fue una estructura de

UCUENCA

trabajo muy importante en los Andes (Jennings, 2009) y que actualmente está desapareciendo en la parroquia.

Recomendaciones

Ahora bien, tras conocer y registrar los cambios y continuidades que se suscitan en el proceso de la chicha de jora en Jima, se identificó que en la actualidad esta bebida sufre una preocupante disminución en la cantidad de producción o elaboración. De este modo, se conoció que esta disminución obedece a diversos factores como los avances tecnológicos y un cambio en las actividades económicas de la parroquia. Por esta razón, se hace un llamado a la revalorización de esta bebida y sus usos, así como los eventos en los que se sirve para protegerlos y brindar el apoyo que necesitan este tipo de eventos. Por lo tanto, desde esta investigación se incita al cuidado y protección de este tipo de eventos por parte de las autoridades competentes y que brinden el cuidado de la actividad y aseguren la realización de esta tradicional bebida.

Referencias:

Andino E., M. (1998). Las transformaciones agrícolas del maíz suave en los Andes del centro norte del Ecuador: estudio de caso (Borrador). *Espacio Y Desarrollo*, (10), 127-138. Recuperado a partir de: <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/espacioydesarrollo/article/view/8060>

Arriaza, B., Ogalde, J. P., Chacama, J., Standen, V., Huamán, L., & Villanueva, F. (2015). ESTUDIO DE ALMIDONES EN QUEROS DE MADERA DEL NORTE DE CHILE RELACIONADOS CON EL CONSUMO DE CHICHA DURANTE EL HORIZONTE INCA. *Estudios atacameños*, (50), 59-84. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-10432015000100004>

Ayma De La Cruz, C., & Cacsire Janampa, G. A. (2012). *Tratamiento Térmico para Estabilizar la Chicha de Jora* [Tesis de ingeniería, Universidad Nacional de Ingeniería]. UNI. <http://cybertesis.uni.edu.pe/handle/uni/1341>

Azanza Castillo, C. S., & Chacón Velasco, D. A. (2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)* [Tesis de licenciatura, Universidad San Francisco de Quito]. USFQ. <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/7335>

Barrera, J. P. (2014). *La cocina del Ecuador: Recetas y Lecturas*. S/E.

Bray, T. (2009). The role of chicha in Inca State expansion: a distributional analysis of Inca aribalos. En Jennings, J. & Bowser, B. (Org.), *Drink, Power and society in the Andes* (pp. 108-132). University of Florida Press. Recuperado a partir de: https://www.academia.edu/18703323/Drink_Power_and_Society_in_the_Andes

Carrillo Trueba, L. A. (2007). Los destilados de agave en México y su denominación de origen. *Ciencias*, (87), 40-49.

Recuperado a partir de: <http://www.revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/12111/11433>

Casanovas, C. R. Las Mujeres en Tiwanaku: aproximaciones a los roles de género y aspectos de poder en una sociedad prehispánica. *Presencias femeninas en una historia de larga duración*, 1, 181-266.

UCUENCA

Recuperado a partir de:

https://www.academia.edu/37740752/Las_mujeres_en_Tiwanaku_aproximaciones_a_los_rols_de_g%C3%A9nero_y_aspectos_de_poder_en_una_sociedad_prehisp%C3%A1nica

Dillehay, T. (2003). El colonialismo inka, el consumo de chicha y los festines desde una perspectiva de banquetes políticos. *Boletín De Arqueología PUCP*, (7), 355-363.

Recuperado a partir de

<https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/boletindeferqueologia/article/view/1998>

Echeverri, A. M. Á. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII. *Historia y sociedad*, (12), 161-190.

Recuperado a partir de:

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/hisysoc/article/view/20433/21463>

El Mercurio, D. (2016). Ermelinda, testimonio de vida de la chicha huevona. *El Mercurio*.

Recuperado a partir de:

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/748>

Escobar, V. A. P. (2012). *Bebidas fermentadas*. *ReCiTeIA*, 10 (1), 1-41.

Recuperado a partir de:

<https://es.scribd.com/doc/46013334/2010-Paez-Bebidas-fermentadas>

Estrella, E. (1993). La función social del beber en los pueblos andinos prehispánicos. *Anuario De Estudios Americanos*, 50(2), 45-58. <https://doi.org/10.3989/aeamer.1993.v50.i2.510>

Hayashida, F. (2009). Chicha histories: Pre-Hispanic brewing in the Andes and the use of ethnographic and historical analogues. En Jennings, J. & Bowser, B. (Org.), *Drink, Power and society in the Andes* (pp. 232-256). University of Florida Press.

UCUENCA

Recuperado a partir de:

https://www.academia.edu/18703323/Drink_Power_and_Society_in_the_Andes

Jennings, J. (2004). La chichera y el patrón: Chicha and the energetics of feasting in the prehistoric Andes. *Archeological Papers of the American Anthropological Association*, 14(1), 241-259.

Recuperado a partir de:

<https://www.rom.on.ca/sites/default/files/imce/beerap3a.pdf>

Kingman, E. (2010). Cultura popular, vida cotidiana y modernidad periférica. En FLACSO Ecuador (Ed), *Celebraciones centenarias y negociaciones por la nación ecuatoriana* (pp. 123-154). FLACSO sede Ecuador.

Disponible en:

http://biblioteca.clacso.edu.ar/Ecuador/flacso-ec/20170623031605/pdf_375.pdf

Macek, M. (s.f.). *Bebidas alcoholicas destiladas*. Zonadiet.com.
<https://www.zonadiet.com/bebidas/destilacion.php>

Mendoza, P. A. (2013). *INFLUENCIA DEL DESCONOCIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS BASADAS EN EL MAÍZ DEBIDO A LA DESVALORIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL EN LA PARROQUIA GAYTACAMA, PROVINCIA DE COTOPAXI* [Tesis Doctoral, Instituto Tecnológico Intemacional de Turismo Y Hotelería]. ITI.
<http://repositorio.iti.edu.ec/handle/123456789/128>

Morocho Suin, J. E. (2008). *Inventario de atractivos turísticos de la parroquia Jima* [Tesis de licenciatura, Universidad del Azuay]. Repositorio institucional de la Universidad del Azuay.

Recuperado a partir de:

<https://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/7406>

UCUENCA

Novillo, M., & Esparza López, R. (2019). Arqueología de las bebidas fermentadas: el caso de la chicha mesoamericana. *Revista Pucara*, 1(28), 99–122. Recuperado a partir de <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/pucara/article/view/2636>

Padilla Palacios, M. (2010). *Aplicación de la chicha de jora en 30 recetas estandarizadas* [Tesis de licenciatura, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional Universidad de Cuenca. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1583>

Pico, R. P. (2012). Sustento, placer y pecado: La represión en tomo a la producción y el consumo de chicha en el nororiente neogranadino, siglo XVIII. *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, 17(2), 143-170.

Recuperado a partir de:

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0122-20662012000200003&lng=en&tlng=es.

Piló, F. B., Carvajal-Barriga, E. J., Guamán-Bumeo, M. C., Portero-Barahona, P., Dias, A., Freitas, L., Gomes, F., & Rosa, C. A. (2018). *Saccharomyces cerevisiae* populations and other yeasts associated with indigenous beers (chicha) of Ecuador. *Brazilian journal of microbiology*, 49(4), 808–815. <https://doi.org/10.1016/j.bjm.2018.01.002>

Ramírez, I. S. (2007). Cultura y cultura material: aproximaciones a los conceptos e inventario epistemológico. *Anales del museo de América*, 15, 217-236. Recuperado a partir de: <https://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/handle/10651/20599/?sequence=1>

Rebaí, N. (2009). Diversidad de las estrategias campesinas en la provincia del Azuay: un punto de vista geográfico. *Ecuador Debate*.

Recuperado a partir de: https://www.academia.edu/12353745/Diversidad_de_las_estrategias_campesinas_en_la_provincia_del_Azuay_un_punto_de_vista_geogr%C3%A1fico_2009

UCUENCA

Rebañ, N. (2010). Agricultura comercial y resistencia territorial: Análisis de las relaciones campo-ciudad en la provincia del Azuay. *Eutopía: Revista de Desarrollo Económico Territorial*, (1), 69-81.

Recuperado a partir de:

<https://dialnet.unirioja.es/metricas/documentos/ARTREV/5040181>

Rivera Torres, J. P. (2019). *Identificación de los microorganismos fermentadores de diferentes chichas de jora (cerveza andina) provenientes de la región Norte del Ecuador* [Tesis de ingeniería, Universidad San Francisco de Quito]. USFQ.

<http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/8546>

Rodas, H. (1985). La migración campesina en el Azuay. *Ecuador Debate*, (8), 155-193.

Recuperado a partir de:

<https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/9917/1/REXTN-ED8-07-Rodas.pdf>

Silva, E., & Estévez, E. (1994). El cultivo de maíz de altura en Ecuador. En L.H.M. Broers (Ed.), *Memorias del Primer Taller sobre Resistencia Duradera en Cultivos Alto Andinos de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú* (pp. 33-36). INIAP/CIMMYT.

Recuperado a partir de:

<http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4762>

Sinchi Lojano, E. R., & de Campo Tejedor, A. (2019). COMENSALIDAD EN EL CONTEXTO FÚNEBRE AL SUR DE LOS ANDES ECUATORIANOS. *Revista Pucara*, 1(30), 95–116.

<https://doi.org/10.18537/puc.30.01.04>

Valverde Vanegas, M. (2015). *Caracterización e identificación de razas de maíz en la provincia del Azuay* [Tesis de maestría, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional Universidad de Cuenca.

UCUENCA

Recuperado a partir de:

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/22897>

Yáñez G., Zambrano, J., Caicedo, M., & Heredia, J. (2013). Guía de producción de maíz de altura. *INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Programa de Maíz.*

Recuperado a partir de:

<http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/2435>

Modelo de las preguntas de la entrevista

- ¿Cuál es su nombre?
- ¿Sabe usted cómo preparar la chicha de jora o que relación tiene con esta bebida?
- ¿Quién le enseñó y por qué?
- ¿Entre cuántas personas se prepara esta bebida?
- ¿Qué rol cumplía usted en la elaboración de chicha que recuerde?
- ¿Cuál es el proceso a seguir para la elaboración de la chicha de jora?
- ¿En qué mes se prepara la bebida y para qué fines?

Organización de los datos obtenidos en el trabajo de campo

Durante el trabajo de campo en Jima, se obtuvo una importante cantidad de información a través de la revisión bibliográfica y de las entrevistas realizadas. Cabe mencionar, la valiosa ayuda que nos brindó el GAD local, así como, cada uno de los entrevistados, ya que siempre estuvieron prestos a brindarnos las respuestas necesarias a nuestras interrogantes. Por otro lado, la información que se obtuvo fue muy variada, ya que las preguntas realizadas fueron de respuesta abierta y a continuación se presenta el modelo de las tablas mencionadas.

	Chicha de jora:	Métodos de elaboración:	Encuentro o festival de la chicha de jora:	La chicha de jora en las mingas:	Actividades por roles de Género y edad en la elaboración de la chicha y participació	Elementos culturales y gastronómicos que se vinculan al proceso de elaboración y consumo de
--	-----------------	-------------------------	--	----------------------------------	--	---

UCUENCA

					n en las mingas:	la chicha de jora en la parroquia:
Entrevista dos						