

# La chicha de jora

Por: Gloria Hinostroza

La chicha era una bebida sagrada, mágico-religiosa y alimenticia.

La chicha fue la bebida obligada del reino de los incas. Como nos cuenta Guamán Poma, los habitantes estaban prohibidos de beber agua corriente para evitar enfermedades provocadas por aguas contaminadas, por lo tanto, debían beber chicha de jora de fermentación corta.

Estaba preparada de maíz germinado llamado *jora* o *wiñapu*.

La chicha de poco contenido alcohólico se bebía como agua y también se dejaba varias semanas de

fermentación para obtener una chicha fuerte para fines ceremoniales o festivos.

Para hacer una buena chicha de manera tradicional se prepara la jora poniendo los granos de maíz sobre hojas mojadas y se deja hasta que le brote una raíz de 3 cm., luego se deja secar al sol y se tritura. Para prepararla, se debe poner un kilo de jora con 8 litros de agua tibia en una olla de barro (llamada *azuana*) y remojarla.

Luego, debe hacerse hervir entre 8 y 24 horas a fuego lento agregándole agua de la merma para obtener el *upi*. Después, colar con una tela de bayeta y ponerla en un cántaro de barro (*azua kuntu*), para que fermente, bien arropada.

## Ingredientes

- 1 kilo de jora
- 8 litros de agua

## Preparación

- Poner a remojar la jora con agua tibia.
- Hervirla en olla de barro a fuego lento durante 8 horas, colar.
- Ponerla en un cántaro de barro a fermentar tapado con una tela.
- Se puede tomar después de 3 días a 3 semanas.



*Chicha de jora.  
Foto: ULCB.*