



La mujer en la elaboración de fermentos alcohólicos y las transformaciones sociales que se dan desde la cocina

Lina María Zuluaga¹
María Paula Zuluaga²

Resumen

Este texto explora el papel de las mujeres en la elaboración de fermentos alcohólicos y destaca su importancia histórica y cultural. Resalta cómo estas prácticas ancestrales no solo han sido una forma de resistencia y poder femenino, sino que también han generado transformaciones sociales significativas desde el ámbito de la cocina. Se enfatiza la relación entre fermentación y cuidado, así como la capacidad de las mujeres para innovar y promover cambios en sus comunidades a través de estos procesos.

Palabras clave: mujeres; fermentos alcohólicos; la cocina; cuidado; transformaciones sociales.

¹ Estudiante de séptimo semestre del pregrado Desarrollo Territorial, el trabajo se realizó en el marco del curso “Geografías Feministas”. Correo electrónico: lina.zuluaga2@udea.edu.co

² Estudiante del séptimo semestre del pregrado Desarrollo Territorial, el trabajo se realizó en el marco del curso “Geografías Feministas”. Correo electrónico: mpaula.zuluaga@udea.edu.co



La mujer en la elaboración de fermentos alcohólicos y las transformaciones sociales que se dan desde la cocina

Introducción

En nuestras sociedades hemos sido espectadoras del lugar desdeñable que se le ha asignado a la mujer —atravesado por un sin número de imposiciones, negaciones e invisibilizaciones— que restringe su actuar en las dinámicas sociales. Para el caso que nos compete, queremos hablar principalmente del papel desempeñado por la mujer en la elaboración de fermentos y bebidas ancestrales y, a su vez, precisar cómo desde la cocina asumen un papel de cuidado impuesto como exclusivo por la sociedad machista.

En este sentido, es importante contextualizar parte de lo que define a las mujeres como protagonistas en el proceso de creación y divulgación de la fermentación etílica. Este proceso y su producto son representativos no solo en las resistencias etílicas, sino que también constituyen una herencia cultural que se formó a partir de este quehacer.

La constante relación con la labor del cuidado y la elaboración de los alimentos, sumada a la necesidad de hacer un aporte a la economía del hogar, llevó a que los fermentos de forma artesanal nacieran en cocinas de mujeres indígenas y mestizas. Estas mujeres fueron víctimas de la persecución a finales del siglo XVIII en nuestro país, situación ocasionada por la imposición del consumo y tributo del aguardiente, así como por la persecución de autoridades españolas contra los fabricantes de chicha.

Según la investigación de la película *El alma del maíz* (Restrepo, 1995), las mujeres de orígenes humildes vivían de la elaboración de la chicha y establecían sus ventas en los caminos, las afueras de las ciudades y las plazas de los pueblos. El mundo de las mujeres chicheras era el resultado del consumo de una bebida ancestral que poseía múltiples usos y preparaciones, como alimento, medicina y licor. Además de contribuir a su sustento y el de sus familias, que apenas si sobrevivían en medio de las crisis económicas que hostigaban a sus comunidades (Ochoa, 2019).

Cabe mencionar que la fermentación es una transformación microbiana que se da de forma natural, donde un grupo de microorganismos —en el caso de la fermentación etílica, las levaduras— cumplen un papel de “protección y crianza”. Este es un proceso en el que puede contemplarse la vida durante la etapa de transformación, así como se evidencia la conexión física y la ayuda que debe existir entre los cuerpos que interfieren en el proceso. Con lo anterior podemos deducir que el proceso fermentativo y el rol de cuidado de la mujer tiene conexión, en el sentido de que tanto la mujer en el hogar y en la sociedad, como la levadura

en la fermentación, preservan el estado de bienestar de esos individuos y generan vínculos cruciales, justamente para desempeñar la labor del cuidado.

Así pues, la escritora Laura Fournier (2020) establece una relación metafórica entre la fermentación y el feminismo, aludiendo que cada uno de estos procesos podría transformar las sustancias y los contextos en los que se encuentran inmersos. Por lo que plantea el término “cultura simbiótica de feminismos”.

El objetivo de este texto es explorar el papel crucial que las mujeres desempeñan en la elaboración de fermentos y bebidas ancestrales, así como en el contexto más amplio de la cocina como espacio de cuidado, en algunos casos impuesto por la sociedad. Se pretende analizar cómo estas prácticas están arraigadas en la resistencia femenina y examinar la relación simbólica entre la fermentación y lo femenino.

El texto se estructura en tres partes principales: primero, los roles y economía del cuidado, que aborda las implicaciones de género en la labor del cuidado; segundo, la elaboración de fermentos como legado y tradición femenina, que explora la historia y el significado cultural en la producción de fermentos por parte de las mujeres; por último, se presentan testimonios y experiencias concretas de mujeres que fermentan para el cambio individual y colectivo.

1. Roles y economía de cuidado

Históricamente, a las mujeres se le ha dado la posición de cuidadora y dadora de vida dentro de una sociedad. Este rol ha llevado a negarle, en muchas ocasiones y en varios ámbitos, un papel central dentro de la vida pública. Además, la mujer ha entrañado una responsabilidad de asumir la economía del cuidado cuando se hace la principal responsable de las tareas del hogar y del cuidado de los hijos. Este hecho ha aportado para que, aún hoy, se sigan generando desigualdades que atañen particularmente a esa especificidad sexo genérica.

Para analizar este tipo de situaciones se han generado debates en torno a la importancia de la labor de la mujer y a la necesidad de visibilizar el rol del trabajo doméstico dentro de una cultura capitalista. Por ello, conceptos como la economía del cuidado han salido a la luz. Según Rodríguez y Pautassi (2012), este concepto se refiere a aquellas actividades y prácticas que son necesarias para la supervivencia cotidiana de las personas dentro de la sociedad. Estas incluyen “el autocuidado, el cuidado directo de otras personas [además, comprende] la provisión de precondiciones en que se realiza el cuidado (la limpieza de la casa, la compra y preparación de alimentos)” (p. 11), entre otras actividades de cuidado no remuneradas.

No está de más afirmar que a la mujer se le ha impuesto el papel de proveedora del cuidado. Este rol ha trascendido sus capacidades y condiciones, ha vulnerado su cuerpo como primer territorio y le ha asignado, como lo mencionamos antes, un rol en la sociedad, un lugar en el

espacio. Es importante aclarar que la economía de cuidado es una propuesta dentro de la economía feminista que, como se afirma en un informe de Mujeres Antioquia, “busca explicar, problematizar y transformar desigualdades de género entre hombres y mujeres, mediante un análisis económico y de género dentro de la vida cotidiana en relación al trabajo productivo y reproductivo” (Secretaría de las mujeres Antioquia, 2021, párr. 5).

De acuerdo con lo anterior, podemos deducir que el papel de la mujer en la sociedad reside en el pensamiento que muchos individuos, sobre todo hombres, han construido sobre lo femenino. La relación milenaria que la mujer tiene con la naturaleza y su labor de contribuir al bienestar y el desarrollo sostenible de sus comunidades les ha exigido que sean las responsables y asuman el cuidado del hogar. Sin embargo, esas imposiciones han impulsado a muchas mujeres a querer transformar su situación, la cocina se ha convertido en uno de aquellos espacios transformadores en los que las mujeres se resisten y, en medio de esa oposición, crean.

2. La elaboración de fermentos como tradición y legado femenino

La elaboración de fermentos ha conducido a transformar y preservar la herencia cultural. Esta práctica implica una manera de conservar conocimientos y costumbres para seguirlos transmitiendo a otras generaciones. Es así como, en un contexto de privaciones económicas para la mujer, donde el acceso a bienes y servicios se obstaculiza, se desarrollan capacidades y habilidades productivas. En este caso, las mujeres buscan vincularse a un mercado local donde los fermentos artesanales son promovidos como alimento y medicina.

Estas costumbres han trascendido generaciones y hoy son prácticas reconocidas como saberes ancestrales heredados de indígenas y mestizas. Estas mujeres buscaron dotar de vida social los espacios y hacer juntanza, para así resistir al autoritarismo impuesto por las élites sociales y gubernamentales.

En este contexto, y bajo la idea de comprender la producción de los fermentos como una forma de resistencia, se debe considerar que la chicha fue estigmatizada hasta avanzado el siglo XX. Este proceso inicia con la apertura de la compañía BAVARIA S.A, con el fin de promover la comercialización de cerveza en el país. Según Giraldo (2013):

El producto principal de Bavaria fue la cerveza, y su posicionamiento en el mercado de la época no fue fácil, ya que el pueblo prefería la chicha por su sabor y por su tradición. No obstante, la élite aceptó la cerveza ya que encontró en ella el elemento que hacía falta para romper con la tradición chichera. Se emprendió entonces una campaña de desprestigio por parte de Bavaria y la élite contra la chicha, la cual duró muchos años e involucró inclusive al Ministerio de Salud de futuros gobiernos. (párr. 6)

En ese entorno, teniendo en cuenta que la cocina es un espacio que posibilita la exploración, la creación y el vínculo, se puede afirmar que las mujeres hemos sabido transformar los quehaceres culinarios y buscamos la manera de ampliar las posibilidades productivas de forma individual y colectiva.

Para nosotras, la cocina ha sido parte fundamental del proyecto colectivo y familiar que llevamos emprendiendo por varios años, cada una por separado. Es el escenario que motiva a crear conjuntamente, a disfrutar de la elaboración del fermento y a sorprendernos con cada resultado. La cocina como lugar para resignificar experiencias y reivindicar las ocupaciones femeninas. A continuación, daremos a conocer el proceso que cada una de nosotras lleva a cabo con el aprendizaje, realización y venta de la chicha como alternativa para mejorar nuestras posibilidades económicas.

3. Experiencia de la Colectiva Lunar y del proceso Fermentus Herbívoral

La elaboración de la chicha, fermento a base de panela y fruta, ha servido como sustento de la Colectiva Lunar en el municipio de El Santuario. Allí nos encontramos con algunas mujeres jóvenes para conversar sobre el contexto social, político, económico y religioso alrededor de ellas en el municipio. Estas conversaciones les han permitido compartir la experiencia que ha atravesado el cuerpo de cada una, en una estructura conservadora, tradicional y patriarcal.

Con base en ello, hemos ido realizando y consolidando diferentes espacios y actividades que buscan repensar el papel de la mujer en la sociedad, el rol que se nos ha impuesto históricamente y concientizar sobre los diferentes tipos de violencia y opresión que se imponen a nuestra condición de mujer.

Como mujeres militantes de procesos feministas autogestionados, la chicha nos ha servido como medio para poner en marcha los propósitos que nos hemos planteado como colectivo. Esto demuestra cómo la unión y la soberanía pueden venir de conocimientos y prácticas ancestrales que remontan a nuestras antepasadas. Ellas, que sufrieron de persecución y opresión, nos brindan, hasta hoy, el saber y el hacer basados en elementos que encontramos en nuestro hogar y en nuestro territorio.

De igual manera, cada pequeño proceso en la elaboración del fermento nos convoca desde nuestra propia individualidad a sumarnos como una sola entidad, a compartir ese pequeño espacio de la cocina como un momento de tertulia y conocimiento, tanto de nosotras mismas como de la otra. A través de este proceso colectivo nos hemos acercado a la chicha, a lo ancestral de su procedencia y a la viva resistencia que emana de ella.

La Colectiva Lunar comenzó su proceso constructivo a finales del año 2016. Su propósito es convocar mujeres jóvenes del municipio, que desde su propia historia quisieran estudiar y repensar el rol que históricamente ha tenido la mujer en la sociedad. Esto se logra al realizar actividades con incidencia directa en sus vidas y el territorio que se habita. En sus inicios, y después de un par de meses de estar con una dinámica de estudio sobre género, se decidió comenzar a realizar otras actividades. Estas permitieron, además de encontrarnos con nosotras mismas, también confluír de manera diferente entre nosotras. De esta manera, pasamos de recibir talleres sobre género con compañeras de procesos feministas de Medellín a iniciar un proyecto con la tierra, sembrando y cuidando de algunos alimentos que ella provee.

En el año 2018 se decidió reorganizar la iniciativa de trabajo como colectividad. Para ello, además de establecer unos principios que lograrían mantener una sorora conexión entre nosotras, se realizó una asamblea lunar, en donde se logró definir como objetivo principal el tema del género. De esta asamblea se desglosan algunas líneas específicas que han permitido tomar acciones directas y concretas desde lo personal, colectivo y comunitario. Dichas líneas se han definido como:

- Escuela formativa sobre género.
- La memoria femenina desde un contexto municipal (político, social, económico, religioso y ambiental).
- Acciones populares feministas y de género.
- Entretejido con otras colectividades.

Para llevar a cabo el desarrollo de las líneas mencionadas anteriormente, hasta la actualidad se han realizado una serie de actividades que han permitido incidir en el territorio. Con esto se ha logrado no solo visibilizar los quehaceres de diferentes gremios de mujeres, sino también actividades que han permitido, de una u otra forma, generar denuncias públicas que ponen en cuestión y evidencia las diferentes problemáticas de género que hay en el municipio. Entre ellas están:

- Conmemoración del Día Internacional de la Mujer.
- Cine foros sobre el género: “El Cine se viste de Lila”.
- Campañas en contra de la violencia sexual.
- Grupo de estudio sobre género.
- Como propósito, se tiene la iniciativa de incidir en las veredas y Juntas de Acción Comunal con talleres formativos respecto al género.

Por su parte, la experiencia de Fermentus Hervíboral se asocia a la producción de la chicha como “un ritual”, incluso desde el momento en el que pensamos cuál será la fruta que vamos a usar para su realización y a quién se la podremos comprar o canjear. Su preparación requiere

de tiempo y dedicación. Su preparación implica la conversación, compartir la palabra entre las aliadas. Este proceso resulta placentero y enriquecedor, y ha llevado a la compenetración y aprendizaje paulatino de las otras.

El tiempo en el que los azúcares y las levaduras se van convirtiendo en alcohol nos permite ver las tonalidades que va tomando el fermento mientras pasan los días. “Cosecharla” es siempre una sorpresa, no sabemos con qué sabor nos vamos a encontrar. La panela es un ingrediente que siempre nos tiene expectantes del sabor de la chicha, pues a veces es más dulce que otras y eso hace que el fermento cambie su sabor. Oler, saborear, sentir las notas dulces y ácidas, sentir el alcohol, todas sus características nos llenan de alegría. Vemos el proceso y la espera.

El proyecto de Fermentus Herbívoral se gestó en medio de la pandemia, en el año 2020, como una idea familiar, con la intención de indagar y saborear los procesos de la fermentación. Una de las partícipes es bióloga, ella guió el proceso y comenzamos a fermentar bebidas y alimentos. Por ejemplo, el chucrut, un alimento con grades beneficios para la salud a base de repollo o col; también tuvimos acercamiento con el kvass, fermento a base del líquido de la remolacha, hidratante y digestivo por excelencia; por último, experimentamos con la chicha, la única bebida con alcohol hecha en este caso a base de uva con mora.

Al principio, cada momento de encuentro estuvo cargado de nuevas experiencias y conocimientos para todas, era un proceso de mucha paciencia y también de unión. Probar cada resultado ha sido gratificante, y hemos reconocido lo que los alimentos y el tiempo pueden hacer a nuestro favor: ambos, con vida propia, se transforman en un fermento poderoso. Después de varios meses decidimos insistir únicamente en el proceso de la chicha, para compartirla, ampliar sus sabores y llevarla a la venta.

Aunque éramos conocedoras de que en El Carmen Viboral ya existían procesos de fermentos y chicherías, no dimensionábamos la fortaleza que esta soberanía estaba tomando en la subregión. Cada vez conocíamos más procesos, colectividades y comunidades sumadas a la salvaguardia de dichos saberes ancestrales que, no fortuitamente, se sumaban también a la defensa del territorio, del agua y de las culturas que anteceden estos territorios del Oriente antioqueño. Estos procesos no son ajenos a la realidad de El Carmen de Viboral, por lo que hemos podido fortalecer vínculos con estas colectividades chicheras. Desde entonces, poco a poco, nuestro proceso se ha dado a la tarea de hacer una producción constante y consciente de hacer una divulgación amorosa y pedagógica, no solo del proceso de producir y compartir la chicha en pleno siglo XXI, sino también alrededor de otros tipos de consumos y dinámicas que también hacen presencia en la sociedad.

Actualmente, Fermentus Herbívoral se reconoce como una casa chichera, productora de fermentos con diferentes sabores de las regiones de Colombia, y dispuesta a ser compartida como bebida para el cuerpo, la mente y el espíritu.

Conclusiones

El papel que ha tenido la mujer dentro de los procesos de fermentación se relaciona con el rol impuesto como cuidadora y dadora de vida. Los contextos en que se ha llevado a cabo la producción y comercialización de las bebidas fermentadas evidencian que los espacios donde ellas se han desenvuelto, históricamente, también guardan una herencia de resistencia, conocimiento y apropiación que han sido característicos en esta práctica, que desde tiempos remotos han acompañado las cocinas, las familias, a la mujer y a la sociedad.

La elaboración de fermentos ha sido una forma en que las mujeres han preservado su herencia cultural y resistido a las dificultades económicas. A pesar de los estigmas, como el caso de la chicha frente a la cerveza, las mujeres han defendido su tradición, y la cocina se ha convertido en un espacio para la creación, el fortalecimiento de vínculos y mejorar sus oportunidades económicas.

Tanto la experiencia de la Colectiva Lunar como la de Fermentus Hervívoral, demuestran cómo la elaboración de fermentos como la chicha no solo es un proceso de producción, sino también un acto de resistencia, unión y poder para las mujeres. Estas prácticas ancestrales no solo preservan la herencia cultural, sino que también fortalecen los lazos comunitarios y promueven la autonomía económica.

Resulta interesante ahondar en el papel de la mujer en la historia de los fermentos, su protagonismo o invisibilización. Entender la relación de la mujer con los fermentos es pensar el mundo a través de la ruptura de aquellos estereotipos enmarcados en una serie de acciones y responsabilidades dentro del rol impuesto por la sociedad patriarcal. Estos conocimientos, derivados de procesos de experimentación y relación con los espacios que habitamos, ponen a disposición la capacidad de crear, innovar, indagar y combatir los estereotipos para hacer frente a autoritarismos, y afirmar la autonomía y la resistencia de las mujeres en cada ámbito de sus vidas.

Referencias bibliográficas

Fournier, L. (2020). Fermenting feminism as methodology and metaphor approaching. Transnational feminist practices through microbial transformation. *Environmental Humanities*, 12(1), 88-112. <https://doi.org/10.1215/22011919-8142220>

- Giraldo, O. (2013). La chicha: la bebida tradicional censurada y la perseverancia, su mayor guardia. *Revista Contestarte*. <https://revistacontestarte.com/la-chicha-la-bebida-tradicional-censurada-y-la-perseverancia-su-mayor-guarida/>
- Ochoa Flórez, A. (2019). Mujeres chicheras en el archivo. *Señal Memoria*. <https://www.senalmemoria.co/articulos/mujeres-chicheras-en-el-archivo-senal-memoria>
- Restrepo, P. (1995). *El alma del maíz* [película]. Audiovisuales.
- Rodríguez, C. y Pautassi, L. (2014). *La organización social del cuidado de niños y niñas*. Equipo Latinoamericano de Justicia y Género (ELA). <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/187067>
- Secretaria de las mujeres de Antioquia. (2021). Antioquia habla de la economía del cuidado. Gobernación de Antioquia. Mujeres Antioquia. <https://www.mujeresantioquia.gov.co/index.php/comunidades/autonomia-economica-de-las-mujeres/hablemos-de-economia-del-cuidado>