



VIEJOS LICORES, NUEVAS OPORTUNIDADES

Por Weidner Guerra Curvelo

🐦 @yorija 📷 @weidnerguracurveli

Aún pervive en la memoria de diversas comunidades de Colombia el recuerdo punzante de la persecución oficial a sus bebidas alcohólicas tradicionales. Licores como el legendario bush rum de la isla de Providencia, las fermentadas chichas de maíz de las regiones andinas y el chirrinchi destilado en ocultos alambiques en el desierto guajiro, fueron objetivos preciados de los guardias de rentas territoriales. Cuenta Mr. Radiga Sjogreen Newball que el nombre bush rum, ron del bosque, proviene justamente del ámbito clandestino de su preparación. La añeja expresión bogotana “más firme que tranca de chichería” queda en la mentalidad popular como un vestigio oral de los tiempos de nuestra propia gran prohibición de estos licores ancestrales,

Estas bebidas elaboradas artesanalmente fueron estigmatizadas como primitivas, insalubres y embrutecedoras. Reducir su consumo fue considerado un imperativo moral y parte de un proceso civilizatorio. Ello debía o dar paso a la introducción de nuevos licores vinculados a la modernización y la higiene como la cerveza, el brandy o la ginebra. Sin embargo, muchas de estas bebidas se mantienen vigorosamente vivas en distintas regiones del país. Otras desaparecieron, especialmente algunas bebidas fermentadas. En los casos de las obtenidas de la yuca, la aceituna y la ahuyama su elaboración en ciertas comunidades ha disminuido notoriamente.

Los usos de estos licores tradicionales no se limitan a fines puramente hedónicos. Ellos se emplean en prácticas curativas, rituales de aspersión, partos y eventos sociales como fiestas, competencias y funerales.

Su elaboración implica conocimientos sobre los ingredientes, los ciclos naturales de las plantas, los procedimientos tradicionales y los artefactos requeridos. Las bebidas y licores se encuentran recreadas en diversas danzas, juegos, relatos y



cantos. Una narración wayuu nos habla de cómo el masculino Kashii, o luna, se embriaga y es encerrado por su mujer, una hermana del sol. Durante su encierro se puede ver parcialmente su luz solo es liberado cuando recupera la sobriedad y aparece plenamente como luna llena. En algunos relatos indígenas los borrachos parecen dotados de una especie de fuero transitorio mientras se encuentran en ese estado. Esto los pone a salvo de la acción maléfica de seres inmateriales.

Las mujeres del Pacífico colombiano que elaboran el viche promueven su consumo recurriendo a una picaresca plasmada en relatos eróticos y en los nombres dados a las variedades de este licor tradicional. Así algunos de ellos se les conoce como el “rompe calzón” o el “arrechón” que resaltan su incidencia en el vigor sexual de quienes lo ingieren.

Los procesos de patrimonialización, iniciados con

la Ley del Viche en el 2021, conllevan retos y oportunidades para la valoración, promoción y regularización de esta bebida tradicional. Este proceso debe extenderse a otros licores tradicionales de Colombia como el bush rum y el chirrinchi, llamado yootshi en lengua indígena, entre muchos otros.

Dicho paso implica reconocer su histórica diversidad y proteger los derechos colectivos de las comunidades que los elaboran sobre sus marcas tradicionales. Esto incluye la creación de la categoría artesanal étnica (AE) dado que estas bebidas, sin exclusiones, son parte invaluable del patrimonio cultural del país.