

BEBIDA TRADICIONAL “CHICHA” DE LA CULTURA ME’PHAA COMO PRODUCTO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD DE MALINALTEPEC, GUERRERO, MÉXICO

Data de submissão: 08/02/2023

Data de aceite: 03/04/2023

Yesenia Espinoza Sánchez

Universidad Intercultural del Estado de Guerrero
La Ciénega, Municipio de Malinaltepec-Guerrero
Docente investigador del área de Ciencias y Medio Ambiente

Oscar Ambrosio Parra

Universidad Intercultural del Estado de Guerrero
La Ciénega, Municipio de Malinaltepec-Guerrero
Docente investigador del área de Ciencias y Medio Ambiente

RESUMEN: La Chicha es una bebida tradicional de la comunidad de Malinaltepec, elaborada a base de maíz fermentado, la cual es de sabor agridulce, de color café claro, producida una vez al año, considerada alcohólica y apreciada por los productores los cuales en su mayoría son de la tercera edad, lo que demuestra indiferencia por parte de las generaciones jóvenes a pesar de ser una bebida que forma parte de sus tradiciones; la presente investigación busca evaluar el nivel de aceptación que tiene dicha bebida entre los turistas que arriban

en las tres localidades de estudio, así como incorporar la bebida como un producto turístico, es decir la Chicha será ofertada a turistas y personas que deseen degustar el exquisito sabor de la bebida, para ello se hizo uso de la investigación descriptiva y un muestreo por bola de nieve, juicio y por cuotas. Para ello se identificaron tres puntos de muestreo donde se aplicaron las encuestas, dichos puntos son los siguientes: Malinaltepec porque ahí se prepara la bebida y sobre todo porque en su fiesta patronal del primer viernes de cuaresma es visitado por turistas, Xalpatláhuac debido a la visita turística que tiene el Santo Patrono y además por la afluencia de turistas nacionales y extranjeros, y Marquelia por el alto índice de turistas que recibe cada periodo vacacional en las playas de dicha ciudad, los muestreos antes mencionados consistieron en darles como muestra la bebida y consecutivo a ello se aplicaron las encuestas. Cabe recalcar que la investigación se basó en la opinión de las personas externas a los poblados y no a su población local, por lo que se aprovecharon las fiestas patronales en el caso de Malinaltepec y Xalpatláhuac, y el periodo vacacional en Marquelia, ya que en esos periodos existe mayor afluencia turística.

PALABRAS CLAVE: Chicha, Malinaltepec, misticismo.

TRADITIONAL “CHICHA” DRINK FROM THE ME’PHAA CULTURE AS A TOURIST PRODUCT OF THE COMMUNITY OF MALINALTEPEC, GUERRERO, MEXICO

ABSTRACT: Chicha is a traditional drink from the Malinaltepec community; it is made from fermented corn, and has a sweet and sour flavor, and is light brown in color. It is produced once a year, considered alcoholic and appreciated by the producers, who are mostly the elderly. Indifference is often shown by part of the younger generations despite this being a drink that is part of their traditions. The present investigation seeks to evaluate the level of acceptance that this drink has among tourists who arrive in the three study locations, as well as to incorporate the drink as a tourist product; that is, chicha will be offered to tourists and people who wish to taste the exquisite flavor of the drink. For this, descriptive research and a survey by offering a snowball sampling, seeing the verdict, and comparing costs were used. For this, three sampling points were identified where the surveys were applied. These points are the following: Malinaltepec because the drink is prepared there and especially because it is visited by tourists on its patron saint’s day on the first Friday of Lent; Xalpatláhuac due to the visit tourism that the Patron Saint has and also due to the influx of national and foreign tourists; and Marquelia due to the high rate of tourists that it receives each vacation period on the beaches of said city. The aforementioned sampling consisted of giving them as a sample the drink and afterwards the surveys were applied. It should be noted that the investigation was based on the opinion of people outside the towns and not their local population, so advantage was taken of the patron saint festivities in the case of Malinaltepec and Xalpatláhuac, and the vacation period in Marquelia, since in those periods there is a greater tourist influx.

KEYWORDS: Chicha, Malinaltepec, misticism.

1 | INTRODUCCIÓN

El turismo alternativo tiene como finalidad poner en contacto al turista con las distintas actividades (caminatas con bajas dificultades, actividades combinadas, observación de flora y fauna) que se realizan en comunidades locales y de costumbres muy distintas a las nuestras, con dichas actividades se puede participar en las tareas rurales, degustación de productos de las diferentes comunidades así como en sus tradiciones.

El turismo se ha convertido en una opción más para el desarrollo económico de nuestro país; por ello es de suma importancia que los lectores conozcan temas relacionados con el turismo cultural y con la Chicha.

Esta investigación abarca temas como el turismo cultural lo cual nos ayudará a entender el potencial que tiene la bebida tradicional y lograr con ello, que los turistas se interesen por la Chicha y visiten la comunidad anfitriona, así mismo dar a conocer el producto turístico, antecedentes de la Chicha, definición de la Chicha y origen de la Chicha; precisando que el trabajo se centra en analizar el nivel de aceptación que tiene la bebida tradicional Chicha entre los turistas y los posibles consumidores de la misma, con el propósito de conocer la percepción que se tiene de la bebida para posteriormente realizar

una posible introducción al mercado turístico.

2 | HISTORIA DEL CONSUMO DE LA BEBIDA

Para sistematizar el siguiente resultado se hizo uso de la observación directa y en consecuencia se obtuvo lo siguiente:



Figura 1. Productor rezándole a la producción de chicha

Todas las bebidas (pulque, atole agrio, ponche) que se producen en Malinaltepec cuentan con profundas historias vitales, mismas que identifican su cultura, su origen y sobre todo describen su historia; la Chicha es una de estas bebidas, pues ha tomado gran valor e influencia en las fiestas tradicionales del pueblo.

La Chicha juega un papel muy importante en la fiesta del pueblo, ya que sólo se prepara una vez al año.



Figura 2. Productores de chicha, obsequiándola en las corridas de toros

La Chicha sólo es utilizada para la fiesta del primer viernes de cuaresma de la localidad, debido a que su elaboración requiere de mucho tiempo y de recursos económicos elevados, mismos que son aportados por el presidente del H. Ayuntamiento de Malinaltepec; y además porque desde siempre ha sido una tradición, regalarla sólo una vez al año, esto con la finalidad, de que personas ajenas al municipio visiten la comunidad cada vez en mayor cantidad, lo cual favorece a la localidad en distintos aspectos.

Dicha bebida es obsequiada en las corridas de toros y en la casa de la mayordomía de la honorable Junta Corral de Toros, después de todas las corridas, porque, es cuando las distintas bandas de viento se reúnen ahí para consumir los alimentos que les han preparado.



Figura 3. Productor rezándole al campo donde se realizarán las corridas de toros o jarpeos

Uno de los principales atractivos de esta gran bebida es, que antes de las corridas de toros, los productores tienen que ir a rezarle al campo donde se realizarán dichas corridas; en las cuatro esquinas donde se colocarán los contra anillos se ponen flores y se reza para que las corridas se lleven a cabo sin inconvenientes lamentables y menos vidas que lamentar, en cada esquina conforme se ponen los manojos de flores y hojas de borracho, también se tira un poco de Chicha y se ensuma con copal, para que el Dios de la tierra no se moleste por la acción que se va a llevar a cabo.

Posteriormente los productores y los miembros de la mayordomía de la Junta Corral de Toros meten coronas de flores en la iglesia católica para que, en la fiesta todo salga bien y no tengan problemas mayores; realizan una procesión con danzas de la región como: los tlaminques, los 12 pares y la tortuga, todo el recorrido se realiza acompañados de distintas

bandas de viento y con el párroco de la iglesia.



Figura 4. Miembros de la mayordomía de la Junta Corral de Toros y Productores de chicha, llevando coronas y flores a la iglesia

Esta bebida demuestra no sólo una cuestión comercial, sino una demostración de que la bebida es un fruto histórico y cultural de esta localidad.

La relación entre los pobladores y la planta de maíz es muy evidente, no sólo porque les proporciona tortillas, tamales, elotes y esquites, sino porque además de ello les concede la dicha de elaborar una exótica bebida tradicional, que sólo se produce en la comunidad de Malinaltepec y con ancianos de dicho poblado, quienes transmiten sus conocimientos de generación en generación. Por tal motivo es de suma importancia, el evitar que dichos conocimientos se extingan.

La Chicha es una bebida sagrada para los pobladores, debido a que anteriormente sólo, lo podían consumir los grandes caciques. Después de un largo periodo lograron que lo consumiera la población entera, motivo por el cual, sólo es otorgada anualmente y en honor a la fiesta de primer viernes de cuaresma.

Visitantes de distintos lugares recurren a esta localidad para poder probar la Chicha y disfrutar de la fiesta.

3 | HISTORIA DE LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA

Anteriormente la bebida Chicha se preparaba con el pulque, pero al ver que su costo era elevado y que algunos productores no lavaban correctamente el recipiente (el tambor), la chicha en consecuencia salía agria y al momento de prepararlo se asedaba; por tal motivo decidieron cambiar el proceso de elaboración y lo empezaron a preparar con agua y panela.

4 | PROCESO DE ELABORACIÓN

Para su elaboración algunos productores utilizan maíz podrido y otros el maíz blanco; los que utilizan el primero solo ponen a remojar el maíz, mientras que los que utilizan el segundo ponen a remojar el maíz en un tambo, durante un día y medio para que el maíz se esponje y quede blando y posteriormente se muele en el molino de mano, es importante que el maíz no se muele completamente, sino que solo se quiebre (Flores, 2013).

1. Debajo de la olla que se va a utilizar para la elaboración de la Chicha, se ponen 7 hojas boca abajo de una flor llamada floripondio, en forma de sol, esto servirá para el mal aire.



Figura 5. Timbre que lleva la chicha

2. En una olla al fondo se coloca el “*timbre*” (es un preparado que contiene 7 chiles de pulla, 7 bolas de copal y 7 cigarros, envueltos con el tallo de la caña o con hojas de totomoxtle y bien amarrados, esto se utiliza para el mal de ojo y para que todo el proceso de elaboración salga bien.)



Figura 6. Productor agregando bagazos de panela a los tambos de chicha

3. El maíz quebrado se añade en la olla, se agrega agua a la medida para que no se pase.
4. Para un tambo de 200 litros, después de 10 días se agrega de dos a tres bagazos de panela¹.

¹ bagazos de panela: bolas caramelizadas de jugo de caña en forma de una taza de aproximadamente 350 ml; Un bagazo contiene ocho bolas invertidas.

5. Se deja fermentar y se revisa cada tercer día, a partir de que se echen los primeros bagazos de panela.



Figura 7. Productor agregando agua a los tambos de chicha

Si no está dulce se echa de uno a uno y medio del bagazo de panela para que pueda fermentarse bien y si está muy dulce se le agrega una cubeta de agua, de tal manera que no debe de estar ni muy dulce ni muy simple para que la bebida se fermente bien.

6. En dado caso, de que se quiera acelerar el proceso de fermentación se le agregan 2 bagazos de panela y 2 cubetas de agua.



Figura 8. Probando el sabor de la chicha, para determinar lo dulce de la bebida

7. Si faltan dos días para que se haga uso de la Chicha, un día antes se le agrega panela para que al día siguiente esté dulce y se utilice la bebida.

Para un tambo de 20 litros se pone litro y medio de maíz partido y una jícara de agua; después de 3 días se le agrega una bola de panela, se deja fermentar y posteriormente se prueba, en dado caso que haga falta panela se pone media bola de panela y si está muy dulce se le agrega agua.

Para poder realizar el proceso de elaboración de la Chicha se le tiene que rezar a los siguientes santos:

- Santo Entierro
- Jesús Sacrificado
- Padre Jesús
- Santa Cruz



Figura 9. Santo Entierro

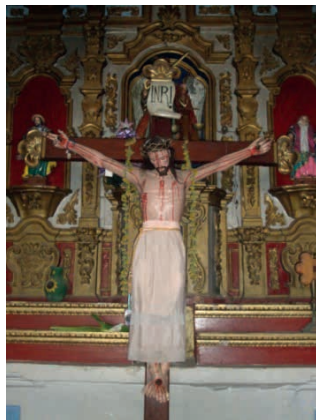


Figura 10. Jesús Sacrificado



Figura 11. Santa Cruz



Figura 12. Padre Jesús

Debido a que son los principales santos patronos de la comunidad de Malinaltepec, cabe mencionar que en honor a ellos, se realiza el primer viernes de cuaresma.

Cada lunes y jueves se tiene que rezar a estos santos y a los fieles difuntos para que todo el proceso salga bien.

Para el proceso de elaboración de la bebida tradicional Chicha se tiene que preparar con un mes de anticipación.



Figura 13. Rezándole a los fieles difuntos y a la chicha para que todo el proceso salga bien

Es fundamental tomar en cuenta, que para elaborar la chicha se deben seguir los siguientes puntos:

- Para los productores es importante, no tener relaciones sexuales y ningún contacto con su pareja, durante todo el proceso de elaboración, debido a que la bebida es muy delicada y puede dañar todo el producto, así como causarle daños a quien lo consume (diarrea y vómito)
- Otros productores toman en cuenta que, si quien lo produce es casado o tuvo relaciones sexuales, no debe de llegar con ropa sucia en el proceso de elaboración, debe de llegar bien bañado, para que la chicha no se dañe.

El tiempo de reposo que debe estar la bebida es de cuarenta y dos días: diez a once días fermentándose antes de agregarle los primeros bagazos de panela, y treinta días en constante revisión (Franco, 2013).

Cabe mencionar que el periodo de vida de la Chicha es de tres meses, debido a que el maíz pierde sus propiedades; sin embargo dicha bebida se puede seguir conservando siempre y cuando se almacene en un contenedor ancho y antes de consumirlo agregarle un poco de panela y disolverlo hasta que se deshaga, de esta manera la bebida no perderá sus propiedades (Cantú R. C., 2013).

La Chicha embotellada solo dura 20 días a menos que, cada que se vaya a consumir se le agregue un poco de panela para que no pierda su sabor.

Además de la obtención de la chicha, se puede elaborar otro subproducto, como lo es el “atole de chicha” haciendo uso del maíz que queda asentado en la olla, de esa forma no se desperdicia nada (Flores, 2013).

Cabe agregar que anteriormente en los años:

De 1964 - 1990 la Chicha se tomaba en jícara,

De 1991 – 2000 se servía en vasos de plástico y,
 Del 2001 hasta la actualidad se ingiere en vasos desechables.
 (Franco, 2013)

Es importante mencionar que en la fiesta de primer viernes de cuaresma en Malinaltepec, diversas personas externas al municipio llegan para probar y llevarse un poco de Chicha.

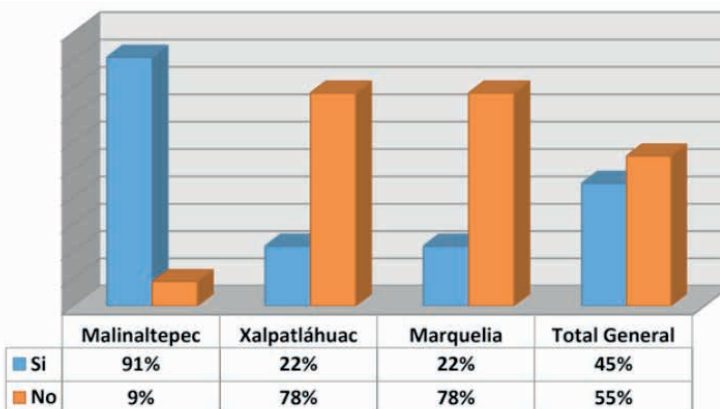
Es interesante explorar la posibilidad de promover la chicha como producto turístico, ya que puede ser una oportunidad para fomentar el desarrollo local y también para preservar las tradiciones culturales. Las encuestas que se realizaron en los municipios proclives a contar con turistas son un buen paso para determinar la demanda y el interés por parte de los visitantes. Es importante considerar también otros aspectos como la calidad, la disponibilidad, la seguridad alimentaria y la promoción adecuada de la bebida para que pueda ser considerada como un producto turístico exitoso. Además, es fundamental involucrar a la comunidad local en el proceso de promoción y preservación de la tradición para asegurar su continuidad y éxito a largo plazo.

5 | RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS EN MALINALTEPEC, XALPATLÁHUAC Y MARQUELIA

Los resultados generales de las encuestas aplicadas en los tres distintos lugares son los siguientes:

Acerca de la chicha

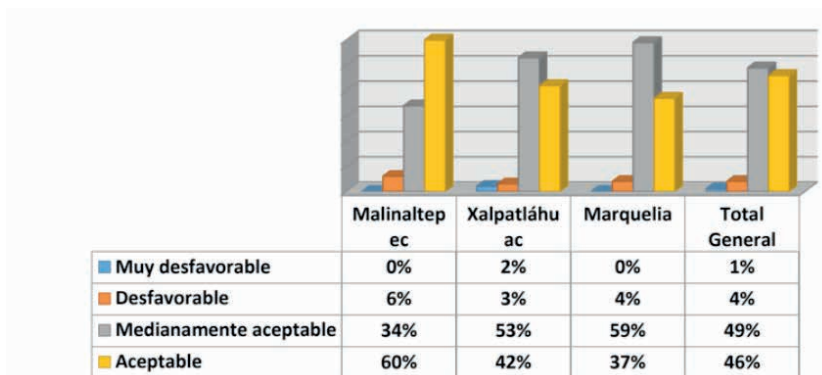
Se puede observar que la mayor parte de la población encuestada respondió que desconoce de la existencia de la bebida tradicional chicha debido a que nunca antes se había dado a conocer, esto lo mencionó un 55% de turistas, mientras que el 45% restante respondió que sí lo conoce y que además lo ha probado.



Gráfica 1. Porcentaje general de personas que conocen la chicha

Evaluación de la chicha

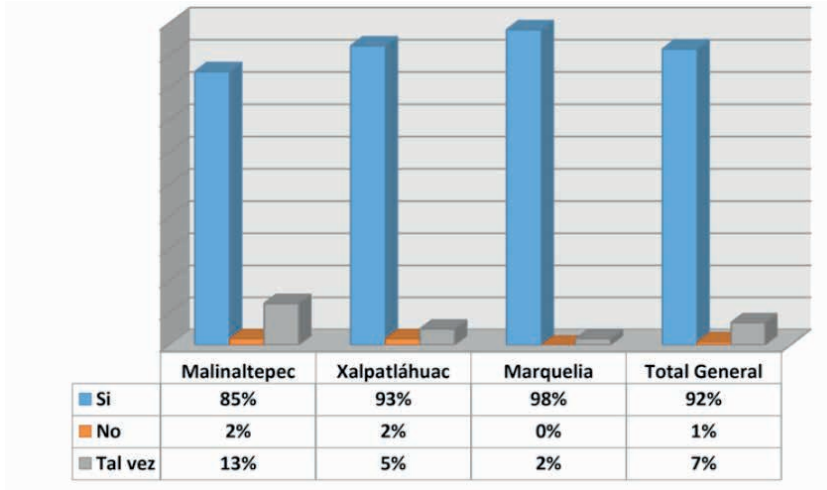
Para conocer el nivel de aceptación y el gusto que tiene la chicha, se pidió a los turistas que asignaran una calificación, el 1% de la población total asignó una calificación reprobatoria, el 4% evaluó desfavorablemente, el 49% designó a la bebida como medianamente aceptable y el 46% otorgó una calificación aceptable; lo cual indica que la mayoría de las respuestas fueron positivas, esto le da una ventaja a la chicha porque fue aceptada por la mayor parte de la población encuestada.



Gráfica 2. Porcentaje general de personas que asignaron una calificación a la chicha

Deducción de un posible producto turístico

El 92% de los turistas consultados respondieron que ellos consideraban que la chicha podría ser un producto turístico, por la forma de elaboración y sobre todo porque es una bebida tradicional y ancestral, debido a que es el plus que buscan los turistas, el 1% dijo que no, porque aún no es muy conocida y por el olor que se percibe al tenerlo cerca de la nariz y el 7% contestó que tal vez sí, si desde ahora se empieza a darla a conocer a los futuros compradores y que sobre todo no se pierda la forma artesanal de producirla.



Gráfica 3. Porcentaje general de turistas que consideran que la chicha podría ser un producto turístico

REFERENCIAS

Cantú, Félix. Ramírez. (20 de Octubre de 2013). **El origen de los mè'phàà**. (Y. E. Sánchez, Entrevistador)

Cantú, Renato. Castro. (20 de Octubre de 2013). **Periodo de vida de la chicha**. (Y. E. Sánchez, Entrevistador)

Crónica Viva. (Septiembre de 2008). **Chicha de Jora, un regalo de los Incas. Chicha de Jora, un regalo de los Incas**. Perú.

Flores, A. N. (11 de Octubre de 2013). **Proceso de elaboración de la chicha**. (Y. E. Sánchez, Entrevistador)

Fox, A. T. (1961). **Notas lexicográficas en torno a la cocina limeña**. Lima: Sphinx.

Franco, Eustaquio. Navarro. (20 de Octubre de 2013). **Elaboración de la chicha**. (Y. E. Sánchez, Entrevistador)

Gonzalez, A. R. (2007). **Metodología de la investigación científica**.

Kerlinger. (1983). **Metodología de la investigación científica**.

Morán, Leobardo. (20 de Octubre de 2013). **Fundación de Malinaltepec**. (Y. E. Sánchez, Entrevistador)