

BOM!

BASA-Objekt des Monats

März 2021

Tontöpfe wurden und werden von Chiquitano-Frauen zur Aufbewahrung von *chicha*, einem fermentierten Getränk aus Mais, verwendet. Die *chicha* spielt bei den Chiquitano, wie auch bei vielen anderen indigenen Gruppen Lateinamerikas in der Vergangenheit und Gegenwart, eine zentrale Rolle in der Artikulation und Gestaltung sozialer, wirtschaftlicher und ritueller Beziehungen.

Chicha-Topf (paropés/paropéz)

Inv.-Nr. 2018

Chiquitano

Ton

Prov. Chiquitos, Dep. Santa Cruz,
Bolivien

Sammlung Jürgen Riester

Höhe: 38 cm

Max. Umfang: 76 cm



Foto: Daniel Grana-Behrens

Vor der Eroberung siedelten viele verschiedene indigene Gruppen mit jeweils eigenen Sprachen in der heute Chiquitania genannten Region in Bolivien. Die Jesuiten wählten eine dieser

Sprachen, das Chiquitano, um die diverse Bevölkerung im 17. und 18. Jahrhundert zu christianisieren (Krekeler 1993: 26-27). Kolonialzeitliche Berichte geben Aufschluss über die bedeutende wirtschaftliche und soziale Rolle der aus Mais zubereiteten *chicha*: Pater J. Knogler [1780] etwa erwähnte, dass jede Arbeit oder jeder Gefallen mit *chicha* entlohnt wurde, in einem Kontext, in dem Geld als Mittel der Vergütung noch nicht verbreitet war (Rozo 2011: 62). Der Konsum von *chicha* aus Mais (fermentiert/stark und nicht fermentiert/süß) war bei den Chiquitano-Gruppen fester Bestandteil ihres Alltags und ihrer Festen, bei der

Arbeit und im häuslichen Bereich (Tomichá Charupá 2002: 305). Bis heute ist *chicha* zentral in der *minga*, einer Form der gemeinschaftlichen Aktivität, bei der eine Familie von der Gemeinschaft Hilfe bei einer zu erledigenden Arbeit erhält, für die sie sich mit einem gemeinsamen Festmahl mit *chicha* revanchiert (Rozo 2011: 155; APCOB/CICOL 2000: 33-34). Bei der *minga* kommt es auf Qualität und Quantität der stark fermentierten *chicha* an, die die Anwesenden kosten und dabei ihre Zustimmung oder auch – wenn die *chicha* schlecht zubereitet ist und einen zu geringen Alkoholgehalt hat – Missbilligung ausdrücken (Rozo 2011: 157).

Der Ethnologe Jürgen Riester (1971) brachte diesen dunkelbraunen Topf mit eingeritztem Dekor, kugelförmigem Körper und flachem Boden ins BASA-Museum, zusammen mit anderen Utensilien für *chicha*-Herstellung und -Konsum. Riester (1970: 315) beschrieb die Zubereitung der *chicha* auf folgende Weise: Die Chiquitano-Frauen mahlen den Mais im *batán* (großer Mörser) und legen einen kleinen Teil beiseite. Während sie das Maismehl in einem Tontopf etwa sechs Stunden kochen, kauen sie gemeinschaftlich das beiseite gelegte Maismehl. Sie schütten die gekochte Substanz in große, bis zu 160 cm hohe, *bauziř* genannte Töpfe, die sie in der Erde vergraben, und geben den gekauten Mais (*patá* oder *múkk*) dazu. Dann decken sie den Topf mit einem Stein oder Brett ab, um die Masse 3 bis 4 Tage lang fermentieren zu lassen, bis die *chicha* einen geringen Alkoholgehalt hat.

Zubereitungsweise und Geschmack der *chicha* sind bei jeder indigenen Gruppe verschieden. Wie die Rezepte und Zubereitungsarten im Kontext interethnischer Ehen weitergetragen werden, ist ein interessantes Thema für künftige Forschungen. Sollten Sie einmal die Gelegenheit haben, *chicha* zu trinken, erinnern Sie sich daran, dass der Konsum dieses präkolumbischen Getränks in der Gegenwart Ausdruck und Bekräftigung der Macht von Frauen und des kulturellen Widerstands indigener Gesellschaften Lateinamerikas ist.

Literatur

- APCOB/CICOL (2000): *Dueños del bosque: Manejo de recursos naturales por indígenas chiquitanos de Bolivia*. Santa Cruz de la Sierra.
- Krekeler, Brigit (1993): *Historia de los Chiquitanos*. (Pueblos indígenas de las tierras bajas de Bolivia, Vol. 2). Santa Cruz de la Sierra: APCOB.
- Riester, Jürgen (1970): *Julian Knogler S.J. und die Reduktionen der Chiquitano in Ostbolivien*. (Extractum e vol. XXXIX). Roma.
- Riester, Jürgen (1971): *Die Materielle Kultur der Chiquitano-Indianer (Ostbolivien)*. Wien: Archiv für Völkerkunde (25).
- Rozo, Bernardo (2011) (Coord.): *Curaciones de Luna Nueva. Saberes, prácticas y productos musicales en Lomerio*. La Paz: FAUTAPO-ProAa.
- Tomichá Charupá, Roberto (2002): *La primera evangelización en las reducciones de Chiquitos, Bolivia (1961-1767)*. Cochabamba: Universidad Católica Boliviana.

Text: Carla Jaimes Betancourt und Bruna Pellegrini Romero

In der Reihe BOM! wird monatlich ein Objekt aus dem Bestand der BASA vorgestellt.

BOM! kann jedes Objekt werden, das in aktuellen Forschungsprojekten, Abschlussarbeiten oder Praktika bearbeitet wird, das in Lehrveranstaltungen Thema war, oder das bei anderen Gelegenheiten, wie etwa einem Durchstreifen des Schaudepots, ins Auge gesprungen ist.

Vorschläge können von allen Studierenden und Mitarbeiter:innen der Abteilung für Altamerikanistik eingereicht werden. Bitte kontaktiert / kontaktieren Sie dafür das BASA-Team persönlich oder per Mail.

BASA-Museum (Bonner Amerikas-Sammlung)
Oxfordstraße 15, 53111 Bonn | +49 (0)228 73-5737
www.basa.uni-bonn.de | basa@uni-bonn.de