

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Mercurio

Fecha: Lunes 28 de noviembre de 2016

Página: 4B

Año: 92

Edición: 34.914

Descriptor: **CHICHA DE JORA, NABÓN, BEBIDAS TRADICIONALES, TICTI .**

Los secretos de la chicha tictido

Tostar la jora, hervirla y re-hervirla, cernirla, cocinarla y poner a reposar en cántaros o huallos y tinajas, donde se agregan manzanilla, son partes indispensables en esta ancestral chicha de jora



Las tullpas están negras de tanto soportar el fuego, las brasa y el humo. Las tullpas son las piedras que forman el fogón, y en realidad, parece que esas piedras fueron creadas para eso, pues soportan el calor de la candela por muchos años, quizá hasta más de cien, porque los antiguos, los abuelos de quienes hoy aún las conservan las escogieron para ser la base de las ollas de barro donde se cocían y se cuecen los alimentos.

Esas tullpas que pueden ser una piedra a la izquierda y otra a la derecha unidas por dos fierros y se llaman parrillas, o conformarse con cuatro piedras que al juntarse dejan al centro un espacio para agitar el fuego, son el soporte para cocinar miles de alimentos, pero uno en particular: la chicha tictido, o chicha de maíz germinado remojado y molido, que es propia de lagunas comunidades indígenas y campesinas del sur del Azuay.

El tictido es la mazamorra fermentada o también el caldo que resulta de la cocción de la jora, o maíz germinado molido, que se la toma junto con la harina y afrecho (cáscaras gruesas que quedan del polvo de maíz) antes de hacer la filtración para la chicha. Este es un tipo de chicha que hacían los antiguos, es muy ancestral, exige un

largo proceso y en la actualidad son muy pocos los que saben prepararlo, ahora se hacen chichas más sencillas, dicen algunos conocedores

El ticti o tictido es un proceso que requiere días de preparación. Es el primer paso riguroso a la hora de preparar la chicha de jora. Antes de ponerla a cocinar, las mujeres dejan la jora o maíz germinado que vayan a emplear, por toda una noche en un tanque de agua. Al siguiente día ese maíz se lo machaca en las piedras de moler, que son diferentes a las de la tullpa.

La harina que resulte de la jora hay que ponerla en agua y mover y mover, a eso los indígenas lo llaman el wayrachina; al siguiente día se cierne el agua y la harina húmeda que queda hay que volver a chancarlo, así mismo con una piedra sobre otra piedra; ese paso conocido como el wayrachina se hace al menos por varias veces hasta lograr que la jora deje la esencia requerida para la chicha.

De piedra a piedra, así se muele la jora. Las mujeres que chancan el maíz se arrodillan frente a la piedra y durante dos horas muelen un galón de maíz germinado y seco. “No duele la espalda, nosotras ya somos enseñadas como las antiguas mamitas y así mismo enseñamos nuestras hijas”, explica otra de las preparadoras de chicha.

El cocinado de la chicha

Cuatro galones de jora rinde una tinaja grande de chicha, que se saboriza un tanto dulce gracias a las dos panelas que se añaden cuando la chicha ya ha sido cocinada. En los tanques donde reposará se pone manzanilla, planta medicinal que le da un buen sabor a la bebida.

El cernido del polvo cocinado se hace en un cedazo o colador que tiene cuerpo de madera y tamiz de yute, “es mejor que el cernidor plástico”, dicen los expertos. El residuo que de la jora queda se tiene que hacer hervir, una vez que supera este paso hay que sacar y triturar nuevamente para que se haga más delgada; otra vez tiene que volver a la olla y nuevamente hacer hervir.

Todas las aguas en las que hierve la jora se guardan porque al final se juntan todas las aguas, eso se llama y sacar y empezar a eso se llama wishina. Así es como se prepara la chicha que para fermentar solo necesita dos días. Cuando la chicha está lista se la pone en huallos, cántaros o grandes tinajas.

Las mujeres de Nabón y de las comunidades adscritas a este cantón son las que en mayor medida mantienen la receta. Las ancianas han enseñado a las jóvenes, para que

la costumbre de hacer buena chicha no se pierda, las madres pasan los secretos a las hijas y las hijas aseguran que enseñaran a sus descendientes hombre y mujeres.

Entre estas sabias están María Lalbay y Elvira Palta, ancianas que se toman tres días para hacer una bebida ancestral de buena calidad, agregando panela y poniendo al huallo, cántaro o tinaja sobre un plato de barro. Esta chicha es la bebida succulenta y preferida, que los comuneros de Pucallpa, Zhiña y otras zonas lo sirven en las fiestas comunitarias, en las bodas.

Cuando se conversa con las mujeres sobre el arte de hacer chicha, cada una tiene su forma de preparar. Todas conservan los saberes ancestrales, pero los aplican de diferentes formas. María Luisa Morocho, prepara la ancestral bebida de un modo distinto.

Lo primero que hace es tostar el maíz germinado. En un inmenso plato de barro se pone al menos un galón de jora, se lo lleva a la tullpa, a fuego lento y con una cuchara de palo o mama cuchara se mueve de tal forma que no se queme, de suceder eso, la jora ya no vale. Tostar la jora toma diez minutos. Culminado este proceso, de inmediato se procede a moler en piedras hasta obtener la harina que se pondrá a cocinar en inmensos tanques.

Para que esta chicha tenga un buen sabor es importante hacerla al menos con cuatro días de antelación a la fiesta. Una vez que la cocción terminó, es importante que la chicha recién hervida se deje enfriar, una vez que a temperatura es baja hay que cernirla y ponerla en cántaros o tinajas y dejar reposar

“Hice la chicha hace cuatro días con la ayuda de mi hija la Rosita, ella me acompaña para conversar, la receta mami me enseñó desde chiquita y yo enseñé a los hombres la misma receta. Toda la toma chicha”, expresa la mujer orgullosa e sus saberes.

El tiempo de madurar la chicha depende del gusto de quien lo prepara. Algunos dejan reposar en los envases de barro por tres o cuatro días; otros creen que es mejor madurarla por seis días y los más exigentes lo mantienen en el cántaro o tinaja por ocho días, para que esté bien madurita.

Las comunidades y su chicha

Ayaloma y Zhiñapamba son comunidades con un cierto delirio por hacer y probar buena chicha. Aunque pocos kilómetros separan una comunidad de otra, los saberes para hacer chicha a veces cambian entre una y otra, cuando se le pregunta a María Morocho, oriunda de Zhiñapamba, como hace la chicha; ella contesta que su fórmula

para la chicha tictido es poner a cocinar la mitad de jora cruda y la otra mitad de jora tostada. Preparar la ancestral medida es en ocasiones la oportunidad para compartir con las comadres, que ayudan en la tarea.

El secreto de una buena chicha no sólo está en su receta, también cuenta el cántaro donde repose. Hay cántaros pequeños, otros más grandes y unos inmensos. Cuanto más antiguo es el huallo o cántaro, más sabrosa es la chicha y más pronto madura, eso dice Maura Morocho, quien compra los cántaros en Cuenca o en Nabón. Pero hay casos de gente que conserva el utensilio heredado de sus abuelos, modelos que ahora no los hay, porque esos eran propuestos por los antiguos.

“Tenemos un cántaro de muchos años, era de mi papá y como mínimo debe tener unos 70 años”, dice Manuel, un hacedor de chicha que heredó el preciado utensilio, lo cuida como una reliquia, porque su plan es dejar de herencia a sus hijos; al igual que las piedras de la tullpa, que heredó de su suegra. A su criterio estas cosas propias de la cocina de antaño ya se usan poco, mientras años atrás eran muy comunes.

La chicha no puede reposar en cualquier lugar, los ancianos decían, aún lo aplican que la tinaja tienen que permanecer en un rincón y bien guardado en un cuarto. Eso es un secreto, porque la chicha es algo delicado, si de la pone en un cuarto caliente, el líquido se hace espeso; mientras en un cuarto muy frío no puede fermentar. La tinaja o cántaro que guarda entre sus entrañas la chicha tiene que asentarse sobre una cama de hierbas, ese es un secreto para que la chicha madure en tres días.

Hacer la jora

La jora es el maíz fermentado y puesto a secar. Los miembros de las comunidades de Nabón remojan el maíz por tres días, luego de ese periodo escurren el agua y le ponen a dormir por unas tres semanas sobre un colchón de alisos y cubiertos con capas de las mismas hojas.

Una vez que al maíz por el efecto de la humedad le han salido patitas, es decir empezó a germinar, se retira del aliso y se pone a secar en esteras especialmente. Una vez seco, el maíz está listo para molerlo y hacer la jora. (BSG)-(Intercultural)

