**Bebidas destiladas y fermentadas. Unidad 3 Actividad 3**

Freddy Mauricio León

Docente

Diana María Salas Burgos

Estudiante

Julio 2018

Nariño-Pupiales

**Fundación Universitaria San Mateo**

Profesional Gastronomía Virtual

**Introducción**

Durante años, el ser humano ha buscado siempre la manera de consumir los mejores alimentos y bebidas, gracias a la ciencia y tecnología se ha podido avanzar en el tema de conservación; la pasteurización, la fermentación, la modificación de alimentos bien sea de origen animal o vegetal, todo ello con el fin de tener un buen consumo, libre de microorganismos que puedan alterar sus características y trasmitir algún tipo de enfermedad al ser ingerido. Pero ¿qué pasa cuando una bebida tradicional entra al campo de la industria? ¿Desaparece o sigue en el mercado? A continuación una bebida que ha sido tradicional en Colombia y que se encuentra en este proceso.

**¿Qué pasó con las bebidas tradicionales después de la llegada de la industrialización?**

En Colombia existen variedad de bebidas alcohólicas, cada una con ingredientes diferentes y diferentes maneras de preparación como lo es el guarapo, bebida fermentada preparada con jugos de caña de azúcar; el masato, que es una bebida fermentada a base de arroz, maíz o piña; la chicha, bebida fermentada de caña de azúcar, harina y maíz y el viche, bebida del pacífico elaborada con jugo de caña antes de la maduración. Algunas de estas bebidas anteriores ya se han industrializado y sigue siendo comercializada como la Chicha.

**Chirrinchi Guajiro**

El Chirrinchi es una bebida destilada a base de panela, tiene un porcentaje de alcohol del 35%

Su preparación inicia disolviendo en un recipiente de barro semiesférico de 50cm aprox. de altura llamado Moya un bulto de panela en agua con un tipo de levadura que allí se conoce como *cunchos* o *supias.*

Luego se pasa la mezcla a los alambiques, se deja fermentar de 5 a 6 días, tiempo en el que se le hace seguimiento al dulzor de la misma. Se utiliza generalmente en la Guajira, alambiques rudimentarios de cobre fabricados para la elaboración de dicho producto. Los Wayuu tiene la creencia de que se debe utilizar solamente leña de Guayacán, pues es la que le da un sabor verdadero. Cuando inicia la destilación la bebida tiene aproximadamente 40 grados de alcohol, pero a medida se va realizando el proceso de destilación, estos grados van bajando hasta llegar a los 17-16º de alcohol.

Para su consumo se sirve en un recipiente llamado totuma que puede contener desde ½ litro hasta 5 litros de Chirrinchi. Si el producto es retirado antes, se obtiene una bebida energética, refrescante y dulce.

Esta bebida tiene gran protagonismo en festejos, velorios y fechas especiales. También, para los alijunas (personas no Wayuu) ésta bebida mezclada con plantas como la hierbabuena o marihuana tienen propiedades medicinales.

El Chirrinchi apareció tras la llegada de los esclavos al continente, cuando inicio su comercialización artesanal tuvo bastante acogida en el mercado, sin embargo, se empezó a desprestigiar por su proceso mismo, además de la masificación de la cerveza que la fue dejando en el olvido. En aquellos tiempos, los litros de bebida que sacaban tenían que esconderla, pues era decomisada y sancionada la persona que la ocultaba.

“El siglo pasado, a mediados de los años 30, aparecieron contradictores de estas bebidas. Su objetivo era hacerlas desaparecer. El entonces ministro de Higiene, Jorge Bejarano, aseguraba que uno de sus estudios comprobaba que la elaboración de **la chicha no sólo era antihigiénica, sino que además volvía imprudentes y hasta violentos a quienes la consumían.”** Mónica Rivera (2017)

Pese al gran avance que ha tenido la Chicha, que es también una bebida tradicional, el Chirrinchi no ha podido industrializarse, aunque aún sigue siendo preparada clandestinamente en varias regiones del país.

**Conclusiones**

La industrialización ha llevado a que las bebidas tradicionales producidas en Colombia estén quedando poco a poco en el olvido por su preparación artesanal, estas bebidas han sido y serán parte de la historia de los Colombianos y del crecimiento cultural ancestral, aprender, conocer y valorar estas bebidas es un deber como Profesionales en Gastronomía.

**Referencias Bibliográficas**

* Licores y bebidas alcohólicas Colombianas, recuperado de: <https://www.aboutespanol.com/licores-y-bebidas-alcoholicas-colombianas-1180963>
* Chirrinchi, bebida Wayuu, Recuperado de: <https://es.calameo.com/read/004599234c23f2ed2bbb1>
* El Viche y el Chirrinche, Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=GGct6KY67bs>
* En Bogotá hay un museo dedicado a la Chicha, Recuperado de: <https://www.elespectador.com/noticias/bogota/en-bogota-hay-un-museo-dedicado-la-chicha-articulo-705377>