

Das „Indianerbier“- süße und geräucherte Chicha.

CHICHA, ein alkoholfreies, süßliches Getränk, wird nur von den Frauen zubereitet. Maniok wird geerntet, geschält, und weich gekocht. Dieser weiche Brei wird dann im Munde zerkaut, eingespeichelt und wieder in den Topf gespuckt, wobei durch Mundspeichel- Enzyme der Fermentierungsprozeß sofort in Gang gesetzt wird. Noch am gleichen Tag kann die breiige Masse mit Wasser vermischt getrunken werden. Weit süßlicher schmeckt es allerdings am nächsten Tag, und dann muß schon wieder neue Chicha zubereitet werden.

Eingedickte Chicha wird in einem Blatt verpackt und zur Jagd mitgenommen, wo sie mit Flußwasser vermengt wird. Die milchig-süße Flüssigkeit wirkt erfrischend und nährt. Daß von jungen Frauen hergestellte Chicha besser schmeckt, bleibt wohl ein Rätsel.

Auch BANANEN werden gekocht, jedoch nicht gekaut, sondern mit der Hand zerquetscht und mit Wasser vermischt getrunken. Mit nur zwei Bananen kann ein Huaorani einen ganzen Tag auskommen, ohne zu trinken oder etwas zu essen.

Ein Hausbesitzer lädt zum MANIOK-FEST (Yukka-Fest) ein. Nachbarn und Verwandte kommen, ziehen singend aufs Maniok- Feld und reißen die Knollen heraus. Fünfzehn bis zwanzig Körbe werden voll. Diese transportiert man in die Hütte, wo der Gastgeber schon Holz zum Räuchern bereithält. Auf einem tischähnlichen Gestell liegen nun die ungeschälten Maniok-Knollen, darunter wird Feuer entfacht und den ganzen Tag und eine Nacht lang geräuchert. Die Helfer sind inzwischen wieder in ihre Hütten zurückgekehrt und warten, bis man sie benachrichtigt. Zu Hause dürfen sie in der Zwischenzeit nicht essen, nicht baden und nicht zusammen schlafen, da sonst die Chicha nicht süß würde. Am nächsten Morgen werden die geräucherten Maniok-Stücke in der Hütte pyramidenförmig aufgeschichtet und mit Bananenblättern zugedeckt. Die Kinder sind beim Nachbarn, da in der Hütte nicht geredet werden darf. Nur auf den Brettern, die auf dem Boden liegen, darf die Hütte verlassen werden, in der es süßlich duftet. Nach drei Tagen entfernt man leicht die Schalen der Yukka, und nun beginnt das Kauen und Einspeicheln.

Das Produkt wird in einen mit Blättern ausgelegten Korb gespuckt. Es werden mehrere Körbe gefüllt und die wartenden Huaorani herbeigeholt. Singend hört man sie kommen, mitunter auch auf Flöten spielend. Als Erkennungszeichen stoßen sie vor der Hütte dreimal kurz mit dem Fuß gegen eine große Baumwurzel: ras, ras. ras. Alle bleiben die ganze Nacht, es wird getrunken, gesungen, getanzt, gefeiert und auch geheiratet. Alles findet in völliger Dunkelheit statt. Voll der süßen Chicha kehrt man am nächsten, manchmal erst am übernächsten Tag zurück, mit oder ohne Frau.

Ein ähnliches Fest ist auch das der CHONTA, welches alljährlich in den Monaten April und Mai zur Chontafrucht- Reife gefeiert wird.

KEMPERE :“ Früher als ich noch jung war, haben wir eine besonders süße Chicha zubereitet. Wir rodeten viel Yuca , bauten ein Gestell aus Stöcken und legten die Yuca – Knollen darauf. Darunter machten wir ein großes Feuer, so wie man Fleisch trocknet und räuchert. Wir ließen die Sonne und die Hitze wirken. Mit dieser ,über dem Feuer geräucherten Yuca machten wir eine süße Chicha, die nach 3 bis 5 Tagen sehr gut schmeckte. Viel süßer als die gewöhnliche Chicha.

Wir Kinder haben die Chicha, noch bevor unsere Eltern kamen, schon meist verzehrt , weil sie so schön süß schmeckte. Meine Eltern konnten dann niemanden zum Fest einladen, weil es nichts zu Trinken gab.

Das machten wir mit geräucherter Chicha , und nun ist Yata gekommen, und wir haben nichts vorbereitet.

Chicha , die wir heute machen, werden wir bereits morgen trinken.



In einer Kalebassenschale wird die süß- säuerlich schmeckende Chicha aus dem großen Tonkrug geschöpft.