



Registro 22-505

Identificación

Institución

Museo Regional de Ancud

Número de registro

22-505

Nº de inventario

70.2

Clasificación

Antropología, Arqueología y Etnografía - Utensilios, Herramientas y Equipos

Colección

Cultura de la madera

Objeto

[Chunga](#)

Dimensiones

Alto 28 cm - Diámetro 16 cm

Técnica / Material

[Madera](#)

Ubicación

En exhibición - Museo Regional de Ancud - Exhibición Permanente

Descripción

Objeto de forma cilíndrica y cóncavo de base plana. Posee dos zunchos de latón, una en el borde superior y otra en la mitad del cuerpo, que unen las 8 duelas que lo conforman. Le falta un zuncho en el borde inferior.

Estado de conservación

Bueno

Contexto

Área geográfica

Chile

Historia de propiedad y uso

Chunga "levadurera" obsequiada a Audelio Bórquez Canobra el año 1970, siendo posteriormente donada por él a la colección del museo. Esta pieza fue exhibida desde el año 1980 en la cocina-fogón ubicada en el patio del museo; inmueble que fue trasladado desde el sector de Pugueñun (comuna de Ancud).

Historia del objeto

De acuerdo a la bibliografía consultada, la chungu es un recipiente de madera utilizado tradicionalmente en Chiloé hasta la segunda mitad del siglo XX.

Las hay de una pieza, consistentes en un tronco ahuecado; de dos: tronco ahuecado y una base sobrepuesta; y de varias duelas sujetas con 2 o 3 zunchos de fibra vegetal, alambre o metal, similar a un barril.

En cuanto a su función, las había para preparar levadura, transportar y contener agua, guardar manteca y orinar.

En cuanto a las chungas "levaduras", citamos el siguiente testimonio: "Había una mujer antigua que se llamaba Tránsito Chaura. Una vez yo fui a pedir una chungu para hacer pan, en la chungu se preparaba levadura. Al otro día que la ocupamos, llegó otra mujer a hacer pan y ocupó la chungu y esta mujer la lavó, después que votó la levadura. ¡Señor qué mujer, cuánto se enojó!, me dijo hijita, la chungu nunca debe lavarse, - ahora tengo que ir allá bajo donde mi hermano a buscar papas americanas me dijo, esas hacen hervir la chungu, pero tengo que moler bien las papitas, y ponerlas en el fondo de la chungu y después botarle agua calorosa, y botarle harina para que hierva la chungu.

La chungu se hacía generalmente de madera de alerce de la cordillera. (Gumercinda Piticar, Huillinco)" (Fundación Radio Estrella del Mar S/f: 37)

Gestión

Adquisición

Forma de ingreso

Donación

Procedencia

Audelio Bórquez

Fecha de ingreso

1976

Registradores

Jannette González Pulgar, 2012-07-19

Jannette González Pulgar, 2013-06-20

Jannette González Pulgar, 2013-06-20

