

# Tradition est chipa

La chipa Paraguay

Tradition et coutume, patrimoine du Paraguay

La chipa. Symbole gastronomique et culturel du Paraguay.

La chipa, symbole gastronomique et culturel du Paraguay, a une origine indigène profondément enracinée dans l'histoire et les croyances religieuses et mystiques du peuple Cario Guaraní du bassin du Paraguay. Bien que sa base d'ingrédients, comme la fécule de manioc et le maïs, soit partagée avec d'autres régions du nord-est de l'Argentine et du sud du Brésil, la chipa a une importance particulière à Asunción, où la fusion des races et des traditions gastronomiques a donné naissance à cette recette précolombienne, restant comme un héritage culturel transmis de génération en génération dans la famille paraguayenne.

## \* Origine et évolution

Le nom « chipa » a des racines guarani et quechua. Selon le Trésor de la langue guarani d'Antonio Ruiz de Montoya, le terme guarani « típá » fait référence à un gâteau à la farine, tandis que le dictionnaire quichua-espagnol mentionne que « chipa » vient du quechua, signifiant « gâteau » ou « serré ». Ce terme décrit la texture caractéristique de masses compactes ou mélangées, caractéristiques qui ont retenu l'attention des Quechuas lors de leurs échanges commerciaux avec les Guaraníes du Haut Chaco. De ces échanges, le Mbuyape Abati en langue Cario Guaraní fut appelé « chipa » en raison d'une acculturation linguistique avec le quechua.

Au fil du temps, la chipa est devenue une identité paraguayenne, étant l'héritage gastronomique du peuple Cario Guaraní, qui utilisait des ingrédients locaux tels que la fécule de manioc et le maïs dans sa préparation. Avec l'arrivée des Espagnols, cette recette s'est enrichie de l'incorporation de produits d'origine animale comme le lait, le fromage et les œufs, éléments qui ne faisaient pas partie auparavant du régime alimentaire des Guaraní. La fusion entre les conquérants et les indigènes a non seulement donné naissance à une nouvelle race, mais aussi à une gastronomie métisse, donnant ainsi naissance à ce que l'on appelle aujourd'hui la gastronomie paraguayenne.

Au fil du temps, la chipa a connu une symbiose, s'adaptant aux ingrédients disponibles dans chaque région du Paraguay. Ainsi, des variantes sont apparues qui incorporent des ingrédients locaux tels que les cacahuètes, le coquito, les haricots, entre autres, ce qui permettait à chaque région du pays de donner sa propre identité et son propre nom à la chipa. Cette flexibilité régionale renforce son statut d'aliment polyvalent et diversifié, reflétant la richesse culturelle et la créativité culinaire du Paraguay. De plus, se démarque le concept de chipa apo, qui fait référence au processus de fabrication de la chipa, où l'acte de « faire de la chipa » devient une

tradition transmise dans les familles et les communautés, notamment lors des festivités importantes.

#### \*Origines autochtones\*

Parmi les origines indigènes du Paraguay se trouve le Chipa ñumbykua térã tumbykua (Chipa attaché), fabriqué avec du maïs broyé et enveloppé dans des feuilles appelées pariri ou peguao (dialecte Ava Guaraní, bien que d'autres groupes ethniques l'appellent peguaho). Cette préparation était enveloppée de lanières de chalas issues du même épi de maïs décortiqué et cuite sous la cendre chaude, sans aucun assaisonnement. Il existe également le Chipa perõ (Chipa pelé), un mélange de farine de maïs pétrie avec de l'eau chaude, divisée en portions rondes de toute taille et cuite dans l'eau bouillante, selon la recette du « Pa? Tavyterã ». Enfin, le Chipa mburika (Chipa mula) est un mélange de manioc bouilli avec du mbokaja (amandes de coco) broyées, avec du sel au goût si vous préférez. Le mélange était placé au bout d'un bâton et cuit jusqu'à ce qu'il soit doré, en retournant constamment le feu, car la pâte était précuite.

#### \*Patrimoine Tradition et Coutumes du Paraguay\*

Il est essentiel de comprendre la différence entre tradition et coutume dans le contexte de la chipa. Une tradition est une pratique transmise de génération en génération avec une profonde valeur culturelle et spirituelle, tandis qu'une coutume est une pratique habituelle qui n'a pas nécessairement ce niveau de signification. Au Paraguay, la chipa est à la fois une tradition et une coutume. Il s'agit d'une tradition car sa préparation et sa consommation sont profondément liées aux festivités religieuses précolombiennes et postcolombiennes, ainsi qu'aux célébrations culturelles comme la Semaine Sainte, où les familles se réunissent pour préparer de grandes quantités de chipa. Cet acte d'unité familiale, connu sous le nom de chipa apo, renforce les valeurs de solidarité et de communauté. Chipa, en plus d'être un aliment quotidien, symbolise l'unité familiale et l'identité nationale. En revanche, dans le nord-est de l'Argentine (NEA), la chipa est devenue principalement une coutume. Même si dans le passé il faisait partie d'une tradition apportée par les familles paraguayennes installées dans cette région, il a aujourd'hui perdu une grande partie de sa signification culturelle et spirituelle. Dans la NEA, la plupart des gens achètent la chipa toute prête, et les variantes disponibles sont limitées, la chipa à l'amidon prédominant. Cela contraste avec le Paraguay, où la chipa a conservé son statut à la fois de tradition religieuse et culturelle et d'aliment quotidien.

#### \*Valeur patrimoniale et spirituelle\*

Le livre Nourriture paraguayenne et religiosité : Chipa, pain sacré de Margarita Miró documente l'importance de la chipa non seulement en tant que nourriture, mais aussi en tant que symbole spirituel qui accompagne les Paraguayens dans les rituels religieux. La chipa est utilisée lors de célébrations comme le 3 mai, jour de la Croix, où est fabriquée la traditionnelle "chipa jegua", avec des formes d'animaux et des figures sacrées, qui décorent les crèches et autres autels. Ce symbolisme réaffirme le rôle de la chipa en tant qu'aliment à profonde valeur spirituelle.

Chipa apo, qui signifie littéralement « faire de la chipa », est bien plus qu'une activité culinaire ; C'est un acte de cohésion sociale et spirituelle. Au fil des générations, cette pratique a renforcé les liens entre les familles et les communautés, faisant de la chipa un symbole de l'hospitalité paraguayenne et du lien avec leurs racines guarani. Comme le décrit Vidal Domínguez Díaz dans son livre Asunción 1537, Madre de Gastronomías, la

chipa est le reflet de l'identité métisse paraguayenne et un témoignage vivant du syncrétisme culturel qui définit le pays.

### \*\*\*Conclusion\*\*\*

La chipa est paraguayenne non seulement en raison de son origine régionale commune, mais aussi parce qu'elle a été profondément adoptée par le peuple paraguayen dans le cadre de son héritage ancestral qui représente son identité. Au fil des siècles, il a transcendé son rôle d'aliment de base pour devenir un emblème de tradition, de spiritualité et de cohésion sociale. Sa préparation et sa consommation lors d'événements clés tels que la Semaine Sainte, et sa capacité à s'adapter aux différentes régions et familles, consolident la chipa comme une véritable tradition paraguayenne qui a perduré et évolué au fil du temps, bien au-delà de ses racines Cario Guaraní.

Alors qu'au Paraguay la chipa est à la fois une tradition et une coutume, avec un rôle clé dans les célébrations familiales et religieuses, dans le nord-est de l'Argentine la chipa représente simplement une coutume, sans le même poids culturel ou religieux. Cela marque une différence essentielle dans la manière dont les deux pays valorisent cet aliment emblématique.

Cette nourriture est une fenêtre sur l'histoire, la culture et les coutumes du Paraguay, restant vivante sur la table, dans le cœur et la mémoire de ses habitants.

### Chipa ou Chipá ? L'importance d'une prononciation et d'une écriture correctes

L'un des débats les plus courants lorsqu'on parle de la gastronomie traditionnelle paraguayenne est de savoir comment dire et écrire « chipa » ou « chipá ». Les deux méthodes sont correctes, mais cela dépend du contexte et de la région où vous vous trouvez.

Au Paraguay, la forme la plus courante est « chipa », sans accent, comme écrit en guarani. Il s'agit de la version qui a perduré dans l'usage quotidien et qui est reconnue comme faisant partie de l'identité nationale. D'autre part, dans certaines régions d'Argentine et du Brésil, en particulier dans les zones proches du nord-est de l'Argentine et du sud du Brésil, la forme « chipá » est devenue populaire, avec un accent sur la dernière voyelle. Cela reflète l'intonation qu'ils ont adoptée en adoptant cet aliment dans le cadre de leur culture.

Quant à la prononciation, "chipa" ou "chipá" se prononce généralement avec un "sh" doux au début, c'est-à-dire "shipá". C'est ainsi qu'on le prononce couramment au Paraguay et dans le nord-est de l'Argentine, en particulier dans les zones d'influence guarani, où la langue a laissé sa marque sur la phonétique locale. Le son « sh » adoucit le mot et lui donne une touche caractéristique, reflétant l'héritage guarani encore présent dans la langue.

En fin de compte, « chipa » et « chipá » sont tous deux acceptés et compréhensibles dans différentes régions. La clé est de reconnaître que les deux formes font partie de l'héritage culturel que cette nourriture délicieuse a laissé dans différentes régions d'Amérique du Sud, et que sa prononciation comme « shipá » nous rappelle son lien avec la langue guarani et sa transcendance au-delà des frontières. de Paravguay.







Révision #1

Créé 2024-09-18 11:52:33 UTC par Le Chef Cédric

Mis à jour 2025-10-14 02:33:09 UTC par Le Chef Cédric