

Chancuco: entre el mal y la cura.
Sobre la producción, usos y sentidos de un destilado indígena del sur de Nariño

Natalia Ortiz Hernández¹

Resumen

Esta ponencia se aproxima a la elaboración del chancuco, un destilado de panela que se elaboraba hace cerca de 40 años, a partir de las narraciones de los mayores y las mayores del Resguardo Indígena de Pastás (municipio de Aldana, Nariño). Enfatiza en el papel que en este oficio ocupaban las mujeres, cuyas labores soportaban la mayoría del peso de la producción y comercialización de esta bebida. Adicionalmente, se analiza la importancia de los curativos del aguardiente, que facilitaban (y facilitan) la relación de las personas con las manifestaciones de la naturaleza propias de su territorio. Asimismo, se visibilizan los conflictos generados por la persecución de los chancuqueros y las chancuqueras por parte de los guardas de la Agencia de Rentas. Los abusos por parte de las autoridades que, en calidad de representantes del Estado, hostigaron a los indígenas de Aldana, que a su vez encontraron en el chancuco una alternativa económica en un contexto de apremiante monetarización, son comparables con otros escenarios de la historia de Colombia en los que se ha presionado y estigmatizado a quienes producen y consumen bebidas alcohólicas de origen indígena o campesino. En Aldana, las consecuencias de la ilegalidad y persecución del chancuco – término que de por sí significa contrabando– pusieron en duda su legitimidad social, generando un fuerte sentido de contradicción entre quienes lo producían, lo cual derivó un recuerdo amargo de lo que alguna vez se consideró como *el trabajo de la época*.

Palabras Claves: indígenas, aguardiente, contrabando, curación, embriaguez, ilegalidad, ilegitimidad.

“Con eso nos humillaron a nosotros”, decía don Aníbal, el gobernador del Cabildo, mientras me ofrecía otra copa de Aguardiente Nariño durante la celebración de las vísperas de San Francisco, a quien se le hace una fiesta cada 4 de octubre para que las siembras no desfallezcan y no falte nunca qué cocinar en el fogón. El gobernador seguramente era muy joven cuando sus padres y sus abuelos destilaban aguardiente para vender en las veredas, en el pueblo e incluso en los municipios vecinos. Los mayores no llevan la cuenta de los años, aunque recuerdan muy bien cómo era todo antes. Pero más que recordar, actualizan el *tiempo de antes* mediante la *vuelta*, un constante mecanismo lingüístico por medio del cual se trae el pasado al presente, manifestando así el modo *propio* de ser las cosas. De las *vueltas* que me han compartido los mayores, deduzco que el tiempo del aguardiente fue hace 40 o 30

¹ Antropóloga egresada de la Universidad Nacional de Colombia. Actualmente cursa estudios de Maestría en Antropología en la Universidad Nacional de Colombia.

años y que era tan popular que se dice que ciertas veredas que componen el Resguardo eran “la mata del trago”. Sin embargo, aunque su producción y su consumo eran generalizados, nunca llegó a ser legal –y por ende era peligroso producirlo–, y su legitimidad siempre estuvo en duda, razones por las que finalmente dejó de sacarse, *vuelta*, hace 30 o 40 años.

Chancuco era el nombre del aguardiente que se sacaba en Aldana, un municipio del sur de Nariño, cuya jurisdicción coincide con el Resguardo de Pastás del Pueblo Indígena de los Pastos. De entrada, se intuye la multiplicidad de sentidos y la paradoja implícita en la producción y los usos de este aguardiente que también era contrabando y trampa, ya que son exactamente esos tres los significados que adquirió el ‘chancuco’² en Aldana cuando su dispendiosa preparación y comercialización –que prometían los ingresos que de otra forma no podían conseguirse– eran perseguidas por las autoridades abusivas que se encargaban de proteger la renta del aguardiente.

Esta ponencia se propone explorar los sentidos y contradicciones implícitos tanto en los usos como en la producción del chancuco, con el fin de revisar el lugar que los destilados indígenas han ocupado en relación con un Estado encargado de perseguir a los contrabandistas que atentaban contra las rentas públicas y una nación que ha estigmatizado a quienes consumen estas bebidas. No obstante, el énfasis está en recuperar la memoria de los hombres y mujeres –pero sobre todo mujeres– que participaron de las contrariedades de ser perseguidos por trabajar (no contrabandear, ni robar, como se les acusaba) en la destilación de un aguardiente fundamental para mediar su relación con el territorio. Estos hechos se leen a la luz de otros escenarios de la historia de Colombia en que la persecución de la destilación artesanal y los abusos tributarios de los representantes estatales han afectado diferentes formas tradicionales de organización social y económica.

Sacar Chancuco

Para sacar chancuco, lo primero que debía hacerse era, en una olla de barro, preparar un guarapo de panela, con una *guía* –o *madre* –, consistente de levadura y algún sobrante amargo de chicha con el fin de que su fermentación ocurriera más rápido. El guarapo se enterraba, porque los guardas de la Agencia de Rentas andaban por todas partes, buscando

² No obstante que no hay claridad sobre su etimología, sí hay consenso en lo que respecta a su nacionalidad: desde 1927, ‘chancuco’ aparecía en diferentes ediciones del Diccionario de la RAE como un colombianismo para “el tabaco de contrabando”. A partir de la edición de 1970, y hasta hoy, la Real Academia de la Lengua Española registra ‘chancuco’ como un colombianismo, con un significado más amplio: “contrabando (introducción de géneros sin pagar los derechos de aduana)”. En el Cauca este también es el nombre de un destilado artesanal, así como es otra forma de nombrar la ‘copia’ o trampa en los exámenes escolares. En un sentido similar, el uso contemporáneo y generalizado de la palabra ‘chancuco’ en Colombia corresponde con el significado de ‘chanchullo’, “manejo ilícito para conseguir un fin, especialmente para lucrarse” –según la RAE–.

los instrumentos y las materias primas del contrabando. Los guardas llegaban de Ipiales, de Pupiales y de Guachucal: “Si no venían de una parte, venían di’otra”. De día o de noche, andaban de casa en casa buscando evidencias... “¡El lobo, el lobo!”, gritaban en las veredas para anunciar su llegada. Las ollas en las que se cocinaba el trago se escondían en el *soberado*³, en las ramas de las *zanjas*... donde fuera, con tal que estuviera lejos de la casa. Los guardas andaban por los terrenos picando la tierra con varas de metal, como las *baquetas* imantadas que usan los guaqueros la noche del 3 de mayo –la *velada de las guacas*– para encontrar cofres llenos de plata, o tal vez el oro de *los de adelante*⁴. Si los guardas encontraban cualquier indicio de producción de chancuco, sus destiladores tenían dos opciones: pagarles una multa que, se supone, estaba destinada al Estado, o pasar una temporada en el calabozo de Ipiales.

Después de unos 5, 6, 8 días, cuando el guarapo escondido por fin *fuerteara* (*hirviera*: formara burbujas y espuma), estaba listo para su destilación. Este proceso se realizaba mediante el *aparato*, un sistema de alambique compuesto fundamentalmente por dos ollas de barro, ubicadas una encima de la otra. La olla inferior se colocaba sobre *tulpas*⁵ y en ella se vertía el guarapo. La olla superior, llamada *fondo*, no tenía fondo. Por ella pasaba el vapor del guarapo hasta toparse con el asiento de una paila colocada encima del *fondo* en la que se debía echar agua fría constantemente para que el vapor se condensara. El líquido resultante caía entonces en el *plato*, una pieza de madera con forma de hoja, en la que se labraban acequias y que se colgaba al interior del *fondo*, debajo de la paila, para que en él cayera el aguardiente y se deslizara hacía afuera del alambique a través de un *juco*, un tubo de guadua que se ensartaba en la parte superior del fondo. Este alambique se hermetizaba parchando cualquier resquicio, por donde pudiera escaparse el alcohol, con ceniza, caucho o *látigo* (elaborado con hoja de bijao).

A eso de las ocho de la noche, los chancuqueros y las chancuqueras se sentaban en los banquitos de madera de la cocina a sacar el aguardiente. En la olla de cocinar vertían el guarapo y un puñado de anís. Se armaba el *aparato* y muy en silencio y casi a oscuras, para evitar sospechas, empezaban a atizar la candela en las tulpas. La habitación se llenaba de un

³ El *soberado* es un falso techo construido con vigas de madera y *nylon* (plástico) sobre las cocinas. Se accede a él subiéndolo por una escalera de palo. Allí se guardan distintos tipos de maíz dentro de las ollas de barro que antiguamente servían para hacer el chancuco y que ahora están quebradas y no sirven para cocinar.

⁴ Además del *antes* y el *ahora*, en Aldana existió una tercera época: *el tiempo de los antiguos*. *Los antiguos* son los mismos *de adelante*. Apenas supieron de los conquistadores, *los de adelante* decidieron esconderse bajo la tierra, con todo y ollas de chicha para refrescarse, esperando que los españoles se fueran algún día. Como estos nunca se fueron, aquellos nunca salieron, de manera que sus huesos y su oro quedaron debajo de la tierra, convertidos en *guacas de infiel*.

⁵ Las tulpas eran las estufas de leña del tiempo de antes y consistían en tres piedras sobre las que se colocaba la olla. Aún se usan en las fiestas, cuando las hornillas de la cocina (que usualmente son tres) no dan abasto, aunque ahora los ladrillos ocupan el lugar de las piedras.

humo como el del cigarrillo, el guarapo empezaba a hervir y el *aparato* empezaba a gotear en una botella de vidrio que se colocaba sobre un banquito, justo debajo del *juco*. Lo primero que pasaba a través de él era agua. Por eso era necesario probar el líquido constantemente. Pasado un rato, aparecía la *flor* del chancuco, su primera y más fuerte dosis. A la *flor* también se le dice *punta*; y *punta* es el nombre de otro amarguísimo aguardiente que hacen en el Ecuador y que algunos revenden en Aldana. El trago que caía en las botellas debía ser *clarito*, *clarito*, *bien cristalino*. Pasaba el tiempo, se metía leña al fuego, se cambiaba el agua de la paila, se llenaba una botella y se reemplazaba por otra... y el aguardiente se debilitaba, hasta que de nuevo goteaba agua. Hasta ahí. Eran las 12 o 1 de la noche y se dejaba de cocinar... En la olla sólo quedaba un guarapo amarillo, como la chicha, que debía regarse al suelo, en la tierra.

Después había que recoger todo: esconder las ollas y las pailas en el *soberado*, el *fondo* entre las ramas de la *zanja*, junto con las botellas, y de no haber lugar, hacerles uno bajo la tierra. Los guardas podrían llegar en cualquier momento y el más pequeño descuido les podría costar la cárcel o una multa.

En las mismas botellas en que escondía, se vendía el chancuco. Aunque a veces se revolvía el contenido de todas, o se colocaba una tina debajo del *juco* para que el aroma del trago fuera el mismo en todos los recipientes. En otras ocasiones, se apartaba la *flor* para beberla en alguna ocasión especial, o para dejarla en la cocina para que las mayores pudieran curar. Porque sólo algo tan fuerte puede contrarrestar los males causados por el *monte*, los espacios no cultivados del territorio (que por ese entonces eran más) y que poco a poco se han ido tumbando.

Para Ser Bravos, Más Fuertes

Cuando los mayores hablan de autoridades más antiguas, los *mayores de antes*, suelen aludir a su longevidad y a la fuerza de sus huesos y sus cabellos, que con cada generación, y a medida que cambia lo que se cultiva, se cocina y se come, se hacen más débiles. Se culpa a las nuevas papas que se siembran para vender, a los abonos y pesticidas químicos y al abandono de la *majua* y la *oca* que, a medida que cambian los gustos de jóvenes y adultos, dejan de consumirse. La comida de antes los hacía fuertes para trabajar y cosechar la comida que continuaba haciéndolos fuertes. El aguardiente también da fuerza; y esto no sólo ocurre cuando los hombres se emborrachan y se ponen más bravos que sus esposas cuando los ven llegar a casa en semejantes estados. El chancuco no sólo se bebía, se soplabá (y aún se sopla)

cuando se siente que el cuerpo pierde la fuerza, cuando los seres de la naturaleza pegan los males que se contraen al caminar por el *monte*.⁶

El *monte* está constituido por aquellas trazas de naturaleza agreste que alguna vez fue todo el territorio de los indígenas Pastos, antes de que la gente zanjara, construyera casas y cultivara sus terrenos. Usualmente se asocia con el agua: se dice que la vereda Güespud era “la rama del agua”, y por eso no ha dejado de ser *monte*. También está en las ciénagas, quebradas y cochas (lagunas) que abundaban en el Resguardo de Pastás. Pero también está en las zanjas, como una pequeña e inexacta reproducción del monte (aun cuando zanjando se acabe con él) a la que se le permite crecer en estas divisiones de caminos y terrenos. Estos son los lugares donde pegan los males que también son conocidos como partes *malas*, *bravas*, *pesadas* y pueden encontrarse en cualquier lugar de los caminos que van de vereda en vereda, entre las matas de ají, uchuva y mora, e incluso en algún lugar del sembrado que no se amansó del todo y en el que es preciso regar agua bendita para que deje de ser monte y no enferme a quienes lo visiten.

Los males afectan sobre todo a quienes tienen la *sangre liviana*, opuestas a las personas de *sangre pesada*, cuyo cuerpo se ha habituado tanto al monte donde construyeron sus casas (y el monte se ha habituado tanto a ellos), que se han hecho tan fuertes que incluso son capaces de enfermar (muchas veces sin quererlo) a otros. La forma más efectiva de fortalecer la sangre liviana es que participa el propio cuerpo de la fuerza del monte, por eso se recomienda, cuando se visita un lugar desconocido, comer un poco de tierra de este lugar, o beber un sorbo de agua de allí (Rivera, 2010: 55). Este es el principio rector de la curación en Aldana: los males del *monte* se curan con el mismo *monte*. Por eso es que la mayoría de las matas de remedio se obtienen de zanja. Y aun cuando el chancuco y otros aguardientes indígenas sean producidos por la gente, se reconoce en ellos la capacidad de hacer brava a la gente, dar fuerza. Y este principio está presente en diferentes lugares del corredor andino que atraviesa Ecuador y el suroccidente colombiano.

En Pindilig (Provincia de Cañar, Ecuador), las curaciones requieren que el “entendido” beba aguardiente de contrabando y fume copiosamente; así como debe soplar un poco de trago en la cara del afectado para que no le transmita el mal que padece (Bernand, 1986: 36). De manera similar, se sopla aguardiente en la cara a los bueyes, para darles fuerza. El “entendido” usa el trago para que el mal no lo coja desprevenido, como un escudo que lo protege de sus efectos o, mejor, para hacerse fuerte contra lo *bravo* y *pesado*. Algo similar ocurre cuando en el sur de Nariño se previene el *mal aire* de las *guacas*: quien saca el tesoro debe soplar *chupil* y *tabaco* todo el tiempo, porque de la profundidad donde está enterrada la

⁶ Para una descripción más copiosa de la enfermedad y la curación en Aldana, revisar el trabajo de María del Pilar Rivera Morato “Entre el viento, el monte y la cocha: el mal aire y los espíritus del Monte en el Resguardo indígena de Pastás” (2010).

plata sale el *solimán* –un vaho, un *mal aire*– que negrea a la gente y enferma igual o peor que los demás. También podría salir un *espíritu* y llevarse al guaquero consigo de nuevo al hueco donde descansa (Reina, 2010: 22). En Pindilig, a estos vapores se les llama “antimonios” y, según Bernand, son los mismos que emanan las ciénagas, las tierras del cerro y los cementerios, causantes de las “enfermedades del campo” que se curan con las plantas de la misma “sacha” (el cerro indómito, en otras palabra, el monte). Como la ruda (otro remedio indispensable para la curación), se trata de plantas amargas que poseen toda la fuerza que les proporciona un terreno bravo, porque los árboles no se talan, la yerba no se arranca, y tierra no se pica para sembrar.

Si sangre liviana se cura introduciendo en el cuerpo materiales del monte, pareciera que en la botella de aguardiente que se usa para estos fines estuviera envasada el agua que fluye por las quebradas: “[E]l agua de los cerros tiene un poco más de peso, está purificada y tiene un poco más de grados, como el alcohol” (Bernand, 2008: 173).

Y el chancuco tenía un poco más de grados que cualquier otro aguardiente... aún más, no era un aguardiente, era *el* aguardiente, el mejor y más efectivo para la curación. Se dice que de Pasto venían a Aldana para llevarse el chancuco y volverlo a destilar y convertirlo en el extinto aguardiente Galeras. Inclusive, al lado de otros tragos, el chancuco resultaba ser saludable: no dejaba guayabo, en cambio el *chupil* que hacen ahora en Ipiales provoca un fuerte dolor de estómago. Todo porque, es la opinión general, algunos de los actuales *chapiles* y otros aguardientes de contrabando no son producto de la fermentación y destilación de la panela, sino de la mezcla de químicos, *componendas*, *pastas*... Y ahora que no se saca en Aldana, no queda más remedio que buscar sustitutos. Pero siempre buscando imitar el referente dejado por la amarga y efectiva *flor* del chancuco.

El chancuco y sus propiedades curativas (ya la de otros destilados artesanales), así como el recuerdo que de él se conserva y revive cada vez que se recitan las fórmulas medicinales que se valen de él, son efectivos más allá del momento de la curación. Este aguardiente (junto con otras sustancias, como el agua bendita y la sal) media en la relación que los indígenas de Aldana sostienen con su territorio, así como participa del orden que se le da a la naturaleza, donde lo bravo y manso se alternan todo el tiempo desde los espacios más cotidianos, hasta los más inhóspitos. El cuerpo que recibe el aguardiente está haciendo una *vuelta*, haciéndose más fuerte, como el mismo territorio, para que este no lo desconozca y pueda habitarlo.

Por lo general, son las mayores y las madres quienes son dueñas de estos *secretos* que alguna vez se han practicado en todos sus hijos e hijas. En la medida en que toda la gente es propensa a estos males, todos son curados mediante estos métodos, todos se han hecho fuertes para enfrentar la enfermedad del monte. No obstante, eran las parteras quienes más y mejor conocían los secretos, aunque ya nadie tiene sus hijos con ellas; la mayoría son difuntas y sus

descendientes no alcanzaron a aprender todo su oficio. Y así como recomendaban y hacían uso del chancuco para curar, muchas de ellas también eran las encargadas de sacar el aguardiente.

El Aguardiente de las Mujeres

- “¿Y para qué sirve el chancuco, doña Tila?”
- “El chancuco, para los hombres”

La destilación del chancuco no era reconocida explícitamente como un oficio propio de las mujeres. Sin embargo, mayoría del peso de su producción recaía sobre sus hombros. Lo que le ocurrió a muchas mayores fue que sus esposos, que habían aprendido de sus madres o sus hermanas, les enseñaron e incentivaron la preparación del chancuco en sus casas y su comercialización a veredas y municipios vecinos. Expresiones como “*¡La mamá hacía y los hijos se lo tomaban!*” ubican la labor de las chancuqueras junto a las representaciones de mujeres chicheras andinas, como “madres simbólicas” cuyas labores se desarrollan en espacios de producción y subsecuente consumo doméstico y privado, imagen que “tapa y oscurece todas sus otras identidades y ocupaciones productivas y sociales” (Rivera Cusicanqui, 1996: 13).⁷ Mientras que, aunque este oficio se realizaba en mayor parte en el interior del terreno (tierra) de la familia, no dejaba de ser una actividad en el ámbito del mercado que, aunque fallida, se presentó como una alternativa económica en tiempos de necesidad y, a pesar que de no redituaba en la forma en que se esperaba, las ubicó más allá de las fronteras de lo privado (ver Krögel, 2011:78).

En las narraciones de las chancuqueras, la destilación del aguardiente aparece como una actividad que se suma a una serie de labores también dispendiosas, pero cotidianas e indispensables para el sostenimiento de la economía doméstica: recoger yerba para los cuyes, sacar agua del aljibe, mudar las vacas, preparar las comidas, cuidar a los niños. Las narrativas muestran un escenario en el que el esposo está ausente. Este aparece en las noches, usualmente para el momento de la destilación. No obstante, para posibilitar la saca del chancuco, las mujeres ya habían realizado una serie de tareas preparativas fundamentales,

⁷ Aunque hay que aclarar que en Aldana el aguardiente no equivale a la chicha. La chicha que actualmente se bebe en Aldana es un refresco elaborado a partir de maíz morocho, que se fermenta ligeramente y se licúa con chilacuán (papayuela) o piña para mejorar su sabor. Su sabor es dulce y no *chuma* (emborracha). Sin embargo, los mayores afirman que la chicha de antes sí era *chumadora* y que, además, era muy nutritiva; aseguran que su consumo en las mañanas y en las tardes se ha reemplazado por el *café* de habas y arvejas tostadas con granos de café.

como juntar leña suficiente para la cocción del guarapo y recoger agua fría que propiciaba la condensación del vapor que luego sería aguardiente.

Como eran ellas quienes realizaban la mayor parte de sus actividades productivas en el hogar, también eran las encargadas de salvaguardar el guarapo y el trago de las pesquisas de los guardas, así como de responder por su labor en el caso de que descubrieran lo que estaba escondido en sus casas. Pero muchas de ellas también estuvieron dedicadas a gran parte de su comercialización, a los largos viajes que se hacían a Ipiales, Guachucal y Carlosama para vender el chancuco. Cuando estaban solas en casa y llegaban los guardas, era a ellas a quienes se les cobraban las multas; muchas mujeres fueron llevadas al calabozo en Ipiales, aunque hubo casos en que sus hermanos pedían ser llevados a cambio.

A esto se suma el hecho de que el tiempo del chancuco (aunque curiosamente no el chancuco en sí) es recordado por los mayores como un momento (tiempo) de crueles situaciones de violencia doméstica. En varias narraciones, cuando los hombres están ausentes es porque están tomando en el pueblo, en otras veredas o en casas vecinas. Su llegada a casa en las tardes o en las noches resultaba en golpizas motivadas por pequeñas faltas al proceder normal de las labores cotidianas.

Las chancuqueras también son cercanas a las imágenes de las chicheras muiscas que, en tiempos coloniales, eran consideradas peligrosas debido a la participación tan íntima que ejercían sus cuerpos en la producción de esta bebida (por medio de la masticación del grano de maíz y su saliva como técnicas e ingredientes fundamentales para la fermentación), que era considerada como propiciadora de violencia y sublevación. Además, la chicha (y por ende las mujeres que la preparaban) se consideraba como incitadora de una sexualidad irrestricta que contradecía el código moral criollo, basado en el honor y la familia (Bejarano, 1995).

Pero tal vez los hechos que más se acercan al fenómeno que estudiamos son los generados por el establecimiento del Control fiscal sobre la producción de aguardientes en Nueva Granada a partir de 1736 (Mora de Tovar 1983 y 1988). Desde entonces, se persiguió la producción que los *trapicheritos* realizaban con la miel de la caña ilegal (porque por ella también debían pagar impuestos) en la intimidad de sus hogares, perdidos en el monte, a lo largo y ancho del territorio que más adelante se llamaría Colombia. El sistema de guardas del siglo XVIII era especialmente cruel con los contrabandistas ya que se acogía bajo “un fuero especial que le abstraía del poder de la justicia, constituyéndose en un ente armado judicial y jurisdiccionalmente, que actuaba como rueda suelta y en las aldeas y en los campos...” (1998: 204). Esto desató un odio generalizado entre la población rural, exacerbado por el hecho de que la mayoría de administradores de rentas y asentistas eran españoles porque, a fin de cuentas, todo el aguardiente que se sacara en América era del rey, y en algunos casos de religiosos (los jesuitas son famosos por ello). Así que estallaron protestas, tumultos y rebeliones, algunos más famosos que otros (antes y después de las sublevaciones comuneras)

contra la opresión española, en las que participaban tanto hombres como mujeres. Aun así, fueron las mujeres quienes más abusos recibían, ya que eran ellas quienes más se dedicaban a este oficio: “Por ser ellas un sector marginado de los oficios burocráticos y de los trabajos fuera del hogar, distintos al de los servicios, la elaboración y venta de licor con instrumentos caseros fue una de las pocas alternativas para acceder a unos ingresos económicos básicos o completarios [sic]” (160-161). Por eso, eran ellas quienes más se perseguían y quienes debían someterse a presidios más largos y multas más altas que los hombres, cuando se las encontraba culpables de producir y comerciar con el aguardiente que sacaban en sus cocinas.

“Porque hacer el chancuco era robarle al Estado... pero igual ese era trabajo nuestro”

Tal vez la contradicción más grande en la que se veían incluidos los chancuqueros y chancuqueras fue el hecho de que este aguardiente indígena fuera verdaderamente considerado como contrabando; su oficio se comparaba con el robo, se les acusaba de ladrones. Esto cobra especial importancia en un contexto en el que, debido a su proximidad con la frontera del Ecuador, el contrabando era ubicuo.⁸ No hay mejor manera de la complejidad de la situación que a través de la narración de doña Luz Chacua, quien llega a Ipiales a pedir que la encierren en la cárcel por no disponer de dinero suficiente para pagar la multa y allí es acusada de ladrona por la esposa de un cabo:

- *Que dijo que me llevan a la cárcel si no pago, aquí estoy. No he estado robando, es un trabajo que yo cumplo para ver algún peso, para mantener mis hijos.*
- *¡Ah!, será pobre...*
- *Sí, yo soy pobre. Yo saqué estas cinco botellas de aguardiente, me llegaron a pedir. Y ahora estos señores dicen que les pague cincuenta mil. ¿De dónde voy a pagarles, si no tengo nada? Yo vengo con mis hijos, que me pongan a la cárcel.*
- *¡Ah! –dijo– de dónde es esa mujer ¡qué agarrada, qué bandida! Y cómo va a traer los guaguas aquí para que la suelten... Ha de ser para no pagar...*
- *Con qué me ha encontrado, pues, para que me digan ladrona. ¿Así no me dijo? ¿que soy ladrona?*
- *Sí, porque ese trabajo es ladrones del gobierno.*
- *Entonces el gobierno vendrá a sacarlo... El gobierno no da para los hijos...*

Para los mayores, las acusaciones de robo y contrabando carecían de sentido y se recuerdan con gran confusión y zozobra ¿Cómo se los iba a acusar de ladrones si ellos efectivamente trabajaban (y muy duro) por ganar *un real*? Afirman, incluso, que el chancuco

⁸ Cabe anotar que, de acuerdo con el estudio de Laurent (2008) sobre el contrabando en Colombia durante el siglo XIX, el sur y el Pacífico nariñenses tienen una larga historia de contrabando. En documentos de la época, la región aparece como llena de “bandidos” contra los que las autoridades pueden hacer muy poco, que protestaban antes cualquier afrenta sería que se pusiera a su actividad contrabandistas

era *el trabajo* de la época, ya que por entonces el negocio de la papa no existía. En las narraciones de los mayores, el trabajo no aparece como la actividad productiva consistente en el cultivo y la siembra de alimentos –sentido que adquiere el término en otros contextos –, aquí se trata de una actividad necesariamente mediada por el dinero. Todo indica que *el trabajo* (en el sentido que aquí hemos presentado) no solía ser imperativo; sin embargo, muchas de las cosas que antes se lograban por medio de mingas y otros mecanismos de solidaridad dejaron de practicarse y *ahora todo era pagando*.

Pero todo el esfuerzo que para las mujeres significaba el chancuco, resultaba en pérdidas. Llegaban los vecinos y se formaban animados bailes (se dice que eran los mejores) a costas de copiosas cantidades del aguardiente de la casa. Si no era así, llegaban los guardas y acababan con su producción, bien sea a través del cobro de multas, regando trago y guarapo, o sencillamente apropiándose de él y bebiéndolo.⁹

El fracaso de este aguardiente se anunciaba en sueños y milagros: santos y Vírgenes llegaban a las casas a aconsejar a las chancuqueras que dejaran de sacarlo, de lo contrario “*sólo iban a perder*”. Doña Tulia Piarpuezán, una de las más activas chancuqueras de la época, recuerda los cuadros de la casa de sus suegros (de quienes aprendió el oficio), que se asemejaban a las imágenes populares de “El Justo y El Pecador”. Al pie de la cama del moribundo danzaban unos diablos que cargaban las ollas y las pailas al infierno, a donde más temprano que tarde se llevarían al chancuquero.

El aguardiente destilado por los indígenas era más que ilegal, se consideraba ilegítimo, aún por sus mismos productores. No pesaba el hecho de que este fuera el mejor aguardiente para curar; los males que causó el aguardiente en la memoria de los chancuqueros fueron más poderosos que su función como remedio. Tampoco remedió la falta de dinero; todo lo contrario, el chancuco sólo dejó tristezas.

Conclusiones

La memoria de los mayores indígenas Pastos sobre los tiempos de la destilación del chancuco nos permite abordar ciertas particularidades del oficio de la saca de aguardiente artesanal en Colombia y el status que ha ocupado de cara a un proceso de construcción del Estado-nación.

Para empezar, las nociones que se han tenido del contrabando como un atentado de mayor o menor calibre contra lo público: al comparar la representación que se hacía de los chancuqueros como, con las reflexiones de Laurent (2009), acerca de las formas en que esta

⁹ Esta también era una práctica generalizada de los guardas de las rentas coloniales estudiados por Mora de Tovar (183): frecuentemente vendía el aguardiente confiscado, o bien se embriagaban con él.

actividad figuraba en el discurso de los funcionarios gubernamentales (como un delito penalizable o una actividad administrativa), es clara la paradoja de considerar a quienes realizan esta actividad como ladrones o criminales. Laurent denomina este fenómeno como un “delito sin víctima”: se dice que se atenta contra toda la sociedad nacional en la medida en que el contrabando constituye una expoliación al Estado. Pero “el Estado” es una unidad tremendamente intangible que nos agrupa –somos todos y nadie al mismo tiempo– sobre todo en contextos como el que presentamos, donde está prácticamente ausente y donde sus representantes abusan y roban el trabajo de quienes se tildan de ladrones, aunque ellos no se reconozcan a sí mismos como tales, ni admitan la justificación de esta denominación.

Estas medidas legales y prohibitivas han acabado con formas de organización social y económica de sociedades campesinas, indígenas y populares urbanas en distintos sitios de Colombia a lo largo de su historia. Muy conocido es el caso de la persecución de los chicheros de Bogotá durante el siglo XX (Saade, 1999), así como las penas y multas que recayeron sobre los trapicheros y destiladores de aguardiente (así como cultivadores de tabaco) del siglo XVIII en la Nueva Granada, que generaron revueltas sociales tan recordadas como la llamada “Revolución de los comuneros”. Aun así, estas prohibiciones no sólo han sido motivadas por intereses fiscales. La producción de distintas bebidas alcohólicas destiladas y fermentadas, que cumplen un importante papel en la vida social de las comunidades que las producen, han sido proscritas, bien sea porque contravienen nociones modernas de higiene (Saade, 1999), o porque atentan contra órdenes morales que buscan instituirse con el fin de consolidar los proyectos nacionales latinoamericanos.

Cabe anotar que fenómenos surgidos en la Colombia de la multiculturalidad contrastan fuertemente con el escenario que hemos analizado en esta ponencia. En la actualidad, se crean denominaciones de origen para el *biche* –destilado ancestral de los afrocolombianos del Pacífico– con el fin de hacerlo comercializable en virtud de su afiliación a una tradición cultural que cada vez recibe más atención en la construcción de una nación que ahora se sostiene sobre la existencia de diversidad étnica en su territorio. Se reconoce y se valida el biche más allá del Pacífico, al punto que se “exporta a Bogotá” cuando se celebran fiestas con música de marimba de chonta en las que no participa exclusivamente población afro.

Queremos finalizar señalando que, como parte de esta empresa de fortalecimiento de una idea nacional, los indígenas han sido representados como indisolublemente asociados al alcohol y al alcoholismo, siendo estas las causas de su “atraso” y pobreza. La imagen del indio borracho, una figura inefablemente triste, atormenta la imaginación de las Américas (Weismantel, 1991). Este es un motivo muy común en el indigenismo de la primera mitad del siglo XX, donde aparece como el estandarte de la degeneración que el Estado moderno buscaba eliminar (Earle, 2008). Así empiezan a buscarse razones para la embriaguez indígena: “indio toma para olvidar su obsolescencia”, bebe por causa de la “amargura de la

raza vencida”. Lejos está de nuestras posibilidades actuales presentar explicaciones sociales para el consumo de alcohol (en escenarios festivos y no festivos) entre los indígenas Pastos. Sin embargo, destacamos la importancia y la necesidad de estudios sistemáticos sobre las representaciones de la embriaguez indígena en la literatura indigenista y en los discursos de construcción de nación en América Latina, como también sobre la importancia y significados culturales de *la chuma* entre las sociedades indígenas de Colombia.

Bibliografía

Bejarano, Alexandra (1995). *Chicha, Sexuality and Witchcraft: colonial constructions of native women in 18th Century Nueva Granada*. B.A. Senior Paper. History Department, Bryn Mawr College.

Bernand, Carmen. (1986) *Enfermedad, daño e ideología*. Quito: Abya-Yala.

(2008). *Cerros, nevados y páramos: un intento de arqueología etnográfica*. Revista Española de Antropología Americana 38 (1), pp. 167-189.

Earle, Rebecca (2008). *Algunos pensamientos sobre “el indio borracho” en el imaginario criollo*. Revista de Estudios Sociales (Universidad de los Andes), 29, pp. 18-27.

Krögel, Alison (2011). *Food, Power and Resistance in the Andes. Exploring Quechua Verbal and Visual Narratives*. Plymouth: Lexington Books.

(2008). *Contrabando en Colombia en el siglo XIX. Prácticas y discursos de resistencia y reproducción*. Bogotá: Uniandes.

Laurent, Muriel (2009). *y todos ellos roban a sus conciudadanos. Acerca del delito de contrabando en el siglo XIX colombiano*. Historia Crítica, edición especial, pp. 102-125.

Mora De Tovar, Gilma. (1983). *La política fiscal del estado colonial y el monopolio de la industria del aguardiente en la Nueva Granada durante el siglo XVIII*. Revista Desarrollo y Sociedad 10, pp. 91-119.

(1988). *Aguardiente y conflictos sociales en la Nueva Granada durante el siglo XVIII*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Rivera Cusicanqui, Silvia. (1996). *Bircholas: trabajo de mujeres: explotación capitalista u opresión colonial entre las migrantes aymaras de La Paz y El Alto*. La Paz: Mama Huaco.

Rivera Morato, María del Pilar (2010). *Entre el viento, el monte y la cocha: el mal aire y los espíritus del Monte en el Resguardo indígena de Pastás*. Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Reina, María Inés. (2010). *Manifestaciones de los taitas guacas en el Resguardo de Pastás*". Trabajo de grado para optar por el título de antropóloga. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Saade Granados, Marta María. (1999). *Bogotá en la trastienda. La ciudad y los espacios de la bebida prohibida*. Tesis para optar por el título de antropóloga. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Weismantel, M. J. (1991). Maize Beer and Andean Social Transformations: Drunken Indians, Bread Babies, and Chosen Women. *MLN* 106 (4), pp. 861-879.