

Chicha de jora: cauim de milho germinado nos Andes peruanos

Felipe Vargas Faulbaum

Mestrando em Antropologia Social

Universidad de San Antonio Abad del Cusco - UNSAAC

RESUMO

O cauim de milho germinado, chicha de jora ou *aqha* é uma bebida fermentada milenar e tradicional das terras altas andinas. Apresentamos uma investigação etnográfica da produção e consumo de chicha feita em comunidades camponesas andinas do departamento de Cusco, no Peru. Ressaltamos a estreita relação da chicha com o cultivo do milho, o ofício feminino da chichera, a função da chichería na coesão social das comunidades camponesas dos Andes. Analisamos as transformações e substituições causadas pela modernidade e pelo capitalismo na atual elaboração tradicional da chicha de jora. Procuramos contribuir na reavaliação desta tradicional bebida andina.

Palavras-chave: Cauim de milho; Chichería; Antropologia Andina; Culinária Andina; Etnografia.

Chicha de jora: South American beer in the Peruvian Andes

ABSTRACT

The South American beer of maize (*chicha de maíz* or *chicha de jora*) or *aqha* is a traditional and millennial fermented drink from the Andean highlands. On this article, I present ethnographic research on the production and consumption of *chicha* in peasants communities located in the Cuzco region in Peru. I argue that there is a strong link between *chicha* and corn crop, the female occupation of *chichera*, and the role of *chicherías* on the social cohesion of peasants communities on the Andes. Lastly, I analyze the transformations and substitution caused by modernity and capitalism in the current traditional elaboration of South American beer. The aim is to contribute to the revaluation of this traditional Andean drink.

Keywords: South American beer; *Chichería*; Andean anthropology; Andean cuisine; Ethnography.

Chicha de jora en los Andes, Cusco – Perú

RESUMEN

La chicha de maíz, chicha de jora o *aqha* es una bebida fermentada milenaria y tradicional de la sierra andina. Presentamos una investigación etnográfica de la producción y consumo de chicha realizada en comunidades campesinas andinas del departamento de Cusco en Perú. Destacamos la estrecha relación de la chicha con el cultivo del maíz, el oficio femenino de la chichera, la función de la chichería en la cohesión social de las comunidades campesinas de Los Andes. Analizamos las transformaciones y sustituciones provocadas por la modernidad y el capitalismo en la actual elaboración tradicional de la chicha de jora. Buscamos contribuir a la revalorización de esta bebida tradicional andina.

Palabras clave: Chicha de jora; Chichería; Antropología andina; Culinaria andina; etnografía.

Descascar

Uma grande sombra avançava sobre a planície da pampa de Anta a mais de 3.000 metros acima do nível do mar. A temperatura abaixava logo que o sol caía por detrás dos terraços de cultivo de Zurite (Figura 01). Os movimentos mudavam. Paramos de desfolhar o milho e começamos a fazer a colheita para terminarmos de encher os sacos. Dezesete sacos pesados de milho foram o produto do dia. Esses foram transportados nas costas dos homens que participaram da colheita e colocados ao lado da *chacra*, um pequeno prédio agrícola, comum nas comunidades camponesas. Neste, os sacos foram costurados e fechados para o traslado em um caminhão que fez seu transporte até o povoado. O atraso era normal. Anoitecia, e os camponeses ainda estavam esperando pela fantasmagórica aparição do caminhão. No último saco, sem fechá-lo, o milho é amontoado em um cobertor ou *lliclla*. Este é dividido entre os trabalhadores como pagamento pelo trabalho do dia.

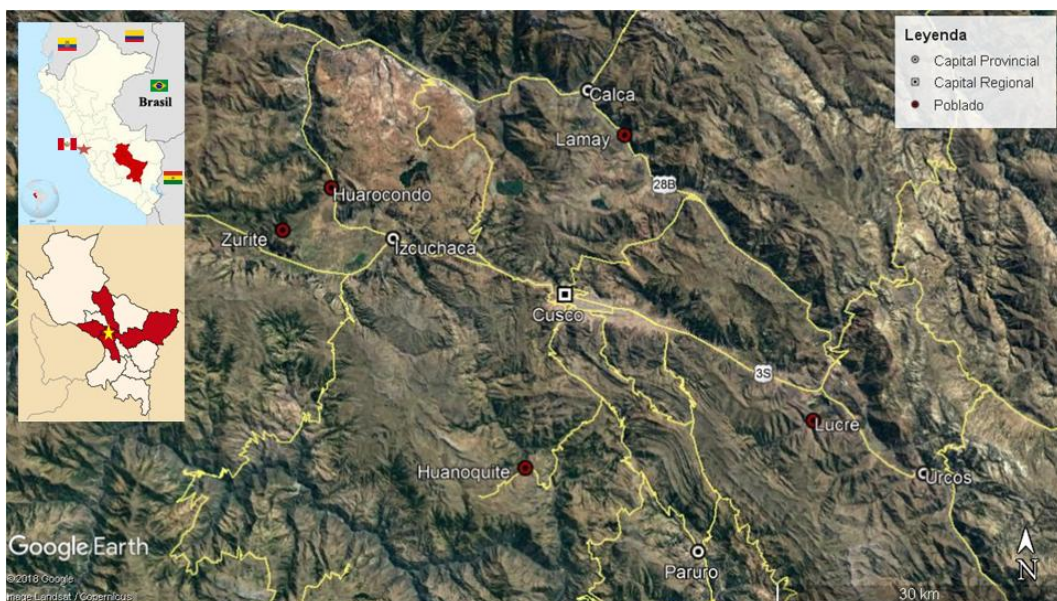


Figura 01. Cidades e povoados mencionados no texto.
Fonte: Google Earth, elaboração própria (14.05.2019).

O transporte para as *chacras* não tem horário definido, dependendo da disposição do transportador. Alguns trabalhadores retornaram caminhando para o povoado de

Huarocondo, um pequeno povoado serrano, situado ao pé das montanhas e ao lado da linha férrea que liga Cusco a Machu Picchu, a 3.350 metros de altitude.

Por volta das 17 horas, os trabalhadores ainda aguardavam a chegada do caminhão. No caminho, encontramos uma grande família de camponeses que também esperava pela chegada do transporte para guardar sua colheita. O homem, o chefe da casa, se emocionava ao nos ver chegar à sua *chacra*. Ele nos acolheu e nos convidou para beber chicha, pois comemorava com antecedência os resultados das eleições presidenciais peruanas de 2016. Aceitamos seu convite. Se notava a preocupação na sociedade por virtude dessa data.

Já ultrapassávamos os 2 quilômetros de distância desde a *chacra* de Engracia Surco Escobedo, uma das minhas interlocutoras, até o povoado. Entramos com os últimos raios do pôr-do-sol nas ruelas de terra que se transformavam em ruas de pedras na parte mais central. Ao entardecer, vimos o gado voltar pelas ruas estreitas das *chacras* para as casas do povoado. Junto com os aldeões, podíamos ver diferentes grupos de ovelhas, touros e porcos circulando em direção às suas casas pelas ruas de Huarocondo. Entramos na casa de Don Santos, um senhor que nos acompanhava desde as *chacras*. A maioria das casas camponesas andinas é feita de tijolos de argila. A cozinha é separada dos quartos. Ela é o núcleo da vida familiar e centro das atividades domésticas. Lavamos o suor na torneira fria de água potável que ficava no meio do pátio central, entre as duas construções. Enquanto nos lavávamos, Don Santos Cusi Yupanqui volta do seu quarto com uma camisa limpa.

Chichería

Já limpos, voltamos a percorrer as ruas de Huarocondo. Em todos os povoados andinos da serra do sul do Peru pode-se ver, entre os prédios pequenas plantações de milho; rebanhos de animais voltando para casa; antigas casas de tijolo de argila se desmoronando; camponeses voltando de bicicleta para suas casas e crianças brincando

nas ruas estreitas. Em algumas ruas também podia-se ver pendões vermelhos, às vezes adornados com um pequeno buquê de flores silvestres amarradas a um bastão que sai desde a porta escura de uma casa qualquer até a metade do quarteirão. Este é o sinal de que há chicha de jora à venda. Nos aproximamos a uma delas e entramos com Don Santos pela pequena porta. O interior está na penumbra e um rádio em alto volume toca *huaynos* em quéchua¹. No chão de terra e nos contornos da peça se encontravam grandes bancos onde se sentavam os clientes que frequentam a chichería. Em algumas delas também havia uma mesa com poucas cadeiras. Num extremo do espaço, a chichera, sentada sobre um pequeno banquinho de madeira, se encontrava ao lado de uma grande vasilha de argila de boca larga, conhecida como *raqi*, que continha chicha de jora. Com um *winku*, uma semente amazônica chamada de poro, ou com uma abóbora cortados ao meio, a chichera ia servindo copos grandes ou *caporales*, pedidos seguidamente pelos fregueses.

Entre os fregueses estão homens e mulheres, tanto jovens como idosos. Algumas mães vinham com seus filhos, a quem oferecem um pouco de chicha dos seus próprios copos. Muitos dos consumidores chegavam direto das *chacras* carregando algumas sacas ou sacolas com produtos agrícolas. Como de costume, passavam na chichería depois de um dia de trabalho para beber uns *caporales* de chicha antes de voltar para suas casas.

A imagem abaixo mostra as pessoas na Chichería.



Figura 02. Chichería nos Andes, Cusco. Fonte: Marisa Niño (novembro, 2015).

Sentada em um banquinho em frente à chichera, há uma senhora que usa um chapéu branco de copa alta e com uma faixa preta. Pergunto a Don Santos por que ela tem esse chapéu diferente. “Será de outro lugar?” e ele me diz que ela também é do distrito de Huarcocondo, não do povoado, mas sim de uma das comunidades camponesas. A utilização do chapéu é regularizada e cada povo tem seu próprio chapéu feito de feltro. Embora ninguém os impeça de usar o chapéu que desejem, é tradição que homens e mulheres herdem os chapéus usados pelos seus pais e mães. Isto também acontece com os *ponchos*². Cada pessoa tem seu *poncho* de lã que é próprio de cada povoado e comunidade, sendo um símbolo de identidade étnica. Entretanto, as novas gerações têm preferido escolher suas roupas sob critérios de mercado globais, e os costumes e tradições de suas comunidades têm sido abandonados.

O *huayno* continuavam tocar enquanto os moradores pediam novos *caporales* de chicha. As pessoas bebiam juntas, no mesmo ritmo; e cada grupo de clientes enchia seus copos ao mesmo tempo. A grande maioria dos bebedores salpicava ou *challava* um pouco de chicha de seu primeiro copo para o chão em sinal de gratidão à Mãe Terra que também é conhecida como *Pachamama*. Alguns derramavam uma pequena libação, outros

derramavam algumas gotas de chicha das pontas dos dedos depois de introduzi-los no copo. Após cumprir esse ritual, eles ofereciam múltiplos e sonoros “Saúde, saúde!” para o público, bebendo todos em ‘unísono’.

Os copos ou *caporales* são grandes, com uma capacidade um pouco maior que meio litro. Embora seja costume beber a chicha dividindo um único copo, nas chicherías há um copo para cada pessoa. Eles seguram o copo da base, descansando-o na palma da mão enquanto conversam em *quéchua*. Um novo “Saúde, saúde!” dava lugar a outro momento de elevar os *caporales*. Durante algumas pausas da música, se podia ouvir os gritos estridentes dos *cuyes*, ou porquinhos-da-índia, da penumbra que havia debaixo dos bancos, detrás do fogão e nos cantos onde sacos de milho eram acumulados. Estes roedores são criados na maioria dos lares andinos como uma valiosa fonte de proteína, sendo o prato mais valorizado pela sociedade cusquenha. As chicheras os alimentam com restos de milho moído conhecidos como *sut'uchi*, uma espécie de farinha já fervida usada no cozimento da chicha.

Milho

O milho é um cereal nutritivo e hiperglicídico, cultivado em todos os continentes do mundo. Originário da América, dois núcleos de domesticação foram propostos há 4.000 - 3.000 anos atrás a.c.: México na Mesoamérica e Peru na Andinoamérica (BONAVIA, 2008). Hoje, 49 espécies de milho são cultivadas.

Nas comunidades camponesas andinas, o milho branco é consumido cozido e conhecido como *mote*; enquanto o milho vermelho é consumido torrado e conhecido como *cancha*. Variedades diferentes de milho são usadas em farinhas como o *pito*, nome em quéchua para se referir à farinha de milho; ou em sopas de milho, também conhecidas como *sara lava*. O milho branco tenro ou *choclo*, também é usado na preparação das *humintas*, os bolinhos de milho (OLIVERA, 1993). Nos Andes o milho amarelo não é consumido em forma de *tortilla* como no México, mas sim como bebida

fermentada chicha, conhecida em quéchua cusquenho como *aqha*. Com o milho roxo se prepara uma bebida não fermentada chamada *chicha morada*.



Figura 03. Espigas de milho de diferentes espécies secando ao sol para o seu debulhado.
Fonte: Acervo do autor (junho, 2016).

O etno-historiador John Murra (1975, 1987) explica a presença de dois sistemas agrícolas nos Andes pré-colombianos. Um deles é o mais antigo, de subsistência e autóctone da região de terras altas, caracterizado pelo cultivo de raízes, tais como as batatas *oca* e *olluco* na agricultura de sequeiro. O outro, mais recente, importado de climas temperados, se baseia no milho e precisa de irrigação.

Debulhar

Cedo, depois de tomar café da manhã, fomos ao *canchón* de Engracia, um grande galpão fechado, localizado perto da chichería dele. No pátio do *canchón* havia enormes pilhas de espigas de milho branco, amarelo e vermelho secando ao sol. Ao lado de uma precária construção de tijolos de argila, uma dúzia de sacos continha espigas secas de milho branco. Carregamos alguns deles para a área de trabalho, abrimos o primeiro, espalhamos o milho no chão, perto da entrada do prédio fechado. Sentamo-nos próximos ao saco para iniciar a tarefa de debulhar o milho.

Com grande habilidade e rapidez, a chichera com suas mãos separa os grãos. Aqueles próximos às extremidades da espiga são retirados, separados e classificados de segunda categoria e de menor valor por serem menores que os grãos centrais. Os grãos quebrados ou muito pequenos são considerados de terceira categoria, armazenados em outro recipiente e usados na alimentação de animais. Os grãos centrais, grandes e em bom estado (de primeira categoria) são vendidos no mercado de Anta.

Devido à má secagem, alguns grãos de milho têm uma fina borda vermelha. Com destreza a chichera os raspa com sua unha até eliminar a mancha vermelha de cada um, pois não podem ser considerados de primeira categoria sem passarem, um por um, por tal procedimento. Os sabugos debulhados são armazenados em outro saco para serem usados como combustível, intercalados com lenha de eucalipto, para preparar a nova chicha.

Chicha e história

O Estado Inca atribuiu grande importância ao cultivo de milho que perpassou a função alimentícia, tendo fins militares, burocráticos e cerimoniais. "De fato, na maior parte da América do Sul serrana, o milho foi cultivado principalmente para fins cerimoniais e para elaborar chicha" (MURRA, 1987, p. 39. Tradução minha). A chicha de milho ou *aqha* é uma bebida fermentada e alimentícia milenar no mundo andino.

La bebida que se gastaba en casa del Inca era tanta, que casi no había cuenta ni medida, porque, como el principal favor que se hacía era dar de beber a todos los que venían a servir al Inca, *curacas* y no *curacas*, como venir a visitarle o a traer otros recaudos de paz o de guerra, era cosa increíble lo que se gastaba (GARCILASO, 2016, Libro VI, Cap. III, p. 445).

O registro e análise arqueológica de uma parte da louça chichera destinada ao consumo da chicha, como os *aríbalos*³, *akillas*⁴ e *qeros*⁵, têm permitido dar conta da função

sociopolítica desta bebida na expansão inca, pela ampla distribuição de grandes jarros (*aríbalos*) nas províncias de *Tawantinsuyu* (BRAY, 2004, 2009).

Após a captura do Inca Atahualpa em Cajamarca, em 1532 e posterior conquista espanhola, uma desintegração geral da civilização andina foi provocada. A chicha perdeu seu papel preponderante e sagrado na nova sociedade colonial. Incompreendida, marginalizada e proibida pelas autoridades vice-reais; a chicha de milho subsistiu marginalmente entre as comunidades indígenas durante os primeiros séculos da colônia. Com a mestiçagem colonial, a chicha, que vinha sendo muito consumida pela população mestiça, viu reacender sua importância social, apesar das profundas mudanças em seus usos e significados. Ela adquiriu no novo cenário comercial da colônia, especialmente com o surgimento da *chichería* e *picantería*⁶ como novos espaços de consumo, descanso e entretenimento (TOBÓN, 2005), perdendo o sentido do ritual dos tempos pré-colombianos.

As *chicherías* eram da metade de século XVIII até meados de século XX o centro nevrálgico dos acontecimentos culturais e políticos no Peru. Em torno delas a revolução anti-hispanista de Túpac Amaru II teria sido forjada em 1780, assim como a rebelião separatista em Cusco, liderada pelos irmãos Angulo em 1814, com repercussões em todo o sul do Peru. As *chicherías* foram um dos berços do *cusqueñismo* e *indigenismo* da primeira metade do século XX, o que levou o intelectual cusquenho Jose Uriel Garcia (1930), a chamá-las de “estufas da cultura”, “a caverna da nacionalidade” (FLORES, 2018).

No entanto, durante a segunda metade do século XX, com a intensificação dos mercados capitalistas na serra do Peru, a chicha foi deslocada novamente do centro da sociedade andina. Especialmente após o surgimento de grandes cervejarias na região andina na década de 1970 e a disputa do mercado andino e camponês pela indústria da cerveja através das campanhas publicitárias, a chicha foi deslocada de sua posição de elemento de prestígio nas festividades andinas em favor da cerveja (CASTILLO, 2001). Marginalizada e discriminada, a chicha foi relegada só aos setores populares e aos camponeses indígenas.

Atualmente, a chicha de jora continua sendo um elemento cultural de grande importância na dinâmica social das comunidades camponesas andinas. Recentemente, as chicherías e picanterías das regiões do Cusco, Piura e Lambayeque, junto à picanterías das regiões do Arequipa, Tumbes e La Libertad, foram declaradas Patrimônio Cultural da Nação do Peru por meio da Resolução Vice ministerial do ano 2015, do Ministério da Cultura do Peru pela sua importância na preservação da chicha como bebida tradicional e pela dinâmica social que acontece nestes espaços culturais. Hoje procura-se recuperar a centralidade histórica que a bebida possui na sociedade andina.

Jora

A fermentação dos amidos requer, primeiramente, o seu desdobramento em açúcares simples, o que é conseguido através da ação de enzimas, por meio de dois mecanismos. O mais conhecido e usado até hoje é o processo de maltagem [germinação]; o segundo é usando a diástase da saliva, um procedimento pré-colombiano tradicional, hoje praticamente abandonado (PARDO; PIZARRO, 2016, p. 24. Tradução minha).

Antes de preparar a chicha de milho, é necessário produzir o milho germinado conhecido como jora ou *wiñapu*. Os grãos da primeira seleção de milho amarelo que foram salvos após o debulhamento deviam germinar. Para isso era necessário “enterrar a jora”. Engracia utilizou bacias de plástico para enterrar e germinar a jora, procedimento que tem representado uma inovação tecnológica em relação à forma tradicional conhecida como *muska* ou "cama de pedras".

As tradicionais “camas de pedra” ficam localizadas no pátio exterior. Elas são concavidades alongadas, pouco profundas e de dimensões variáveis, embora próximas aos 3 metros de comprimento e 1 metro de largura, escavadas no solo. Dentro da concavidade, cobrindo o chão, colocam um grande plástico para isolar a terra. Sobre o plástico se espalham os grãos de milho. A quantidade depende das dimensões da "cama de pedras", contudo, eles sempre tentam produzir uma grande quantidade de chicha. Todo o milho é coberto por uma capa de folhas de espigas de milho chamada de *p'anqa*

e com pedras para evitar que os pombos e outros pássaros comam os grãos. O processo de germinação leva de 10 a 15 dias. Antes de serem “enterrados”, os grãos secos foram mergulhados em água e permaneceram três dias hidratando até incharem. Da mesma forma, Engracia “enterrou” os grãos de milho intercalados com camadas de *p'anqa* no seu inovador sistema de bacias. Cada bacia de plástico continha a quantidade de milho necessária para uma preparação de chicha. A medida conhecida com o nome de *raqi*, corresponde a 1½ arroba. As bacias foram empilhadas numa prateleira dentro da cozinha, uma área semicoberta onde a chicha é preparada. O calor do fogão e a escuridão da cozinha compõem um lugar propício para a germinação do milho.



Figura 04. Jora desenterrada acima de um cobertor ou *llilla* secando ao sol.
Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Depois que os grãos foram hidratados, prosseguiu-se o desenterrar da jora. Os grãos brotaram com muitas raízes grandes misturadas com as *p'anqa*. Quando a jora é encontrada dessa maneira, ela é chamada *sach'a* e é o momento ideal para desenterrá-la. Quando o grão brota, mas a raiz ainda é pequena e não consegue se aglomerar com os outros grãos, ele é chamado *mut'u*. Esta jora ainda precisa de mais tempo para ser desenterrada.

O processo de desenterro é lento, pois as aglomerações de raízes dificultam desemaranhar a jora que se aderiu fortemente à *p'anqa*. O interior da bacia é quente devido à alta temperatura do processo de germinação. As *p'anqa* utilizadas são bastante antigas, já no processo inicial de decomposição. As de cor marrom-escura são melhores que as novas folhas, pois facilitam a germinação.

A modalidade realizada por Engracia tem duas importantes vantagens. A primeira vantagem é geral e está relacionada ao tempo necessário para a germinação da jora. Com a forma tradicional, a germinação leva em torno de 15 dias. Com o uso das bacias o tempo é reduzido para 7 ou 8 dias. Essa medida considera o milho amarelo ou *pukutu*. Outros tipos de milhos como o de *mote* leva 20 dias com a técnica da bacia. Essa é uma característica importante pela qual as chicheras escolhem o milho amarelo para a produção de chicha de jora. Existem também outras razões relacionadas às suas propriedades na fermentação. Para essa preparação de jora, desenterramos o milho amarelo (*pukutu*) e o milho *angostura* ou *mana* que se caracterizam por serem milhos de grãos pequenos, bons para a elaboração de chicha e que germinam em poucos dias.

A segunda vantagem do sistema de bacias é particular. Engracia não possui espaço exterior suficiente para construir uma *muska*. Com a tecnologia de bacia é possível produzir jora em espaços interiores e restritos, tal como faz Engracia na sua cozinha, empilhando bacias em prateleiras e mesas.

Expusemos e problematizamos dois mecanismos utilizados para a produção de jora, ou seja, a germinação do grão existente nas comunidades camponesas andinas. No entanto, devido as influências de um sistema de mercado global na serra do Peru, os modos tradicionais de produção sofreram modificações tecnológicas que também geraram uma divisão social do trabalho e produtores especializados, ou seja, a partir disso, passaram a existir as *joreras*, mulheres especializadas na produção de jora, que vendem o produto fermentado para as chicheras. Estas últimas, que eram responsáveis pela produção de jora, por sua vez, ignoram esse estágio fundamental do processo,

especializando-se apenas na produção da chicha. Essa situação é mais comum entre os povos que estão mais inseridos nas redes de troca da economia de mercado.

Moagem

Quando a jora foi completamente desenterrada e colocada num cobertor andino também chamado de *lliclla*, ela foi exposta ao sol em algum lugar no pátio. Ela ficou descansando sob o sol o dia todo e foi recolhida ao anoitecer. No dia seguinte foi levada para a moagem em um moinho elétrico que fica em frente à casa de Engracia, e é de propriedade do vizinho Víctor Cusi, que realiza o serviço de moagem por 2 soles⁷ cada arroba.

Tocamos a porta do vizinho e uma garota a abriu. De um lado da porta de entrada se encontra o moinho elétrico. Engracia esvaziou o saco de jora no recipiente e ligou o moinho. Abaixo estava uma saída onde ela colocou o saco e recebeu o produto moído. Lentamente o moinho começava sua tarefa. Engracia ajudava a introduzir pouco a pouco os brotos através da abertura por onde a jora era esmagada. Em 20 minutos o trabalho estava pronto e a 1 ½ arroba de jora estava moída. Uma vez terminada a tarefa, desligamos o moinho e voltamos à sua chichería com o saco cheio de jora moída.

Como se pôde observar, outra inovação tecnológica modificou o modo tradicional de moagem e os seus tempos. No tempo de seus avós não havia moinhos, nem elétricos nem mecânicos. A moagem era feita em *batán*, a tradicional pedra cusquenha de moer. Para realizar este tipo de moagem era essencial que a jora estivesse completamente seca. Naqueles tempos o processo demorava cerca de uma semana, até que a jora estivesse completamente seca.

Primeira cocção

Já de volta com a jora moída, entramos na cozinha de Engracia, localizada atrás da sua chichería. Ela aquece o fogão ou *q'oncha* e adiciona uma nova lenha para aquecer a água numa grande panela de aço enegrecida com capacidade para 100 litros. Antes da adoção do aço, eram usadas panelas de cerâmica conhecidas como *manka*. A mudança de material aconteceu devido o aço ter mais resistência. Algumas gerações passadas, que hoje tem mais de 75 anos de idade, já vinham substituindo suas panelas de cerâmica por caldeirões de ferro, mesmo antes da expansão do aço.



Figura 05. Fogão com panela grande de aço para cozinhar chicha de jora.
Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Enquanto a água aquecia, a chichera misturava a jora moída do saco com 1 a 1 ½ kg de farinha de trigo. Essa inclusão de farinha comum ajuda na formação de espuma no momento do consumo. A espuma é altamente valorizada, pois é um sinal visual do bom tempero de uma chicha. O fogão usado para a elaboração da chicha de milho é especial, diferente do fogão comum das casas. Devido às grandes dimensões e ao peso da panela, o fogão usado tem que ser maior e reforçado com pedras maiores.

Com a água já na temperatura desejada na panela, Engracia despejava dentro dela a mistura de jora moída com farinha de trigo. A água deve estar quente, sem ferver, para que a mistura não se aglomere. Também não pode ser fria, pois a massa grudaria no fundo e queimaria, o que daria à chicha um gosto ruim. Uma vez na panela, o calor do fogão é aumentado, acrescentando um pouco mais de lenha de eucalipto e mexendo com um removedor de madeira chamado *qaywinas*, de 1,10 metro de comprimento, para alcançar todas as extremidades da panela.

Após 15 minutos de fervura, revolvendo para que a mistura não grudasse, Engracia retirava as lenhas do fogão, terminando o processo de cozimento. Ela deixou o líquido descansar por algumas horas para que esfriasse um pouco antes de iniciar o próximo passo do processo, a peneiração. No entanto, Engracia foi clara ao indicar que este processo podia ser realizado com o líquido ainda quente ou morno. Não é aconselhável que esfrie, pois desta forma não se pode coar facilmente e não se obtém uma boa quantidade de líquido (OLIVERA, 1993)

Coagem

Para realizar esse processo, primeiro se instalou em cima de uma grande panela de argila, varas em forma de V chamadas *isankea sayachiq* ou mais popularmente conhecidas como *chakana*. Uma cesta ou *isankea* é instalada em cima dessas varas. No interior da base da cesta é colocada uma fina capa de palha chamada de *ichu* para ajudar a evitar a passagem dos restos da mistura de jora fervida, que eles chamam de *sut'uchi*, no processo de colagem. O *raqi*, um material delicado e de cerâmica, funciona como um recipiente para o líquido coado pela cesta. Algumas destas ânforas de argila têm uma base estreita, o que lhes permitem ficar empoleiradas ou “sentadas” num pequeno buraco feito no chão da chichería.

O *raqi* serve como um recipiente nesse estágio e como tanques de fermentação para os dias seguintes. Enquanto algumas chicheras substituíram os *raqi* de cerâmica por

contêineres e barris de plástico para a fermentação, uma grande maioria delas conservam os de cerâmica, pois este material é importante para a qualidade da chicha.



Figura 06. Panela com mistura de jora no processo de cocção. Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Figura 07. Cesta ou *isanka* em cima das madeiras *isanka sayachiq* durante o processo de colagem.

Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Para transferir o líquido recém-fervido para o cesto, é usado um instrumento conhecido como *winku* feito a partir do *poro*, uma fruta da selva, trazida de Quillabamba, na província amazônica de La Convención. Essa casca de fruta é dividida pela metade e escavada para servir de concha. O líquido era drenando através da cesta, filtrando os restos da mistura de farinha e jora. Um forte vapor e calor enchiam a cozinha, que com a fumaça do fogão, tornava a atmosfera bastante irrespirável. O processo levou um pouco de tempo. Uma vez finalizado, deixou-se o líquido repousar já coado no *raqi* para esfriar.

Já na chichería podíamos respirar novamente. O calor era tão intenso que Engracia me dizia que não era possível cozinhar e preparar chicha ao mesmo tempo. O calor impediria a realização das duas tarefas. Se cozinhava de manhã e à tarde preparava a chicha.

O resultado desse primeiro cozimento é o *upi*, líquido de sabor doce, ainda não fermentado. No final da tarde, quando o *upi* já estava frio, ele foi transferido para o *raqi* definitivo, onde fermentou por quatro dias. Para iniciar e promover a fermentação do *upi*, foi necessário derramar uma porção equivalente a dois copos de *qoncho* ou borra. No fim da venda da produção anterior de chicha de jora é necessário recolher do fundo do *raqi* um jarro de *qoncho*, que é a fracção grossa decantada ou massa mãe que carrega a levedura para a produção de etanol e assim gerar a fermentação da nova chicha.

Segunda cocção

O resultado desse segundo cozimento é o *seq'e*, líquido ainda não fermentado que não possui um bom sabor por si só. Misturado com o *upi*, produto da primeira cocção, é usado para aumentar ou fazer render a quantidade final de chicha de jora.

No dia seguinte, depois da primeira cocção, *sut'uchi* foi movido novamente para a panela com água quente. A quantidade de água depende das propriedades do sabor e qualidade do *upi* elaborado no dia anterior. Essas características são determinadas pela experiência da chichera. Como o *sut'uchi* é uma mistura de farinhas que já foi fervida, essa segunda cocção requer mais tempo, cerca de 2 horas mexendo constantemente com os *qaywinas* para liberar o seu sabor. Depois, o processo de colagem é repetido novamente com a *isanke sayachiq* sustentada acima do *raqi* que conterà o *seq'e* já coado.

Fermentação

No final do dia, no *raqi* com *seq'e* se adicionou a porção de *qoncho* para iniciar e propulsionar sua fermentação. A fermentação libera CO₂ no processo de transformar os amidos ricos em açúcares de milho, resultando em álcool. Esse processo gera bolhas e espuma na superfície do *raqi*. É necessário que a chicha ferva por dois dias para que atinja a maturidade e graduação alcoólica desejada, comumente encontrada entre 3% – 5% (RÍOS, 2013).

Atualmente, especialmente nas chicherías urbanas, é comum adicionar açúcar ou álcool destilado, em especial *cañazo* ou aguardente de cana-de-açúcar, para aumentar o teor alcoólico e acelerar o processo de fermentação da chicha. Minha pesquisa, no entanto, procurou registrar os processos tradicionais da elaboração da chicha de jora que tem resistido nos povoados e comunidades rurais das províncias da serra do sul do Peru, mas que tem sido modificado nas áreas urbanas de Cusco.



Figura 08. *Raqi* ou recipiente de cerâmica onde a chicha de jora fermenta.
Fonte: Acervo do autor (Novembro, 2015).

Amarilla e Frutillada

No dia anterior à venda da chicha, ambos os líquidos em fermentação, o *upi* e o *seq'e*, foram misturados em proporção estimada pela chichera. Juntos, eles terminam sua fermentação.

No dia da venda se faz uma preparação de açúcar e canela que é adicionada ao *raqi* já contendo a mistura fermentada dos dois líquidos para alcançar o caráter desejado da chicha de jora. Nessa operação a experiência da chichera é fundamental para alcançar uma chicha espumosa, saborosa e de um leve sabor ácido, características valorizadas pelos clientes que frequentam as diferentes chicherías.

Acredita-se que o primeiro *caporal* sacado de uma nova preparação de chicha, que eles chamam de *ñami aqha* ou “olho da chicha”, tem uma energia especial. Esse primeiro copo é sempre destinado a um propósito especial, seja ritual ou medicinal. Algumas chicheras o entregam ou *challam* a terra num lugar especial como sinal de gratidão à Pachamama. Outras sempre o servem a um homem por ser ele oposto a energia feminina da chicha e da chichera. Por isso, muitas delas não vendem a chicha até que um homem beba um copo. Devido se acreditar que o primeiro copo de chicha é carregado de energia, a ele é atribuído poder medicinal, portanto as chicheras separam este primeiro copo e entregam pra algum parente ou freguês de saúde frágil (LLOSA, 1992).

Tradicionalmente a chicha de jora tem uma aparência amarela. É conhecida como chicha *amarilla* ou simplesmente como chicha de jora. Mas em ocasiões especiais, como casamentos, batismos ou finais de semana, a chichera tempera a bebida com uma preparação de açúcar e canela, várias ervas aromáticas, grãos de anis e cravo. Também pode ser adicionado suco de morangos e airampo⁸ ou suco de beterraba cozida (LLOSA, 1992, OLIVERA, 1993). Esse tipo de chicha de jora é conhecido como *frutillada*. Tem um sabor mais doce e uma cor rosa. É socialmente mais valorizado e seu preço custa o dobro da chicha de jora amarela.



Figura 09. Banda Los Shapis brindando com uma *frutillada*. Fonte: Chichafolk-Perú (16.01.2013). <<http://espectaculosdelperu2016.blogspot.com/2013/01/los-intercontinentales-shapis-celebran.html>> Acesso em: 08 jun. 2019.

Nos fins de semana os turistas cusquenhos costumam desfrutar de uma *frutillada* nas chicherías e picanterías de Cusco e povoados da província.

Qoncho: a modo de conclusão

O milho, amadurecido e seco ao sol, volta à vida quando se banha de água na *muska*. Ventre, útero da chichería! A chichera após vários dias de trabalho transforma no *raqi* essa nova vida numa bebida para refrescar a sede de trabalho nos campos, fiando histórias regadas com chicha. Do fundo de seu *raqi*, ela extrai a essência espessa de sua antiga chicha, o *qoncho* que vai dar vida à nova chicha. Em sua chichería são tecidas as histórias camponesas do Peru profundo. Quão mais sagrada pode ser uma bebida?

A elaboração da chicha de jora é um ofício feminino. As chicheras aprendem o ofício de sua mãe e são proprietárias do negócio. Embora seus maridos ou outros membros da família saibam como preparar e ajudar nos diferentes processos de

preparação da chicha de jora, é a figura feminina que é responsável pela preparação da bebida. As mulheres são especialistas conhecedoras do tempero necessário para o bom caráter da bebida e gerenciam o negócio e os seus recursos (OLIVERA, 2001).

O processo de revalorização cultural da chicha de jora beneficia diretamente essas mulheres andinas, pois levou a um aumento na procura e consumo da bebida, e a consequência disso foi o empoderamento das mulheres e sua dependência econômica.

A modernidade e o capitalismo causaram profundas mudanças na produção da chicha de jora como a substituição dos materiais tradicionais por novos produtos do mercado. Junto à implementação de lógicas de divisão social do trabalho e a incorporação de produtos alimentares hoje disponíveis no mercado, houve a simplificação do processo de produção tradicional. Entretanto, estas são inovações tecnológicas e sociais que buscam soluções aos novos desafios e dificuldades na produção de chicha que hoje impõe a vida moderna, tanto na cidade como nas áreas rurais.

Um exemplo da simplificação do processo de produção é a antiga elaboração de vários subprodutos para o consumo doméstico, como doces, sobremesas e bebidas com baixo teor alcoólico observável na etnografia clássica sobre chichas antigas no vale Cochabamba na Bolívia, de Cutler & Cárdenas (1947), que hoje já não são produzidos. Já naquela época os autores alertaram para o caso do doce de milho ou *Misqui Kketa*. “A maioria dos subprodutos da produção de chicha não são mais importantes, já que no seu lugar tem sido ocupado por doces que são fáceis de fazer com açúcar” (CUTLER; CÁRDENAS, 1947, p. 46. Tradução minha). Com essa simplificação, perde-se o *Misqui Kketa*, doce feito de milho, uma riqueza cultural.

Um outro exemplo de inovação tecnológica na produção de chicha é o das bacias de plástico para enterrar e germinar a jora, processo realizado por Engracia para superar as limitações da sua casa, permitindo assim, através dessas transformações, a atualização e sobrevivência da tradição chichera. Dentro do caminho inexorável da transformação

que o capitalismo impõe às comunidades camponesas andinas, a valorização cultural da chicha pode permitir enfrentar esse caminho de maneira consciente e crítica, bem estabelecida nas suas raízes culturais.

A chicha de jora desempenha um papel de coesão social fundamental nas comunidades camponesas andinas. A chichería continua sendo o espaço nuclear de troca entre os camponeses. A “estufa de cultura” que resiste em cada um dos povos andinos, e que já iniciou um processo de revalorização das chicherías e picanterías na cidade de Cusco e outras urbes no Peru.

Notas

1. Quéchua. Idioma indígena oficial do *Tawantinsuyu* o Império dos Incas. Atualmente falado em algumas regiões de Equador, Peru, Bolívia, Argentina e Chile.
2. Poncho. Peça de roupa que consiste numa manta de lã com uma abertura no meio, por onde se enfia a cabeça.
3. Aríbalo. Grandes jarros desenhados para transportar líquidos nas costas dos homens. Sua forma é de corpo grande e pescoço longo, com uma boca em forma de trompete. Têm duas alças nos extremos de onde se sujeita com uma corda para seu transporte.
4. Akilla. Copo de ouro ou prata de grande tamanho utilizado para beber chicha exclusivamente pela realeza inca.
5. Qero. Copo de argila ou madeira de grande tamanho utilizado para beber chicha.
6. Picantería. Restaurante de comida tradicional andina existente em médios urbanos onde se serve abundante chicha de jora.
7. Sol. Moeda peruana
8. Airampo (*Opuntia soehrensii*). Planta da família dos cactos, nativa da região andina. De uma cor vermelho-sangue, é visto como corante alimentaria. Também tem propriedades medicinais contra a febre.

Referências

BRAY, Tamara. La alfarería imperial inka: una comparación entre la cerámica estatal del área de Cuzco y la cerámica de las provincias. *Chungara*, Arica, v.36, n.2, p.365-374, 2004.

BRAY, Tamara. The role of chicha in Inca State expansion: a distributional analysis of Inca aribalos. In Jennings, J.; Bowser, B. (Org.), *Drink, Power and society in the Andes*. Gainesville: University of Florida Press, 2009. p. 108-132.

BONAVIA, Duccio. *El Maíz: su origen, su domesticación y el rol que ha cumplido en el desarrollo de la cultura*. Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2008.

CASTILLO, Gerardo. Fiesta y embriaguez en comunidades andinas del sur del Perú. In: Cánepa, G. (Org.), *Identidades representadas: performance, experiencias y memoria en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú – PUCP, 2001. p. 437-456.

CHICHAFOLK. Los intercontinentales Shapis celebran a lo grande sus 32 años de vida musical el 14 de febrero 2013 en Chosica. *Blog Chichafolk – Perú*, 16 ene 2013. Disponível em: <<http://espectaculosdelperu2016.blogspot.com/2013/01/los-intercontinentales-shapis-celebran.html>>. Acesso em: 08 jun. 2019.

CUTLER, Hugh; CÁRDENAS, Martín. Chicha, A Native South American Beer. *Botanical Museum Leaflets*. Cambridge: Harvard University, v. 13, n. 3, p. 33-60, 1947.

FLORES, Walter. “Invernaderos de cultura”: apuntes sobre la historia de las chicherías cusqueñas. *Centro Cusqueño de Investigaciones Históricas Enfoques (CCIHE)*, 11 dic. 2018. Disponível em: <<https://enfoquesusco.wordpress.com/2018/12/11/invernaderos-de-cultura-apuntes-sobre-la-historia-de-las-chicherias-cusquen/>>. Acesso em: 20 dic. 2018.

GARCILASO DE LA VEGA, Inca. *Comentarios Reales de los Incas* (1609). Ed. Jorge Huamán Machaca. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Inca Garcilaso de la Vega - UIGV, 2016.

HINOJOSA, Ricardo. Chicha bebes, chicha bailas. *El Comercio*, Lima, 04 fev 2018. *El Dominical, online*. Disponível em: <<https://elcomercio.pe/eldominical/chicha-bebes-chicha-bailas-noticia-494134>>. Acesso em: 20 mar. 2019.

LLOSA, Eleana. *Picanterías cusqueñas: vitalidad de una tradición*. Lima: Asociación Multidisciplinaria de Investigación y Docencia en Población – AMIDEP, 1992.

MONTIBELLER, Moraima. Chicha, vitalidad en los andes. In: León, R.; Zapata, A. (Org.), *Chicha peruana, una bebida, una cultura*. Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2008. p. 74-105.

MURRA, John. *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos – IEP, 1975.

MURRA, John. *La organización económica del Estado Inca*. 6 ed. (1955). México: Siglo Veintiuno, 1987.

OLIVERA, Julio. *El comportamiento humano en torno a la producción de maíz y chicha de jora*. 1993, 143 p. Teses (Título em Antropología Social) – Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco – UNSAAC, 1993.

OLIVERA, Julio. *Ajba Mama: la bebida sagrada de los incas*. Cusco: Instituto de investigaciones antropológicas – Qollana, 2001.

PARDO, Oriana; PIZARRO, José Luis. *Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas*. Arica: Ediciones Parina, 2016.

RÍOS, Diego. *Diseño de un sistema de fermentación para la elaboración de 100 litros de chicha de jora*. 2013, 119 p. Teses (Título em Ingeniería Mecánica) – Facultad de Ciencias e Ingeniería, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2013.

TOBÓN, Antonio. *Las gentes se fraguan con chicha y las culturas se encuentran*. 2005, 60 p. Teses (Título em Historia) – Facultad de Ciencias Sociales, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 2005.

URIEL GARCÍA, José. *El nuevo indio*. Cuzco: H.G. Rozas Sucesores, 1930.

Recebido em 31 de dezembro de 2018

Aceito em 10 de junho de 2019