

ESTUDIO SOBRE UNA BEBIDA POPULAR

La bebida nacional, como se denomina la chicha, se prepara por decocción muy avanzada del maíz seguida de una fermentación espontánea en presencia de un diez por ciento de miel.

El cocimiento del maíz suele verificarse en dos fases: en la primera, el grano, después de partido, se hidrata en caliente; en la segunda, se cocina por 74 horas en forma de *bollos* envueltos en hojas de *Chisgua* (*Canna edulis*) o en hojas de *Payaca* (*Phrynium setosum*), o en telas gruesas (Cañamazos). Con este cocimiento las materias albuminoideas, el almidón y las grasas se transforman en complejos más sencillos, solubilizándose hasta un quince por ciento de sustancia. Fríos estos bollos, se ciernen en cedazos y se forma con ellos una masa o papilla (mazato), el cual se bate con chichas de operaciones anteriores, que tienen 1,25 por 100 de ácidos libres. Se agrega la miel, el agua suficiente y se deja fermentar unos ocho días. Esta chicha no se da al consumo, se le llama *chicha flor* y sirve mezclándole agua sin filtrar, miel y chicha agria para hacer la del consumo (las segundas). Las cantidades de miel son variables; dependen de la miel misma, del fabricante, del nombre del expendio y del gusto de los parroquianos del establecimiento. En resumen: es un *licor* muy complejo y bastante variable. Se puede tomar como base de su composición el análisis que a continuación presentamos y que representa el promedio de diez.

Densidad media a 15°.....	1040
	Por litro
Alcohol etílico.....	61,558
Alcohol propílico normal.....	0,115
Alcohol isobutilico.....	0,216

Alcohol amílico.....	0,333
Alcohol hexílico.....	0,100
Aldehidos en formol puro....	0,013
Fuselol.....	0,766
Furfurol.....	0,007
Esteres en acetato de etilo.....	0,039
Acido fórmico.....	0,020
Acido succínico.....	0,060
Acido láctico.....	0,600
Acido acético.....	0,150
Acido butírico.....	0,110
Acidos grasos.....	2,050
Acidos no dosificados.....	1,120
Azúcar reductor.....	29,500
Sacarosa.....	5,000
Dextrinas.....	19,000
Almidón.....	21,100
Celulosa.....	3,500
Materias albuminóideas.....	4,500
Amoníaco.....	vestigios.
Glicerina.....	5,500
Materia grasa.....	2,300
Extracto seco total.....	100,100
Extracto permanente.....	67,360
Cenizas.....	5,120
Gases:	
Anhidrido carbónico.....	0,509
Hidrocarburos.....	0,030

Composición de las cenizas:

Potasio en K ² O.....	19,12 %
Sodio en Na ² O.....	14,69 »
Fósforo en P ² O ⁵	25,59 »
Sílice en SiO ²	11,60 »

Calcio en CaO.....	10,10 %
Magnesio en MgO ²	7,75 »
Hierro en Fe ² O ³	1,35 »
Azufre en SO ³	2,45 »
Cloruros.....	vestigios.

Ha sido necesario tomar para cada análisis un volumen de más de 25 litros; de otra manera, las repetidas destilaciones fraccionadas que hemos llevado a término, no habrían sido suficientes para la dosificación de los alcoholes superiores. Llama la atención el elevado porcentaje de estos cuerpos; son siete veces y media más fuertes que en el brandy, diez veces más que en el whisky, y veinte veces más que en el aguardiente.

La toxicidad de estos cuerpos es manifiesta, y por eso, la Dirección de Higiene Nacional fijó los límites en la composición de las bebidas fermentadas. Con la chicha ha pasado algo especial. Como el Departamento de Cundinamarca, deriva por su impuesto sobre ella, cerca de un millón de pesos por año, está muy muy lejos el momento de suprimir o mejorar esta bebida, porque el Departamento no abandona tan pingüe renta. Hay que anotar que las gentes que pagan esa fuerte suma, son las más pobres y las que están en las peores condiciones para subsistir de una manera racional. El dilema es muy claro; la bebida se hace según lo ordena la Dirección Nacional de Higiene, y entonces no paga impuesto, o se fabrica bajo el ojo departamental y paga el impuesto aun cuando el pueblo se beba los alcoholes superiores y las Ptomainas que la chicha contiene.

Algunos dicen que así están bien las cosas, porque se hacen carreteras a expensas de la chicha; otros, opinan lo contrario, y dicen, con razón, que el argumento se retuerce por sí mismo.

Sea de ello lo que fuere, nosotros hemos analizado chichas fabricadas según los procedimientos que la tradición ha conservado entre los habitantes de las cercanías de Choachí, Fómeque y Chipaque y la chicha que ellos hacen (no la de estas poblaciones), no contienen alcoholes superiores ni ptomainas. Ellos fabrican la chicha sin largos cocimientos y sin fermentaciones pútridas, y usando el maíz blando; la fermentación dura unos cuatro días.

Contiene esa chicha 4,5 por 100 de alcohol; 8 por 100 de extracto; 0,45 por 100 de acidez, con 0,02 por 100 de ácidos volátiles.

Esta es la chicha que debiera hacerse en Bogotá; tampoco debiera dejarse en manos de los *Chicheros*, la facultad de variar a su antojo la fermentación y por lo tanto la composición de la bebida. Ellos pagan el impuesto a razón de un peso por cada arroba de miel que revuelvan, pero no se les fija los límites del maíz y de la miel.

Si la chicha no contuviera alcoholes superiores, si la fermentación pútrida no produjera la alteración profunda de las materias albuminóideas y por lo tanto no se desarrollaran en ella las ptomainas que sabiamente caracterizó nuestro profesor Lidorio Zerda, sería una bebida, que bien vigilada por la higiene, lejos de ser tóxica, sería un alimento muy rico en termógenos y dinamógenos. La composición de las cenizas, indica un fuerte porcentaje de fosfatos, lo cual confirma el concepto anterior.

Muy a nuestro pesar, múltiples factores impiden la resolución de este problema, tratado siempre desde un punto de vista muy diferente del que se necesita.

A. M. BARRIGA VILLALBA