

GUARAPO: LA BEBIDA DEL PUEBLO COLOMBIANO

Lorena Cordero
Universidad de Antioquía

La denominación *guarapo* en Colombia, vinculada a hogares campesinos, se refiere a la bebida fermentada o sin fermentar preparada a partir de la miel de caña o de panela. Esta se puede preparar disolviendo la miel o panela en agua y fermentándola usando un tipo de levadura que se conoce bajo el nombre de «cunchos», «zupias» o «madres». Esta levadura es por lo general compartida entre quienes producen la bebida ya que sin esta el guarapo como tal no se produce¹.

La chicha, cuyo nombre proviene de voces indígenas que confluyen en el significado del maíz y de la forma como se procesa, era preparada por mujeres que molían el grano con sus dientes, de modo que la adición de la saliva completaba la base de la fermentación².

Aunque hay quienes dicen que la chicha se consumía también en los funerales, es bastante impensable que ante la muerte sorpresiva de un ser querido hubiese cómo preparar una cantidad suficiente de esta bebida, que requiere la selección del maíz, molerlo, cocinarlo, colarlo y fermentarlo, proceso que puede durar semanas. Los cumpleaños, por otra parte, no forman parte de las celebraciones campesinas; en

¹ Para esta definición me baso en la entrada *guarapo* de Wikipedia: <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Guarapo&oldid=42772033>

² Ver Bejarano, 1950.

muchos casos era bastante difícil tener la certeza de una fecha como estas, así que el campesino no prestaba atención al festejo de aniversarios de esta clase.

Tal como indica Puno Ardila en su artículo «El guarapo comunero»³:

En las tradiciones campesinas, la chicha, así como la comida de aves de corral, se constituye en la esencia de una celebración. El guarapo, en cambio, aunque también puede ser invitado a la fiesta, es tenido en cuenta como bebida imprescindible en las faenas de laboreo, que requieren de un suplemento para el desgaste físico en jornadas que, literalmente, van de sol a sol. El guarapo se consigue añadiendo panela o miel de la caña de azúcar a una vasija de agua, que generalmente es de barro, y que contiene en el fondo lo que se conoce como «cunchos» o «zupias», que permiten el fermento al cabo de muy pocas horas. Esta bebida se transportaba a la labranza en lo que antiguamente se conocía en algunas regiones del país como «chuchos», un calabazo que debía ser vaciado y curado, lo mismo que la pipa o el «hure» (¿«ure»?) de barro en donde se preparaba desde la noche anterior. Su consumo se hacía en totumas, y la cantidad en la labranza dependía del número total de labranceros, puesto que cada uno llevaba su «chucho», y se repartía de uno solo a la vez, y sólo cuando se vaciaba por completo, se comenzaba con el siguiente.

La faena en la labranza, que comenzaba con la luz del día, debía esperar al consumo del puntal para beber la primera totumada, o «guanada», de guarapo, puesto que por razones de salud no se debía consumir guarapo sino hasta después de tener en el estómago un alimento sólido. Decía el campesino que no bebía guarapo temprano porque estaba «con el agua del desayuno».

HISTORIA

Desde que la humanidad se agrupó por primera vez en grupos organizados, conformando las primeras culturas, todos y cada uno de los pueblos de la tierra se han sentido inclinados hacia el consumo de algún tipo de estimulante orgánico producto de bebidas destiladas o fermentadas.

En el caso de América, que es el que nos interesa, los indígenas de estos territorios recurrían al proceso de convertir ya sea por germinación o tostamiento el almidón de maíz en azúcar para preparar la bebida que los españoles denominaron chicha (la cual debe recordarse

³ Ardila, 2010, <http://www.vanguardia.com/historico/68653-el-guarapo-comunero>

tiene una preparación similar al del guarapo, actualmente no se puede hacer chicha sin guarapo).

Cuenta una narración hecha por el padre Acosta en *Historia natural de las Indias* que los indios no usaban el maíz solo para hacer pan, también lo usaban para hacer sus bebidas «con que se embriagan harto», este vino de maíz se hacía de diferentes modos, siendo el más fuerte usado a modo de cerveza, «humedeciendo primero el grano de maíz hasta que comenzaba a brotar y después cociéndolo con cierto orden fermentándolo sale tan recio (fuerte) que a los pocos lances derriba»⁴.

Por su parte en *Historia natural y moral de Indias* cuenta que «principalmente en las tierras calientes, tenían otro modo de confeccionar la chicha, que aunque bastante repugnante por el medio de que se valían para disgregar el maíz y sacarificar el almidón». El otro modo de hacer la chicha es «mascando el maíz las mujeres reunidas alrededor de una vasija o tinaja de barro y escupían en ella lo mascado, haciendo levadura de lo que así se masca y después de cocido y desleído en agua»⁵.

Los españoles trataron de modificar la preparación de la chicha evitando el proceso de masticación y remplazándola por el molido pero su sorpresa fue grande al descubrir que no obtenían la fermentación buscada, actualmente se sabe que esto se debe a que la saliva tiene un principio llamado pitalina que tiene la propiedad de convertir el almidón en azúcar, transformación necesaria para que se de el proceso de fermentación. Llama la atención el preguntarse como los indios llegaron a descubrir la reacción que provocaba la saliva sobre el maíz.

A mediados del siglo XVII cuenta el doctor Pedro Ibáñez, el consumo de la chicha se hizo tan extenso que llegó en diferentes ocasiones a preocupar seriamente a las autoridades civiles y eclesiásticas, por ser muy común que los indígenas, reducidos a vivir en el poblado, llegaran en completo estado de «beodez» y que muchos españoles en el pueblo imitaran con frecuencia este comportamiento⁶.

Cabe recordar en este punto que el consumo de la chicha en todos estos pueblos antes de la llegada de los españoles y antes de su

⁴ Cita en Bejarano, 1950, p. 20.

⁵ Bejarano, 1950, p. 21.

⁶ Bejarano, 1950, p. 23.

dominación estaba reservado para los momentos de celebraciones religiosas o civiles. Años después de su llegada los europeos dominaron completamente a los indígenas que estos olvidaron su religión, costumbres, lengua, es decir olvidaron su herencia y su identidad, por lo que es entendible el abandono del consumo ritual de la chicha para pasar al abuso de este como bebida embriagante por la cual ya no sentían ningún respeto. Aún hacían chicha, su receta aún permanecía pero su simbología estaba perdida, por lo que las razones para no embriagarse con ella ya no existían, sus reglas y leyes ya eran parte del olvido.

Como todo proceso en el que pueblos de culturas diferentes se encuentran, siempre hay uno más fuerte que se impone al otro, sobre todo si se trata de un proceso de conquista donde la dominación se logra en la completa destrucción de la identidad del otro. Las cosas que permanezcan después de este proceso de aculturación no volverán a ser las mismas ya que ambas culturas se mezclarán y resultará un nuevo objeto que puede que reciba el mismo nombre, pero su simbología y contenido se habrán visto afectados.

Tal caso sucedió con la chicha. Ella sobrevivió mas solo fue su nombre. El hecho de emplear maíz para su fabricación se vio afectado ya que la chicha tal como la conocieron los aborígenes fue diferente a la chicha fabricada después por los españoles cuando estos trajeron al continente la caña de azúcar, con la cual trataron de mejorarla, modificando el método de preparación lo que dio como resultado una chicha más enervante y más perjudicial, que de acuerdo a su descripción sería lo que hoy se conoce como guarapo.



Ilustración 1: Elaboración del guarapo

En cuanto al paso de bebida ritual a licor de consumo popular, cuyo abuso llegó a ser un problema social a finales del siglo XVIII en la Nueva Granada, Ecuador, Perú y Bolivia se presupone que fue el fisco de las colonias españolas con su concupiscencia el que le dio ese carácter de vicio popular pues le dieron a la chicha el carácter de alimento el cual por su economía debía ser aceptado como tal por las masas proletarias⁷.

Puede que aquí tenga sus orígenes la creencia presente aun actualmente del guarapo de que es un buen energético, que quita el hambre y es el compañero obligatorio de las labores del campo, de aquí parece nacer la asociación o relación que se hace entre este con alimento/energético.

Los españoles al parecer fomentaban el consumo del guarapo alentando la idea de que este podía ser considerando una fuente de alimento, por muchas razones convenientes para ellos, una era que podían ofrecerles algo a sus trabajadores que para ellos no representaba un alto costo, es decir en algún momento se les pagaba con esto.

Este es otro punto donde parece nacer el vínculo actual del consumo en el trabajo del campo, ya que actualmente aun se ve que muchos trabajadores exigen para trabajar que se les dé guarapo; y de ser cierta esta relación, evidencia la fuerza que tuvo esta costumbre en ese entonces que aun perdura en nuestra sociedad. Otro aspecto de conveniencia para los españoles estaba en que era más fácil manejar a un pueblo dominado que no tiene fuerzas, que está borracho: el licor adormece el espíritu, cuando la masa está completamente entregada a él.

Durante su mandato como presidente de la Real Audiencia de Santa Fe de Bogotá don Dionisio Pérez Manrique (primero de 1654 a 1659 y luego de nuevo de 1660 a 1662) preocupado por el consumo excesivo de chicha por parte de negros, indios, mulatos, mestizos y en ocasiones españoles prohibió el hacer, vender y tomar chicha, a toda clase de persona, bajo la pena de multas hasta de doscientos pesos y de azote a los indios, negros y mestizos⁸.

El prohibir totalmente la bebida nacional, tan necesaria para el pueblo como el pan fue un gran error que no solo lo despopularizó sino que no tuvo cumplimiento como no lo tienen las leyes dictadas

⁷ Bejarano, 1950, p. 25.

⁸ Bejarano, 1950, p. 33.

contra los viejos hábitos y las viejas costumbres. Razón que explica por qué a pesar de los ataques actualmente contra las guaraperías de Pamplona estas continúan operando.

Pasó más de un siglo sin que se dictara ninguna restricción de trascendencia, salvo algunos decretos de policía de diversas fechas que tenían por objeto no suprimir la venta de bebidas sino impedir que ella fuera causa de desordenes y origen de contravenciones a disposiciones sobre el orden público local.

Se cuenta que en los años de 1820 hubo mortandad entre los soldados libertadores que marchaban con Bolívar de la campaña de los Llanos, en su llegada a Sogamoso (Boyacá) por el consumo de la chicha. Siendo considerado el asunto como un atentado contra él y sus hombres. Lo que el Libertador no sabía era que la chicha produjo una reacción tóxica en este grupo de soldados debió a su estado de desnutrición y a la gran fatiga y que además no estaban acostumbrados a esta bebida⁹.

A raíz de esto Bolívar escribió un decreto fulminante contra la chicha: «prohibíbase desde hoy y para siempre» la fabricación y el expendio público de chicha en Sogamoso. Firmado en Sogamoso el 4 de abril de 1820. Pero la prohibición no fue escuchada ya que al poco tiempo reaparecieron las chicherías.

En una tienda,
De triste aspecto,
Una cajera,
Que es toda dicha,
A todos brinda
Con grande anhelo,
Doradas copas.
De fuerte chicha.

Recita un poeta de Sogamoso.

Al comienzo del siglo XX abundaban las chicherías en Bogotá principalmente en las calles sexta, séptima y octava siendo su principal clientela los vivanderos, las criadas, mandaderos, faquines, además gozaban del favor de la juventud intelectual de la época¹⁰.

⁹ Bejarano, 1950, p. 74.

¹⁰ Bejarano, 1950, p. 38.



Ilustración 2: Mercado en Bogotá

Debido a la lucha de los médicos encargados de la higiene municipal las chicherías fueron desapareciendo del centro de Bogotá, movilizándolas hacia los barrios obreros y semirurales. Eso fue lo máximo que se logró ya que ninguna autoridad se atrevía a atacar a fondo un negocio que enriquecía también a familias que hacían parte de los estratos más altos¹¹.

Estos estaban en contra de permitir el uso de la chicha en las condiciones deplorables en las que por ese entonces se fabricaba, esto era producir el envenenamiento del pueblo. Queda en evidencia que los

¹¹ Bejarano, 1950, p. 39.

únicos que se atrevieron a enfrentarse al consumo de la chicha fueron los sectores encargados de la salud pública, aspecto que se mantiene hasta nuestros días, donde a pesar de todo lo sucedido, el tratamiento de lo relacionado al guarapo sigue siendo asunto de sanidad principalmente¹².

Cuando Colombia comienza a ser influenciada por los licores llegados desde el exterior tales como la cerveza la situación comienza a cambiar. Al parecer existieron entre 1850 y 1900 más de un centenar de empresas cerveceras, las cuales empezaron a coexistir con la presencia en casi todas las regiones del país de centenares de fábricas caseras de las bebidas típicas: de «la chicha» fabricada de maíz fermentado y del «guarapo» según la región del jugo o cáscara de la piña (ananá) o del jugo extraído de la caña de azúcar.

La popularidad de estas bebidas en la época entre la clase obrera y campesina generará una gran batalla contra ellas a través de una fuerte alianza entre el Gobierno Nacional y las grandes cerveceras. Estas bebidas de fabricación casera, que eran consumidas por la gran clase obrera, campesina y humilde, se habían convertido en pequeñas industrias caseras¹³.

Las cerveceras estaban muy interesadas en conquistar su mercado y el gobierno de la nación en acabarlas por la imposibilidad de poder cobrar los impuestos reales a las chicherías, igualmente, el Gobierno buscaba la forma de erradicar el consumo de estas dos bebidas por la falta de higiene que tiene el proceso de su fabricación, que se decía generaba en la población diferentes tipos de enfermedades y además el consumo desmesurado podía producir trastornos físicos y mentales.

Se calcula que para más o menos 1910 existían solo en Bogotá 45 chicherías que podrían producir 35.000 litros diarios de chicha, mientras las cerveceras de Germania y Bavaria solo producían 6.000 litros diarios de cerveza¹⁴.

¹² Bejarano, 1950, p. 63.

¹³ Plano Danais, R., «Historia de la cerveza en Colombia», recuperado del sitio de internet, *Historia de la cocina y la gastronomía. Historiadores de la cocina. Grupo gastronautas*, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia>

¹⁴ Ver Asociación de cerveceros artesanales de la República Argentina, «Historia de la cerveza en Colombia», recuperado del sitio de internet la Asociación de cerveceros artesanales de la República Argentina, http://www.cervezas-argentinas.com.ar/Historia_de_la_Cerveza_en_Colombia.htm

Para este fin, Bavaria saca a un precio mucho más bajo (la cerveza hasta ese momento seguía siendo un producto muy costoso para los estratos de bajos recursos económicos) con las marcas «No Más Chicha» y «Cerveza Higiénica», esta última llevaba escrita en su etiqueta una larga leyenda mostrando las ventajas higiénicas de la cerveza.



Ilustración 3: Imagen usada en la campaña contra el consumo de la chicha¹⁵

En 1949 entró en vigencia la ley 34 que prohibía la fabricación de chicha de maíz que no fuera pasteurizada y embotellada en envase cerrado de vidrio, al tiempo que se culpaba a la chicha de embrutecer a las personas; sin embargo, el propio gobierno nacional fomentaba el consumo de cerveza a través de subsidios a las empresas cerveceras.

*LEY 34 DE 1948: por la cual se fijan las condiciones para la fabricación de bebidas fermentadas y se dictan otras disposiciones*¹⁶.

Art. 1º.- Desde el 1o. de enero de 1949 solo podrá fabricarse, venderse o consumirse, en todo el territorio de la república bebidas fermentadas de la caña, así como del maíz, el arroz, la cebada y otros cereales, y de frutas, cuando ellas hayan sido sometidas a todos los procesos que requieren su fermentación y pasteurización adecuadas,

¹⁵ Tomado del Ministerio de Higiene, Servicio Cooperativo Interamericano, Departamento de Educación Sanitaria.

¹⁶ Disponible en: <http://www.leyex.info/leyes/Ley34de1948.htm>

por medio de aparatos y sistemas técnicos e higiénicos, y que, además, sean vendidas en envase cerrado, individual, de vidrio, todo esto reglamentado por el gobierno nacional.

Parágrafo.- Estas bebidas, además de los requisitos químicos que fijará el Ministerio de Higiene, solo podrán contener hasta el 4% de alcohol etílico en volumen.

Art. 2°.- Todo establecimiento destinado al expendio de bebidas fermentadas para el público, deberá reunir las condiciones higiénicas y requisitos de personal, muebles, utensilios y local que prescriba el Ministerio de Higiene para restaurantes, bares, cafés, etcétera, y prohíbese a sus propietarios admitir en dichos establecimientos a menores de 20 años, así como a los adultos que conduzcan niños. Los establecimientos de bebidas fermentadas que funcionan actualmente llenarán estos requisitos dentro de los plazos que señale el Ministerio de Higiene.

Art. 3°.- A partir de la fecha de la presente ley solo el Instituto Nacional de Higiene *Samper & Martínez* podrá expedir licencias para establecer y abrir nuevas fábricas y expendios de bebidas fermentadas. El Instituto reglamentará esta disposición por medio de resoluciones y podrá delegar en los directores de los centros de higiene la información correspondiente para solicitudes en otros sitios fuera de Bogotá.

Art. 4°.- Las licencias concedidas por las autoridades para fabricación de bebidas fermentadas con anterioridad al decreto-ley número 1839 de 1948, y de que no hubieren hecho uso los interesados, fabricando y vendiendo fermentadas, quedan sin ningún valor; y las gobernaciones de los departamentos no permitirán la instalación o funcionamiento de dichas fábricas sino en las condiciones señaladas en la presente ley.

Art. 5°.- Autorízase al Instituto de Nutrición, creado por la ley 44 de 1947, para fundar un laboratorio de producción industrial de levaduras de tipo alimenticio, que serán vendidas a precio de costo para alimentación popular. Este laboratorio se financiará con los fondos creados por la citada ley.

Art. 6°.- Los fabricantes de bebidas fermentadas y los expendedores de las mismas que fabriquen o den al consumo estas bebidas, sin los requisitos que exige la presente ley, serán sancionados así: con multa de \$100.00 a \$2.000.00, con cierre definitivo de la fábrica o establecimiento y con el decomiso de los elementos del contrabando.

Art. 7°.- En caso de reincidencia, además de las sanciones establecidas, el contraventor será castigado con pena de arresto incommutable de seis meses a un año.

Art. 8°.- Las sanciones de que tratan los artículos anteriores, serán aplicadas a prevención por las autoridades de higiene, de policía o las que hagan sus veces. Las autoridades o funcionarios que fueren reuuentes o contemporizadores en el cumplimiento de las disposiciones que consagra la presente ley, serán sancionados por el respectivo superior con la remoción definitiva del cargo.

Art. 9°.- Quedan derogadas las disposiciones contrarias a la presente ley.

Art. 10°.- El gobierno queda facultado para reglamentar la presente ley. (Fue reglamentada por el Decreto 4194 de 1948).

Art. 11°.- Esta ley regirá desde su promulgación y será leída por bando en todos los municipios del país.

*Dada en Bogotá a 28 de octubre de 1948*¹⁷.

Una anécdota histórica cuenta que la chicha que se derramó de las pipas y toneles de la ciudad de Tunja por las calles de la ciudad de Tunja, al entrar en vigencia esta ley «despidió un hedor insoportable». Por esto se puede concluir que la bebida de aquel entonces debía ser altamente peligrosa para la salud por su larga duración en vasijas que a veces eran metálicas y su descomposición mayor porque los métodos utilizados en su preparación eran sucios¹⁸.

Este fue un golpe cultural a los indígenas y al consumo de la bebida tradicional muisca, que disminuyó los ingresos de muchas familias de origen indígena y se agregó a la pérdida de las tierras. Esta prohibición rigió hasta 1991.

Es cierto que más o menos un cuarto de siglo antes de esta famosa ley en departamentos como Boyacá y Cundinamarca habían decidido crear un arbitrio rentístico que originó un impuesto que recayó sobre la industria de la chicha. De hecho con el centavo de gravamen a cada litro de chicha con que se comenzó al parecer se financió el palacio de la gobernación de Cundinamarca.

Para el estado colombiano el impuesto proveniente del consumo de cerveza cubría con exceso la renta que dejaba a Boyacá y Cundinamarca el impuesto de la chicha por lo que era más rentable para

¹⁷ Ver Quijano Gómez, «Colombia y la salud pública», p. 21.

¹⁸ Calvo Isaza y Saade Granados, 2002, p. 185.

ellos favorecer el consumo de este y a las cerveceras, no solo porque las rentas producto de estas eran más altas sino porque para vigilar y cobrar el gravamen de la chicha los departamentos necesitaban un tren de empleados en cuyo sostenimiento debía ser invertido una parte de él, mientras que en la recolección del de la cerveza no se requería¹⁹.

Lo visto hasta este momento demuestra que la chicha fue desde el nacimiento de la nación, un instrumento político. Dando a la campaña contra la chicha un matiz político según fueron los intereses de cada partido o grupo político.

Es decir de acuerdo a los intereses de las clases dominantes se promovía o restringía el consumo de la chicha. Usando esta como un método de control social en algún momento de su existencia o su prohibición con el fin de alentar el consumo de otros licores que produjeran una mayor renta para el estado.

Actualmente la chicha y el guarapo se siguen consumiendo a lo largo de todo el territorio colombiano, con una gran cantidad de significados y justificaciones: en algunas partes se promueve su consumo como una bebida necesaria para soportar largas jornadas de trabajo, en otras se consume como una bebida refrescante. Incluso, en algunos lugares se ha iniciado una producción a pequeña escala, promovida por los gobernantes del municipio como parte del folclor, y como parte del atractivo turístico, al punto de que en Tuluá, municipio del Valle del Cauca, se celebra el festival del guarapo. Estas bebidas también son asociadas como propias de las festividades, por lo que en Navidad o Año nuevo no falta la chicha o el guarapo en muchos hogares. Lamentablemente en los lugares que se rechaza su consumo, este se mantiene en los sectores marginados de la comunidad.

Se hace evidente la importancia en nuestra historia del guarapo, es por eso mismo que se mantiene de una u otra forma, sea positiva o negativa, por estar íntimamente relacionada, aunque no siempre se perciba, con la idea de identidad que une al pueblo colombiano: es nuestra bebida, es nuestra historia...

¹⁹ Bejarano, 1950, p. 94.

BIBLIOGRAFÍA

- AA. VV., Artículos sobre el guarapo en el sitio de internet del Banco de la Republica, Biblioteca Luis Ángel Arango, disponible en http://banrepcultural.org/search/apachesolr_search/guarapo.
- Ardila, Puno, «El guarapo comunero», 2010. Disponible en: <http://www.vanguardia.com/historico/68653-el-guarapo-comunero>
- Bejarano, J. *La derrota de un vicio: origen e historia de la chicha*, Bogotá, Iqueima, 1950.
- Calvo Isaza, O. I., y Saade Granados, M., *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002.
- «Historia de la cerveza en Colombia», en el sitio de la Asociación de Cerveceros Artesanales de la República Argentina, http://www.cervezas-argentinas.com.ar/Historia_de_la_Cerveza_en_Colombia.htm
- <http://www.leyex.info/leyes/Ley34de1948.htm>
- Mora de Tovar, G. L., «Chicha, guarapo y presión fiscal en la sociedad colonial del siglo XVIII», *Anuario colombiano de historia social y de la cultura*, 16-17, 1988-1989, pp. 15-47.
- Muñoz de Cote Orozco, J., «Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad», *APAUNAM Academia, Ciencia y Cultura*, febrero 2010, pp. 42-52, <http://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf>
- Noguera, C. E., *Medicina y política: Discurso médico y prácticas higiénicas durante la primera mitad del siglo XX en Colombia*, Medellín, Fondo Editorial Universidad EAFIT, 2003.
- Plano Danais, R., «Historia de la cerveza en Colombia», recuperado del sitio de internet, *Historia de la cocina y la gastronomía. Historiadores de la cocina. Grupo gastronautas*, <http://www.historiacocina.com/es/cerveza-colombia>
- Quijano Gómez, J. A., «Colombia y la salud pública». Recuperado del sitio de internet Academia Nacional de Medicina en Colombia, [http://anmdocolombia.net/pdf/Ultima%20y%20Actual%20Etapa,%20Cambio%20a%20Revista%20Medicina/Vol%207%20\(10-12\)%3B%20May.%20a%20Nov.%201985/No.%2011,%20Jul.%201985/Colombia%20y%20la%20Salud%20Publica.%20P.%2017-28.PDF](http://anmdocolombia.net/pdf/Ultima%20y%20Actual%20Etapa,%20Cambio%20a%20Revista%20Medicina/Vol%207%20(10-12)%3B%20May.%20a%20Nov.%201985/No.%2011,%20Jul.%201985/Colombia%20y%20la%20Salud%20Publica.%20P.%2017-28.PDF).
- Restrepo Manrique, C., «Historia de la chicha, la cerveza andina», recuperado del sitio de internet, *Historia de la cocina y la gastronomía. Historiadores de la cocina. Grupo gastronautas*, <http://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-chicha>