

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: martes 21 de marzo de 2017

Página: 5A

Año: 62

Edición: 16.196

Descriptor: GASTRONOMÍA-ECUADOR, CHICHA DE CHONTA, AMAZONÍA CHICHA.

Mama Manuela y su chicha de chonta



La chicha de chonta se vierte en una olla de barro para que se fermente rápido.

La chicha de chonta es una bebida que tradicionalmente prepara la población Shuar en la Amazonía entre marzo y junio, época en que se da la fruta. Manuela Pillajo la sabe hacer y le queda con textura espesa y un sabor un tanto amargo. “¡Deliciosa!”, exclama.

La chicha que preparó ayer es para compartir hoy como parte del banquete que servirán en la pampa mesa, durante el rito ancestral del Pawkar Raymi.

La chonta es una palmera de unos 30 metros de altura, y los frutos se dan en la parte alta, por lo que los jóvenes deben trepar para poder cosecharla. Usan cuerdas para sostenerse y evitar caer al vacío.

“Allá uno se toma su chicha con agua de guayusa y puede trabajar en la agricultura durante todo el día, lo mismo hacían nuestros ancestros”, comenta mama Manuela, mientras pela la chonta, que está previamente hervida.



Fruta

Esta fruta tiene beneficios nutritivos, es rica en grasas y proteínas. Las civilizaciones precolombinas la tenían como parte de su dieta diaria y todavía es consumida con frecuencia en el Oriente, según Pillajo.

“Aquí no nos falta la chonta”, recalca mama Manuela mientras sigue pelando la fruta. A sus 77 años tiene voz de mando y le pide a su nieta “hijita ponga a hervir hojas de naranja y hierba luisa”, que es utilizada para la elaboración de la chicha. Al terminar de pelar la chonta mama Manuela reparte la fruta, que tiene un tamaño similar al de una pelota de golf. Sirve en una taza agua de guayusa bien dulce y caliente para que empiecen a comer. La fruta es harinosa, al morder se deshace en la boca y luego se toma el agua de guayusa. “Es como café con agua”, compara.



En el centro de la chonta está la semilla que es imposible desechar. Mama Manuela toma una pequeña piedra y la golpea, al abrirla puede comer el centro porque es ligeramente parecida al coco. Luego de hacer un receso sigue pelándola y al tener unas 20 empieza a separarlas de la semilla.

Preparación

Las pone en una batea de madera que le regalaron en el Oriente, toma un moledor entre su puño derecho y empieza a moler la chonta. Lo hace con paciencia y lentitud, tiene que asegurarse de que no queden grumos. Al terminar le dice a su nieta, que además la ayuda, “mijita toque”. De ser una fruta sólida pasó a ser harina.

Mama Manuela vierte el agua caliente, la mezcla y luego la cierne, está lista para tomar, pero los que quieran pueden añadir un poco de miel de abeja pura para endulzarla.

“En Quito saben escupir la chicha. Cogen un poco de chonta, la tienen en la boca y escupen, después la reparte”, asegura, pero ella no lo hace así.



Aunque se puede tomar recién hecha la idea es fermentarla, y para lograrlo, mama Manuela vierte la chicha en una vasija de barro. “Ahí la dejo hasta mañana”, explicó mientras la dejaba reposar.

El primero en probarla fue el esposo de mama Manuela, taita Segundo Tutagua. El hombre viste atuendos, con la mano izquierda aprieta la lanza y con la otra mano toma la chicha.

Aunque es una tradición Shuar, mama Manuela y taita Segundo, descendientes de esta nacionalidad, mantienen viva la tradición que ahora también está en Cuenca. Ellos la preparan en su casa ubicada en el barrio El Paraíso, de la vía Mayancela.

La chicha es una receta ancestral que han heredado de generación en generación, los descendientes de esta nacionalidad. (EPA) (F)