LA CHICHA EN LA VIDA Y LA RELACIÓN DE UNA MADRE Y SU HIJA

Corriente de trabajo: Carnaval. **Específico:** Festival de la Chicha.
Ubicación: Bogotá D. C. **Barrio:** La Perseverancia.

Pregunta: La chicha como parte de la cotidianidad para esta familia, el paso generacional de madre a hija de esta tradición; ¿Cuál era la representación que la señora Miriam Escobar; la Hija, tenía de doña Anunciación "Nuncia"; la Madre, en su papel como "Reina de la Chicha"?

La Chicha es una bebida parcialmente fermentada, generalmente de maíz que desde la época prehispánica se elaboraba en países suramericanos como Colombia, Perú, Ecuador, Chile y Argentina. A modo de complemento describiré la preparación de la chicha clásica de maíz en Colombia. Esta bebida es preparada así: primero se cocina el maíz, después de molerlo se mezcla con agua, panela y miel de caña (melasa) y se lo pone a fermentar en una vasija de barro, se tapa y se espera un tiempo prudencial. Es importante recordar que es una bebida "popular", pero; ¿popular en que sentido?, la definición de la palabra "popular" según la Real Academia de la Lengua Española es: "popular: (Del lat. populāris). adj. Perteneciente o relativo al pueblo. II. Que es peculiar del pueblo o procede de él. III. Propio de las clases sociales menos favorecidas. IV. Que está al alcance de los menos dotados económica o culturalmente".
Usando esta definición que creo es la que mejor refleja mi idea de "popular" prosigo con el relato.

Es un licor refrescante y "propio del pueblo"; ¿por qué "propio del pueblo"?, su origen popular, como ya lo había mencionado, hace que

esta bebida se refleje como parte intrínseca del pueblo, que es la mayor parte de la población, que tiene menor alcance económico por lo que hace que esta bebida, por su bajo valor en comparación con las otras bebidas alcohólicas sea de mayor consumo, por lo menos durante la primera mitad del siglo XX, dado que en estos momentos la mayoría de los consumidores de chicha son los estudiantes o las personas que lo hacen por su carácter autóctono.

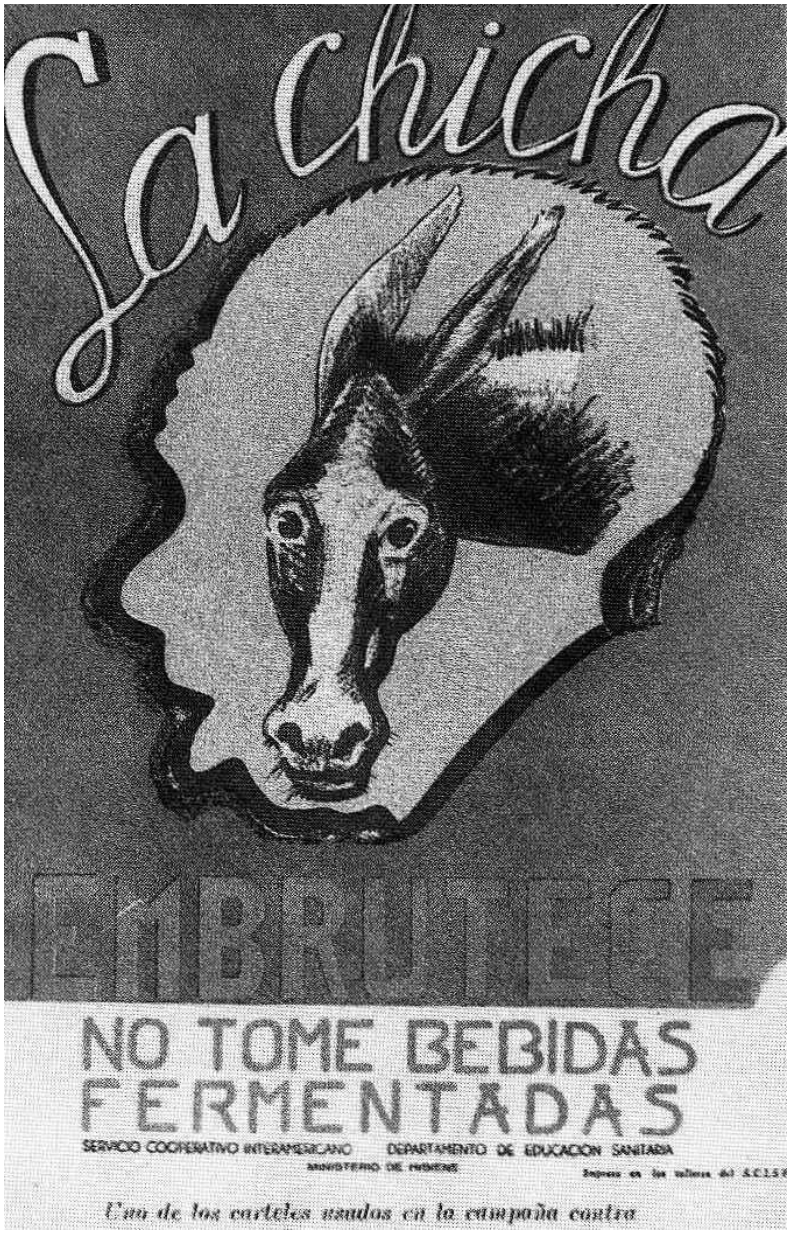
A principios del siglo XX, existían; alrededor de la ciudad múltiples "tomaderos de Chicha", en los que se pactaban negocios, se armaban tertulias políticas, etc.

¿Por qué perdió auge la chicha? Durante el gobierno de Mariano Ospina Pérez, presidente de Colombia de 1946 a 1950, de partido conservador, tuvo que enfrentar la insurrección política llamada *"El Bogotazo"* generado por el asesinato del dirigente liberal Jorge Eliécer Gaitán, este último fue sorprendido en repetidas ocasiones visitando este barrio, "jugando tejo y tomando Chicha". Es de importancia recalcar que El barrio de la Perseverancia era en su mayoría partidarios del "Liberalismo"[1]. Ya que este era el partido político de la clase obrera, buscando mejores condiciones de vida para todos. A la muerte de Gaitán, en el barrio "la Perse" se hizo en su honor una plaza conmemorativa de su actividad política, emplazando allí un busto de este personaje de la vida política del país del segundo cuarto del siglo XX, recalcando la posición del barrio como **Liberal**. Siguiendo con la respuesta a la pregunta inicial del párrafo, hacia 1948, el ministro de higiene, doctor Jorge Bejarano encontró en el evento del 9 de Abril la excusa perfecta para relegar esta bebida a la cultura subalterna del barrio, a la ilegalidad. Aseverando que la chicha, fue la culpable de la

[1] Refiriéndome al partido Liberal.

sublevación de los liberales, además la influencia política de la Cervecería Alemana Bavaria para obtener el monopolio de la fabricación de bebidas alcohólicas agilizó la caída de esta bebida.

AFICHE DEL MINISTERIO DE HIGIENE UTILIZADO EN LA CAMPAÑA DE PROPAGANDA CONTRA LA CHICHA, 1948.



Fotografía tomada del libro: *la Derrota de un Vicio*, escrito por Jorge Bejarano.

El barrio "*La Perseverancia"* fue inicialmente nombrado Barrio *"Unión Obrera"*; fundado hacia 1912, con la misión de albergar a habitantes "obreros"[2] de la ciudad, al iniciar la última entrevista la señora "Nuncia", comentó que su apellido era español, es mas que su padre era español, *"Yo me llamo Anunciación Canro de Escobar... Vda. de Escobar, por que mi maridito se me murió. Ese Canro se escribe con una sola "r", "Canrrro", por que ese apellido es mas... es como español".* No tiene la certeza de que lo fuera, ya que su padre murió cuando ella tenía alrededor de 2 años de edad, pero esta aseveración es muy posible dado que la primera oleada de migraciones europeas hacia América comenzó de 1870 a 1910, posiblemente su padre fue uno de los miles de españoles que llegaran a Latinoamérica. Encajando perfectamente para la edad de doña Anunciación que tiene de 88 años de edad. Un dato irónico, en el barrio la Perseverancia, que originalmente era una finca de los hermanos Vega que parcelaron en 916 lotes de 32 metros cuadrados (con valor de 35 pesos cada lote), allí se ubicaron la mayoría de los trabajadores de la Cervecería Alemana Bavaria, porque la planta inicial de esta empresa; se ubicaba aproximadamente en la calle 13 con calle 28; cerca de este barrio. Esta compañía mas tarde buscaría la eliminación de la chicha. En la Perseverancia (carrera 4ª con calle 32), uno de los barrios de Bogotá con mayor riqueza histórica, se celebra desde 1987 el tradicional Festival de la Chicha, el Maíz, la Vida y la Dicha, que, mediante el acuerdo Nº 121 del 24 de junio de 2004, se declaró "evento de interés cultural" por el Concejo de Bogota, y que cuenta con el apoyo de la alcaldía local de Santa Fe y el Instituto Distrital de Cultura y Turismo, IDCT. Lo triste del asunto es que no

---

[2] Entiéndase todo tipo de trabajadores independientes; obreros de construcción, carpinteros, ebanistas, mecánicos, etc. Con posibilidad económica para acceder a la compra de un lote y la posterior construcción de una casa, como era común hacia esa época.

está bien estipulada la fecha de realización; ni este año, ni ninguno en el pasado han tenido la seguridad de su realización. En el festival no sólo se consume chicha además a través de la tradición oral, se reviven las historias de Bogotá, se intercambiaran sabidurías de la cultura del maíz entre los expositores, y se disfruta de la comida autóctona del país.

Este festival se viene desarrollando desde hace 15 años, es decir desde el año 1987, cuando un grupo de jóvenes e historiadores conformaron la Asociación los Vikingos, basados en el hecho de que la Perseverancia era un barrio donde se vivía la tradición de la región Cundí boyacense. Esta vivencia de historia, cultura y tradición llevó a que los Vikingos impulsaran la narración, pero no una narración a palo seco, encontraron en la Chicha la mejor fuente de inspiración y refresco. Pasemos al análisis de la entrevista.

La señora Miriam concurre en que a su madre no la ven como una simple vecina del barrio de "La Perse" y que a lo largo de su vida fue reconocida no tanto por su individualidad; sino por ser hija de la "Reina de la Chicha", *"a ella la ven como la Reina de la Chicha aunque aquí no todo el mundo le dice así; no le dice "señora Nuncia", la mayoría de gente le dice es "abuelita", otros le dicen es "Tía".* Así se puede observar que la importancia de la familia "Chichera"[3] por excelencia del barrio, se haya en este mismo elemento, la chicha, su reconocimiento como hacedores de la chicha supera cualquier otra representación que puedan desarrollar, esta representación que todos los habitantes del barrio hacen no sólo se experimenta en el tiempo del festival, en una de las primeras entrevistas la señora Miriam nos comentaba que los ladrones del barrio la conocían y la estimaban por ser hija de la reina, y es más, que cuando tenía mercado para subir por estas escarpadas calles los mismos ladrones le ofrecían ayuda para subirlo, esto no ocurre con todos los habitantes de "la Perse",

[3] Me refiero de la familia Escobar Canro.

doña Miriam es un caso especial por tener ese reconocimiento tan especial y de tanto peso para este barrio como lo es tener una relación tan cercana con la chicha. *"en las reuniones por ejemplo, como son tarde en la noche no la podemos llevar, y bueno, esta doña Miriam y doña Manuela, "las hijas de doña Nuncia", o quien es doña Miriam; la hija de doña Nuncia, entonces es necesario que nombren a mi Mamá para que sepan quien es uno".*

Por otro lado el peso de este título está cercano a pasar a los hombros de doña Miriam porque su madre ya no se puede dedicar a la preparación de la chicha por su exigente necesidad de tener un buen estado físico, aunque curiosamente ella no se proclama como la nueva "Reina de la Chicha", tan sólo recibe esto como una tradición, como la única herencia que su madre le puede dejar. *"Yo me siento contenta por lo que es la herencia que ella me deja, porque ya es la herencia porque todo el mundo ya sabe que no la puede preparar, entonces yo me siento orgullosa, yo me siento feliz".*

Una visión triste que tienen tanto la señora Miriam como doña Nuncia, es que en el futuro la chicha esta destinada a desaparecer por la aparición de bebidas alcohólicas de bajo costo y el rechazo que hace la gente de esta bebida al relacionarla con la barriada y los pobres e ignorantes, aunque las personas que mas consumen esta bebida son los estudiantes supongo que es con la finalidad de rescatar la identidad autóctona de esta bebida. *"yo creo que en máximo diez años la chicha ya se va a dejar de preparar por aquí".* Asintiendo las dos con esta afirmación. Doña Nuncia nos dijo que "*ya la juventud… bueno yo no se porque unos nacen un distintos, otros de otro, unos presumidos", otros…no hijuepuerca,* (Interrumpe doña Miriam)*… los chinos como es que dicen, todo les da oso",* dándole mas fuerza a la idea de que la gente asocia "Chicha" con

"bajeza". La señora Miriam vio durante toda su vida a su madre con un delantal el pelo recogido y preparando lo que mejor sabía hacer: "Chicha". Y fue tanta la influencia y la enseñanza de esto que forjó, en parte, la personalidad de la señora Miriam y la representación que tenía de su madre y la representación que tenía de ella misma.

ANEXOS

Entrevista simultánea a Doña Miriam Escobar y a su Madre Doña Anunciación Canro de escobar "Reina de la Chicha"

CONVENCIONES

Entrevistadores

D: Diego Armando Varila Cajamarca. **R:** José Ricardo Pulido Gómez.

Entrevistadas

N: "Nuncia" Doña Anunciación Canro. **M:** Doña Miriam Escobar Canro.

D: Doña Nuncia ¿hace cuánto tiempo están en la perseverancia?
N: desde los cinco años, yo tengo 88 años… hace ochenta y… ochenta y tres años. Antes vivíamos en la concordia.
D: ¿cómo es su nombre completo?
Yo me llamo Anunciación Canro de escobar… Vda. de Escobar, por que mi maridito se me murió. Ese Canro se escribe con una sola "r", "Canrrro", por que ese apellido es mas… es como español. Todo el mundo le dice Cano, Carro, pero nadie lo dice bien. Y le cuento que en el directorio nosotros, la familia, somos los únicos que aparecemos ahí.
D: ah los Varila tampoco aparecemos mucho.
D: Doña Nuncia ¿en donde vivía antes?
N: nosotros teníamos nuestro ranchito en la concordia que mi Papá nos había dejado pero como allá tumbaron, visitación mi hermana trabajaba en Bavaria, entonces Bavaria le dijo que escogieran el lote y ella compro allá arriba (señala hacia los cerros) y Arturo mi cuñado hizo dos piecitas una para ellos y otra para mi Mamá, para mi y para mi hermano. Y soy la única que queda de ocho hermanos,
D: ¿Eran ocho hermanos?
M: Si… y mi mama tuvo14 hijos, de los 14 crió 8 y de esos no quedo sino yo sola
D: ¿y sus papas a que se dedicaban?

N: Mi papa era constructor, y mi mama compraba, mejor dicho, tenia su puestito de carne en las aguas, cuando vivía en las aguas, y allá ella iba a echar desde las 3 de la mañana mercado de carne, de legumbres, de tantas cositas que hay pa` comer, y ahí ganaba ella su platica para darnos de comer, pero yo fui la única… porque no me dejaron sino un añito en la escuela, ahí arriba en la pola , ¿sabe dónde queda la pola?.
D: la pola, no
N: en las aguas, ahí arriba en la pola hay un colegio, no lo han quitado, el colegio del divino niño, o sea ahí alpié del colegio quedaba la escuela, no se ahora que será ahí, en esa época si enseñaban, hoy en día hummmm,
R: ¿Cuándo sumercé era niña, cómo veía a su mamita haciendo la Chicha y cómo cuándo estaba en el festival?
M: yo cuando chiquita no le ayudaba mucho, la que mas le ayudaba era mi hermana, pero ella se fue para España, y entonces yo le ayudo mas o menos desde la misma fecha que comenzó el festival, déjeme haber… yo tengo 56 años y ya tenia mis dos hijos, ya tenia como cuarenta años…
D: ¿entonces hace cuanto se oficializo el festival?
M: hay Dios mió… yo no me acuerdo, eso empezó hace mas o menos. Ese fue en 1990, al 2007, esos son… 17 años, como que si porque el primero fue en 1990, porque antes era cada dos años y nosotros vamos hasta ahora en el doce festival, y después ya lo pusieron cada año, yo ya estaba trabajando pero sin embargo yo le ayudaba a mi Mamá.
R: ¿pero la señora Nuncia toda su vida ha hecho chicha?
N: ahh si, mi mamita me enseño a hacer la chichita y aquí vienen cuando lo del festival, señoras, señores, y me buscan bueno, pero como soy tan conocida en el barrio…
R: pero entonces sumercé ¿desde hace cuánto hace chicha, como para la venta?
N: hummmmm, déjeme haber, yo tengo 88 años hace como unos 80 años tal vez, porque eso mi mama nos hacia la chicha y a nosotros nos tocaba ir a vender, y anunciar ¡hay chichita en la casa! ¡hay chichita en la casa! , y decían: tráigame dos botellas, tráigame una botella, por lo menos yo la hago, tengo las vasijas, esos son barriles de palo, para mejor dicho, eso esta bien lavado, y eso esta ahí tapadito todo, entonces vuelve y se lava y ya cuando se vaya (se venda), vuelve y se lavan, con su esponjita, se le hecha esponjillta, y ya esta el "enfuertecito"[4] que en el balde queda… ya esta curado… la chicha yo la hago ocho días antes del festival (interrumpe la señora Miriam).
M: no mamita, en ocho días no alcanza, pero cuando están curadas las vasijas, pero no, casi siempre desde el principio, se demora un mes, todo el proceso dura un mes, pero uno a veces en ocho días cuando tiene las vasijas curadas como acá, en ocho días, pero entonces es mejor seguir el proceso bien del mes, que quede bien fermentadita, pa` que emborrache mas,
D: Doña Nuncia ¿sumercé empezó la preparación de la chicha por parte de sus Papás?

---

[4] Término usado para denotar que ya fermento al punto necesario para su consumo.

N: no, de mi mama, porque yo… mi papa murió y yo no lo conocí, tenia dos añitos, y…
D: ¿y ella también (la Mamá de Doña Nuncia) se dedicaba a la preparación de la Chicha?
N: mi Mamá si, ahhh, uy tesita, mi mama pa` ocho hijos que le quedaron, de 14 que tuvo le quedaron ocho pa` mantener, vestir, bueno ahí nos dio mediana educación pero nos dio. Yo no estudie sino un añito,
R: Doña Miriam ¿entonces sumercé lleva como diez años ayudándole a su mama en el festival?
M: no, todo el tiempo le he ayudado, son doce festivales, en los doce le he ayudado a ella, durante un tiempo no le ayude porque yo viví en Fontibón, yo me casé y me fui a vivir a Fontibón, entonces ya a uno le queda difícil, yo no venia sino por ahí los sábados, a visitarla y me iba, pero cuando me devolví de siento pa`l barrio, otra vez comencé ya a ayudarle, mi hermana si, lástima que ella no estuviera, ella si estaba todo el tiempo con mi Mamá… ayudándole, y ella siempre desde pequeñita, hasta ahora que en noviembre se fue para España,
D: ¿sumercé por qué aprendió la preparación de la chicha, por algo en especial o simplemente por…?
N: bueno mi mama me la enseño a hacer ya entonces aquí de las reuniones… así, porque eso si, de las reuniones que hay primero me nombran… tiene que venir la señora Nuncia, que ella es la de… todo aquí, ya en las reuniones entonces se habla, en la primera reunión entonces, nos ponemos todos de acuerdo, a como la vamos a dar, porque si uno ya la va a dar a un precio, y otro que porque vendió, porque la acabo, entonces va a echar mas y a ponerla a otro precio, no señor. (Interrumpe de nuevo la Señora Miriam)… por herencia, ella siguió la herencia de la Mamá, uno sigue la herencia de ella, pero le cuento que ya nosotros de ahí para abajo, ya no, por ahí el chiquito, él es el que nos ayuda por ahí con la chicha, a el si le gusta, el la prueba, el resto no, yo creo que eso ya muere con nosotros,
R: ¿considera que las nuevas generaciones no siguen esas costumbres familiares?
N: ya la juventud… bueno yo no se porque unos nacen un distintos, otros de otro, unos presumidos, otros…no hijuepuerca,
(Interrumpe doña Miriam)… los chinos como es que dicen, todo les da oso,
N: todo les da pena, que se vaya usted… por lo menos los de acá, vaya usted tráigame dos libras de papa, - hay abuelita, no… me da pena-
M: mi sobrina, por ejemplo, cuando era pequeñita a ella si le gustaba jartarse la chicha hasta que se quedaba dormida, y ahora vaya uno a ver si la ayuda a uno aun cuando sea a moler, ella si andaba metido en eso, ya tuvo sus hijos, y ya creció y ya nada que ver con eso, porque a ella si que le da vergüenza todo.
D: doña Nuncia, ¿y en dónde nace el apelativo de la *Reina de la Chicha?*
M: antes se hacían concursos de la Chicha, entonces mi Mamá siempre ha tenido la fama de ser la buena, la que mejor lo hacia, y entre todo el mundo, por eso le pusieron la reina de la chicha,
D: ¿por consenso popular?
M: exacto, a ella la nombraron, pero a ella la nombraron, pero ahora como eso lo quitaron (el concurso), el que la hizo bien y la vendió y ya.

N: la gente me pregunta, me busca…
R: y la señora Miriam ¿cuántos hermanos y/o hermanas tiene?
M: somos cinco, de los cinco, somos cuatro porque uno se murió; mi hermana la mayor, el que se murió, sigo yo, sigue un hermano y sigue otra hermana, o sea yo estoy en medio de los cinco, estoy en la mitad.
D: ¿sumercé cuándo aprende la preparación de la chicha, qué concepto tenia sumercé de ella?
N: en primera medida, me tenían en buen concepto, aquí en este barrio, a mi la gente me recomiendan, Fernando el de la droguería le dice a la gente donde encontrarme.
(Interrumpe doña Miriam)…
M: Ella no les esta contestando lo que ustedes le preguntaron, ¿cierto?… Mamita ellos le preguntan es qué cuál es su concepto de la chicha; es buena, es mala, es dañosa…
N: la chicha no es dañosa, es como les digo yo, la chicha no es dañosa porque es de maíz: maíz, miel y panela.
D: sumercé la tiene en buen concepto pero ¿sumercé cómo cree que la ve la demás gente?
N: bueno primeramente, todos no pensamos igual, la chichita tiene mucho enemigo, digamos; esos viejos ricachones y esas viejas de cuello parado, eso "ay, ¿Chicha? ese barrio yo no lo voy a visitar", y yo digo: ojala conocieran al barrio, aunque antes si era muy peleador.
R: ¿sumercé cree que la chicha es más popular ahora o antes?
N: antes por lo menos, yo creo, que todo el mundo tomaba chicha; rico, pobre… cuando vivíamos en la concordia quedaba "**El tigre, Ventorrillo y los cerezos"** [5]**,** eso mi Mamá nos mandaba los sábados, para comprarla, y regalaban unas mogollasasas y uno con la avaricia de la mogolla, un día picaba en un lado y otro día en otro.
D: ¿sumercé ha vivido muchos años en el barrio, ha notado los cambios que ha sufrido?
N: uy, antes este barrio era cierto que "lo subían a pie y lo bajaban en ambulancia"[6], pero esa gente se fue muriendo, otra se había ido, se fueron del barrio y pues así, se fue limpiando,
R: ¿y ve mas presencia de la policía?
N: claro no más la policía, en la quinta, ese es el barrio de la Perseverancia de verdad.
R: ¿sumercé cree que es muy importante pasarle la costumbre a sus e hijos y ellos a sus hijos?
N: no como les digo aquí a los nietos y bisnietos, mijitos aprendan este oficio que una barada que tengan, esto los desbara, aprendan como se lava la vasija , como

---

[5] Estos establecimientos eran bebederos de chicha de un barrio popular de Bogotá.

[6] Esta interpelación refiriéndose al refrán popular: el que va a la Perseverancia, sube a pie y lo bajan en ambulancia.

se tiene, como se hace la chicha, como se echa y se deja reposar y ya cuando empieza a echar bombitas ya esta, uno la prueba.
D: ¿y sumercé que hacia cuándo estaba joven?
N: yo he trabajado, aunque no me dejaron sino un añito en la escuela, antes si enseñaban, no me dejaron sino un año, me gane diploma, mención de honor, no… mi mama era mas contenta, y estudie el añito y dije no yo me voy a colocar, porque yo si era orgullosa, mejor dicho en vestir y arreglarme, yo si me bestia, compraba mis alpargates, me compraba… bueno que no me compraba con lo que ganaba, porque ella no me quitaba, porque yo he sido avispada, yo vendía comida, me hacia mis "ollonones"[7], lo que daba trabajo era cuando… mi mama si cogía con facilidad y batía las ollas para que se cocinara lo de arriba, lo de abajo para arriba y lo de arriba para abajo, ella me enseño a hacer el cocido, ella que no me enseñaba, "mire mija, esto se frita así, esto se hace así, la cagalera, el chuchullo, asado en brasa.
D: ¿sumercé se dedicó a la venta de comida y después a que se dedicó?
N: después ya, Margarita, que es la esposa de un sobrino, le dije que estoy mamada de este oficio de la carne, uy me tiene pero hasta aquí, quisiera como otro oficio. Ella era la que manejaba la taquilla, entonces le encargue un puesto, porque un solo oficio como que lo cansa a uno, ya entonces ella me consiguió el puesto en cine Colombia y allá dure 22 años,
D: ¿sumercé salio pensionada de allá?
N: yo Salí pensionada por el seguro social.
D: ¿sumercé ha vivido en otro barrio o sólo se ha movido por todo el barrio?
N: si, pero no he salido nunca.
D: ¿dentro de la historia de la chicha sumercé ha visto alguna época de bonanza dónde se vendiera mucho o ha sido constante?
N: se vende, se vende, y es gente que viene de todo el país.
D: ¿a raíz de que nace el festival de la chicha, como una iniciativa popular o gubernamental?
M: esa fue una sociedad que se llama los Vikingos, ellos fueron los que llegaron con la idea, y no se como, pero los organizadores siempre han sido ellos, eso nació en 1990.
R: y ¿ustedes consideran que los muchachos y la población que la consume piensa que es buena?
M: más que todo; los estudiantes, claro que han dejado ya de venir, desde que mi Mamá quito la tienda, es que ya es difícil en casa a una tienda, mi mama la última vez que tuvo tienda fue aquí en la cuarta, en la cuadra ancha.
R: ¿y en la tienda ella vendía Chicha?
M: claro, ahí si era constante, ahí si el día que usted llegara era chicha, cerveza y mi Mamá hacia el "chirrinche" que es una bebida como un vinito hecha de aguardiente y hierbas.
D: ¿Quiénes trabajan con sumercé?

---

[7] Refiriéndose a una olla de un gran tamaño.

N: aquí trabaja Miriam, trabaja la que esta en España, todos ponemos nuestro puestico, y todos vendemos la chicha, pero yo ya no la hago por salud, pero todavía la cato.
M: ella la toca con los dedos y dice: "esto esta muy espeso, le falta panela, esta tiene mucho "hunche"[8] y toca volverla a repasar, le falta miel,
D: ¿y la chicha siempre ha sido preparada por mujeres?
M. no aquí la preparan hombres también, aquí somos chicheros y chicheras, también hay chicheros hombres.
D: ¿y no hay ningún hombre que llegue al apelativo de *Rey de la chicha?*
N: no se, hasta ahora no y aquí hay varios hombres que la hacen bien.
R: ¿y en que sector del barrio lo hacen?
M: en el parque y en la cancha de Básquet; eso lo cogen para el evento de la tarima, la cancha de patinaje eso si, los que es la cancha, toda la 32, de esta cuadra (señala la carrera tercera) hacia la cuarta, y la cancha de patinaje por dentro van todos los puestos, y los puestos son rifados, o sea, a donde le toque a uno, uno mismo saca su boleta.
D: ¿este barrio es conocido como un barrio obrero, la chicha ha estado vinculada a esta historia?
N: si, primero era barrio obrero, ah y también habían muchas chicherías, por la 31 habían dos, que yo recuerde.
D: ¿sumercé conoce de otros barrios que también en su historia estén vinculados con la chicha?
N: En Belén, por que eso cuando son los reyes… el seis de enero, allá vendían mucha chicha. En el Egipto y cuando hay fiesta en la media torta. Pero ahora ya casi no.
D: ¿cómo es la preparación correcta de la chicha?
N: las vasijas que tienen que estar perfectamente bien limpias, las vasijas son plásticas, grandes y se prepara en olla común y corriente, en fondos, en olla de aluminio, se compra el maíz porva, se escoge muy bien, se lava muy bien y lo dejamos de un día para otro en agua, al otro día le escurrimos el agua y lo molemos, nosotros le echamos tres molidas para que salga bien y vamos preparando, aparte, el agua de panela, el panelón grande negro y ponemos a hacer el agua de panela, cuando hierva se va echando en los fondos, ahí la dejamos 15 días, entonces ahí quietica, como a los 15 días se le echa miel de caña, que eso es lo que da el "enfuerte" y el otro dulce, y otras personas le llaman "melasa" la mayoría de gente le dice así, eso se compra en la calle del cartucho, y toca ir con un hombre porque… y diariamente se le va echando panela y cada cuatro o cinco días, toca estarla colando porque la panela trae abejas, eso toca de vasija en vasija, la melasa es la que la hace fermentar, aquí alguna gente le gusta dulce otra mas amarga, nosotros preparamos aparte la miel, agua de panela bien cargada, nosotros le damos la prueba y ellos deciden… hay gente que le echa

[8] El "hunche" es el mugre o mejor expresado, las abejas que quedan atrapadas en el proceso de la hechura de la panela.

Cervera y aguardiente, pero eso no hay como la chicha en totuma, en totuma, así, pura,
D: ¿y sumercé tenía algún recelo para enseñar a hacer la chicha o a cualquiera se lo enseñaba?
N: si señor, uno tiene que tener su celo, porque unos vienen por bien y otros vienen por mal, entonces uno dice, algo pero no todo, uno explica pero hasta cierta parte de resto ya no.
D: ¿se puede decir que sumercé solamente les enseñó la receta a sus hijas?
N: si, y por ahí a uno que otro conocido, porque hay personas que agradecen y a hay personas que no agradecen.
D: ¿en la preparación tiene que haber algún celo?
M: tiene uno que tener buen genio, uno haciendo chicha se contrarea por todo, que una olla que otra cosa, que usted hizo reguero, yo detesto los regueros, una prima se puso a hacer pero se puso de mal genio y claro, no le espeso la chicha, y ella me dijo: "ay no me espeso". A yo le dije que si no tiene buen genio eso no le funciona, por ejemplo cuando viene sanidad yo no dejo que ellos le metan mano a las vasijas, yo no le dejo meter la mano a nadie, yo misma rebullo y yo misma les doy la prueba, es que lo que es de masa es de mucho recelo, y uno tiene que estar de muy buen genio, nosotros ponemos música, quien dice que no, nosotras trabajamos en la azotea que hay buen campo, ponemos música, fregamos, cantamos, así como nos enseño mi mama al estilo alegre, eso es hecho con amor, eso no es cuento,
R: ¿sumercé en alguna parte de su vida sintió alguna clasificación especial por ser hija de la *Reina de la Chicha?*
M: si claro, en las reuniones por ejemplo, como son tarde en la noche no la podemos llevar, y bueno, esta doña Miriam y doña Manuela, "las hijas de doña Nuncia", o quien es doña Miriam; la hija de doña Nuncia, entonces es necesario que nombren a mi Mamá para que sepan quien es uno.
R: ¿Cómo cree que sus amigos y conocidos veían a su Mamá; como la Mamá de la amiga o como la *Reina de la Chicha?*
M: como *la Reina de la Chicha* aunque aquí no todo el mundo le dice así; no le dice "señora Nuncia", la mayoría de gente le dice es "abuelita", otros le dicen es "Tía".
R: ¿Qué siente cuando su Mamá le pasa el trono como reina de la chicha?
M: yo me siento contenta por lo que es la herencia que ella me deja, porque ya es la herencia porque todo el mundo ya sabe que no la puede preparar, entonces yo me siento orgullosa, yo me siento feliz.

Y aquí concluye la trascripción de la última y más importante entrevista, las entrevistas anteriores fueron compiladas de modo manual y la última si fue grabada, método de mayor practicidad aunque pierde el lenguaje corporal, importante en algunos casos.

Las entrevistas realizadas a estas mujeres, inicialmente fueron planeadas, de manera individual, pero por razones técnicas y prácticas, las entrevistas fueron hechas de manera simultánea, mejorando así la información ya que cuando se formulaba una pregunta y las dos daban la respuesta; complementando la respuesta de cada una, haciéndola mas certera y de más valor para el análisis histórico, al final fue mejor que las entrevistas se hubieran hecho al mismo tiempo, porque facilitaron dar un enfoque al ver la relación directa de Madre a hija, su modo de expresarse y el ambiente familiar en que vivieron toda su vida.

Hablar de una metodología concreta es de gran dificultad, ya que todas las entrevistas se desarrollan de manera diferente; aún cuando la persona entrevistada sea la misma pero hay temas que son de mayor delicadeza para esta, por ello definí que unos puntos básicos para este modo de investigación son:

- **Investigación previa:** del entrevistado/a, del tema a tratar o del contexto; toda esta investigación harán, a mi modo de ver que la entrevista fluya de modo mas natural, y así en la preparación previa de la entrevista se puedan evitar los temas álgidos o si se tocan sea de una manera amable y respetuosa. Si no se tiene se pueden llegar a momentos muy incómodos, por otro lado, esta preparación servirá para formular las preguntas de mayor relevancia para nuestra investigación, evitando caer en preguntas y respuestas que no sean de mayor importancia para nosotros y sólo llenen horas de grabación.
- **Sentido común del entrevistador:** este debe ser extremadamente sensible para reconocer los aspectos más relevantes de la entrevista; los temas a tratar, la reacción del entrevistado, el ambiente en el

que se hace la entrevista, notar los cambios de ánimo del entrevistado; para poder continuar con el tema, o abordarlo de manera diferente y tener en cuenta el lenguaje corporal; de sus manos, su rostro, su cuerpo, etc. Muchas veces con este lenguaje podemos notar más cosas de las que el entrevistado nos dice. Es cierto que todos tenemos nuestro propio sentido común, pero el disfrutar de este nos servirá para entender al del entrevistado, por más diferente que sean los sentidos comunes.

- **Identificación con el entrevistado:** esta servirá para hacer una conexión de cercanía con el entrevistado, y así el entrevistado se sentirá más cómodo con la entrevista y por ende, con el entrevistado, ofreciendo más información y de mayor detalle, tópicos que serán de gran ayuda para el posterior análisis de la entrevista y el cotejo con la investigación documental.

En este momento no tienen chicha hecha, no tuvimos el placer de probarla; porque solamente la hacen en la época del festival, este último, es importante porque da un esbozo general de la formación y de los residentes del barrio de la Perseverancia y permite experimentar a través del eje de la chicha la realidad social, cultural e histórica, desenmascarando que en la vida de esta familia, la chicha ha formado parte de su historia desde hace mas de un siglo y eso solamente con la memoria comprobable por medio de las entrevistadas, porque muy probablemente la Madre de doña Nuncia también fue enseñada por su Madre y así continuaría la línea de ascendencia de esta tradición familiar, pero al ser el objetivo de este trabajo usar la memoria instaurada en las experiencias de la entrevistada, no podemos comprobar esta tesis, la Chicha ha sido hecha por esta familia pero también la familia ha sido

hecha por la Chicha, como compañía constante y medio de subsistencia económica durante muchos años, cimiento de la vida de la Señora "Nuncia", base y coyuntura para el desarrollo y crecimiento de una persona con un papel principal dentro de la sociedad, como mínimo del barrio *La Perseverancia*, y por ende, en la formación y concretización de la imagen de su familia.

Para finalizar, quisiera recomendar el libro *La Caja de Herramientas del Joven Investigador: Guía de Iniciación al Trabajo Intelectual.* Del profesor Canadiense Jocelyn Létourneau, en especial el capítulo 9: ¿cómo adelantar una entrevista mediante entrevistas?, el cual me sirvió de guía para realizar la entrevista y el análisis posterior de esta.

Bibliografía

- **ARTES DE LA MEMORIA (corriente elegida).**
- Torres Mora Marta, Por la calle 32, Historia de un Barrio, Bogotá D. C., 1992.
- BEJARANO Jorge, La Derrota de un Vicio, Iqueima, Bogotá D. C., 1954, págs. 144.
- LLANO María Clara, La Chicha es una bebida fermentada a través de la Historia, Instituto Colombiano de Antropología, Bogotá D. C.
- MORA DE TOVAR Gilma Lucía, Chicha, Guarapo y Presión Fiscal en la Sociedad Colonial del siglo XVIII, Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura, Bogotá D. C.

Universidad Nacional de Colombia

Departamento de Historia

Trabajo final de Métodos Cualitativos

Presentado a: Paolo Vignolo y Maite Yie.

Presentado por: José Ricardo pulido Gómez. **Cod.** 460633.