

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“LIC. GERARDO IRAHETA ROSALES”
MAESTRÍA EN MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL.



**LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE CHAPARRO Y SU CONDICIÓN
PARA EL CONSUMO HUMANO EN UNA “SACADERA” EN EL MUNICIPIO
DE IZALCO.**

TESIS PRESENTADA POR:

EDWIN MAZARIEGO FLORES

PARA OPTAR AL GRADO DE MAESTRÍA EN MÉTODOS Y TÉCNICAS DE
INVESTIGACIÓN SOCIAL

ABRIL 2011.

SAN SALVADOR

EL SALVADOR

CENTRO AMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

RECTOR

Máster Rufino Antonio Quezada Sánchez.

VICERRECTOR ACADÉMICO

Máster Miguel Ángel Pérez Ramos

VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

Máster Oscar Noé Navarrete

SECRETARIO GENERAL

Licenciado Douglas Vladimir Alfaro Chávez

**AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y
HUMANIDADES**

DECANO

Licenciado José Raymundo Calderón

VICEDECANO

Doctor Carlos Roberto Paz Manzano

SECRETARIO

Máster Julio César Grande

ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“LIC. GERARDO IRAHETA ROSALES”

DIRECTOR

Máster Rafael Paz Narváez

**MAESTRÍA EN MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN
SOCIAL**

COORDINADOR

Máster Godofredo Aguillón Cruz

ASESOR DE TESIS

Máster Rafael Paz Narváez

INDICE.

CONTENIDO.	PAGINA.
INTRODUCCIÓN.....	5
I. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA	57
A. AÑOS ATRÁS EL CHAPARRO.....	10
B. EL CHAPARRO AHORA	
1. ES UNA “ARTESANÍA DE ARTESANOS”.....	14
2. TIENE MERCADO.....	15
3. LO ESTAN ASFIXIANDO.....	16
C. EL CHAPARRO ES ILEGAL.....	18
II. ABORDAJE METODOLÓGICO CUALITATIVO.....	22
ELECCIÓN DEL SUJETO DE INVESTIGACIÓN.....	23
III. OBJETIVOS.....	24
IV. DISEÑO DE TRABAJO.....	25
V. PRESENTACIÓN DE DATOS	
MI TATA MANDA.....	28
COMO QUIEN QUISIERA QUE NO LO ENCONTRARAN.....	31
DESDE QUE ME ACUERDO JUNTO AL CHAPARRO.....	34
SIEMPRE ME HA TOCADO TRABAJAR DURO.....	36

	HE TENIDO MALA SUERTE CON LAS MUJERES.....	37
	LOS OFICIO FACHADA.....	41
	ASÍ SE HACE CHAPARRO.....	41
VI.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	43
	SU NIÑEZ NORMAL Y EL CHAPARRO.....	44
	SU CRIANZA FUE DIGNA.....	46
	EL MOVIL DEL CRIMEN.....	46
	¿LO MARGINARON POR SER INDIO?.....	49
	POR FIN DEMOSTRÓ SER UN MARIDO Y UN PADRE COMPETENTE.....	52
VII.	CONCLUSIONES.....	54
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	61
IX.	ANEXOS.....	65

INTRODUCCIÓN

Este documento es una investigación presentada como tesis para optar al grado de Maestro en Métodos y Técnicas en Investigación Social, que imparte la Escuela de Ciencias Sociales de la Universidad de El Salvador.

La producción artesanal de chaparro y su condición de apto para el consumo humano en una “sacadera” en el municipio de Izalco, como una actividad prohibida y por tanto, clandestina en el ámbito nacional, está sujeta a desprestigio social e ilegalidad, que se podría extinguir, de no ser por el grupo de pobladores, que se dedican a la perduración de su existencia, en tanto que les representa una única forma de subsistencia, dadas sus condiciones precarias de vida.

Esta investigación logra mostrar la condición de tradicional y apto para el consumo humano que goza el chaparro preparado, dentro de esa artesanidad y vida subrepticia que abarca tanto a los productores de la bebida como a sus familiares y allegados.

El abordaje metodológico inductivo hipotético de la investigación permitió llegar a una población clandestina. Para romper reticencias, se exigió la comprensión del fenómeno social como tal y la flexibilidad dictada por la realidad en el momento de la ejecución de las técnicas a utilizar, lo que no habría sido posible recabar a través de otros métodos. La estrategia utilizada fue reconstruir la realidad de vida del productor de chaparro y a partir de ésta, interpretar la condición de artesanal y

tradicional de que goza el chaparro, así como su forma de producción. La condición de apto para el consumo humano se planteó como un dato suplementario importante en esta investigación. De manera que, la reconstrucción de la realidad de vida, en palabras del propio informante, es la fuente de donde surgen las respuestas y son alcanzados los objetivos de esta investigación. Se presenta, más adelante, la reconstrucción de la realidad de vida desde la memoria del informante.

I. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

El tema *La producción artesanal de chaparro y su condición de apto para el consumo humano de una “sacadera” en el municipio de Izalco*, exige precisar varias ideas. Así, se entenderá por chaparro, la bebida alcohólica producida artesanalmente en El Salvador a partir de la fermentación de los granos desecados de maíz (nombre científico: *Zea mays*) y la posterior destilación del brebaje resultado de la fermentación.

Con respecto a la condición de apto para el consumo humano, se refiere a una condición legal prescrita por el Estado de El Salvador en tanto cumpla con estándares del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), con los cuales se ha de regir toda bebida con contenido alcohólico.

Además, el término “sacadera” se refiere al lugar preciso donde se colocan los instrumentos necesarios para la construcción del alambique donde ha de destilarse el brebaje fermentado día con día. De ahí que al “sacar” día con día una cierta cantidad de chaparro, toma por extensión el nombre de “sacadera”. Con las precisiones lexicográficas hechas anteriormente se podrá ahora pasar a hacer un esbozo del problema de investigación.

En la actualidad, se ha podido constatar a través del sondeo a productores de la bebida en distintos sitios del país, que la producción de chaparro es una actividad realizada manualmente por una persona, ayudada únicamente, en ocasiones, por

familiares o amigos, y en ningún caso el volumen de producción excede (aproximadamente) las 50 botellas al día, durante uno a tres meses. (Mazariego 2005: 7). Esta producción decididamente artesanal parece haberse perpetuado de generación en generación desde hace mucho tiempo, la referencia más antigua al chaparro, encontrada para esta investigación data de principios del siglo XIX en (Arias 2002: 217). Así, al observar los hechos anteriormente descritos desde una perspectiva social, como un fenómeno social, se puede ver un grupo que vive de la producción y/o comercialización de esta bebida y otro grupo que consume la bebida producida, los consumidores de chaparro. Para esta investigación sólo se tomarán a los productores de la bebida, por constituir estos un muy delimitado grupo social con características particulares y distintivas que incluso, aún sin conocerse entre sí, demuestran rasgos de homogeneidad.

Como fenómeno social se puede decir que por una parte está la producción de la bebida (chaparro) y, alrededor de ésta, la tradición artesanal aprendida de generación en generación a través de los años, los factores sociales que determinaron en el pasado a los individuos para dedicarse a esa actividad ilegal, los factores sociales que determinan en la actualidad esta práctica artesanal, la forma de preparar la bebida y sus distintas variantes, la condición de apto para el consumo humano, la campaña de desprestigio generada por los medios de comunicación, los intereses económicos que se persiguen, es decir, a quiénes afecta y a quiénes beneficia la producción de chaparro en términos monetarios y, subsecuentemente, de qué lado está el poder político y social. Más allá de las causas intrínsecas y extrínsecas que

inducen o condicionan, por una parte, a los productores y comercializadores de chaparro a delinquir y por otra parte, al Estado y su forma de legislar, procesar y administrar en general ese tipo de delito o falta, se encuentra el problema concreto: la tradición de producir chaparro. Pero esta producción no ha de ser vista como una costumbre exacerbada, como un pasatiempo, sino como un resultado de las reales y concretas condiciones de vida que determinan, dictan a los productores de la bebida a dedicarse a la fabricación de chaparro como una necesidad para vivir él y su familia.

Conocer esta tradición clandestina de preparar chaparro, sus formas de producción, sus estrategias, los cuidados especiales que hay que tener, las cantidades y volúmenes de bebida a ser producida, las estrategias de comercialización, representa un invaluable acercamiento a una tradición tan clandestina como inveterada, y muy poco estudiada. Además conocer cuánto de cierto hay en las aseveraciones hechas o popularizadas que dicen que la bebida llamada chaparro, no es apta para el consumo humano y más aun, es fuertemente tóxica. Contrariando al tiempo, a décadas o siglos de producción y sobretodo de consumo que han demostrado, cuando menos, la falsedad de la etiqueta de fuertemente tóxico.

A. AÑOS ATRÁS EL CHAPARRO...

Se hará mención de la chicha en este punto respondiendo al aparejamiento de ésta con el chaparro, en el sentido de su producción, es decir, ambas bebidas históricamente han sido producidas a partir del maíz; La chicha se produce a partir de la fermentación del maíz (carbohidratos del maíz), a través de la acción de levaduras saprofitas ambientales, obteniéndose de este proceso una bebida de sabor dulce con poco contenido alcohólico, que al ser sometida a un proceso físico de destilación se obtiene una bebida con mayor contenido alcohólico, de sabor característico, la que en El Salvador recibe el nombre de *chaparro*.

Acerca de la chicha se conocen antecedentes históricos desde la época colonial, menciones que suponen la popularidad de esta bebida, incluso en épocas precolombinas; (Pardo 2004: 5) afirma que la palabra se encuentra documentada en el español desde 1521: Un viajero que visitó el istmo a fines del siglo XVII, cuando aun estaba vivo el idioma indígena, lo confirma, advirtiendo que es abreviación de “chichah co-pah”, donde “chichah” significa maíz, y “co-pah” bebida. En el Diccionario de Autoridades de la Real Academia española de 1726: *Chicha: Bebida hecha de maíz, que se ufan en las indias occidentales. Pudo llamarfe afsi por fer mui fubftanciofa, y que alimenta como la carne.*

El consumo de bebidas alcohólicas en toda la América precolombina provenían principalmente de la fermentación del maíz y según las zonas geográficas,

de cereales, como la quinoa, el mole, el huigan (NC.: *Chenopodium quinoa* Willdenow, proablemente *Annona muricata* y *Squinus molle*, respectivamente) y las frutas de temporada; siempre se trata de bebidas alcohólicas producidas a base de la fermentación de azúcares, de baja graduación alcohólica (menos del 5% V/V), y preparadas de forma artesanal, rudimentaria, motivo por el cual es ostensible inferir que la bebida, así preparada, no podía ser conservada por muchos días. Constituían, las bebidas alcohólicas, parte de los actos ceremoniales de toda índole: rituales religiosos, bodas, etc., desde los 16 años todos pueden beber sin excepción, y no existen los bebedores solitarios. El estado de embriaguez es aceptado completamente como normal. En los festejos se tenía que contar con grandes cantidades de bebidas para conseguir la embriaguez en los participantes de los mencionados festejos.

Registro de bebidas alcohólicas de mayor graduación, es decir, mayor concentración alcohólica se encuentran referidas en (Rabe 2001: 3) En Guatemala la costumbre de ingerir bebidas alcohólicas se origina en altas fuentes culturales: tanto los aborígenes, como el Español consideraban las bebidas espirituosas como un elemento de gran valor, manifestándose dicha costumbre en los rituales religiosos, como parte de la dieta alimentaria y como factor de significación y prestigio. La referencia, únicamente sugestiva, al Chaparro, aun cuando no se denominara en ese tiempo con este nombre, en la cita anterior está contenida en: las bebidas espirituosas, espirituosas: por que tienen espíritu, la acepción referida es, según el diccionario de autoridades 1726: *“Se llaman las partes ò porciones mas puras y fútiles que hai en los cuerpos ò cofas líquidas, extrahidas de la subftancia, ò por*

deftilacion, ò por otra operaci3n. Llamafe tambi3n Quinta eff3ncia"; en la misma fuente se refiere al proceso de destilaci3n de la siguiente manera: *"El efecto de caer lo l3quido gota a gota./Vale tambi3n la acci3n de facar por alambique el xugo de hierbas, flores u otras materias, reduci3ndole a liqu3r con la fuerza del fuego"*. Lo anterior demuestra al menos el arraigo de la bebida, ya que hace referencia a una bebida producida a partir de la destilaci3n, lo cual en definitiva se refiere a una bebida con alta graduaci3n alcoh3lica, ya que a trav3s del proceso f3sico de destilaci3n de sustancias como las que la cita describe, ostensiblemente se obtienen l3quidos con alta graduaci3n alcoh3lica, como el brebaje obtenido a partir del ma3z, al que ahora denominamos: chaparro.

La idea de liberalidad de la que gozaban las bebidas alcoh3licas en 3pocas precolombinas empez3 a desaparecer y va siendo sustituida por otras ideas, que los poderes econ3micos, pol3ticos y el estado como tal, van forjando a su conveniencia.

As3, en El Salvador, la poblaci3n se va forjando ideas acerca del chaparro, que no es posible desligarlas de las condiciones econ3micas, pol3ticas e ideol3gicas de la sociedad misma, en tanto estas ideas forjadas son producto de las otras. Por una parte un grupo de personas en la sociedad salvadoreña, con poder econ3mico y pol3tico, y con posibilidades de diseminar ideolog3as detrimenarias del chaparro, pugnan por su extinci3n o al menos por el menoscabo de su popularidad, para no verse afectados en t3rminos econ3micos por su condici3n de propietarios del comercio con bebidas alcoh3licas a nivel nacional. Por otra parte, la poblaci3n que no es dueña de medios de producci3n, que es 3nicamente consumidora, hasta donde

les alcance, ante la necesidad de tener un medio de subsistencia y por tradición parental o amistosa han llegado a manejar con mediana pericia la forma de producir la bebida: optan por la producción de chaparro, sabiendo que constituye un delito.

Ante la necesidad de consumir bebidas alcohólicas, por tradición, por vicio o por lo que sea, los individuos adquieren el chaparro a un bajo precio en comparación con una bebida legalmente establecida de similar calidad y grado alcohólico; y por los motivos que sean el consumidor, con frecuencia, busca comprar chaparro.

B. EL CHAPARRO AHORA.

1. Es una “artesanía de artesanos.”

En la actualidad, según las personas abordadas para las indagaciones primeras sobre el chaparro, existen sacaderas diseminadas a lo largo del país. Refirieron por ejemplo, para mencionar algunas ciudades: Ciudad Barrios, Intipucá, Caluco, Chalatenango, Cojutepeque, Guazapa, Izalco, Santa Isabel Ishuatan, etc. La condición de artesanal, según lo descrito, la cumplen en todos los sitios mencionados. Se cita a continuación la definición de artesano según el diccionario de la real academia española: *“Persona que ejercita un arte u oficio meramente mecánico. Modernamente se distingue con este nombre al que hace por su cuenta objetos de uso doméstico imprimiéndoles un sello personal, a diferencia del obrero fabril.* En este último aspecto las mencionadas personas dicen: “El señor de Santa Isabel Ishuatan hace un chaparro especial y único.”, es decir, le imprime un sello personal, único.

No será posible, por la índole del estudio, hacer la generalización que rece que la producción de chaparro en El Salvador es de tipo artesanal y apta para el consumo humano, basándose únicamente en el productor sujeto de estudio, pero la reconstrucción de la realidad de esta “vida chaparrera” podrá dar pautas válidas para plantearse esa hipótesis

2. Tiene mercado.

Al plantearse la necesidad de adquirir chaparro en San Salvador, el asunto no representa una faena imposible, si bien no venden la bebida en cualquier tienda o cualquier licorería y tampoco es una cosa que se pueda adquirir “ipso facto”, es decir, se necesita tener un poco de cautela, discreción, sinceridad y en algunos casos un poco de paciencia a la hora de intentar la compra en por lo menos uno de los cinco sitios de venta que se han logrado ubicar en el mercado central de San Salvador. Pero estas “incomodidades” de comercialización son absolutamente comprensibles si se toma en cuenta el hecho de que el chaparro es una bebida clandestina, de ilegal comercialización.

Los hallazgos con respecto a la comercialización, en un estudio hecho (Mazariego 2005: 22-23) donde se investigó sobre el chaparro afirma: Con respecto a la comercialización del chaparro no se logra expresar con precisión la realidad, si sólo se hace referencia a “la venta de todo el producto elaborado”, en tanto que, podría pensarse que una producción de poca monta sería fácil venderla. Según las indagaciones hechas en cuatro ciudades: Izalco, Santa Isabel Ishuatan, Apastepeque y Ciudad Barrios; de los departamentos de Sonsonate, San Vicente y San Miguel, respectivamente los datos obtenidos arrojan los siguientes volúmenes de chaparro: Todos los entrevistados refieren una producción diaria de 5 a 6 garrafas de 5 botellas cada una. , es decir, de 25 a 30 botellas al día por chaparrera. La recensión anterior plantea un problema económico sustantivo para los comercializadores de bebidas alcohólicas establecidos debidamente dentro de la ley, dada la “competencia desleal” que representan.

3. Lo están asfixiando.

Al margen de la bebida con registro para su comercialización que muy recientemente ha iniciado su venta y que también se la denomina “chaparro”; la bebida artesanal conocida como chaparro viene desde ser considerado en épocas coloniales el consumo de bebidas alcohólicas como una cosa “natural”, hasta la actualidad, donde se ha forjado una idea del chaparro que, influenciada por la condición legal de la que goza o mejor dicho de la que sufre, como antes se mencionó, existen otros factores que según parece afectan enormemente la reputación de la bebida, así podemos mencionar:

- a) Los despiadados castigos propinados a las personas que eran descubiertas con alambique, en posesión o produciendo chaparro, por parte de la extinta policía de Hacienda durante casi todo el siglo XX;
- b) La avasalladora producción y distribución de bebidas alcohólicas por parte de las empresas nacionales productoras de bebidas alcohólicas;
- c) El volumen de importación de dicho tipo de bebidas (marcas extranjeras), que aumenta cada vez más con el tiempo, el monopolio de alcohol por parte de la denominada Administración Nacional de Renta o con más actualidad la concesión de producción para la comercialización, a unas pocas empresas;
- d) Más recientemente, el desprestigio al que está sometido el chaparro, a través de los medios de comunicación, entre los que se puede mencionar: Ayala (21 de agosto de 2001) la asociación con la prostitución; Ayala (23 de agosto de 2001) con asesinatos; Ayala (2002) con la disgregación familiar; (Ayala, 2002;

Rivas, 2002) las maras o pandillas; (Ayala 21 de agosto de 2001; Ayala 2002; Rivas, 2002) la delincuencia común y finalmente lo que es peor,(Ayala 21 de junio de 2004) la asociación del chaparro con un licor adulterado con metanol (un alcohol tóxico para el humano); Por ignorancia o por malicia, los medios de comunicación han asociado al chaparro, con un licor adulterado con metanol que se comercializó y generó un alto índice de morbimortalidad en pobladores, principalmente en los departamentos de Sonsonate y La Libertad. Es químicamente improbable la producción significativa de Metanol a partir de la fermentación de azúcares (frutas, tubérculos o maíz), como los utilizados para la fabricación de chicha o chaparro, por tanto, lo que ese “error” noticioso consigue únicamente, es disuadir a la población a la NO compra de ese tipo de bebidas, por que generan “enfermedad o muerte”.

- e) La campaña exclusiva anti-bebidas clandestinas emprendida por la Policía Nacional Civil salvadoreña, en todo el territorio nacional. Rivas (2002).

C. EL CHAPARRO ES “ILEGAL”.

Por otra parte, según parece, el chaparro como bebida para el consumo humano nunca ha tenido vida social dentro de “la legalidad”, incluso desde la época colonial, la corona española legisla en contra de la producción de bebidas alcohólicas, como puede verse en la referencia siguiente: *“las autoridades españolas toman medidas restrictivas para “conservar el orden”, en 1658 el oidor de Lima prohibió la fabricación, venta y distribución de bebidas alcohólicas, un siglo más tarde el Rey Fernando VI extiende la prohibición al reino de Nueva Granada y México”*. (Rave 2001: 1), la recensión anterior muestra la ilegalidad de las bebidas alcohólicas artesanales únicamente, ya que por otra parte nos encontramos con que *“la ley 18 de las indias occidentales autoriza a los dueños de viñedos a producir vinos a cambio de destinar 2% de las ganancias a la corona”* (Rave 2001: 2), a esta ley NO se puede amparar, según parece, el chaparro. Prácticamente así queda escrita, desde entonces hasta la fecha, la legalidad de las bebidas espirituosas destiladas, particularmente del ahora denominado chaparro; esta condición legal es, como puede verse, desde antes de la formación del Estado de la República de El Salvador, y con la constitución de la República de El Salvador en la primera mitad del siglo XIX, la condición de legalidad no tiene cambios sustantivos: la producción de chaparro constituye un delito punible. (Decreto 543. 2004).

No se pretende en estos acápites hacer una disquisición legal del chaparro, sino más bien, referir al lector al aspecto legislativo que tiene el chaparro como bebida alcohólica, en tanto que, a través de la historia ha sido un aspecto determinante, decisivo para la vida social del chaparro.

Los decretos legislativos anteriores al vigente acerca de los alcoholes, no se tuvieron a la mano oportunamente. Sin embargo, en la actualidad, por medio de Decreto Legislativo No. 640, de fecha 22 de febrero de 1996, se emitió la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas, la cual fue publicada en el Diario Oficial No. 47, Tomo No. 330, de fecha 7 de marzo del mismo año. Según parece, la ley anterior adolecía de vacíos, por lo que se volvió necesario corregirla; para diciembre del 2004 se aprueba y publica en el Diario Oficial unas reformas a la ley, el decreto 543: “Reformas a la ley reguladora de la producción y comercialización del alcohol y de las bebidas alcohólicas.” se hace mención en este apartado sólo al siguiente aspecto: el decreto legislativo 543 contempla 6 considerandos de los cuales los II, III, IV y V despiertan o motivan a reflexionar, éstos literalmente, dicen:

Que actualmente dicha normativa legal contiene vacíos que permiten la elusión en el pago de los impuestos, principalmente en lo relacionado con el cálculo de los impuestos que gravan las bebidas alcohólicas y su base imponible.

Que los impuestos especiales que gravan ese tipo de productos tienen como propósito fundamental desalentar el consumo de tales bebidas por el daño que producen a la salud.

Que es imperativo obtener recursos adicionales para sufragar los gastos de atención de la salud de la población por el consumo de tales bebidas alcohólicas, por lo que, se hace necesario realizar ajustes en las tasas de

impuestos específicos, a fin de lograr los fondos necesarios para sufragar los costos sociales de salud.

Que conforme a lo dispuesto en el artículo 1 inciso final de la Constitución de la República de El Salvador, es obligación del Estado asegurar a los habitantes de la República el goce de la salud.

Es decir, respectivamente a como arriba fueron anotados:

La ley vigente permite la elusión de impuestos, por lo que hay que modificarla.

La ley vigente desalienta el consumo de las bebidas alcohólicas, aduciendo la producción de daño a la salud, por lo que hay que modificarla.

Es imperativo obtener más recursos económicos... para la salud...

El estado es garante de la salud de los habitantes de la República...

Por lo antes expuesto no deja de percibirse incongruencias fundamentales en los considerandos que motivan, sustentan y determinan las reformas de la ley; hasta parece que la ley sin las reformas tiene un impacto positivo en la salud de la sociedad, al desalentar el consumo de las bebidas y subsecuentemente, mejorar la salud.

Más allá de todo, la ley prohíbe la actividad comercial de los chaparreros e incluye, por supuesto, las “tarifas” punitivas por la comisión del delito. Esta ley describe la actualidad legal de la bebida fabricada artesanalmente.

II. EL ABORDAJE METODOLOGICO CUALITATIVO.

La situación de ilegalidad en que se encuentran estos grupos sociales, los productores de chaparro, resulta ser un hecho concreto y subsecuentemente, sus vidas en la clandestinidad con la que viven y han vivido, y que seguramente han tenido que sobrellevar para bien o para mal como respuesta dialéctica a la sociedad instaurada. Este aspecto marca ya, un problema metodológico de investigación, en tanto que, la reticencia, celo y/o simple indisposición a entregar cualquier tipo de información, es absolutamente previsible, en tanto que supone la confesión de la comisión de un delito punible, de allí que la reconstrucción de la realidad del chaparrero, tuvo que ser llevada sin datos cuantitativos, sino únicamente con la individualidad del sujeto de la investigación.

Para el abordaje metodológico, y en consecuencia con lo descrito del grupo social, se abordó el tema desde una perspectiva inductivo hipotética, pues este método permite, en términos prácticos captar: rasgos o aspectos que sólo pueden ser alcanzados con la empatía, la reconstrucción de la realidad, la vida personal y el punto de vista del sujeto de estudio; rasgos o aspectos absolutamente necesarios para lograr llegar a este “grupo clandestino”; y en términos teóricos, en palabras de (Gortari 1972: 246) *El conocimiento adquirido por la experimentación es, en parte, la descripción de lo que se ha observado y, en parte, es aquello que se infiere de la experiencia pasada para predecir la experiencia futura. Este último aspecto de la adquisición de conocimiento es lo que constituye la inducción, son las*

argumentaciones hechas acerca del método elegido para hacer el abordaje de esta investigación.

ELECCIÓN DEL SUJETO DE INVESTIGACIÓN

En investigación hecha anteriormente se logró contactar con un buen número de productores de chaparro en la zona de Sonsonate, con los cuales se logró algún grado de empatía, de este grupo de individuos se eligió quien mostró mayor disponibilidad e interés, aunque hubo que sacrificar el aspecto de accesibilidad a la zona de establecimiento del alambique donde se produce la bebida;

Aún con la circunstancial dimisión de la colaboración del elegido, sería posible contactar a otro individuo con características similares de su hacer artesanal en la misma zona;

El productor de chaparro elegido para el estudio, trabaja en dicho negocio artesanal, desde su juventud y manifestó tener “un gran recorrido” en el mundo de la elaboración de chaparro y;

La bebida producida por el mencionado sujeto goza, según el mismo lo expone, de muy buena comercialización.

III. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Con las disertaciones hechas hasta este punto, tomando en cuenta la situación concreta actual tanto de la bebida, como de los productores de la misma, esta investigación se plantea estudiar aquellos aspectos primeros y necesarios que para el estudio formal de este grupo social son fundamentales, y dan pauta para investigaciones ulteriores. Los objetivos a alcanzar en esta investigación fueron:

- a) Precisar el procedimiento tradicional utilizado en la producción de chaparro, con el fin de conocer lo que un miembro del grupo social de “chaparreros” ha hecho para confeccionar licor en el transcurso de la vida e inducir a partir de este la tradicionalidad del mismo.
- b) Determinar del chaparro su condición de artesanal, para documentar formalmente el rasgo de manufactura individual que la bebida tiene por oposición a la condición industrial o fabril de producción de las bebidas alcohólicas.
- c) Determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente suple la condición legal de apto para el consumo humano.

IV. DISEÑO DE TRABAJO.

Tomando en cuenta las características divergentes de este grupo social, que no teniendo necesidad de relacionarse entre si o conocerse siquiera, constituyen en grupo de individuos sometido a las mismas interacciones sociales marginadoras y de vida en general. La estrategia metodológico-técnica elegida para la recuperación de información fue: las declaraciones personales para la reconstrucción de la realidad del individuo en torno a su actividad “chaparrea”, por tanto, en concreto es la **entrevista enfocada**, la técnica elegida. Complementada ésta con observación directa tanto del contexto de la entrevista, como de la gesticulación y conducta general mostrada por el individuo entrevistado. Hay que recordar que el sistema de comunicación en una entrevista tiene las propiedades de un sistema abierto, más que de uno cerrado. La situación de la entrevista no es estática sino dinámica y puede llegar a resultados variados. Así como el que responde y el entrevistador reaccionan a las preguntas y respuestas de cada quien, ocurren cambios en las estructuras cognoscitivas, en motivación, en actitudes y en relaciones afectivas. (Keats 1992) tomado de (Galindo 1998: 12). La flexibilidad en el proceso de recuperación de información en los individuos pertenecientes a “grupos clandestinos” como el que se investigó en este estudio, es inexcusable, así se argumenta el uso de la técnica elegida.

La reconstrucción de la realidad del individuo a través de las declaraciones personales, se pudo lograr tomando en cuenta los preceptos siguientes tomados y adaptados de Schwart H. y Jacobs J. (1984) así, *la reconstrucción de la realidad del*

individuo es una estrategia o forma de obtener información o acceso al “interior” del individuo, este acceso es un fin en si mismo; busca no analizar y predecir, sino comprender. Si se logra reconstruir la realidad de otro ser humano [al menos en el aspecto aquí pretendido], esto se acepta como un conocimiento sociológico satisfactorio por si mismo. La reconstrucción de esta realidad dibujó holgadamente la consumación de los objetivos de investigación planteados en el estudio; Las interpretaciones subjetivas propias acerca de los acontecimientos, objetos y circunstancias a las que se enfrentan con el transcurso del tiempo. Existe un mundo “objetivo” en primera instancia y una experiencia individual en segunda instancia. Es esta ultima la que se busca comprender, persona por persona, sin suponer que exista un consenso de grupo. Es menester aclarar que en este punto se está consiente de que las declaraciones personales para la reconstrucción de la realidad del individuo expresadas por Schwartz y Jacobs se refieren a la reconstrucción completa de la realidad de un individuo. No obstante, la estrategia metodológica ha podido ser adaptada coherentemente para enfocarse, en la medida de lo posible, únicamente en su actividad de artesano productor de la bebida; “Lo que se buscará es información acerca de la “vida personal” del otro [el artesano productor] en el mundo. Esta es la clase de noticias que por lo general comparten sólo los familiares, los amigos y los estrechamente relacionados en el curso de la vida diaria. En particular se buscará reconstruir las experiencias personales únicas, la historia y los problemas, de cada uno de los individuos a los cuales se entrevista, independiente de lo general o típica que pudiera ser tal información. Este aspecto argüido fundamentó de forma consistente la elección metodológica, ya que lo

anteriormente descrito planteó la solución al problema “in situ” encontrado con cada individuo de este grupo social clandestino.

Para darle respuesta al tercer objetivo, determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente suple la condición de apto para el consumo humano, tomando en cuenta que esta información es un aspecto suplementario de la investigación, la estrategia tomada fue referir tres muestras de la bebida de distintos montajes de la sacadera a un Laboratorio de análisis de muestras, donde se le realizaron todas las pruebas que el CONACYT dicta como obligatorias para considerar una bebida con contenido alcohólico: Apta para el consumo humano.

V. PRESENTACIÓN DE DATOS

MI TATA MANDA

Inicialmente surgieron problemas con el sujeto de la investigación, a causa de su dimisión precoz respecto de servir como sujeto de estudio, esta información llegó al investigador de forma indirecta, a través del contacto que había sido el nexo de comunicación (el guía espiritual del “sujeto de estudio”). Ante semejante situación se decidió hacer una visita personal al sujeto de estudio con motivo de conocer más acerca de su dimisión; la respuesta del chaparrero fue terminante: “yo estaría dispuesto a contar mi historia, pero *mi tata*, [el guía espiritual] me lo ha prohibido”. El resultado después de una honesta negociación estaba supeditado a una reconsideración del guía espiritual en presencia de los ahora, “dos interesados” (investigador y sujeto de investigación); esta claro que el resultado de la mencionada conversación fue la anuencia del guía espiritual del sujeto de investigación. No obstante, la información del guía espiritual acerca del chaparro no es parte de la reconstrucción de la realidad del chaparrero, se expondrá a continuación tal información por representar un dato importante para la comprensión del sujeto de investigación, en tanto que, su “guía espiritual”:

El Tata dice ser un indio nativo salvadoreño, náhuatl, pipil; por otra parte, dice además, no poder leer y escribir; es médico, guía espiritual de mucha gente a través del mundo. Expone: no ser dueño de nada en este mundo, no le interesa nada

de lo material. No obstante, el es dueño, o más bien, hace uso a discreción de la naturaleza: la comida, la tierra, las plantas, el aire, el agua y el fuego. Dice conocer los cinco continentes del mundo.

Sobre el chaparro dice: Entre las propiedades medicinales del chaparro figuran: facilita y acelera el proceso del trabajo de parto; sirve como analgésico en los dolores artríticos y dolores de muelas, es necesario aclarar que el Tata Maye hace la referencia al aspecto curativo, más allá de la analgesia, en el sentido de reparación del problema que genera el dolor, sobretodo en los procesos artríticos, hizo menos énfasis de este aspecto en los casos de dolor de muelas, aunque no lo omitió.

Es necesario acotar que en la cultura indígena la chicha fué una bebida que gozó de gran popularidad y que, según parece, con la llegada de los españoles y la destilación, también el chaparro fué bien acogido; con esta aclaración hecha, el relato continúa diciendo: La introducción del chaparro a la sociedad indígena precolombina, refiere el Tata, data desde hace unos 25,000 años (dice con propiedad como si él existiera desde esa época y como si hubiera sido participe de la introducción de la bebida) y responde a la cosmovisión que los nativos tenemos de la vida y por eso su utilidad primera fue el uso del chaparro en rituales religiosos, es bueno tomarlo, debe ser tomado, NUNCA se debe tomar en exceso ya que eso es lo perjudicial.

Continúa: existe únicamente un chaparro, el producido fermentando el maíz (la chicha) y posteriormente la chicha es sometida a un proceso (la destilación) para

obtener el chaparro. Lo que ocurre es que se pueden hacer “variedades” de la bebida, como por ejemplo, por un lado, añadir junto al maíz: arroz o maicillo o trigo [*Oryza sativa*, *Sorghum spp.*, *Triticum spp.*, respectivamente] o por otro lado al chaparro añadirle anís o jengibre o pimienta gorda [*Pinpinella nisum*, *Zingiber officinale*, *Pimenta oficinalis* respectivamente]. Existen por lo menos 3 personas en extrema pobreza que viven aquí de hacer chaparro “yo les colaboro, indicándoles en qué momento es estratégicamente conveniente, por la clandestinidad, ponerse a hacer el chaparro”. Se refiere a información que él maneja, de informantes clave o información mística, que ayuda a prevenir que los productores de chaparro sean sorprendidos por las autoridades.

La anterior disertación del guía espiritual del sujeto de investigación expone otros muchos datos de significativa importancia y marcan el reinicio de la ejecución de la investigación. Así, todos los datos fueron recabados desde el sábado 03 de junio hasta el sábado 19 de agosto del año 2006; los días utilizados para las reuniones fueron usualmente los domingos, pero se hicieron además algunas reuniones en otros días. Se tuvo que aprender la forma de lograr llegar hasta la vivienda del sujeto de investigación, ya que incluso en vehículo resulta una travesía un poco dificultosa, se describirán a continuación tales aspectos, tomando en cuenta que desde la planificación de la investigación se adoptó la política del anonimato del sujeto de estudio de manera que no será incluida la información del lugar como para, a través de esta descripción, poder llegar al chaparrero, sino únicamente, para

sustentar la exposición en términos de validez y además recrear al lector acerca de la zona geográfica donde vive el protagonista de esta historia.

COMO QUIEN QUISIERA QUE NO LO ENCONTRARÁN

En una zona decididamente rural se ubica la vivienda del sujeto de investigación. Después de aproximadamente 4 kilómetros de recorrido por una calle balastada hay un desvío que nos lleva a otra calle de superficie más irregular que se va angostando con respecto a la primera y, esta describe en un punto la rivera de un río de invierno (que sólo en invierno manifiesta caudal), hasta aquí unos 250 mt., después de este punto se necesita recorrer otro trecho de 700mt aprox. hasta llegar, por la misma calle, que pierde su definición o contorno, a otro cauce de río, este de tipo perenne (con caudal de agua durante todas las estaciones del año), aquí justo al lado occidente de la “calle” se encuentra la vivienda de personaje.

El lote donde vive tiene aproximadamente 90 mts de frente y unos 80 mts de ancho, el terreno es atravesado por el río en el segundo tercio del lado sur del mismo; su superficie es plana excepto por las riberas del río, donde muestra una breve inclinación. Tiene por vecinos al sur y al occidente a dos de sus hermanas, al oriente la calle y al norte otro propietario. El río como ya se mencionó es perenne, es decir de invierno y verano su cauce es pequeño. En toda la propiedad hay vegetación: árboles perennifolios, arbustos, y una parcelita que cultiva con distintas especies de plantas, según lo expone: yuca, tomate, papayas, etc.

Es muy conocido en la zona, las personas que viven en los alrededores le conocen y además, saben a lo que se dedica [hacer chaparro]. No obstante, las personas al referirse a él lo hacen de manera tal que dejan inferir: *lo conozco, sé a lo que se dedica, pero si usted representa alguna entidad estatal, asumo ignorancia por que no quiero verme, ni ver a él* [el sujeto de investigación o informante], *en problemas legales*

El chaparrero a investigar dictó desde el principio: “aquellas cosas que me parezcan comprometedoras le pediré que no las grabe, sólo óigalas” y se tuvo que respetar o apegarse a esta disposición...No obstante esta restricción, se logró la muy buena voluntad del sujeto de estudio, la cual no fue producto del contrato verbal convenido, ya que aun habiendo acordado contar su historia se mantuvo con altos niveles de reticencia con respecto al tema de estudio; la desconfianza fue desapareciendo lenta y gradualmente a través de la convivencia que casualmente toco vivir junto al informante en su vivienda, peripecias domésticas que fueron cómplices inconscientes para el logro de la confianza tan necesaria para esta empresa investigativa. Una buena cantidad de información fue recolectada prescindiendo de la audio grabadora, sobretodo en las primeras sesiones, para esta información se procedió a hacer anotaciones escritas conforme fueron dándose las reuniones; información que en un principio pareció ser superflua, terminó siendo verdaderos “datos” de ejemplar importancia para la re-reconstrucción de la vida del sujeto de investigación

Todas las entrevistas que formalmente se establecieron fueron llevadas a cabo en la vivienda del sujeto de investigación, haciendo uso de dos bancos de madera, retirados en un oquedal de unos 500 mt² con mucha sombra y en ausencia de ruidos citadinos y con el sonido producido por el agua del río, como sonido de fondo; en un ambiente así descrito se hicieron las grabaciones de las entrevistas, empero, también se llevaron a cabo otras reuniones o intercambios conversacionales con el informante que si bien no fueron grabadas, si reportaron datos para ser analizados en el estudio, a decir: una reunión en la ciudad de Izalco entre: el informante, el guía espiritual del mismo y el investigador; una reunión en Caluco entre el investigador, un “amigo común” y el informante; un par de viajes en vehículo entre el investigador y el informante a las ciudades de Izalco, Caluco y Sonsonate.

Las entrevistas realizadas fueron programadas en horarios que suponían dedicarse exclusivamente a tal actividad, por lo cual el informante en todas la sesiones no mostró ninguna urgencia, apremio o prisa, más bien en un principio una cierta curiosidad por saber las cosas que en concreto se querían conocer y cierto temor por los resultados de sus confesiones. Ambos aspectos o dudas se le fueron aclarando y finalmente las entrevistas terminaron siendo sinceras confesiones expuestas en un clima más amistoso que confesional que fue aprovechado para precisar, corroborar o contrastar algunos datos que se antojaban necesarios de acotar.

La historia re-reconstruida a partir de los datos , ordenados en términos cronológicos y en palabras más o menos del propio informante quien en lo sucesivo de forma ficticia para mantener la condición subrepticia, se denominará Dn. Silvestre, es de la siguiente manera [entre corchetes las aclaraciones que al investigador le parecieron oportunas]:

DESDE QUE ME ACUERDO JUNTO AL CHAPARRO.

Nací en el 52 de tatas indios, mi niñez... normal. Vivía con mi papá, mamá y hermanas. A mi papá siempre le gusto beber [alcohol], desde que me acuerdo toma. Conocí el chaparro desde que me acuerdo, porque mi papá lo consumía mucho y por que allegados a la casa lo elaboraban, mi papá no trabajaba el chaparro, él solo lo consumía. Sólo viendo, yo me estaba con ellos [los elaboradores de chaparro] durante todo el proceso una y otra y otra y otra vez, y así se me fue quedando; eso desde como de los diez años fuimos aprendiendo poníamos “purulitos” [perolitos] y cañitos y así empezamos...como en un juego de niños.

Desde pequeño mi papá me llevaba a trabajar en el campo, en la milpa; al principio entre 8 a 10 años sólo aprendiendo con la cuma, de 10 a 13 años ya era más duro [el papá le imponía más responsabilidad en la labranza con la cuma], y después, de 13 años en adelante ya tenia que sacar toda la tarea yo solo. Toda la vida desde pequeño con la cuma echando riata [trabajo duro], de trece años, me acuerdo yo, llegue a quince, dieciocho, veinte, y con la cuma, como antes no se usaban venenos,

en la milpa... y mi papá sembraba sus milpitas y así trabajando ya a los 20 años, como no nos daba descanso ni un día...no se podía descansar ningún día.

Cuando me empezaron a gustar las bichas [muchachas] sólo las veía porque no tenía tiempo para nada de eso y mi papá no permitía que perdiéramos el tiempo en eso y así me mantuve hasta los 19 o 20 años... entonces había una muchacha que me gustaba y yo quería tener algo con ella. Entonces nosotros, como mi tata no nos daba chance, entonces yo fui meditando, entonces yo dije para mañana voy a ver si... voy a echar riata todito el santo día... mire, me voy bien tempranito allá estaba amaneciendo [en el trabajo] y vine noche [hace alusión al hecho de haber trabajado durante todo el día y extenderse un poco hasta la noche] por que una tarea es lo más que se hacía en el día, entonces yo dije voy a hacer dos para que me quede el día de mañana,,,,,ja!! Mire, mi tata bravo por que quería que... [hace alusión a la pretensión del papá que siguiera trabajando el día siguiente en turno normal] no quería que... me dijo que me fuera a la mierda si ya no quería trabajar.

-Y la bicha?- Qué!! si yo no había ni siquiera hablado con ella, pero calculaba que al ir, algo me podía salir...pero mire esa fue mi salida; me safé [me escapé] como unos tres años, me fui con un cuñado a trabajar.

SIEMPRE ME HA TOCADO TRABAJAR DURO

Yo pensé mejorar y en algunas cosas lo hice, pero en otras ¡qué diablos!, me fui con el cuñado a trabajar, él negociaba, era chalateco el maytro, él trabajaba con cerdos, me fui a trabajar con él, ese trabajito lo cache yo pero como a “diferenciado” de colones a dólares, cuando se ganaban en las haciendas 12 a 10 de colón en quincena estoy hablando de un tiempo atrás en el tiempo que yo aprendí el oficio [fabricación de chaparro] [hace alusión a principios de los años 70] de donde este maytro me desprendía o escapaba hacia donde el que me enseñó el oficio [se refiere a la persona con la que afirmó o perfeccionó el oficio de chaparrero] este otro maytro me decía venite a ver esto y yo me iba a ver y ahí aprendí. El otro maytro [quien comerciaba con cerdos] me mandaba a pagar los impuestos [municipales] por el destace del cuche yo iba, como salía a su nombre le traía el comprobante, este maytro si me sacó el jugo [lo sobreexplotó], me jodia... [fig. Molestar, fastidiar.] Ganaba 7 colones a la semana, 14 me salía a los 15 días, pero no dejaba de trabajar hasta día domingo. A las dos de la mañana estaba en planta en el rastro guindando los animales, por que como destazaba, me iba con un galón así [hace referencia a un recipiente de mayor capacidad], jalaba el tocino, decía a freír el chicharrón, lo sacaba, a las 9, 9 y media de la noche tenía aquellos quintales de chicharrón, chicharrón frito, por que hasta 10, 15 animales destazaban. Nos íbamos a comprar animales... yo iba llegando a veces a las 4, 5 de la tarde...y a endurar la manteca en un perol así... sacando hasta 5, 8 latas de manteca, 4 latas lo menos, allí me pasaba 3 a 4 horas yo iba terminando como a las 9 de la noche, ¿cree que es poquito trabajo?;;

yo pase trabajando con él como tres años, “onde” [cuando] vi que me estaba quitando la vida... eso fue en el transcurso de los años 69, 70, 71 y parte del 72.

Ya en 1972 me volví para acá la cosa aquí no había cambiado nada, mi mamá cuidaba de la casa, mi papá trabajaba duro la tierra y tomaba todavía más, mis hermanas se acompañaron con gente de aquí mismo, vine aquí pero ya era independiente, tenía que trabajar, ya en el 72 trabajé solo, porque yo después trabajé... bien conseguía mis moneditas, andaba coyoteando con los cerditos, ganaba mis moneditas y así me ganaba la vida...

HE TENIDO MALA SUERTE CON LAS MUJERES...

Después tuve mi primera mujer, no era de aquí, era de Misata [poblado costero a unos 40km de la zona, fue poco tiempo, en eso le pegue un hijo, no más supo del embarazo no quiso saber nada de mí, yo quise hablar con ella y nunca pude, llegaba a visitarla y le llevaba cosas [víveres básicos de consumo] y no me recibía, se escondía; mientras tanto yo la esperaba un buen tiempo allí, “onde” me cansaba me venía para acá, le dejaba en la mesa las cosas que le llevaba. No se quiso dejar que la viera preñada después yo siempre fui a ver el niño pero casi no la veía, ella después se fue para la USA hoy hasta el cipote se ha llevado. Al cipote no lo reconocí en la alcaldía, no quiso ella, pero yo lo trate, el sabe todo eso, yo hablé con él en muchas ocasiones y él lo sabe todo.

Después me acompañe con otra mujer, yo he tenido mala suerte con las mujeres, sólo con esta es que no [la mujer actual], pero de allí...

Me ajunte con ella [la segunda mujer] y me decían que no lo hiciera, pero yo de necio lo hice aunque ella ya había tenido un marido que era...que andaba en malos pasos, pero a mí no me importo eso. Pero bueno, vivimos unos años y le pegue 2 cipotes a estos si yo los asenté. El final con ella fue... lo voy a contar: ya teníamos unos años de estar juntos, 3 años, no me acuerdo. Me empezaron a contar cosas... me decían que como que ella la veían platicar con el que había sido antes su marido, yo no les prestaba mucha atención, un poco que no quería creer [el cierto rumor del amante de su mujer].

Hasta que un día ella le dijo a ese hombre que mejor me matara (a machetazos)... y un día ahí vino, ya vivíamos aquí, allí [señala las bases de una casita destruida] entonces yo salí huyendo allí por todo eso y el baboso detrás, yo como pude llegué por todo eso, los potreros, hasta Sonsonate [a unos 15 km] y en eso me acorde de un amigo que tenía en el cuartel y me fui a meter al cuartel y casi me alcanza porque yo estaba platicando en la entrada con los soldados para que me dejaran entrar, que me comunicaran con este amigo que les digo en eso apareció él y allí se detuvo, se quedo esperándome. Este coronel que le digo "onde" le conté dice a reírse... ¡¡ay tá!! me salvo, me dijo que me quedara a dormir allí, que allí no se iba a ir a meter porque allí si no. Me quedé unos días allí [en el cuartel], ya cuando salí vine aquí de nuevo porque como él se había ido para allá [EEUU] en eso como tenía muchos que lo buscaban, yo creo que lo mataron no se por dónde. Con respecto a

ella no se quedó con él, si después de eso cuando vine aquí como sabía lo que había hecho ya no la hallé aquí, me dijeron por donde vivía pero yo ya no la busque más. Malía [mala] la mujer. Pero aún con todo eso, procreé con ella: Un niño y una niña, ya están grandes hoy, adultos , es más, la cipota tiene hijos ya. La mujer les ha dicho que yo no soy el tata, pero ellos saben... también he hablado con ellos y les he explicado, ellos están conscientes de lo que paso entre su mamá y yo.

Pase 5 años sólo por que no quería problemas. Mientras tanto fui dejando el comercio con cerditos y me dediqué un poco más al chaparro, en esos días era jodido para quien descubrían con sacaderas, teníamos a la de Hacienda y a la Guardia [Policía de Hacienda y Guardia Nacional, ambos cuerpos castrenses ahora extintos] era en los años finales de los setenta y principios de los ochenta.

Después me junte con ella, ella sí [la actual mujer que vive con él]. Tengo 19 años de estar con ella. Con ella tengo 4 cipotes, se fue uno, se fue uno así...[hace gesto como de vomitar] se le cayó, ese estaba de 2 meses, de 3 meses estaba, no se cuántos meses estaba ya el muñequito y se le cayó [“el muñequito” lo utiliza para: denominar la forma que tenía el feto, para explicar que él lo vió, lo apreció y que no fue en absoluto desatención de él] a saber como fue que se le vino.

Este niño que abortó fue el segundo, el primero es el que esta ahí, tiene 18 años y después esta éste [toca al niño que casualmente tiene a su lado quien teniendo apariencia de ser un niño de alrededor de 7 u 8 años, tiene 14, al respecto demostró que el niño padece de hipotiroidismo severo, no tratado o mal tratado] y después el

otro niño de unos 8 y la más chiquita, la niña de unos 6 años. Aquí estamos todos, la familia completa. A este cipote, al cipote grande no se le ha sacado DUI (Documento Único de Identidad) por que...[no concluye la idea verbalmente y gesticula como si no le han sacado el DUI por problemas económicos y/o de tiempo]; en cuanto al estudio del grande no ha podido ser, no por la economía hasta sexto tiene, yo quisiera que llegara ¡vaya! a bachillerato por que así ya puede conseguir un trabajito bueno pero así con sexto no. Que no ve que yo, yo sólo segundo grado hice, pero como a mi me ha gustado trabajar no he tenido problemas, pero aquellos eran tiempos distintos yo he trabajado y se salía favorable no había como hoy ladronismo, y cosas así como hoy. Fíjese que acaban de baliar a un muchacho que es de aquí y tiene casa y un taller en Santa Tecla, yo hago lástima del muchacho porque él es amigo mío y le metieron 7 balazos, todavía no está muerto, sigue en el hospital. La historia de la desgracia del hombre va más o menos así: Ósea que tenía un chero de maras trabajando en el taller de él y entonces a saber cómo fue... quizás por quererle dar al baboso [el ex marero] le dieron a él. Por lo menos esas son tal vez condiciones que... tal vez uno no se busca las cosas sino que uno por andar jalando gente que tal vez es malacate y tal vez por darle a él le cae a uno. Vaya esa es muerte que cómo decirle... no se espera que a él no le pueda suceder; hace poquito fue, el jueves parece, me da lástima.

“LOS OFICIOS FACHADA”

Cuando empecé con ella...después de algunos años se fue poniendo feo con lo de la guerra [guerra civil, década 80s] me metí a aprender otros oficios, ya estaba adelantado por que había visto bastante, pero bueno me metí y aprendí bien a eso de hacer ladrillos y tejas y también un poco la carpintería, pero para ésto se ocupa mucho, herramientas caras que había que comprar, así que prestadas me las arreglé y aprendí.

... ASÍ SE HACE CHAPARRO:

Con respecto a la bebida propiamente dicho: sólo se necesita hacer una serie de pasos y un buen material [materia prima], por que lo demás no quiere mucha ciencia, ahí sólo es tener los materiales [el equipo para el alambique] y paciencia.

Para hacer un chaparro bueno no es muy difícil, si se tiene paciencia, es de puro maíz, el de puro maíz no le duele la cabeza después de beberlo, pero al que le echan arroz, ese sí duele la cabeza; de tres atados (dulce solidificado poco procesado extraído del jugo de la caña de azúcar que se envuelve en farfolla o espata para su comercialización) le da una botella de chaparro. Voy a explicar, se prepara el maíz mojándolo y así se deja uno o dos días, el punto lo da el maíz cuando echa brotes [cuando germina la semilla] luego se pone a secar al sol, bien sequito tiene que estar, se echa el maíz a los cántaros, entonces se echa el agua a los cántaros, el dulce, pero las dos primeras aguas no sirven, se botan, ya la tercera

empieza a funcionar, olor a nuevo, a maíz nuevo es cuando ya está viejo y listo [el brebaje] ya tienen olor bueno, delicioso, el dulce se deja trabajar [fermentar], esta aguüita también se puede tomar, sólo que no es tan pegadora, es más suave, esta es la que se conoce como chicha, (Jackson 1973: 435) bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada y que se usa en América; pero entonces no se toma luego se trasega y se pone a hervir se pone el guaro a producir, se trabaja ya con fuego en hornilla, se usa leña, no cualquier leña, para sacar chaparro se usa leña de "tepemiste" [Nombre científico: *Poeppigia procera*. C. Presl.] Aunque esta madera que digo le da un sabor más fino a la bebida, ya para hacer chaparro para vender, no siempre se consigue esta madera y entonces se hace con la leña que haya.

Una vez que se echa [al cántaro], esta chicha, digamos, se sella el cántaro con lodo o con masa para tortillas, se le pone un tubo que sea de cobre, no es cualquier tubo, si se hace el tubo de otro material sale amarillo [el chaparro], tiene que ser de cobre para que salga claro, por el tubo va saliendo gotitas por gotitas, este guaro así, no se lo puede tomar, es malo las primeras dos o tres botellas se botan las demás aunque es el puro alcohol si le da tres botellas entonces uno hace cuatro botellas las diluye un poco, en cuatro botellas, ya a las demás que van saliendo sólo se van trasegando, hay quienes sólo lo van probando si pica o no pica, lo tiran al aire y se ve si cae o no cae; sino pica y cae al suelo, ya no sirve entonces se saca unas dos botellas más y se mezclan con la primeras botellas que se sacaron; porque la primeritas botellas que se sacaron esas no se pueden tomar por qué esas le queman la garganta.

VI. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.

A través de la recolección de la información con las entrevistas, se ha buscado reconstruir la realidad de la vida de “chaparrero” del sujeto entrevistado, esta reconstrucción sin duda ha aportado más información que la pretendida para con los objetivos de la investigación. No obstante, sirvió para plasmar un cuerpo de información en donde se encuentran holgadamente, aquellos aspectos que la investigación se planteó esclarecer y la condición tradicional del chaparro y su producción artesanal, y por otra parte la forma cómo es producida.

Con respecto al tercer objetivo, es decir, determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente suple la condición de apto para el consumo humano, como antes se dijo, las muestras fueron remitidas a un Laboratorio de análisis, por tanto, no se verificó el análisis de Laboratorio sino únicamente, la interpretación de los datos. Los datos, en este apartado presentados son la media aritmética de cada determinación; para la interpretación de los datos se procedió a compararlos con los rangos o niveles permitidos o aceptables que el CONACYT establece, ha emanado de éstos su condición de apto para el consumo humano.

Para el análisis e interpretación del relato o re-reconstrucción de la realidad de vida del chaparrero, se van detallando los significados o análisis siguiendo el orden del relato del propio chaparrero, sujeto de investigación, y además valiéndose de todos los datos recabados en el transcurso de la investigación, de manera que

algunas cosas se infieren tomando en cuenta datos que no han surgido directamente del relato que Dn. Silvestre reconstruyó:

SU NIÑEZ NORMAL Y EL CHAPARRO.

Hace un poco más de cincuenta años el informante, desde su niñez y conforme fue creciendo, tuvo que forjar su vida, vivirla, interactuar con los medios o recurso a los que tenía la posibilidad de acceder, con el medio ambiente, con su familia y con las personas que en su medio social hubiera que interactuar o relacionarse; así, para bien o para mal construyó su vida. Se vuelve ahora una labor del informante reconstruir en su memoria esa historia, historia que a su vez, a través de las entrevistas se logró capturar o más bien plasmar en forma escrita, no obstante haber en la mencionada reconstrucción, la influencia “interactual” del investigador, quien ha propendido a minimizar o desaparecer tal influencia.

Llama poderosamente la atención la visión del mundo infantil que Dn. Silvestre describe como normal: el papá alcohólico, los productores de chaparro vecinos y además amigos que le permitían ser testigo presencial del proceso de producción de la bebida; el evento de producción era llevado por los coetáneos de Dn. Silvestre, como no podía ser de otra manera, al mundo infantil de los juegos, de manera que la condición de ilegalidad o clandestinidad no era concebida por los niños como algo que los pudiera perjudicar; asimismo, el alcoholismo del padre es

una cosa “normal” ha dicho, tanto que eventualmente en años ulteriores, le llevaría a la muerte.

Explícitamente resentido pero, en actitud como si después de todo, al final fue bueno, reclama no haber tenido una niñez muy gozosa en tanto que el papá lo puso muy precozmente a trabajar, aunque parezca que se contradice al afirmar anteriormente que tuvo una “niñez normal”, realmente no lo es, en tanto que, esta consideración la hace ahora al abrigo de las condiciones y costumbres actuales, las cuales distan mucho de ser hoy lo que en aquella época eran. “A mis hijos en estas edades no los puedo poner a trabajar, además es prohibido...” parece no recordar resentir de aquellos momentos el trabajo precoz al que fue sometido, es más, el incorporarse a trabajar fue tomado, según parece como un acto en el que consumaba su aceptación como un individuo más en el grupo familiar y social en el que se desenvolvía y a él le fue gratificante; describe este acto quizá el paso decisivo de socialización, entendida esta como (Martin-Baró 1997:.115)“aquellos procesos psicosociales en los que el individuo se desarrolla históricamente como persona y como miembro de una sociedad”; o si se ve de forma individual, más psicologista, representa para Dn. Silvestre su socialización, es decir, “el proceso a través del cual los individuos adquieren aquellas habilidades necesarias para adaptarse y progresar en una determinada sociedad.”

SU CRIANZA FUE DIGNA.

El aspecto económico, factor social determinante, es descrito o más bien reconstruido como algo que no generó mayor impacto en su vida ni en la vida de su familia ya que: primero no eran una familia con costumbres ostentosas de vida, sino más bien, toda la familia vivía con lo necesario, pero dignamente, y segundo: todos, sin excepción fueron forjados para ser trabajadores razón por la cual nunca les faltó lo necesario. Al contextualizar esta situación se dejan ver dos aspectos concretos u objetivos: el papá es dueño de una parcelita pequeña y la cultiva siempre; y trabaja en toda suerte de actividades del campo afuera, es decir, trabajos aparte que algún ingreso pecuniario representarían; en cualquier caso su condición avezada al trabajo les reafirma a él y a su familia, en su mundo, la dignidad, la integridad; motivo por el cual Dn. Silvestre se ufana.

EL MOVIL DEL CRIMEN...

No como un ex abrupto de adolescente, sino como algo que fue reflexionado y analizado con antelación pero sin apartarse del “móvil del crimen”: una mujer, consigue la segregación de Dn. Silvestre de su familia; lo deplorable del asunto aquí disertado es que todo este punto de inflexión, por denominarlo de alguna manera, en la vida de este insigne chaparrero fue provocado por una mujer que nunca supo siquiera el papel que, sin tener conciencia de ello, desarrolló. “La bicha” le gustaba sobremanera, el trabajo excesivo que desarrollaba le consumía el tiempo, invertir

tiempo en mujeres era, según el papá un desperdicio de tiempo, un allegado de confianza que le plantea la posibilidad de irse a probar nuevos horizontes, Dn. Silvestre es ya un adulto joven con miras a dejar “el nido”; dadas esas condiciones, en el contexto que en ese momento, la vida le dibujaba, toma la decisión de dejar “el nido” y no por mujer alguna, ya que parece que el papel de esta mujer fue únicamente ser “la gota que derramó el vaso”, no tuvo ningún impacto sentimental, no se había hecho mayores ilusiones sentimentales con la muchacha, ella sirvió para replantearse la vida y decir: basta y así, decide “cortarse la coleta” y embarcarse en un cambio de vida.

Según parece, la condición concreta de Dn. Silvestre no cambió sustantivamente con la desvinculación de sus padres y hermanas ya que los recursos, la situación general de vida siempre fue la misma, o cuando más sólo levemente distinta; los cambios fueron de otra índole, fueron estímulos psicológicos que consiguieron renovarlo como hombre y como miembro de una sociedad tal: con una sensación de mayor libertad, ahora responsable directo de labores que por novedosas, parecían más sufribles; la lejanía de su familia, en este sentido, cabe aquí aclarar que Dn.Silvestre trabajaba con el “cuñado” en San Salvador y Chalatenango lo cual supone una lejanía considerable con respecto a su casa; actualmente viajar desde Chalatenango hacia San Salvador y luego a Izalco, Sonsonate es una cosa que por tardado, demorará unas seis horas de un día desplazándose en medio de transporte público, concretamente autobús; pero hay que contextualizar esas mismas ciudades hacia los años 1969, 1970, 1971 y 1972 con una red vial deplorable,

funcionaban entonces los trenes, entonces el transporte público era, con respecto a la actualidad, mucho más lento, de ahí que ese viaje podía ser de hasta dos días y representaba irse a vivir “muy lejos”.

El significado de la aseveración de Dn. Silvestre que dice: “Me fui con el cuñado a trabajar” terminó resultando o resolviéndose de la siguiente manera: el hecho concreto es que para cuando el se va con el “cuñado” este individuo no estaba ni casado, ni amancebado con ninguna de sus hermanas, únicamente tuvo “el cuñado” un episodio que no paso de ser un encuentro furtivo con una de sus hermanas , esta expresión: “mi cuñado” es una forma digna de explicar su nexo con este individuo, por lo demás desconocido, y por otro lado, una forma de explicar buenamente la deferencia de este desconocido para con él, de manera que para Dn. Silvestre es difícil explicar el nexo real, ya que supone la falta de decoro de la hermana, hace suyo el incidente indecoroso y así, lo trata de remediar, dejando constancia en la reconstrucción de su realidad: “Me fui con el cuñado a trabajar”

Un rasgo característico de su personalidad que se ve manifiesto en todo el transcurrir de su vida y que además la ha determinado: su condición de emprendedor. Una vez más encuentra en la producción de chaparro una posible actividad a la cual poder dedicarse y empieza a perfeccionar su arte de fabricación de chaparro, en tiempos que, conseguía robar de su responsabilidad laboral para con el comerciante de cerdos.

En su vivencia extra sonsonateca de tres años, aprendió el negocio del comercio con cerdos, es decir, la compra-venta de cerdos y la comercialización de los subproductos obtenidos del destace de los mismos (chicharrones y manteca), según expone, productos muy bien demandados en esos tiempos, y además, perfeccionar su arte de chaparrero.

Don Silvestre de vuelta en el lugar donde había nacido y crecido, su familia estaba ahora cambiada: sus hermanas se habían acompañado con auténticos cuñados de la misma zona, se había exacerbado el consumo de alcohol por parte del papá, él no dependía económicamente más de su papá; emprende en Sonsonate el oficio aprendido, comerciar con cerdos y sus subproductos, este comercio esta dentro de la ley pero no abandona el ejercicio de producción y de comercialización de chaparro e inicia la empresa clandestina.

¿LO MARGINARON POR SER INDIO?

Como residuo de su vida anterior de fuera de la localidad, conviene una relación marital con una mujer que había conocido en su andar de comerciante de cerdos. Con esta primera mujer procrea un niño que por algún motivo la madre no quiso que Dn. Silvestre lo asentara en el registro de la familia como padre del infante, allende el interés e insistencia por parte de él; ahora ambos, la señora y el hijo viven en EEUU y no mantienen ninguna comunicación. Desde un principio Dn.

Silvestre busca ser un padre y marido responsable, este significado se deja inferir por:

- a) Su constancia en el acercamiento a ella.
- b) Su constancia en la intención de mostrársele a la madre de su hijo como alguien que le proveería y respaldaría y,
- c) Su disposición e insistencia por al menos reconocer legalmente al hijo; en un dialogo “extraentrevistual” responde a la pregunta de por qué esta señora quiso que él no le viera ni embarazada: “quizás por que como yo soy indio de los propios de aquí” y en actitud enorgullecida que podría ser: “soy indio, pero digno”, se mantuvo constantemente haciendo presencia por años hasta tener la certeza de que su hijo supiera la realidad de su paternidad.

Del segundo “fracaso marital” resultaron dos hijos, los cuales reconoció en el registro civil, en este caso si reconoce culpa de la cesación de la relación ya que aquí fue donde sufrió el intento de homicidio que logro sortear con la ayuda de un amigo militar; después de este incidente la mamá de los niños procura borrar en sus hijos la idea de quién es el padre de ellos. Esta segunda mujer nativa de la misma localidad, representa un intento por demostrar y demostrarse su rectitud marital: doméstica y romántica; y como para no dejar dudas, lo insinúa, “es que ella ya había tenido marido... que andaba en malos pasos, pero a mí no me importo eso.” Una vez más la madre no quiere que los hijos sepan quien es su padre, ahora solo insinúa como

posible motivo o causa, su condición de indio; una vez más en actitud indignada se da a la tarea de aclararle a sus hijos la verdad sobre su paternidad y además los motivos que, producto del comportamiento de la madre, lo llevaron a él a abandonar el hogar, y con él a sus hijos. En la percepción del mundo de Dn. Silvestre existe la creencia sustentada o no, de ser víctima de racismo [por su condición de indio nativo], si bien no es una forma aguda, si de maneras sutiles pero que él nota y reciente.

Esta claro que nuestro sujeto de estudio, respondiendo a sus experiencias, hace una asociación un tanto fatalista “Mujer = Problemas”. Sin embargo, igualmente claro es que su mujer actual, lo ha convencido de lo contrario, ha encontrado solaz.

Con respecto a sus actividades monetarias desiste del comercio porcino y emprende la empresa que, según parece llevará hasta el fin de sus días: la producción de chaparro; y curiosamente lo hace, según lo reconstruye, en momentos que “era jodido,” por la persecución paroxística que sufrían los productores de la bebida en esos tiempos. Para contextualizarlo, por una parte el comercio porcino era sin duda ajetreado y menos rentable y por otra parte, la producción de chaparro era, aunque clandestina, relativamente fácil, gozaba de buen mercado, y además podía incluso realizarse en las cuevas rocosas ubicadas al sur de la zona. El significado de dedicarse a ultranza a la producción de chaparro: el pragmatismo, le conviene económicamente; y lo exterioriza en una conversación extra-entrevista, responde al respecto: “para hacer chirlicas” [dinero].

POR FIN DEMOSTRÓ SER UN MARIDO Y UN PADRE COMPETENTE.

“Su mujer actual” es la persona con quien él ha conseguido tener estabilidad sentimental por mucho tiempo (19 años) y en la actualidad parece que sigue en similares circunstancias familiares. Con ella ha demostrado a la sociedad y por supuesto, a él mismo su recta competencia marital:

Con el primer hijo procreado con “Su mujer actual”, un individuo de 18 años, delgado que mostró un comportamiento sumiso y abstraído en lo que escuchaba en unos audífonos de un radio portátil, más bien maltrecho y, atento cuando así lo solicitaba la circunstancia; con una escolaridad de sexto grado que Dn. Silvestre atribuye a su “imposibilidad” económica, escolaridad que resiente y que anhela poder darle hasta bachillerato para que pueda trabajar bienamente. Deja entrever, en alusión al hijo, lo que él piensa de la situación económica actual y el estudio, él cree que en sus tiempos de juventud no era tan necesario estudiar por que bastaba con que las personas fueran trabajadoras, en el sentido de no hacerle ascos a ningún tipo de trabajo que se les pusiera por delante, así se lograba salir adelante con las necesidades económicas; pero en la actualidad, es más necesario estudiar para lograr un trabajo donde no haya tanta exposición a los flagelos sociales que se han agudizado [esta disertación económica es digna de cualquier analista social de prestigio].

Su segundo hijo: “se le vino”, un aborto, según parece. Si se toma como definición de aborto (Mishel 1999: 403) “interrupción de un embarazo antes de 20

semanas de gestación calculadas desde la fecha del inicio de la última menstruación”, no se tiene la suficiente información como para hacer la aseveración, sin embargo a partir del testimonio que refiere que “no se cuántos meses estaba ya el muñequito” e hizo una señal con la mano que no supera la longitud de la misma, es decir, unos 20 cms., luego, se sabe que, (Tortora 2000: 1045)“entre 20 a 25 cms es la longitud del feto a las 20 semanas” se puede inferir entonces que efectivamente fue un aborto cuya etiología quedará irremediablemente en el olvido.

El tercer hijo un chico con apariencia de tener unos 7 años de edad, pero tiene 14 años. El niño padece de hipotiroidismo severo esta afirmación es sustentada por una serie de documentos oficiales del Hospital Nacional de Niños Benjamín Bloom. San Salvador, El Salvador, donde se confirma el padecimiento. Dn. Silvestre es el responsable de llevar al niño a todas las consultas médicas que en el Hospital le programan, no siempre las cumple (dice la madre) por lo que no tiene controlada la enfermedad; hay que tener en cuenta que es una enfermedad que se muestra en algunos casos, difícil de controlar.

El cuarto y quinto hijos sin mayores aspectos que referir sino únicamente el sexo masculino el cuarto y femenino el benjamín.

VII. CONCLUSIONES

Se busca en las siguientes disertaciones exponer de forma general y resoluta lo que fue encontrado como resultado de la investigación, así como también, la solución o respuesta a los problemas planteados en la misma

Se desprenden de las aseveraciones de Dn. Silvestre:

La producción de chaparro para él es algo que no dejará de hacer, porque le supone ingresos medianamente buenos, pero en sus condiciones concretas de vida no puede pasar por alto el aspecto de ilegalidad que representa la producción de la bebida, entonces como respuesta a la situación debe buscar estrategias de clandestinidad que logren perpetuar su actividad, así, debe buscar “oficios de fachada”: hacer tejas, ladrillos y la carpintería o más actualmente, la agricultura.

Su personalidad emprendedora y responsable para con su familia le obliga a prever posibles situaciones negativas, y toma la decisión de aprender nuevos oficios que logren disimular de mejor manera su actividad clandestina

El desarrollo de la vida marital (para ponerle un nombre) de Dn. Silvestre reporta como hechos concretos 3 mujeres y 8 hijos, de los cuales 4 se están criando junto a él; dice haber tenido mala suerte en el amor; sin tener mayor detalle de los casos anteriores que permitan inferir algo respecto a esas relaciones, sólo se tienen datos de su relación con la mujer actual, lo observado del trato para con ella parece ser razonablemente apegado a los cánones actuales, sin llegar a ser una expresión viva del “snob” de la teoría de género actual. Como acuerdo tácito entre él y “su

mujer”, deja inferir, convinieron desde el principio la división social del trabajo, de manera que tienen las tareas divididas: la madre se encarga de las actividades domésticas a las que él ayuda sólo discretamente y por su parte la provisión de alimento, seguridad, necesidades pecuniarias en general y la salud de los niños es responsabilidad de él, con la discreta ayuda de la mamá.

Finalmente, como se detallaba en la planificación de esta investigación, los objetivos planteados fueron alcanzados holgadamente dentro de la reconstrucción de la vida del chaparrero, así se puede afirmar con amplio margen de validez y seguridad, lo siguiente:

1. Con respecto al objetivo que reza: Precisar el procedimiento utilizado en la producción de chaparro:

- a) Se prepara el maíz mojándolo y así se deja uno o dos días, el punto lo da el maíz cuando germina.
- b) Luego se pone a secar al sol, debe de estar completamente seco.
- c) Se echa a los cántaros el maíz, el agua y el dulce [en proporciones de 100lbs., 50 lts., y 50 atados de dulce de panela, respectivamente]. Se botan las dos primeras aguas, ya la tercera empieza a funcionar, olor a nuevo es el indicador de ya estar listo.
- d) El liquido producido día con día se denomina chicha, este liquido se trasiega a otro recipiente y se pone a hervir, se

trabaja ya con fuego en hornilla, de la siguiente manera: se sella el cántaro con lodo o con masa, se le pone un tubo que sea de cobre y así va saliendo gota a gota ,el chaparro de color transparente

- e) Las primeras dos o tres botellas se botan, las botellas cuarta, quinta, sexta y séptima se diluyen con una botella de agua, ya las demás que van saliendo sólo se van trasegando.
- f) El control de calidad lo establecen el sabor, que pique y la volatilidad, que al lanzarlo al aire no caiga al suelo o caiga muy poco. Cuando ya no tenga estas características el chaparro destilado, se habrá acabado el montaje y se tiene que botar todo empezar de nuevo.

NOTA: Con cada día que se saca del cántaro la chicha, se vuelve a llenar con agua y dulce a razón de un litro de agua por cada atado de dulce

2. Respecto de la condición de artesanía tradicional a ser demostrada en este estudio; la calidad de artesanía queda muy bien descrita cuando se describe la forma de elaborar la bebida y por otra parte, los “toques de sabor” que el informante le pone en el proceso de preparación de la bebida; ateniéndose a la definición de artesanía que dice “Modernamente se distingue con este nombre al que hace por su cuenta objetos de uso doméstico imprimiéndoles un sello personal, artesanía que según lo expone el chaparrero va más allá del sabor con

“sello personal”, en el sentido que además, prepara chaparro para fines rituales que son utilizados por su guía espiritual, para uso con las parturientas, para distintas enfermedades, etc.

De manera que, con todo lo anterior, se puede convenientemente inferir la condición de artesano del sujeto de investigación con respecto a la producción de chaparro y por tanto, la condición de artesanía al chaparro.

La condición de tradicional, que ampliamente cumple el chaparro, se puede deducir a partir de la re-reconstrucción de la realidad del sujeto de investigación; se define a continuación el concepto de tradición para demostrar tal condición o rasgo del cual el chaparro, es poseedor (Abbagnano 1998: 1146) “La herencia cultural, esto es, la transmisión de técnicas y creencias de una a otra generación. En el dominio de la filosofía apelar a la tradición implica el reconocimiento de la verdad de la tradición misma. Desde este punto de vista, la tradición, resulta una garantía de verdad y, a veces, la única garantía posible”. El sujeto de investigación conoce del oficio desde que tiene memoria, su padre era asiduo consumidor de la bebida, si bien no le fue heredado de sus padres, si logró aprender de amigos o allegados a la familia la forma o manera de producirlo, va incluida en esta herencia el aspecto que hace referencia a la forma en que, el sujeto de investigación, concibe o entiende al chaparro y su consumo. La tradición de la producción y comercialización del chaparro, aunque ante las leyes establecidas constituya un delito, para el chaparrero no es una cosa a ser tomada en cuenta, al inquirirle sobre la legalidad de la bebida dice: “como siempre así ha

...”, es decir, también la ilegalidad y por tanto la clandestinidad de la bebida son **tradición**, por lo menos desde la época colonial.

- Finalmente, con respecto a la condición de apto para el consumo humano, los resultados muestran lo siguiente:

**RESULTADOS QUIMICOS DE TRES MUESTRAS DEL CHAPARRO
ELABORADO POR SUJETO DE LA INVESTIGACION**

DETERMIMACION	RESULTADOS DE LAS MUESTRAS (MEDIA ARITMETICA)	RANGOS ACEPTADOS CONACYT
Contenido de alcohol % alc.vol a 20° C	40	30 - 45
Suma congenerees diferentes de alcohol etílico y metílico en mg por 100ml de alcohol	18.9	0 - 50
Metanol en mg por 100ml de alcohol anhidro	4.5	0 – 10.0
Extracto seco en gramos por litro de producto	59	0 - 150

Fuente: Reportes de laboratorio realizados para este estudio.

Como puede verse en ningún caso los rangos de concentración de las distintas sustancias indagadas son fuera de los estándares de ley que establece el estado; por otra parte, los años o décadas de consumo y su respectiva producción dictan acerca de la muy positiva condición de apto para el consumo humano, ya que a través de los años esta bebida ha tenido un uso o consumo grande y consistente, podría decirse tradicional, y en este sentido la población consumidora no reporta nada adverso relacionado a “lo no apto para el consumo humano, es más bien el poder económico dueño del comercio de bebidas alcohólicas el que deja ver a través de los medios de comunicación esa condición de no apto para el consumo humano; quizás el mejor argumento en contra de esa información pregonada de no apto para el consumo humano sea lo que del diccionario se extrae acerca de... la tradición, resulta una garantía de verdad y, a veces, la única garantía posible...”

Hechas todas las disertaciones y tomando en cuenta que inducir, según la Real Academia Española, hace referencia a “ascender lógicamente el entendimiento desde el conocimiento de los fenómenos, hechos o casos, a la ley o principio que virtualmente los contiene o que se efectúa en todos ellos uniformemente”; el caso aquí estudiado, respecto a los objetivos previamente fijados, expone fehacientemente

La forma artesanal de producción de la bebida,

La condición de tradición artesanal y

La condición de apto para el consumo humano;

Luego, inducir, ascender lógicamente en el entendimiento, lleva irremediablemente a plantearse como hipótesis si todos o, cuando menos la absoluta mayoría, de los chaparreros salvadoreños cumplen con sus productos, las mismas características que han sido descritas o evidenciadas respecto a las condiciones de artesanidad, tradición y de apto para el consumo humano que goza la bebida producida por el Dn. Silvestre de esta historia. Esta hipótesis es sustentable tomando en cuenta que todos los productores de chaparro en el país viven en la clandestinidad a propósito de su artesanía, por lo que no tienen manera de industrializar la producción así como no pueden comercializar legalmente la bebida.

VIII. BIBLIOGRAFÍA.

1. ABBAGNANO, N. (1998). Diccionario de Filosofía. México: Fondo de Cultura Económica.
2. ARIAS, J. (2002). Anastasio Aquino. Héroe Nacional. Tomado de Martínez Peñate, Oscar. El Salvador. Historia General. . El Salvador. C.A.: Editorial Nuevo Enfoque.
3. AYALA, S. (21 de agosto de 2001). Alcaldía clausuró prostíbulos. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
4. AYALA, S. (23 de agosto de 2001). Chalatenango. Alcaldía y PNC tras licor clandestino. Controlar la fabricación y venta del licor conocido popularmente como “chaparro” es la prioridad de las autoridades al sureste de Chalatenango. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
5. AYALA, S. (07 de octubre de 2002). Habitantes denunciaron escándalos. PNC destruyó “chaparreras”. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
6. AYALA, S. (07 de octubre de 2003). Denuncia ciudadana ubicó al fabricante. Decomisan barriles de licor clandestino. El fabricante del producto se defendió asegurando que lo hacía por falta de trabajo. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
7. AYALA, S. (24 de mayo de 2004). Chalatenango. Olvidaron que son salvadoreños. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
8. AYALA, S. (21 de junio de 2004). Bebida que no has de beber... Autoridades destruyeron “chaparro” decomisado. Chalatenango. El licor clandestino puede causar graves enfermedades. El Diario de Hoy. El país. El Salvador.

9. CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT). Norma salvadoreña. Bebidas alcohólicas. bebidas alcohólicas destiladas. aguardientes. NSO 67.16.01:01
10. GALINDO, C. (1998). Técnicas de Investigación en Sociedad, Cultura y Comunicación. México: Edit. Miguel Ángel Calderón Reyes.
11. GERGEN, K. (1998). La Psicología social como historia. España: Ed. Anthropos.
12. GORTARI, Eli de (1972). Introducción a la Lógica Dialéctica. México: Fondo de Cultura Económica.
13. DICCIONARIO LÉXICO HISPANO. (1973). México: Jackson W.M. Inc.
14. MALDONADO, V. (01 de agosto de 2000). Izalco organiza sus primeras fiestas patronales. Del 4 al 15 de agosto, los Izalqueños fundirán sus tradiciones indígenas y católicas. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
15. MARTÍN-BARÓ, I. (1976). Psicología del campesino salvadoreño. En Martín-Baró I. compilador. Psicología, Ciencia y Conciencia. El Salvador: UCA Editores.
16. MARTÍN-BARÓ, I. (1997). Acción e Ideología. Psicología social desde Centroamérica.(8ava ed.). El Salvador: UCA Editores.
17. MARTÍNEZ, M. (31 de marzo de 2003). Hallan cadáver de ingeniero dentro de baúl de vehículo. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
18. MAZARIEGO, E. (2005). Aproximación a la Representación Social del Chaparro. Una bebida Tradicional Salvadoreña. Acción académica: Metodología y Teoría Social. Universidad de El Salvador. El Salvador.
19. MEJÍA J. (01 de marzo de 2005). San Vicente. Millares de turistas llegaron a conocer y adquirir productos. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.

20. MELGAR, E. (2003). Navegación prehispánica y la ruta del maíz. Colombia: Instituto Colombiano para el desarrollo de la ciencia y la tecnología.
21. MISHHELL, D., STENCHEVER, M., DROEGEMUELLER, W. Y HERBSTAL, A. (1999). Tratado de Ginecología. (3ª.ed.). España: Harcourt Brace.
22. MONTALVO, L. (30 de septiembre de 2001) Y sonó de pronto una orquesta... El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.
23. PARDO O (2004). Las chichas en el Chile precolombino.(Basado en una trabajo presentado en el XII Congreso Ítalo-Latinoamericano de Etnomedicina "Nuno Álvares Pereira" (Río de Janeiro, Brasil, 8-12 de Septiembre 2003). Chloris Chilensis Año 7 N° 2. URL: <http://www.chlorischile.cl>. 2004.
24. RAVE, E. (2001). Prevención de adicciones. Bebidas autóctonas argentinas.). Argentina. Consejo Nacional de Investigaciones científicas y técnicas (Conicet)
25. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (1990). Diccionario de Autoridades. edición facsímil año: 1726. tomo A-C pag.314. España: Ed. Gredos.
26. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (1990). Diccionario de Autoridades. edición facsímil año: 1726. tomo C-Ñ pag.608. España: Ed. Gredos.
27. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2005). Diccionario de la lengua española. España: edición electrónica.
28. REFORMAS A LA LEY REGULADORA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALCOHOL Y DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS. (2004). publicado en diario oficial tomo 365. decreto n° 543. El Salvador.
29. REYES, A. (09 de mayo de 2000). Tras la historia salvadoreña. El Diario de Hoy. Vértice. El Salvador.
30. RIVAS, V. (06 de junio de 2002). PNC realiza “Ciudad segura 4” en la capital. Redada en operativo relámpago. El Diario de Hoy. Nacionales. El Salvador.

31. RUIZ O.J. e ISPIZÚA M. (1989). La descodificación de la vida cotidiana. Métodos de Investigación Cualitativa. España: Universidad de Deusto. Bilbao.
32. SCHWARTZ, H. y JACOBS, J. (1984). Sociología Cualitativa. Método para la reconstrucción de la realidad. México: Editorial Trillas.
33. TORTORA, G. Y GRABOWSKI, S. (2002). Principios de Anatomía y Fisiología. Mexico: Oxford University Press.

ANEXO

Plan de trabajo de investigacion.

Protocolo de investigacion.

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES.
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES.
“Licenciado Gerardo Iraheta Rosales”

**LA PRODUCCION ARTESANAL DE CHAPARRO Y SU
CONDICION PARA EL CONSUMO HUMANO EN UNA “SACADERA” EN
EL MUNICIPIO DE IZALCO.**

EDWIN MAZARIEGO FLORES.

COSTO: \$ 2940.00

PLAN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE
TESIS PRESENTADA PARA OPTAR A LA MAESTRÍA EN MÉTODOS
Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL.

DICIEMBRE DEL 2005.

SAN SALVADOR

EL SALVADOR

CENTRO AMÉRICA

INDICE.

CONTENIDO	PAGINA
I- INTRODUCCION.....	3
II- DIAGNOSTICO DEL PROBLEMA.....	4
III- OBJETIVOS.....	8
IV- JUSTIFICACIÓN.....	9
V- METAS.....	11
VI- ESTRATEGIAS.....	12
VII- POLÍTICAS.....	13
VIII- PRESUPUESTO.....	14
IX- CRONOGRAMA.....	15
X- REFERENCIAS / BIBLIOGRAFÍA.....	16

I. INTRODUCCION.

En este documento se detallan los primeros aspectos de planificación de una investigación que pretende ser el estudio de tesis de graduación para optar al postgrado de “Maestría en Métodos y Técnicas de Investigación Social”; para conseguir lo más cercano posible la condición de **resultados científicos**, y para citar a (Bunge 1996: 53) “debemos ser capaces de enumerar las operaciones (empíricas o racionales) por las cuales es verificables (confirmables o disconfirmable) de una manera objetiva al menos en principio” los resultados a ser obtenidos.

Este estudio, titulado “la producción artesanal de chaparro y su condición de apto para el consumo humano de dos “sacaderas” en el municipio de Izalco”, pretende “inmersar” en el mundo de clandestinidad de un grupo social perseguido, pobre e incomprendido, que pervive aun en estos tiempos, sobreponiéndose de generación en generación a las distintas situaciones desfavorables sufridas con el transcurso del tiempo; lo anterior expresado plantea tácitamente romper barreras de desconfianza, reticencias, plantea “empatizar” de tal manera que se consiga medianamente describir desde dentro, esa producción artesanal de la bebida que bien puede ser el licor salvadoreño por tradición.

Otro aspecto perseguido en este estudio de tesis es demostrar la condición de apto o no apto para el consumo humano, y esto para responder a una “campana”, por decirlo de una manera, difundida por los medios de comunicación en la cual se plantea que esta bebida es tóxica y por tanto “**no apta**” para el consumo humano, allende los siglos de uso o consumo de la bebida.

Finalmente, este documento es el plan de trabajo de la investigación y como tal, detalla un esbozo o primer acercamiento al problema, la importancia que representa plantearse e investigarlo; las estrategias y políticas que en general regirán la ejecución de lo planificado, y además, la fuente de los costes, producto de la ejecución y un cronograma de actividades.

II. DIAGNOSTICO DEL PROBLEMA.

Inicialmente, el tema: “la producción artesanal de chaparro y su condición de apto para el consumo humano de dos “sacaderas” en el municipio de Izalco”, exige precisar varias ideas, así, se entenderá por chaparro, la bebida alcohólica producida artesanalmente en El Salvador a partir de la fermentación de los granos desecados de maíz (*Zea maíz*) y posterior destilación del mosto resultado de la fermentación; con respecto a la condición de apto para el consumo humano, se refiere a una condición legal prescrita por el estado de El Salvador a través del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con la cual se han de regir toda bebida con contenido alcohólico destinada para consumo humano; y además el término “sacadera,” el cual se refiere al lugar preciso donde se colocan los instrumentos necesarios para la construcción del alambique donde ha de destilarse el mosto fermentado día con día, de ahí que al *sacar* día con día una cierta cantidad de chaparro, toma por extensión el nombre de “sacadera”. Con las precisiones terminológicas hechas anteriormente se podrá ahora pasar a hacer un esbozo del problema.

En la actualidad, se ha podido constatar a través del acercamiento de “sondeo” a productores de la bebida en distintos sitios del país, que la producción de chaparro es una actividad realizada manualmente por una persona, ayudada únicamente en ocasiones, por familiares o amigos; y en ningún caso la producción, es decir el volumen de producción, excede las 50 botellas aproximadamente (de 750 ml.) al día durante uno a tres meses (15). Esta producción decididamente **artesanal** parece haberse perpetuado de generación en generación desde hace mucho tiempo, la referencia más antigua encontrada para esta investigación data de principios del siglo XIX (Arias 2002: 217). Así, al observar los hechos anteriormente descritos desde una perspectiva social, como un fenómeno social, se puede ver un *grupo social* que vive de la producción y/o comercialización de esta bebida y un *grupo social* que consume la bebida producida, los consumidores de chaparro.

Por otra parte, según parece, el chaparro como bebida para el consumo humano nunca ha tenido vida social dentro de “la legalidad”, incluso desde la época colonial, la corona española legisla en contra de la producción de bebidas alcohólicas, como puede verse en la referencia siguiente: “las autoridades españolas toman medidas restrictivas para “conservar el orden”, en 1658 el oidor de Lima prohibió la fabricación, venta y distribución de bebidas alcohólicas, un siglo más tarde el Rey Fernando VI extiende la prohibición al reino de Nueva Granada y México” (Rave 2001:1), la recensión anterior demuestra la ilegalidad de las bebidas alcohólicas artesanales únicamente, ya que por otra parte, en el mismo documento, nos encontramos con que “la ley 18 de las indias occidentales autoriza a los dueños de viñedos a producir vinos a cambio de destinar 2% de las ganancias a la corona”, a esta ley NO se puede amparar, según parece, el chaparro. Prácticamente así queda escrita, desde entonces hasta la fecha, la legalidad de las bebidas espirituosas destiladas, particularmente del ahora denominado chaparro; esta condición legal es, como puede verse, desde antes de la formación del estado de la República de El Salvador, y con la constitución de la República de El Salvador en la primera mitad del siglo XIX, la condición de legalidad no tiene cambios sustantivos: la producción de chaparro constituye un delito punible.

Las instituciones estatales encargadas de la persecución del delito siempre han tenido un protagonismo significativo en la investigación, persecución e incluso en las penas que, sino oficialmente, de hecho se aplican a las personas que producen, comercializan o consumen esta bebida artesanal. Se puede decir que hasta antes de la formación de la Policía Nacional Civil, al cuerpo de seguridad que le correspondía el asunto de la fiscalización de la producción clandestina de bebidas alcohólicas era la hoy extinta, Policía de Hacienda quienes con dispensa de tramites judiciales y apegamiento a derecho, juzgaban y sentenciaban a los presuntos transgresores de la ley; en estas condiciones, al margen de la ley y al arbitrio del jefe policial de turno, se consumaban, por parte del cuerpo castrense, categóricas violaciones a los derechos humanos. Sin embargo, es de conocimiento popular que no era únicamente la Policía de Hacienda la que cometía tales delitos, sino también los demás cuerpos de seguridad, es decir, Guardia Nacional, Policía Nacional, etc. Los castigos de

conocimiento popular más conocidos, quizá sean: las palizas y el desfile por las calles del pueblo en cuestión, cargando los recipientes e instrumentos del alambique, a aquellos que encontraran culpables del mencionado hecho delictivo.

En la actualidad, las medidas punitivas en torno a la producción y comercialización del chaparro han cambiado, en general es un delito leve que es excarcelable, la actual Policía Nacional Civil (PNC) tiene una división encargada de este tipo de delitos: la división de Finanzas, es a este cuerpo que se remiten a los individuos encontrados en sospecha o comisión del delito y, lo punitivo del delito está inclinado a la comercialización de la bebida, quitando el énfasis a la producción y el consumo. La principal estrategia utilizada en la actualidad para disuadir a la población del consumo de la bebida es el desprestigio al que está sometido el chaparro a través de los medios de comunicación, entre los que se puede mencionar: Ayala (21 de agosto de 2001) la asociación con la prostitución; Ayala (23 de agosto de 2001) con asesinatos; Ayala (2002) con la disgregación familiar; (Ayala, 2002; Rivas, 2002) las maras o pandillas; (Ayala 21 de agosto de 2001; Ayala 2002; Rivas, 2002) la delincuencia común y finalmente lo que es peor,(Ayala 21 de junio de 2004) la asociación del chaparro con un licor adulterado con metanol (un alcohol tóxico para el humano); Por ignorancia o por malicia, los medios de comunicación han asociado al chaparro, con un licor adulterado con metanol que se comercializó y generó un alto índice de morbimortalidad en pobladores, principalmente en los departamentos de Sonsonate y La Libertad. No obstante, este licor adulterado fue vendido en los mismos envases donde distribuyen sus productos, los expendios de bebidas alcohólicas legalmente establecidos.

En resumen se puede decir que por una parte está la producción de la bebida(chaparro) y, alrededor de ésta, la tradición artesanal aprendida de generación en generación a través de los años, los factores sociales que determinaron en el pasado a los individuos para dedicarse a esa actividad ilegal, los factores sociales que determinan en la actualidad esta práctica artesanal, la forma de preparar la bebida y sus distintas variantes, la condición de apto para el consumo humano, la campaña de desprestigio generada por los medios de comunicación, los intereses económicos que

se persiguen, es decir, a quiénes afecta y a quiénes beneficia la producción de chaparro y subsecuentemente de qué lado está el poder político y social.

Mas allá de las causas intrínsecas y extrínsecas que inducen o condicionan, por una parte, a los productores y comercializadores de chaparro, y por otra parte, al estado y su forma de legislar, procesar y administrar en general ese tipo de delito o falta, se encuentra el problema concreto: la tradición de producir chaparro, pero esto no ha de ser visto como una costumbre exacerbada, como un pasatiempo, sino las reales y concretas condiciones de vida determinan, dictan a los productores de la bebida dedicarse a la fabricación de chaparro como una necesidad para vivir y pervivir con su familia.

Conocer esta tradición clandestina de preparar chaparro, sus formas de producción, sus estrategias, los cuidados especiales que hay que tener, las cantidades y volúmenes de bebida a ser producida, las estrategias de comercialización, representa un invaluable acercamiento a una tradición tan clandestina como inveterada y muy poco estudiada. Además conocer cuánto de cierto hay en las aseveraciones hechas o popularizadas que dicen que la bebida llamada chaparro, no es apta para el consumo humano y más aun, es fuertemente tóxica; contrariando al tiempo, a décadas o siglos de producción que han demostrado, cuando menos, la falsedad de la etiqueta de fuertemente tóxico.

III. OBJETIVOS.

- Precisar el procedimiento tradicional utilizado en la producción de chaparro.
- Determinar del chaparro su condición de tradición artesanal.
- Determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente suple la condición de apto para el consumo humano.

IV. JUSTIFICACION.

En esta investigación se busca reseñar o recrear la condición de tradicionalidad que contiene el fenómeno social constituido por la producción artesanal de chaparro como bebida destinada para el consumo humano, lo cual representará un **aporte** fiable cognoscitivo ante el rumor preconizado de ser una bebida no apta para el consumo humano. No obstante, esto supone aspectos como: la antigüedad de la producción de la bebida, el aprendizaje de la técnica obtenido de generación a generación de padres a hijos o familiares o amigos y finalmente, la sobrevivencia de una costumbre antigua conservada allende la persecución, la punición y el desprestigio. Esta tradicionalidad esta constituida por un sector social, viene ligada a vidas humanas y sus subjetividades, las experiencias vividas o escuchadas en los relatos de sus allegados, historias relacionadas a la vida de clandestinidad; con esta población a la que hace referencia este estudio se manifiesta la **importancia** del mismo y acercarse y describir esta parte poco o nada mencionada de la realidad salvadoreña, de forma válida, constituye el objetivo central de este estudio.

El sector social que se dedica a la fabricación y comercialización de chaparro es una población oculta que vive su quehacer en la clandestinidad, y por tanto, mantienen un fuerte celo para hablar del tema, lograr un mínimo de empatía y romper barreras de desconfianza es un punto determinante para el éxito del estudio. Las causas que generan que un sector social se embarque en estos menesteres pueden ser muchas y muy seguramente la pobreza es un denominador común determinante, ya que no es usual en sectores con alta disponibilidad económica la producción y comercialización de chaparro, estos aspectos le conceden **relevancia** al tema. Los motivos o causas que llevan a la población a producir y comercializar el chaparro, como se sugirió, pueden ser variados: por que producir chaparro es lo único que saben hacer, por que tienen un fuerte arraigo o sentido de tradicionalidad, por que dentro de su factibilidad es lo más fácil para hacer o es lo único factible de hacer, por

considerar la producción de chaparro una actividad diletante, etc. No obstante, este estudio no busca descubrir las causas que llevan a las personas a embarcarse a esta actividad, sino describir el fenómeno social de la producción *artesanal* de esta bebida tradicional.

En cualquiera de los casos el fenómeno social referido a la producción de chaparro, existe y tiene una importancia nada desdeñable, y por simple lógica, se puede decir que existe una población que demanda este producto y que según parece, constituye una demanda insatisfecha ya que los productores refieren vender todo lo que producen, prontamente y a veces, incluso por anticipado, lo cual supone que dedicarse a trabajar en la producción y comercialización de chaparro, es una empresa promisorio para estos artesanos y considerando la situación nacional actual, con respecto a las altas tasas de desempleo, criminalidad, agudización de la pobreza, este quehacer artesanal, constituye un tema de **actualidad** que constituye una forma de subsistencia para este grupo social.

Finalmente la demostración del arraigo tradicional, la necesidad existente de aquellos individuos que se dedican a esa labor o la bien fundamentada identidad de salvadoreño por parte de los consumidores; sólo puede ser ratificada, demostrando la inocuidad de la bebida, no obstante los efectos de toda bebida con contenido alcohólico destinada al consumo humano. A este tenor, el consejo Nacional de Ciencia y Tecnología dicta una norma salvadoreña de consulta pública denominada “BEBIDAS ALCOHOLICAS. BEBIDAS ALCOHOLICAS DESTILADAS. AGUARDIENTES(9)” a tal norma deberán ceñirse todo tipo de bebida con contenido alcohólico a ser comercializada en el país, es decir, cumplir con esta norma supone la etiqueta de: “apta para el consumo humano”. Por ello esta investigación se plantea, además del esclarecimiento de una tradición salvadoreña, un dato *suplementario* importante, la demostración química de la condición de apto o no apto para el consumo humano de la bebida producida en dos sacaderas del municipio de Izalco, departamento de Sonsonate. En suma tanto la tradición de la producción artesanal de chaparro como la indagación química de su condición de apto para el consumo humano, son posibilidades reales de ejecutar, no sin el esfuerzo de consistencia científica que haya que tener ambos objetos de investigación; la **factibilidad** del cometido no es exigua.

V. METAS.

Haber concluido dentro de la fase de planificación, el Plan de Trabajo de Investigación al 12 de diciembre del 2005.

Haber concluido dentro de la fase de planificación, el Protocolo de Investigación al 31 de marzo del 2006.

Realizar la ejecución de la investigación durante el mes de abril del 2006.

Completar el documento final de investigación durante el mes de mayo del 2006.

En la semana del 01 al 07 de junio del 2006 realizar el tramite para asignación de jurado y fecha de defensa de la tesis de graduación.

VI. ESTRATEGIAS.

Ubicar a lo productores y entablar relación “empatizatoria” con los mismos desde la fase de planificación de la investigación.

Se constatará la producción de la bebida a través de acto de presencia durante el proceso de producción.

Para el análisis químico de las muestras de chaparro se buscará los servicios de un Laboratorio independiente.

VII. POLITICAS.

Como política general, la Escuela de ciencias sociales dispone, como requisito de graduación, entre otros, la realización de una investigación con dos propósitos: por una parte que el graduando demuestre en la práctica las habilidades académicas adquiridas en el transcurso de la maestría, y por otra parte que la demostración de las habilidades sean ejecutadas en función social, es decir, que tenga importancia, actualidad, relevancia y aporte social. No obstante, satisfecha esta política general de investigación, el estudio aquí planificado se ceñirá, por su parte, con las siguientes:

- Los sujetos objeto de estudio de esta investigación gozarán del absoluto anonimato.
- Los avances del proceso de planificación y ejecución serán expuestos y discutidos con la asesora de la investigación.
- La información que se obtenga se tomará a través de notas escritas por el investigador en el momento que la información fluya, en caso que el entrevistado no asienta la audio grabación.
- Las muestras a ser analizadas por el Laboratorios de análisis no conocerá la procedencia de la muestra, sólo se identificarán las muestras con números correlativos.

VIII. PRESUPUESTO.

Recurso: Materiales y equipos:

Papelería, lápiz, etc.	\$ 20.00
Transporte.	\$ 160.00
Computador (alquiler).	\$ 200.00
Impresora.	\$ 60.00

Recurso: Financiero.

Alimentación.	\$ 40.00
Impresión.	\$ 60.00
Análisis de Laboratorio (\$ 150.00 por muestra.)	\$ 900.00

Recurso: Humanos.

Investigador.	\$ 1500.00
---------------	------------

TOTAL..... **\$ 2940.00**

IX. CRONOGRAMA de actividades de investigación.

Actividad └ Tiempo.	Plan de Trabajo	Protocolo de investigación	Ejecución de la investigación		Análisis e interpretación de resultados	documento final	Correcciones al documento final		Documento final	asignación de jurado y defensa.
31/01/06.										
29/03/06										
01/04/06 30/04/06										
Mayo.Sem.1										
Mayo.Sem.2										
Mayo.Sem3										
Mayo.Sem4										
Junio..Sem 1.										

X. REFERENCIAS / BIBLIOGRAFIA.

1. ARIAS J. Anastasio Aquino. Héroe Nacional. Tomado de Martínez Peñate, Oscar. El Salvador. Historia General. Edit. Nuevo enfoque. El Salvador. C.A. 2002.
2. AYALA S. Alcaldía clausuró prostíbulos. El Diario de Hoy. 2001 agosto 21. Sección Nacional. El Salvador.
3. AYALA S. Chalatenango. Alcaldía y PNC tras licor clandestino. Controlar la fabricación y venta del licor conocido popularmente como “chaparro” es la prioridad de las autoridades al sureste de Chalatenango. El Diario de Hoy. 2001 agosto 23. Sección Nacional. El Salvador.
4. AYALA S. Habitantes denunciaron escándalos. PNC destruyó “chaparreras”. El Diario de Hoy. 2002 octubre 13. Sección Nacional. El Salvador.
5. AYALA S. Denuncia ciudadana ubicó al fabricante. Decomisan barriles de licor clandestino. El fabricante del producto se defendió asegurando que lo hacía por falta de trabajo. El Diario de Hoy. 2003 octubre 07. Sección Nacional. El Salvador.
6. AYALA S. Chalatenango. Olvidaron que son salvadoreños. El diario de Hoy. 2004 mayo 24. Sección Nacional. El Salvador.
7. AYALA S. Bebida que no has de beber... Autoridades destruyeron “chaparro” decomisado. Chalatenango. El licor clandestino puede causar graves enfermedades. El Diario de Hoy. 2004 junio 21. Sección El país. El Salvador.
8. BUNGE, M. Ciencia, su filosofía y método. Editorial Panamericana. Buenos Aires. 1996.

9. CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT). Norma salvadoreña. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS. AGUARDIENTES. NSO 67.16.01:01
10. RAVE E. Prevención de adicciones. Bebidas autóctonas argentinas. Consejo Nacional de Investigaciones científicas y técnicas (Conicet). Argentina. 2001.
11. REFORMAS A LA LEY REGULADORA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALCOHOL Y DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS. 2004 publicado en diario oficial tomo 365. decreto n° 543. El Salvador.
12. REYES A. Tras la historia salvadoreña. El Diario de Hoy. 2000 mayo 09. Sección Vértice. El Salvador.
13. RIVAS V. PNC realiza “Ciudad segura 4” en la capital. Redada en operativo relámpago. El Diario de Hoy. 2002 junio 06.. Sección Nacional. El Salvador.
14. MARTÍNEZ M. Hallan cadáver de ingeniero dentro de baúl de vehículo. El Diario de Hoy. 2003 marzo 31. Sección Nacional. El Salvador.
15. MAZARIEGO E. Aproximación a la Representación Social del Chaparro. Una bebida Tradicional Salvadoreña. Acción académica: Metodología y Teoría Social. Universidad de El Salvador. 2005.
16. MONTALVO L. Y sonó de pronto una orquesta.... El Diario de Hoy. 2001 septiembre 30. Sección Nacional. El Salvador.

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES
“LIC. GERARDO IRAHETA ROSALES “
MAESTRÍA EN MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL.



**LA PRODUCCION ARTESANAL DE CHAPARRO Y SU CONDICION
PARA EL CONSUMO HUMANO EN UNA “SACADERA” EN EL MUNICIPIO
DE IZALCO.**

PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN DE TESIS PRESENTADA PARA OPTAR
AL GRADO DE: MAESTRIA EN MÉTODOS Y TÉCNICAS DE
INVESTIGACIÓN SOCIAL

EDWIN MAZARIEGO FLORES

MARZO DEL 2006

SAN SALVADOR

EL SALVADOR

CENTRO AMÉRICA

INDICE.

CONTENIDO.	PAGINA.
INTRODUCCIÓN.....	3
I. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	5
A. HISTORIA DEL CHAPARRO.....	7
B. EL PRESENTE DEL CHAPARRO.....	11
1. ARTESANIA.....	11
2. COMERCIALIZACIÓN.....	12
3. SITUACIÓN SOCIAL	13
C. LA LEY Y EL CHAPARRRO.....	15
D. ABORDAJE METODOLÓGICO CUALITATIVO.....	18
E. ELECCIÓN DE LOS SUJETOS DE INVESTIGACIÓN.	19
II. OBJETIVOS.....	21
III. DISEÑO DE TRABAJO.....	22
IV. RECOLECCION DE DATOS.....	25
V. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	27
VI. VALIDACIÓN DE DATOS.....	28
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	29

INTRODUCCIÓN

Este documento es la parte planificatoria de una investigación que será defendida como tesis para optar al grado de Maestro en Métodos y Técnicas en Investigación Social que imparte la escuela de ciencias sociales de la Universidad de El Salvador.

El tema: “La producción artesanal de chaparro y su condición de apto para el consumo humano en dos “sacaderas” en el municipio de Izalco”, exige hacer algunas reflexiones como el hecho de que es una actividad ilegal y por tanto, clandestina; tomar en cuenta que en el ámbito nacional es una bebida sujeta a desprestigio social que junto a su condición de ilegal, se dirigiría a la extinción, de no ser por el grupo de pobladores, que pugnan por la perduración de su existencia o cuando menos les representa una única forma de subsistencia, dadas sus condiciones precarias de vida.

En esta investigación se persigue demostrar en alguna medida la condición de artesanal, tradicional y apto para el consumo humano de que goza el chaparro preparado dentro de esa artesanidad.

El abordaje metodológico, como es de comprender ante una población clandestina exige la comprensión del fenómeno social como tal y la flexibilidad exigida por la realidad en el momento de la ejecución de las técnicas a utilizar, más que datos cuantitativos. Por lo cual la elección ha sido el método inductivo hipotético; más concretamente como estrategia técnica se buscará reconstruir la

realidad de vida de los productores de chaparro de dos sacaderas del municipio de Izalco, y a partir de estas, interpretar la condición de artesanal y tradicional de que goza el chaparro así como su forma de producción. La condición de apto para el consumo humano se plantea como un dato suplementario importante en esta investigación por lo cual en este sentido, únicamente se limitará a la remisión de muestras de la bebida para ser analizadas en un Laboratorio independiente del cual emanará el resultado dictaminatorio de apta o no apta para el consumo humano

I. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.

Inicialmente, el tema: “la producción artesanal de chaparro y su condición de apto para el consumo humano de dos “sacaderas” en el municipio de Izalco”, exige precisar varias ideas, así, se entenderá por chaparro, la bebida alcohólica producida artesanalmente en El Salvador a partir de la fermentación de los granos desecados de maíz (*Zea maíz*) y posterior destilación del mosto resultado de la fermentación; con respecto a la condición de apto para el consumo humano, se refiere a una condición legal prescrita por el estado de El Salvador a través del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) con la cual se han de regir toda bebida con contenido alcohólico destinada para consumo humano; y además el término “sacadera,” el cual se refiere al lugar preciso donde se colocan los instrumentos necesarios para la construcción del alambique donde ha de destilarse el mosto fermentado día con día, de ahí que al “sacar” día con día una cierta cantidad de chaparro, toma por extensión el nombre de “sacadera”. Con las precisiones terminológicas hechas anteriormente se podrá ahora pasar a hacer un esbozo del problema.

En la actualidad, se ha podido constatar a través del acercamiento de “sondeo” a productores de la bebida en distintos sitios del país, que la producción de chaparro es una actividad realizada manualmente por una persona, ayudada

únicamente en ocasiones, por familiares o amigos; y en ningún caso la producción, es decir el volumen de producción, excede las 50 botellas aproximadamente (de 750 ml. cada una) al día durante uno a tres meses⁽¹⁵⁾. Esta producción decididamente artesanal parece haberse perpetuado de generación en generación desde hace mucho tiempo, la referencia más antigua encontrada para esta investigación data del principios del siglo XIX (Arias 2000: 217). Así, al observar los hechos anteriormente descritos desde una perspectiva social, como un fenómeno social, se puede ver un grupo social que vive de la producción y/o comercialización de esta bebida y un grupo social que consume la bebida producida, los consumidores de chaparro.

Como fenómeno social se puede decir que por una parte está la producción de la bebida(chaparro) y, alrededor de ésta, la tradición artesanal aprendida de generación en generación a través de los años, los factores sociales que determinaron en el pasado a los individuos para dedicarse a esa actividad ilegal, los factores sociales que determinan en la actualidad esta práctica artesanal, la forma de preparar la bebida y sus distintas variantes, la condición de apto para el consumo humano, la campaña de desprestigio generada por los medios de comunicación, los intereses económicos que se persiguen, es decir, a quiénes afecta y a quiénes beneficia la producción de chaparro y subsecuentemente de qué lado está el poder político y social. Más allá de las causas intrínsecas y extrínsecas que inducen o condicionan, por una parte, a los productores y comercializadores de chaparro, y por otra parte, al estado y su forma de legislar, procesar y administrar en general ese tipo de delito o

falta, se encuentra el problema concreto: la tradición de producir chaparro, pero esto no ha de ser visto como una costumbre exacerbada, como un pasatiempo, sino las reales y concretas condiciones de vida determinan, dictan a los productores de la bebida dedicarse a la fabricación de chaparro como una necesidad para vivir y pervivir con su familia.

Conocer esta tradición clandestina de preparar chaparro, sus formas de producción, sus estrategias, los cuidados especiales que hay que tener, las cantidades y volúmenes de bebida a ser producida, las estrategias de comercialización, representa un invaluable acercamiento a una tradición tan clandestina como inveterada y muy poco estudiada. Además conocer cuánto de cierto hay en las aseveraciones hechas o popularizadas que dicen que la bebida llamada chaparro, no es apta para el consumo humano y más aun, es fuertemente tóxica; contrariando al tiempo, a décadas o siglos de producción que han demostrado, cuando menos, la falsedad de la etiqueta de fuertemente tóxico.

A. HISTORIA DEL CHAPARRO.

Se hará mención de la chicha en este punto respondiendo al aparejamiento de ésta con el chaparro, en el sentido de su producción, es decir, ambas bebidas históricamente han sido producidas a partir del maíz (*Zea mays*); La chicha se produce a partir de la fermentación del maíz (carbohidratos del maíz), a través de la acción de levaduras saprofitas ambientales, obteniéndose de este proceso una bebida

de sabor dulce con poco contenido alcohólico, y al ser sometido, este líquido, a un proceso de destilación se obtiene una bebida con mayor contenido alcohólico de sabor característico, la que en El Salvador recibe el nombre de Chaparro.

Acerca de la chicha se conocen antecedentes históricos desde la época colonial, menciones que suponen la popularidad de esta bebida, incluso en épocas precolombinas; (Pardo 2004) afirma que la palabra se encuentra documentada en el español desde 1521: Un viajero (Wafer) que visitó el istmo a fines del siglo XVII, cuando aun estaba vivo el idioma indígena, lo confirma, advirtiendo que es abreviación de “chichah co-pah”, donde “chichah” significa maíz, y “co-pah” bebida(p.5). En el Diccionario de Autoridades de la Real Academia española de 1726: *Chicha: Bebida hecha de maíz, que se ufan en las indias occidentales. Pudo llamarfe afsi por fer mui fubftanciofa, y que alimenta como la carne.*

El consumo de bebidas alcohólicas en toda la América precolombina provenían principalmente de la fermentación del maíz y según las zonas geográficas, de cereales, como la quinoa, el mole, el huigan y las frutas de temporada; siempre se trata de bebidas alcohólicas producidas a base de la fermentación de azúcares, de baja graduación alcohólica (menos del 5%V/V),y preparadas de forma artesanal, rudimentaria, motivo por el cual es ostensible inferir que la bebida, así preparada, no podía ser conservada por muchos días. Constituían, las bebidas alcohólicas, parte de los actos ceremoniales de toda índole: rituales religiosos, bodas, etc., desde los 16 años todos pueden beber sin excepción, y no existen los bebedores solitarios (Rave 2001: 2). El estado de embriaguez es

completamente aceptado como normal. En los festejos se tenía que contar con grandes cantidades de bebidas para conseguir la embriaguez en los participantes de los mencionados festejos.

Registro de bebidas alcohólicas de mayor graduación, es decir, mayor concentración alcohólica se encuentran referidas en (Rabe 2001: 3): “En Guatemala la costumbre de ingerir bebidas alcohólicas se origina en altas fuentes culturales: tanto los aborígenes, como el Español consideraban las bebidas espirituosas como un elemento de gran valor, manifestándose dicha costumbre en los rituales religiosos, como parte de la dieta alimentaría y como factor de significación y prestigio”. La referencia, únicamente sugestiva, al Chaparro, aun cuando no se denominara en ese tiempo con este nombre, en la cita anterior está contenida en: las bebidas espirituosas, espirituosas: que tienen espíritu, la acepción referida es, según el diccionario de autoridades 1726: “*Se llaman las partes ò porciones mas puras y fútiles que hai en los cuerpos ò cofas líquidas, extrahidas de la subftancia, ò por deftilacion, ò por otra operación. Llamafe también Quinta efféncia*”. En la misma fuente se refiere al proceso de destilación de la siguiente manera: “*El efecto de caer lo líquido gota a gota.//Vale también la acción de facar por alambique el xugo de hierbas, flores u otras materias, reduciéndole a liquór con la fuerza del fuego*”. Lo anterior demuestra al menos el arraigo de la bebida, ya que hace referencia a una bebida producida a partir de la destilación, lo cual en definitiva se refiere a una bebida con alta graduación alcohólica, ya que a través del proceso físico de destilación de sustancias como las que la cita describe, ostensiblemente se obtienen

líquidos con alta graduación alcohólica, como el brebaje obtenido a partir del maíz, al que ahora denominamos: chaparro

La idea de liberalidad de la que gozaban las bebidas alcohólicas en épocas precolombinas empezó a desaparecer y va siendo sustituida por otras ideas, que los poderes económicos, políticos y el estado como tal, van forjando a su conveniencia.

Así, en El Salvador, la población se va forjando ideas acerca del chaparro, que no es posible desligarlas de las condiciones económicas, políticas e ideológicas de la sociedad misma, en tanto estas ideas forjadas son producto de las otras. Por una parte un grupo de personas en la sociedad salvadoreña, con poder económico y político, y con posibilidades de diseminar ideologías detrimenarias del chaparro, pugnan por su extinción o al menos por el menoscabo de su popularidad, para conseguir así, no verse afectados en términos económicos ya que es esta clase social la propietaria del comercio con bebidas alcohólicas a nivel nacional. Por otra parte, la población que no es dueña de medios de producción, que es únicamente consumista, hasta donde les alcance..., ante la necesidad de tener un medio de subsistencia y por tradición parental han llegado a manejar con mediana pericia la forma de producir la bebida: optan por la producción de chaparro, así sea o constituya un delito.

Ante la necesidad de consumir bebidas alcohólicas, por tradición, por vicio o por lo que sea, los individuos adquieren el chaparro a un bajísimo precio en comparación con una bebida de similar calidad y grado alcohólico, legalmente

establecida; y por los motivos que sean el consumidor, con frecuencia, adquiere para ingerir el chaparro.

B. EL PRESENTE DEL CHAPARRO.

1. Artesanía.

En la actualidad, según las personas abordadas para las indagaciones primeras sobre el chaparro, existen sacaderas diseminadas a lo largo del país, refirieron por ejemplo, para mencionar algunas ciudades: Ciudad Barrios, Intipucá, Chalatenango, Cojutepeque, Guazapa, Izalco, Santa Isabel Ishuatan, etc. La condición de artesanal pareciera según lo descrito, la cumplen en todos los sitios mencionados. Se cita a continuación la definición de artesano según el diccionario de la real academia española: *“Persona que ejercita un arte u oficio meramente mecánico. Modernamente se distingue con este nombre al que hace por su cuenta objetos de uso doméstico imprimiéndoles un sello personal, a diferencia del obrero fabril.* En este último aspecto las mencionadas personas dicen: “El señor de Santa Isabel Ishuatan hace un chaparro especial y único.”, es decir, le imprime un sello personal, único.

No será posible, por la índole del estudio, hacer la generalización que rece que la producción de chaparro en El Salvador es de tipo artesanal y apta para el consumo humano, basándose únicamente en los dos productores sujetos de estudio, pero la reconstrucción de la realidad de estas dos “vidas chaparreras” podrán dar pautas validas para plantearse esa hipótesis

2. Comercialización.

Al plantearse la necesidad de adquirir chaparro en San Salvador, el asunto no representa una faena imposible, si bien no venden la bebida en cualquier tienda o cualquier licorería, tampoco es una cosa que se pueda adquirir “ipso facto”, es decir, se necesita tener un poco de cautela, discreción, sinceridad y en algunos casos un poco de paciencia a la hora de intentar la compra en por lo menos uno de los cinco sitios de venta que se han logrado ubicar en el mercado central de San Salvador. Pero estas “incomodidades” de comercialización son absolutamente comprensibles si se toma en cuenta el hecho de que el chaparro es una bebida clandestina, de ilegal comercialización.

Los hallazgos con respecto a la comercialización, en un estudio hecho en (Mazariego 2005) donde se investigó sobre el chaparro dicen:

“Con respecto a la comercialización del chaparro no se logra expresar con precisión la realidad, si sólo se hace referencia a “la venta de todo el producto elaborado”, en tanto que, podría pensarse que una producción de poca monta sería fácil venderla. Según las indagaciones hechas en cuatro ciudades: Izalco, Santa Isabel Ishuatan, Apastepeque y Ciudad Barrios; de los departamentos de Sonsonate, San Vicente y San Miguel, respectivamente los datos obtenidos arrojan los siguientes volúmenes de chaparro: Todos los entrevistados refieren una producción diaria de 5 a 6 garrafas de 5 botellas cada una. (15), es decir, de 25 a 30 botellas al día por chaparrera.

3. La Situación Social.

Desde ser considerado en épocas coloniales el consumo de bebidas alcohólicas como una cosa “natural”, hasta la actualidad, donde se ha forjado una idea del chaparro que influenciada por la condición legal de la que goza o mejor dicho de la que sufre, como antes se mencionó, existen otros factores que según parece afectan enormemente la reputación de la bebida, así podemos mencionar:

- Los despiadados castigos propinados a las personas que eran descubiertas con alambique, en posesión o produciendo chaparro, por parte de la policía de Hacienda durante casi todo el siglo XX,
- La avasalladora producción y distribución de bebidas alcohólicas por parte de las empresas nacionales productoras de bebidas alcohólicas,
- El volumen de importación de dicho tipo de bebidas (marcas extranjeras), que aumenta cada vez más con el tiempo, El monopolio de alcohol por parte de la denominada Administración Nacional de Renta o con más actualidad la concesión de producción para la comercialización, a unas pocas empresas.
- Más recientemente, el desprestigio al que está sometido el chaparro, a través de los medios de comunicación, entre los que se puede mencionar: Ayala (21 de agosto de 2001) la asociación con la prostitución; Ayala (23 de agosto de 2001) con asesinatos; Ayala (2002) con la disgregación familiar; (Ayala, 2002; Rivas, 2002) las maras o pandillas; (Ayala 21 de agosto de 2001; Ayala 2002; Rivas, 2002) la delincuencia común y finalmente lo que es peor,(Ayala 21 de

junio de 2004) la asociación del chaparro con un licor adulterado con metanol (un alcohol tóxico para el humano); Por ignorancia o por malicia, los medios de comunicación han asociado al chaparro, con un licor adulterado con metanol que se comercializó y generó un alto índice de morbimortalidad en pobladores, principalmente en los departamentos de Sonsonate y La Libertad. Es químicamente improbable la producción significativa de Metanol a partir de la fermentación de azúcares (frutas, tubérculos o maíz), como los empleados para la fabricación de chicha o chaparro, por tanto, lo que ese “error” noticioso consigue únicamente, es disuadir a la población a la NO compra de ese tipo de bebidas, por que generan “enfermedad o muerte”.

- La campaña exclusiva anti-bebidas clandestinas emprendida por la Policía Nacional Civil salvadoreña, en todo el territorio nacional[23].

C. LAS LEYES Y EL CHAPARRO.

Por otra parte, según parece, el chaparro como bebida para el consumo humano nunca ha tenido vida social dentro de “la legalidad”, incluso desde la época colonial, la corona española legisla en contra de la producción de bebidas alcohólicas, como puede verse en la referencia siguiente: *“las autoridades españolas toman medidas restrictivas para “conservar el orden”, en 1658 el oidor de Lima prohibió la fabricación, venta y distribución de bebidas alcohólicas, un siglo más tarde el Rey Fernando VI extiende la prohibición al reino de Nueva Granada y*

México".(Rave 2001, p.1), la recensión anterior demuestra la ilegalidad de las bebidas alcohólicas artesanales únicamente, ya que por otra parte del mismo documento, nos encontramos con que “*la ley 18 de las indias occidentales autoriza a los dueños de viñedos a producir vinos a cambio de destinar 2% de las ganancias a la corona*”, a esta ley NO se puede amparar, según parece, el chaparro. Prácticamente así queda escrita, desde entonces hasta la fecha, la legalidad de las bebidas espirituosas destiladas, particularmente del ahora denominado chaparro; esta condición legal es, como puede verse, desde antes de la formación del estado de la República de El Salvador, y con la constitución de la República de El Salvador en la primera mitad del siglo XIX, la condición de legalidad no tiene cambios sustantivos: la producción de chaparro constituye un delito punible.

No se pretende en este acápite hacer un análisis legal del chaparro, sino más bien, referir al lector al aspecto legislativo que tiene el chaparro como bebida alcohólica, en tanto que, a través de la historia ha sido un aspecto determinante, decisivo para la vida social del chaparro.

Los decretos legislativos anteriores al decreto legislativo vigente de ley acerca de los alcoholes, no se tuvieron a la mano oportunamente. Sin embargo, en la actualidad, por medio de Decreto Legislativo No. 640, de fecha 22 de febrero de 1996, se emitió la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas, la cual fue publicada en el Diario Oficial No. 47, Tomo No. 330, de fecha 7 de marzo del mismo año^[21]. Según parece, esta ley adolecía de vacíos, por lo que se volvió necesario corregirla; para diciembre del

2004 se aprueba y publica en el Diario Oficial unas reformas a la ley, el decreto 543: “Reformas a la ley reguladora de la producción y comercialización del alcohol y de las bebidas alcohólicas.” se hace mención en este apartado sólo al siguiente aspecto: el decreto legislativo 543 contempla 6 considerandos de los cuales los II, III, IV y V despiertan o motivan a reflexionar, éstos literalmente, dicen:

II. Que actualmente dicha normativa legal contiene vacíos que permiten la elusión en el pago de los impuestos, principalmente en lo relacionado con el cálculo de los impuestos que gravan las bebidas alcohólicas y su base imponible.

III. Que los impuestos especiales que gravan ese tipo de productos tienen como propósito fundamental desalentar el consumo de tales bebidas por el daño que producen a la salud.

IV. Que es imperativo obtener recursos adicionales para sufragar los gastos de atención de la salud de la población por el consumo de tales bebidas alcohólicas, por lo que, se hace necesario realizar ajustes en las tasas de impuestos específicos, a fin de lograr los fondos necesarios para sufragar los costos sociales de salud.

V. Que conforme a lo dispuesto en el artículo 1 inciso final de la Constitución de la República de El Salvador, es obligación del Estado asegurar a los habitantes de la República el goce de la salud.

Es decir, en otras palabras el mismo articulado dice:

II. La ley vigente permite la elusión de impuestos, por lo que hay que modificarla.

III. La ley vigente desalienta el consumo de las bebidas alcohólicas, aduciendo la producción de daño a la salud, por lo que hay que modificarla.

IV. Es imperativo obtener más recursos económicos... para la salud...

V. El estado es garante de la salud de los habitantes de la República...

Por lo antes expuesto no deja de percibirse incongruencias fundamentales en los considerandos que motivan, sustentan y determinan las reformas de la ley; hasta parece que la ley sin las reformas tiene un impacto positivo en la sociedad, al desalentar el consumo de las bebidas y subsecuentemente, mejorar la salud.

Más allá de todo la ley prohíbe la actividad comercial de los chaparreros e incluye, por supuesto, las “tarifas” punitivas por la comisión del delito. Esta ley describe la actualidad legal de la bebida.

D. EL ABORDAJE METODOLOGICO CUALITATIVO.

LA RECONSTRUCCIÓN DE LA REALIDAD DE LOS PRODUCTORES

DE LA BEBIDA.

Hasta este momento es posible plantear, al menos someramente, la situación concreta de un grupo social, a saber, los productores de chaparro. La situación de ilegalidad en que se encuentran resulta ser un hecho tan ostensible como concreto y subsecuentemente, sus vidas en la clandestinidad con la que viven y han vivido, y que seguramente han tenido que sobrellevar para bien o para mal como respuesta

dialéctica a la sociedad instaurada. Este aspecto marca ya, un problema metodológico de investigación, en tanto que, la reticencia, celo y/o simple indisposición a entregar cualquier tipo de información, es absolutamente previsible, en tanto que supone la confesión de la comisión de un delito punible.

Se necesita para el abordaje metodológico, y en consecuencia con lo descrito del grupo social, abordar el tema desde una perspectiva inductivo hipotética por permitir este método: a) en términos prácticos captar: rasgos o aspectos relacionados con la empatía, la reconstrucción de la realidad, la vida personal y el punto de vista del sujeto de estudio, rasgos o aspectos absolutamente necesarios para lograr llegar a este “grupo clandestino”; y b: en términos teóricos, en palabras de Eli de Gortari (1972, p.246).”*El conocimiento adquirido por la experimentación es, en parte, la descripción de lo que se ha observado y, en parte, es aquello que se infiere de la experiencia pasada para predecir la experiencia futura. Este último aspecto de la adquisición de conocimiento es lo que constituye la inducción*”, con las argumentaciones hechas acerca del método elegido para hacer el abordaje de esta investigación, no acaba el asunto, falta precisar aspectos más concretos del protocolo de investigación como la técnica de investigación elegida, así como los instrumentos de investigación, que aunque no representarán éstos, una especie de “camisa de fuerza” a la que haya que ceñirse, representa lo planificado, es decir, las técnicas e instrumentos con los que se pretende reconstruir esa realidad, sin olvidar echar mano de la heurística investigativa que para acomodar las técnicas e instrumentos en estos casos, es imprescindible . Estos aspectos serán tratados en los

capítulos ulteriores, cuando ya se hayan precisado otros aspectos sustantivos de la planificación de la investigación.

E. ELECCIÓN DE LOS SUJETOS DE INVESTIGACIÓN.

La decisión tomada con respecto a los productores de chaparro de la ciudad de Izalco, departamento de Sonsonate responde a los siguientes motivos.

- En primer lugar, en investigación hecha anteriormente se logró contactar con un buen número de productores de chaparro en la zona, con los cuales se logro alguna grado de empatía .
- Aún con la circunstancial declinación de la colaboración de alguno de los elegidos, sería posible contactar a otros en la misma zona.
- Los productores de chaparro elegidos para el estudio, trabajan en dicho negocio artesanal, desde su juventud.
- La bebida producida por los mencionados productores goza, según ellos mismos exponen, de muy buena comercialización.

II. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.

- Precisar el procedimiento tradicional utilizado en la producción de chaparro.
- Determinar del chaparro su condición de tradición artesanal.
- Determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente suple la condición de apto para el consumo humano.

III. DISEÑO DE TRABAJO.

Tomando en cuenta las características divergentes de este grupo social, que no teniendo necesidad de relacionarse entre si o conocerse siquiera, constituyen en grupo de individuos sometido a las mismas interacciones sociales marginadoras y de vida en general. La estrategia metodológico técnica elegida para la recuperación de información será: las declaraciones personales para la reconstrucción de la realidad del individuo en torno a su actividad “chaparrea”, por tanto, en concreto es la **entrevista enfocada**, la técnica elegida. Complementada ésta con observación directa tanto del contexto de la entrevista , como de la gesticulación y conducta general mostrada por los individuos entrevistados. Hay que recordar que “El sistema de comunicación en una entrevista tiene las propiedades de un sistema abierto, más que de uno cerrado. La situación de la entrevista no es estática sino dinámica y puede llegar a resultados variados. Así como el que responde y el entrevistador reaccionan a las preguntas y respuestas de cada quien, ocurren cambios en las estructuras cognoscitivas, en motivación, en actitudes y en relaciones afectivas. Keats (1992), tomado de (Galindo 1998:12) La flexibilidad en el proceso de recuperación de información en los “grupos clandestinos” como los que se

pretende investigar en este estudio, es inexcusable, así se argumenta el uso de la técnica elegida.

La reconstrucción de la realidad del individuo a través de las declaraciones personales, se pueden lograr tomando en cuenta los siguientes aspectos. Adaptado de Schwart H. y Jacobs J. 1984.:

- La reconstrucción de la realidad del individuo es una estrategia o forma de obtener información o acceso al “interior” del individuo, este acceso es un fin en si mismo; busca no analizar y predecir, sino comprender. Si se logra reconstruir la realidad de otro ser humano [al menos en el aspecto aquí pretendido], esto se acepta como un conocimiento sociológico satisfactorio por si mismo.
- Las interpretaciones subjetivas propias acerca de los acontecimientos, objetos y circunstancias a las que se enfrentan con el transcurso del tiempo. Existe un mundo “objetivo” en primera instancia y una experiencia individual en segunda instancia. Es esta ultima la que se busca comprender, persona por persona, sin suponer que exista un consenso de grupo. Es menester aclarar que en este punto se esta conciente de que las declaraciones personales para la reconstrucción de la realidad del individuo expresadas por Schwartz y Jacobs se refieren a la reconstrucción completa de la realidad de un individuo. No obstante, la

estrategia metodológica ha podido ser adaptada coherentemente para enfocarse únicamente en su actividad de artesano productor de la bebida.

- Lo que se buscará es información acerca de la “vida personal” del otro (el artesano productor) en el mundo. Esta es la clase de noticias que por lo general comparten sólo los familiares, los amigos y los estrechamente relacionados en el curso de la vida diaria. En particular se buscará reconstruir las experiencias personales únicas, la historia y los problemas, de cada uno de los individuos a los cuales se entrevista, independiente de lo general o típica que pudiera ser tal información.

Para darle respuesta al tercer objetivo, determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente suple la condición de apto para el consumo humano, tomando en cuenta que esta información es un aspecto suplementario de la investigación la estrategia tomada es referir tres “muestra” de cada sacadera en momentos distintos y de ser posible de montajes a un Laboratorio de análisis de muestras, donde se le realicen todas las pruebas que el CONACYT dicta como obligatorias para considerar una bebida con contenido alcohólico: Apta para el consumo humano.

IV. RECOLECCION DE DATOS.

En este apartado de la planificación de la investigación se intenta describir el cómo ha de obtenerse la información que dará respuesta a los objetivos trazados; emanada del Laboratorio de análisis y de los productores de chaparro, se hace aquí la acotación respecto a la flexibilidad metodológica de que goza esta investigación. Sin embargo las pautas planificadas a seguir serán las siguientes:

- Las entrevistas enfocadas a la condición de artesanos productores de chaparro, se realizarán en los lugares de vivienda o en los sitios donde destilan la bebida, según lo disponga cada artesano.
- El número de sesiones y su duración dependerán por una parte de lo exhaustivo que se haya sido en las distintas sesiones y por otra parte de la pertinencia y lo oportuno del caso; se estima un número mínimo de cinco sesiones de alrededor de 2 horas cada una.
- Finalmente, a través de una negociación verbal se propenderá al uso de audio grabadora; de no ser posible por motivos personales de los entrevistados, se tomará notas escritas en el momento

mismo de la entrevista y posterior a ésta el mismo día se elaborará un resumen escrito de cada entrevista.

- Y con respecto a la condición de apto para el consumo humano, serán los reportes escritos emitidos por el Laboratorio de análisis, los que se seleccionarán como dato válido para su interpretación.

V. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.

A través de la recolección de la información con las entrevistas, se buscará reconstruir la realidad de la vida de “chaparrero” de cada sujeto entrevistado, esta reconstrucción sin duda aportará más información que la pretendida para con los objetivos de la investigación. No obstante, servirá para plasmar un cuerpo de información en donde se encuentren holgadamente, aquellos aspectos que esta investigación se plantea esclarecer con respecto a determinar del tradicional chaparro su condición de producción artesanal.

Con respecto al tercer objetivo, es decir, determinar en qué medida el chaparro producido artesanalmente cumple la condición de apto para el consumo humano, como antes se dijo, las muestras serán remitidas a un Laboratorio de análisis, por tanto, no se verificará el análisis de Laboratorio sino únicamente, la interpretación de los datos. Los datos serán la media aritmética de cada determinación por cada sacadera; para la interpretación de los datos se procederá comparándolos con los rangos o niveles permitidos o aceptables que el CONACYT establece, emanará de éstos su condición de apto o no apto para el consumo humano.

VI. VALIDACIÓN DE DATOS.

Con respecto a la validez tanto de lo planificado, como de los resultados en una investigación de corte cualitativa o inductivo hipotética no está normado, ni podría estarlo; “Aceptar la validez de la metodología cualitativa, en principio, no permite asegurar que un estudio cualquiera particular sea válido. Los criterios para esta validez específica no existen”(Olabuenaga 1989: 70). Se busca la validez de construcción del conjunto.

No obstante, los criterios generales a ser tomados en esta investigación se refieren a la coherencia contenida en cada relato o la información obtenida del sujeto entrevistado, y el contraste de la información a través de todo el proceso de las entrevistas en ejecución de la investigación.

VII. REFERENCIAS.

1. ARIAS GÓMEZ, Jorge. *Anastasio Aquino. Héroe Nacional*. Tomado de Martínez Peñate, Oscar. El Salvador. Historia General. . El Salvador. C.A . Editorial Nuevo enfoque. 2002.
2. AYALA, Salomón. *Alcaldía clausuró prostíbulos*. Periódico El diario de Hoy. 2001 agosto 21. Sección Nacional. El Salvador.
3. AYALA, Salomón. Chalatenango. *Alcaldía y PNC tras licor clandestino. Controlar la fabricación y venta del licor conocido popularmente como “chaparro” es la prioridad de las autoridades al sureste de Chalatenango*. Periódico El diario de Hoy. 2001 agosto 23. Sección Nacional. El Salvador.
4. AYALA, Salomón. *Habitantes denunciaron escándalos. PNC destruyó “chaparreras”*. Periódico El diario de Hoy. 2002 octubre 13. Sección Nacional. El Salvador.
5. AYALA, Salomón. *Denuncia ciudadana ubicó al fabricante. Decomisan barriles de licor clandestino. El fabricante del producto se defendió asegurando que lo hacía por falta de trabajo*. Periódico El diario de Hoy. 2003 octubre 07. Sección Nacional. El Salvador.
6. AYALA, Salomón. Chalatenango. *Olvidaron que son salvadoreños*. Periódico El diario de Hoy. 2004 mayo 24. Sección Nacional. El Salvador.
7. AYALA, Salomón. *Bebida que no has de beber... Autoridades destruyeron “chaparro” decomisado*. Chalatenango. El licor clandestino puede causar graves

- enfermedades. Periódico El diario de Hoy. 2004 junio 21. Sección El país. El Salvador.
8. CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA (CONACYT). Norma salvadoreña. Bebidas alcohólicas. bebidas alcohólicas destiladas. aguardientes. NSO 67.16.01:01
 9. GALINDO L. *Técnicas de Investigación en Sociedad, Cultura y Comunicación*. Edit. Miguel Ángel Calderón Reyes. México. 1998. p525.
 10. GERGEN, K J. *La Psicología social como historia*. Ed. Anthropos. pags. 39-49. España.1998.
 11. GORTARI, Eli de. *Introducción a la Lógica Dialéctica*. Fondo de Cultura Económica. México. 1972. pag.246.
 12. MALDONADO, V. *Izalco organiza sus primeras fiestas patronales. Del 4 al 15 de agosto, los izalqueños fundirán sus tradiciones indígenas y católicas*. Periódico El diario de Hoy. 2000 agosto 01. Sección Nacional. El Salvador.
 13. MARTÍN-BARÓ, I. *Psicología del campesino salvadoreño*. En Martín-Baró I. compilador. *Psicología, Ciencia y Conciencia*. El Salvador. UCA editores. 1976.
 14. MARTÍNEZ, M. *Hallan cadáver de ingeniero dentro de baúl de vehículo*. Periódico El diario de Hoy. 2003 marzo 31. Sección Nacional. El Salvador.
 15. MAZARIEGO E. *Aproximación a la Representación Social del Chaparro. Una bebida Tradicional Salvadoreña*. Acción académica: Metodología y Teoría Social. Universidad de El Salvador. 2005. Mejía Julio. San Vicente. Millares de turistas llegaron a conocer y adquirir productos. El diario de Hoy. 2005 marzo 01. Sección Nacional. El Salvador.
 16. MELGAR TÍSOC, E.R. *Navegación prehispánica y la ruta del maíz*. Instituto Colombiano para el desarrollo de la ciencia y la tecnología. Colombia. 2003.

17. MONTALVO, L. *Y sonó de pronto una orquesta....* Periódico El diario de Hoy. 2001 septiembre 30. Sección Nacional. El Salvador.
18. RAVE, E. *Prevención de adicciones. Bebidas autóctonas argentinas*. Consejo Nacional de Investigaciones científicas y técnicas (Conicet). Argentina. 2001.
19. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de Autoridades*. edición facsímil año: 1726. tomo A-C pag.314. Ed. Gredos. España. 1990.
20. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de Autoridades*. edición facsímil año: 1726. tomo C-Ñ pag.608. Ed. Gredos. España. 1990.
21. REFORMAS A LA LEY REGULADORA DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALCOHOL Y DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS. 2004 publicado en diario oficial tomo 365. decreto n° 543. El Salvador.
22. REYES, A. *Tras la historia salvadoreña*. Periódico El diario de Hoy. 2000 mayo 09. Sección Vértice. El Salvador.
23. RIVAS, V. *PNC realiza "Ciudad segura 4" en la capital. Redada en operativo relámpago* . Periódico El diario de Hoy. 2002 junio 06.. Sección Nacional. El Salvador.
24. RUIZ OLABUÉNAGA, JI e ISPIZÚA, M.A. *La descodificación de la vida cotidiana. Métodos de Investigación Cualitativa*. Universidad de Deusto. Bilbao 1989. p.70
25. SCHWARTZ, H y JACOBS, J. *Sociología Cualitativa. Método para la reconstrucción de la realidad*. Editorial Trillas. México. 1984.