

BOM!

BASA - objeto del mes

Marzo de 2021

Las ollas de arcilla siguen siendo utilizadas por mujeres chiquitanas para almacenar chicha de maíz, una bebida fermentada que cumple una función central entre el pueblo chiquitano –como también en numerosas otras sociedades indígenas en el pasado y el presente– como eje de articulación de las relaciones sociales, económicas, rituales y festivas.

Olla de chicha (*paropés/paropéz*)

No. de inv. 2018

Chiquitano

Arcilla

Prov. Chiquitos, Dpto. Santa Cruz, Bolivia

Colección Jürgen Riester

Altura: 38 cm

Circunferencia máxima: 76 cm



Foto: Daniel Grana-Behrens

Antes de la colonia, una variedad de grupos indígenas con lenguas propias habitaban las llanuras que actualmente se conoce como Chiquitanía. Los misioneros jesuitas eligieron una de esas lenguas, la Chiquitana, para adoctrinar a la población durante los siglos XVII y XVIII (Krekeler 1993: 26-27). A través de los relatos de la época colonial, queda claro el importante rol de la chicha a nivel económico y social. Por ejemplo el Padre J. Knogler [1780] mencionó que cualquier trabajo o favor era recompensado con chicha puesto que no existía una moneda para hacer una remuneración en dinero en efectivo (en Rozo 2011: 62). El consumo de chicha de maíz (fermentada/fuerte y no fermentada/dulce) estaba normalizado entre los

pueblos chiquitanos y era considerado parte de su diario vivir, tanto en las fiestas, en el trabajo y en la vida doméstica (Tomichá Charupá 2002: 305). Hasta la actualidad, la chicha cumple un rol central en la minga, una actividad colaborativa en la que una familia recibe ayuda de la comunidad para realizar un trabajo y lo retribuye con chicha y comida en una fiesta (Rozo 2011: 155; APCOB/CICOL 2000: 33-34). En la minga es importante la calidad y la cantidad de chicha fuerte, que es degustada por los presentes, quienes expresan su aprobación o desprecio cuando la chicha está mal cocinada o tiene baja graduación de alcohol (Rozo 2011: 157).

El antropólogo Jürgen Riester (1971) trajo al Museo BASA esta olla color marrón oscuro, con decoración incisa, cuerpo esférico y base plana, acompañada de otros utensilios necesarios en la elaboración y consumo de la chicha. Riester (1970: 315) describió de la siguiente manera, cómo las mujeres chiquitanas elaboran la chicha de maíz: Muelen el maíz en el batán y separan una pequeña parte. Mientras dejan cocer la harina de maíz en una vasija de barro alrededor de 6 horas, mascan el maíz molido que fue reservado. Vierten la substancia cocida en vasijas grandes de hasta 160 cm de alto, denominadas *bauziř*, que se encuentran enterradas en el suelo y luego agregan el *patá* o *múkk* (maíz masticado). Finalmente tapan la boca de la olla con una piedra o una tabla para dejar fermentar por 3 a 4 días, hasta que la chicha tenga un bajo contenido de alcohol.

La preparación y el sabor de la chicha son rasgos singulares de cada grupo étnico. De qué manera las recetas y formas de preparar la chicha de maíz van subsistiendo en el tiempo, en manos de las mujeres y en contextos de matrimonios interétnicos es un tema interesante para futuras investigaciones. Si alguna vez, tiene la oportunidad de beber la chicha de maíz, recuerde que es una bebida precolombina y que su consumo en el presente reivindica el poder de las mujeres y la resistencia cultural de los pueblos indígenas de Latinoamérica.

Bibliografía

- 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.

Texto: Carla Jaimes Betancourt y 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