

REVALORIZACIÓN DEL



PATRIMONIO
ALIMENTARIO
CHIQUITANO

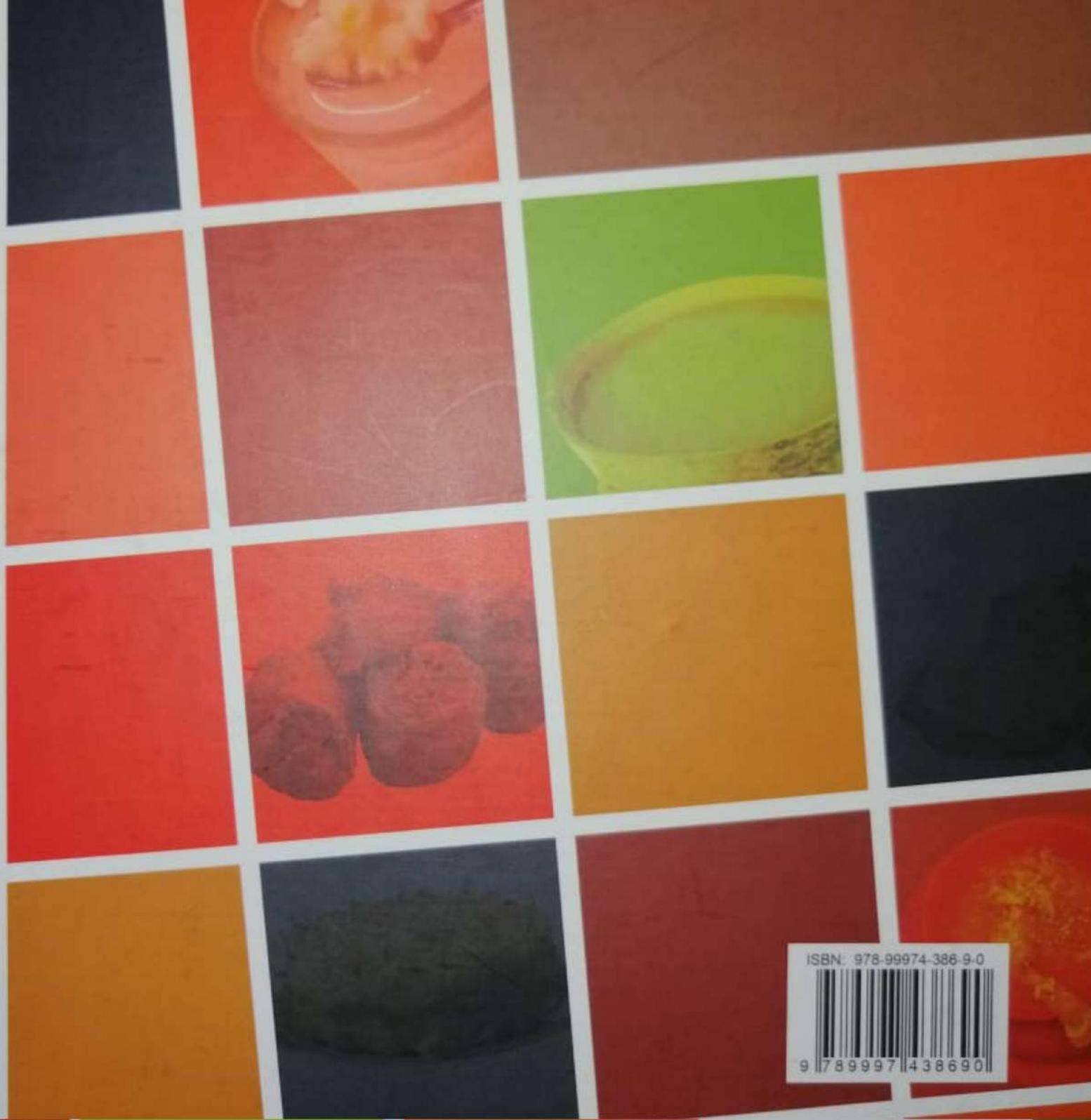




SABOREARTE
CHIQUITOS
Ruta de la Cultura Viva



CEPAD
www.cepad.org
 BOLIVIA



ISBN: 978-99974-386-9-0



9 789997 438690

CHIQUITANA

CHICHA DE MAIZ TOSTAU

"La chicha de maiz es la bebida refrescante que tomamos en la casa e invitamos al posoka"
ELABORACION



REVALORIZACIÓN DEL



PATRIMONIO
ALIMENTARIO
CHIQUITANO

©Derechos reservados

ONG CEPAC

ONG Centro de Promoción Agropecuaria Campesina

Director General - Investigador Principal

Widen Abastoflor Sauma

Aporte Metodológico

Andrés Ugaz C.

Investigación Patrimonio Alimentario Chiquitano

Felix E. Cruz Martínez

Annick Bergeron

Julio C. Kubber Ortiz

Registros Cocina Chiquitana

Mireysa Abraham G.

Fernando Catalán

Gabriela Camacho M.

Simón Vasquez G.

Fotografías

Steffen Reichle

David Barba

Fernando Catalán

Jerome Maurice

Saira Duque

Silvia Fernández- El Deber

Claudia Cuellar

CEPAC

CEPAD

Edición

Patricia López M.

INDICE

Presentación	5
Enfoque metodológico del Patrimonio Alimentario Regional	7

PARTE 1: IDENTIFICACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO CHIQUITANO

1. IDENTIFICACION DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	12
Tendencias del Turismo	12
Rutas Gastronómicas	13
Medio geográfico	14
• Ubicación de los municipios	15
• San José de Chiquitos	15
• Concepción	17
• San Ignacio de Velasco	19
Flora y fauna de la Región Chiquitana	10
Producción Agrícola y Ganadera	21
2. PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA REGION CHIQUITANA	23
3. LA HISTORIOGRAFIA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO CHIQUITANO	25
La Época Misional Jesuítica (1691-1767)	27
Expulsión de los Jesuitas, Época Republicana y Colonización de la Chiquitania	29
Caminos y caminos	31
Creación del Ferrocarril Santa Cruz - Corumbá (1938-1955)	32
Reforma Agraria y fundación de nuevas comunidades, lucha por las tierras y territorios indígenas	34
Las fiestas	36
Insumos, utensilios y modalidades de transformación	38
• El maíz	39
• La yuca o mandioca	40
• El arroz	40
• Frejol arbolito	41
• El plátano	42
• El maní o cacahuate	42
• El urucú	43
• Papa harinosa	44
• Charque de res y de carne de monte	44
• Gallina criolla	45
• Chancho o cerdo	45
4. FRECUENCIA DE USO Y USO CULTURAL DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS	46
Los platos y sus usos según la tradición	46
• La comida para los viajes	46
• Los platos cotidianos	46
• Los platos festivos	47
• Los platos de Semana Santa	47
• Los platos de eventos	48

5. MODALIDADES DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	50
Tipos de cocción	50
Técnicas de cocción	50
• El asado	50
• Asado en las brasas	50
• Asado en horno de barro	50
• Chapapeado	50
• Hervido	51
• Sancochado	51
• Fermentado	51
• Tostado	51
• Envueltos en hojas	51
Técnicas de conservación	51
• Salado/asoleado	51
• Tostado/molido	51
• Refrigeración y congelación	52
6. UTENSILIOS EMPLEADOS	54
7. PLATOS TRADICIONALES	58

PARTE 2: REGISTRO DE COCINA CHIQUITANA

COMIDAS

1. Semilla	63
2. Locro	67
3. Majao de Pato	71
4. Sopa Tapada	75
5. Coto Relleno	79
6. Pastel de Hoja de Trigo	83
7. Pan de Arroz (Horneado)	87
8. Chima	91
9. Chicha de Maíz	95
10. Somó	99

HISTORIA DE VIDA

1. Tirza Mayerling Useda Cespedes	103
2. Magdalena Salvatierra	105
3. Felipe Pari	107
4. Julio Conrado Kubber Ortiz	109
5. Gaby Campos Machado	111
6. Aide Ortiz Bazan	113
7. Juanita Tomichá	115
8. Aida Bazán Mercado	117
9. Dolores Masavi y Juanita Pinto	119
10. Teresa Gil	121

ANEXOS	122
--------------	-----



PRESENTACIÓN

El presente documento es producto de un proceso de investigación que constituye la primera aproximación a la gastronomía chiquitana, el abordaje de su extenso territorio, representado por 3 de sus principales poblaciones, Concepción, San Ignacio de Velasco y San José de Chiquitos, nos permite conocer su Patrimonio Alimentario, desde sus insumos, modos de transformación y otros saberes históricos. Este proceso ha sido posible gracias a la colaboración y orientación de Angel Ramos director de MIGA y el equipo de investigadores locales, con la finalidad de contribuir a la recuperación y revalorización de la gastronomía chiquitana y aportar al desarrollo a través del fortalecimiento de la identidad territorial y la creación de capacidades productivas orientadas al turismo.

Entusiasmados con los hallazgos de la investigación, decidimos profundizar el trabajo, para lo cual contamos con el apoyo de la Sra. Susana Hurtado y el Chef Javier Líbera, quienes colaboraron significativamente con información que ellos venían estudiando y documentando. Paralelamente nos pusimos en contacto con un gran colaborador, el chef, panadero y consultor Andrés Ugaz – Perú, una persona que ni bien conoció la Chiquitania se enamoró profundamente de la región y nos dio las herramientas y orientaciones para continuar el trabajo, principalmente en el proceso del Registro de Cocinas Chiquitanas y su proyección en la construcción de una Ruta Turística Gastronómica.

Son apenas tres años de aprendizaje, aún insuficientes para conocer a cabalidad una historia que inició hace más de 4 siglos atrás con la llegada de la esposa de don Nuño de Chaves, Doña Elvira de Mendoza y su madre Doña María de Angulo, fundadoras de la cocina regional de las Tierras Bajas, quienes se dedicaron a la tarea de enseñar a las mujeres nativas, la comida de los Itatines – Lokro (de semilla) cocido con charque, que más tarde daría la identidad a todo un pueblo. La falta de información secundaria, en especial la poca visibilidad de las mujeres en los escritos de la historia, nos privan de conocer con mayor profundidad y certeza los detalles y el rol determinante de la cocina y el cucharón en la conquista de nuestro continente.

Un agradecimiento especial al Sr. Germaín Caballero V. alcalde municipal de San José de Chiquitos y al Chef Fernando Catalán de la Universidad para el Desarrollo y la Innovación UDI, quienes desde sus responsabilidades político administrativas y académicas, han apoyado siempre nuestros sueños, al Cabildo Indigenal gracias por mantener viva la cultura Chiquitana y a Rubens Barbery – CEPAD por ser compañero de aventuras.

Widen Abastoflor Sauma
Director General
CEPAC

ENFOQUE METODOLÓGICO

PATRIMONIO ALIMENTARIO REGIONAL

La alimentación ofrece un campo de estudio privilegiado para analizar las relaciones entre la naturaleza y cultura. La dinámica social dentro de un territorio se activa desde la relación que se genera entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones culturales. Esta relación no siempre es fácil de advertir en un territorio por eso sorprende la nitidez con que se expresa en San José de Chiquitos, donde una institución social como el Cabildo, que entre otras funciones cumple la de mantener la llama viva de la cultura chiquitana, expresada en la música, la tradición del baile del abuelo, el tallado de las mascararas tiene muy presente a la cocina para cumplir su función social. No es casual que un plato como la Patasca sea preparado y servido en su patio los días de fiesta. Alrededor de una Patasca se activan y refuerzan las estructuras y roles sociales. El Cacique, las Churapas, los niños y el pueblo en general se reafirman dentro del ritual colectivo de compartir un plato.

En un patrón alimentario cierto número de alimentos y combinaciones específicas de ellos nos dan clara cuenta de la demarcación territorial con mayor fuerza y precisión que los límites políticos. No es casual que al probar ciertos fondos de cocina, aderezos o salsas emblemáticas, nos transportemos a su lugar de origen. Desde la cocina las poblaciones se identifican con un territorio. La cuna de la cruceñidad atribuida a San José de Chiquitos se torna indiscutible cuando se constata que el Locro y el Majao, nacieron en el intercambio entre los primeros españoles y los pobladores nativos, desde ahí la gama de variantes que llega a todo el territorio chiquitano y luego a Santa Cruz. Carnes como el pollo y el cerdo claro aporte español a la dieta nativa y el uso de la olla con todo el cambio tecnológico que implicó en su momento,



gracias a documentos históricos y crónicas nos dan clara cuenta de ese origen de elementos que luego construirían la cultura cruceña actual.

En San José de Chiquitos es posible notar como algunas funciones sociales de la cocina más allá de las fisiológicas, son más protagónicas que otras. La cocina inicia y mantiene las relaciones personales, y eso queda expreso en café de siesta, institución social y ritual que comparten las familias de esta parte de Bolivia que a las tres de la tarde parten su día degustando masas horneadas, panes de arroz, empanadas, cuñapes y el café, reafirmando su seguir siendo chiquitano e invita al visitante (posoka) a ser parte de ellos. La cocina expresa amor y cariño, a lo largo de las preparaciones cargadas de recuerdos y además desde la misma preparación de expresar individualidad, demostrar pertenencia a un grupo, significar riqueza, expresar sentimientos morales, además de significar estatus, entre otras funciones.



Según Jesús Contreras, los hombres marcan su pertenencia a una cultura o un grupo cualquiera por la afirmación de su especialidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la alteridad de la diferencia frente a otros.

Indagar en las estructuras de las cocinas es seguir la pista de la construcción del patrimonio alimentario regional (PAR), el conjunto de elementos tangibles e intangibles que comparten desde la forma de alimentarse una sociedad y que han sido capaces de acompañar a más de una generación y consolidar parte de la identidad chiquitana, en este caso, si bien es cierto que muchas de las preparaciones emblemáticas se comparten en toda la región chiquitana, las masas en sus panes y empanadas de arroz, cuñapes, pasteles de hoja o sopas tapadas entre otras, presentan sutiles diferencias técnicas en sus procesos de preparación o la adición de uno u otro ingrediente; que en su conjunto si bien identifica a San José de Chiquitos como parte de la chiquitania boliviana, se contraidentifican y hacen únicos gracias a esas diferencias mencionadas.

Desde esta cocina es posible analizar los roles de las Churapas (género) no solo en el cabildo durante los días de fiesta, donde se hacen cargo de las preparaciones a servir y son las anfitrionas de todo el ritual, acompañando al Cacique y abuelos; es posible también notar en las familias nucleares que la mujer se encarga de mantener viva la tradición desde las preparaciones recibidas en línea materna y son las portadoras de sus platos de episodios que pueden reconstruir un tramo de la historia misma de San José.

El Antropólogo Paúl Ricoeur en su libro ¿Qué es un texto? Demuestra claramente que un texto no solo es un libro o una gráfica. Un texto, explica, es una acción o un discurso, un ritual, una obra de arte o una conversación entre dos personas. Un texto también lo es una técnica de cocina usada por una ama de casa chiquitana; desde la cual podemos leer un destello del ingenio,

curiosidad y capacidad de adaptación a la escasez desde la preparación de un mate de carbón, por ejemplo. Desde esta óptica la cocina chiquitana se expresa más allá de sus sabores explícitos, y preparaciones como el majao de pato, la sopa tapada, el coto relleno, la sopa semilla o el pastel de hoja; son en realidad las suturas y puntos de soldadura que han ido articulando a las generaciones en el tiempo.

Así como texto, es la cocina chiquitana también un vector, que como reza su definición, es el que conduce y transporta; pero además determina el sentido y la dirección de las actividades sociales y los tiempos. La cocina y la alimentación se vinculan con otras manifestaciones chiquitanas como la música y la religión (influencia jesuita), la artesanía en los telares, los espacios públicos con identidad como el Cabildo, los paisajes y su gente; pero sobre todo nos muestra un modo de ver la vida y una manera distinta en que transcurre el tiempo. La cocina es un lenguaje en el que una sociedad traduce inconscientemente su estructura.

Siendo la cocina dentro de la alimentación, una práctica cultural generadora de hábitos, leyes y reglas dentro de entornos (territorios) en los cuales una población consolida su red de relaciones y construye sus identidades colectivas; es posible generar dinámicas sociales de alto impacto tomando como vehículo integrador a la cocina. Fue la función integradora de la cocina a la que se priorizó sin dejar de registrar los elementos de su cocina para una futura ruta.

REGISTRO DE COCINAS REGIONALES

Los procesos utilizados para la identificación y registro están considerados como parte de las herramientas metodológicas. Como se indica, el patrimonio alimentario nos muestra la tradición y las posibilidades, mientras los patrones alimentarios

nos muestran la realidad encontrada. Una vez identificados los patrones alimentarios podemos plantear una estrategia a partir de los hábitos de consumo adecuados y potenciales, así como a partir de los puntos débiles que se deben fortalecer y los hábitos nocivos a los que se les deben encontrar alternativas.

Sin embargo, para fortalecer la intervención planteada, debemos conocer a fondo el terreno en que nos movemos y los elementos con los que contamos. Esto no sería posible sin contar con el apoyo de los actores involucrados, pues son ellos quienes nos proporcionan una mirada concreta de la realidad del territorio.

La población cuenta con conocimientos, los cuáles al ser transmitidos y/o comunicados pueden consolidarse como una estrategia de trabajo conjunto, en donde los aportes de cada participante se consolidan como parte de un saber colectivo. El patrimonio alimentario nos muestra un mapa de alimentos, tradiciones, técnicas, platos y hábitos que son capaces de generar sentimientos de pertenencia e identidad en la sociedad. Estos son claves, pues con ellos podemos pisar firme y saber que propuestas son adecuadas y coherentes para trabajar.

El registro participativo busca integrar a la población para que sea esta la que ubique potencialidades y falencias desde donde elaborar estrategias. Se trata de generar puntos comunes, puentes de encuentro que permitan fortalecer el conocimiento de los diferentes actores entre sí.

Con el registro participativo obtenemos un panorama tan conciso como profundo acerca del tema alimentario y la cocina regional del territorio.

El registro participativo busca además generar la emoción cooperativa, donde los participantes no solo compartan lo que son desde su cocina, sino además se generen compromisos a acciones concretas para lograr algún fin como parte de las estrategias.



REGISTRO EN SAN JOSÉ DE CHIQUITOS

Etapa en la que se activaron encuentros con distintos representantes de la cocina chiquitana (público heterogéneo) y se generaron talleres donde se propició la cocina y el diálogo. Fue importante la participación de cocineras con tradición, de las nuevas generaciones, conocedores de la cultura local, representantes de las autoridades e instituciones sociales como el cabildo. En estos espacios se alentó la conversación desde la evocación de las preparaciones emblemáticas y reflexionamos de manera conjunta sobre los retos de ser un destino gastronómico. El registro también implicó revisión de fuentes secundarias y recetarios familiares, entrevistas con las familias reunidas y la validación de los posibles atractivos naturales y culturales a incluir en el trayecto. Es en esta etapa que se realiza una línea base sobre las brechas que debemos cerrar antes de lanzar la ruta. Temas en futuras capacitaciones, logística particular y general de la futura ruta, se propusieron cambios en infraestructura ligera

en cada local, y se registraron los conceptos y públicos objetivo para la construcción de un futuro plan de comunicación y comercialización.

Puesta en Valor. En esta etapa se definieron tentativamente los posibles itinerarios (pascanas o fogones, postas o centro de producción y actividades participativas) y las actividades culturales de la ruta. Además se hicieron las capacitaciones y se entregaron guiones personalizados para cada experiencia, se desarrolló el plan de comunicación y piezas a usar (historias de vida, postales, mapas). Se diseñó el logo y señalética. Y se llevaron a cabo los cambios en los locales sugeridos por los arquitectos. Pero sobre todo se preparó todo para rendir una de las pruebas más importantes de la ruta: el lanzamiento a sociedad. Este lanzamiento se hizo en el marco del Festival Posoka Gourmet con público invitado, nacional e internacional, prensa y autoridades. Luego de este lanzamiento y la evaluación se sistematizaron las lecciones aprendidas para el próximo paso.



PARTE I:

**INVESTIGACIÓN
DEL PATRIMONIO
ALIMENTARIO
CHIQUITANO**



1. IDENTIFICACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

El patrimonio cultural inmaterial está constituido por diversas manifestaciones culturales, que generan sentimientos de identidad y establecen vínculos con la memoria colectiva de las comunidades, se transmite y recrea a lo largo del tiempo en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y contribuye a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial están relacionadas con los saberes, los conocimientos y las prácticas sobre:

- Las técnicas de construcción.
- La oralidad.
- La medicina tradicional.
- Las artes, música, danza.
- Los juegos tradicionales.
- Las técnicas de elaboración de instrumentos.
- Las fiestas, celebraciones y rituales.
- La alimentación y la gastronomía.

TENDENCIAS DEL TURISMO

Actualmente el cliente o turista busca lo verdadero, lo único y lo diferente, quiere interactuar vinculándose con los actores sociales, visitar sus lugares de ocio, adaptarse a su gastronomía y su folclore.

El Turismo gastronómico, es una nueva opción de aventura, para adentrarse en el mundo de los sabores.

- Ir a restaurantes donde se sirven platillos típicos.
- Visitar mercados y tiendas de venta de productos alimenticios.
- Asistir a cursos, festivales, rutas, entre otros.
- Observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños así como la participación en fiestas locales.



RUTAS GASTRONÓMICAS

Son recorridos con un origen y una dimensión territorial; enlazando destinos, productos, atracciones, servicios y actividades relacionadas con la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, el disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

En BOLIVIA se están impulsando las primeras acciones, que el Movimiento Gastronómico de Integración Boliviano (MIGA) promueve desde 2012 para rescatar y revalorizar el “patrimonio alimentario regional de Bolivia”





MEDIO GEOGRÁFICO

La Chiquitania, pertenece al Departamento de Santa Cruz, es un área localizada al Este y Noreste del Departamento de Santa Cruz, con una extensión territorial de 231.577 Km², representa el 62% de la superficie departamental y el 18% del territorio nacional. Actualmente está conformada por seis provincias y quince municipios. El 23 de noviembre de 1996, en Pailón se fundó la Mancomunidad de Municipios de la Gran Chiquitania.

La Chiquitania cuenta con un legado histórico muy importante y con una identidad propia a través de una cultura viva que se respira en sus diversos municipios a través de su patrimonio inmaterial que incluye la cosmovisión, las leyendas, los mitos, la religión, la música, los bailes, las danzas y las vestimentas, entre otros. Es por ello que la UNESCO declaró en 1990, Patrimonio Cultural de la Humanidad a seis de sus pueblos que conservan intactos sus templos misionales y mantienen viva su cultura propia y la heredada de los misioneros jesuitas.

En la última década las fiestas religiosas, patronales y populares son muy esperadas y atraen muchos visitantes, manteniendo en ellos las tradiciones y revalorizándolas.

En los diferentes municipios pertenecientes a esta región misional jesuítica de la chiquitania se realizan festivales que por su trascendencia inciden en el incremento de turistas, lo cual permite el crecimiento y desarrollo de sus pueblos. Uno de los más importantes es el “Festival Internacional de Música Renacentista y Barroca Misiones de Chiquitos”, organizado por APAC¹, que se realiza cada dos años intercalando con el Festival de Internacional de Teatro. En Concepción tenemos el Festival de la Orquídea, que se celebra el mes de octubre cada año, organizado por CEPAD² y el Gobierno Autónomo Municipal de Concepción.

Para este estudio seleccionamos tres municipios: San José de Chiquitos, San Ignacio de Velasco y Concepción, que territorialmente ocupan tres capitales de provincias.

¹ La Asociación Pro Arte y Cultura (APAC) de Bolivia es una organización de gestión cultural sin fines de lucro que desde 1996 vienen realizando una labor de democratización y dinamización del acceso a la formación artística y a actividades de ocio creativo con la población del Departamento de Santa Cruz. Web www.festivalesapac.com

² Centro para la Participación y el Desarrollo Humano Sostenible (CEPAD). Institución que presta apoyo, asistencia y asesoramiento a los actores públicos, privados y de la sociedad civil.

UBICACIÓN DE LOS MUNICIPIOS



En el extremo sur de la provincia de Chiquitos, rodeado por serranías al norte y al sur, se encuentra San José de Chiquitos, situado a una distancia de 278 km de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra (ubicación actual). Aquí se fundó Santa Cruz de la Sierra en 1561 (Santa Cruz La Vieja).

Es la tercera más antigua de las misiones en la Chiquitania, fundada el 19 de marzo de 1697, bajo la dirección de los padres Felipe Suárez y Dionisio de Ávila, es una de las cuatro misiones que mantuvo la ubicación de su primera fundación.

Limita al norte con la Provincia Velasco, al este con los municipios de Roboré y San Matías, al sur con el municipio de Charagua y al oeste con el municipio de Pailón.

DATOS GENERALES



Origen del nombre:

El término de “chiquitos” se origina por la creencia que tenían los españoles con respecto a la estatura baja de los pobladores originarios de esta región. Y el nombre San José es el de su Santo Patrono.



División Política:

Dos cantones: San José y San Juan.



Ubicación geográfica:

17°47' de Latitud Sur y 62°47' de Longitud Oeste.



Vías de acceso:

Por carretera asfaltada, por vía férrea.



Clima:

Su clima es cálido y tiene una temperatura media anual de 25.4° C.



Está ubicado en un punto intermedio del Corredor Bioceánico (carretera que conecta Bolivia con Brasil) y conectado, a través de la vía San José-San Ignacio-San Matías con los municipios de la Gran Chiquitania.

Su vocación productiva es la ganadería, la agricultura, el aprovechamiento maderero y en los últimos años se orienta hacia el turismo nacional e internacional.

El potencial minero es apreciable y está localizado principalmente en el área geológica de origen precámbrico, donde diferentes investigaciones, han demostrado la existencia de recursos de gran interés económico (estaño, oro, piedras semipreciosas, cobre, plomo y zinc). Cuenta en su territorio con la Minera Paititi.

En cuanto a sus atractivos turísticos, cabe resaltar su hermoso templo de origen jesuítico, con fachada única, declarado Patrimonio

Cultural de la Humanidad por la UNESCO, así como la celebración de la Semana Santa, Carnaval y Día de la Tradición.

Entre los atractivos turísticos naturales se puede mencionar la Serranía de San José, con tres miradores para contemplar la llanura chiquitana; senderos ecológicos y mirador del Turubó, el Valle de la Luna, formado por rocas del período precámbrico, el Parque Nacional Histórico Santa Cruz la Vieja donde se encuentra el sitio arqueológico del mismo nombre y sitios arqueológicos como San Juan Tapera, los sitios rupestres de Quimome y de la Laguna Concepción. Actualmente su población asciende a 28.922 habitantes, de ellos 13.511 mujeres y 15.411 hombres, con una fuerte presencia de niños y jóvenes³. Existe una importante población menonita, ubicados en varias colonias.



³ Datos del Instituto Nacional de Estadísticas, Censo de Población y Vivienda del 2012



Concepción

DATOS GENERALES



Origen del nombre:

Su nombre hace honra a Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción.



División Política:

Tres cantones: Concepción, Santa Rosa del Palmar, San Pedro.



Ubicación geográfica:

16°07'55" de Latitud Sur y 62°01'34" de Longitud Oeste.



Vías de acceso:

Por carretera asfaltada.



Clima:

Su clima es cálido y tiene una temperatura media anual de 24.2°C.

Ubicado en el extremo Noroeste del departamento de Santa Cruz a 290 km de Santa Cruz de la Sierra, es la capital de la provincia Ñuflo de Chávez. Concepción fue fundada el 8 de diciembre de 1.708 por el padre jesuita Lucas Caballero. En el año 1722 es trasladada por los misioneros Juan Benavente y Carlos de Mata, consolidándose en su ubicación actual. La zona presenta una interesante topografía con atractivos paisajes de bosques verdes y sabanas abiertas arboladas.

Su vocación productiva es la agricultura, la ganadería, la caza y la pesca, desarrollándose condiciones en la última década para la actividad turística. Los abundantes recursos

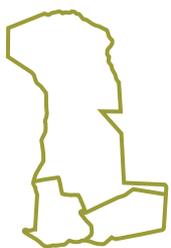


forestales del lugar hacen que la explotación de la madera sea intensa, pero en forma sostenible a través de concesiones, aunque también existen reservas forestales. También la actividad artesanal y el comercio son fuentes de su economía familiar. Las celebraciones de Semana Santa y en la fiesta patronal (8 de diciembre) reviven el pasado misional jesuítico y autóctono. Se conserva la sencillez y tranquilidad de sus calles flanqueadas por casas de adobe con galerías, mientras que la laguna creada con una represa artificial ofrece una alternativa para la diversión, la

práctica de deportes náuticos y la realización del “Festival de Aves Rapaces”. La gran variedad de orquídeas, en particular del género *Catleya*, que se encuentra en el territorio de Concepción, es una muestra de la riqueza natural y de la biodiversidad de esta área; lo que ha dado lugar a un importante evento denominado “Festival de las Orquídeas”.

Hoy cuenta con una población de 18.800 habitantes, de ellos 8.740 son mujeres y 10.060 son hombres.





San Ignacio de Velasco

San Ignacio de Velasco, capital de la provincia Velasco, se encuentra a una distancia de 456 km de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, pasando por Concepción y San Xavier, la carretera está pavimentada en casi su totalidad. Hoy igualmente se puede acceder a Santa Cruz, vía San José de Chiquitos. Hacia el este, San Ignacio está comunicado con la ciudad brasileña de Cáceres mediante una carretera sin pavimentar. La ciudad tiene un aeropuerto con una pista de aterrizaje de tierra.

Fue fundada por los Padres Jesuitas Miguel Areijer y Diego Contreras, el 31 de julio de 1748, al pie de pintorescas serranías por las nacientes del río Paraguá. Los sacerdotes utilizando mano de obra chiquitana, construyeron una monumental Iglesia en San Ignacio concluida en 1761, actualmente sede de la Diócesis de San Ignacio.

DATOS GENERALES



Origen del nombre:

Tiene por epónimo al creador de la Compañía de Jesús: Ignacio de Loyola ya que se originó como reducción misional.



División Política:

Tres cantones: San Ignacio de Velasco, Santa Rosa de la Roca y Santa Ana.



Ubicación geográfica:

16°22' de Latitud Sur y 60°57' de Longitud Oeste. Se encuentra ubicado en la Gran Chiquitania en el centro geográfico del corredor bioceánico

Atlántico - Pacífico, región oriental de Bolivia. Está situada a las orillas de la laguna artificial Guapomó.



San Ignacio está situado a las orillas de la laguna artificial Guapomó, que suministra agua dulce a la ciudad.

La ciudad es sede del Vicariato Apostólico (y Diócesis de San Ignacio de Velasco) de Chiquitos, con jurisdicción de las provincias Velasco, Chiquitos, Ángel Sandoval y Germán Busch.

San Ignacio de Velasco es la puerta de entrada al Parque Nacional Noel Kempff Mercado, situado al norte en la frontera con Brasil, declarado por la UNESCO como Patrimonio Natural de la Humanidad por su gran biodiversidad.

Su vocación productiva es la actividad forestal, la ganadería, los cultivos de café y el turismo.

Sus costumbres y tradiciones aún se conservan vivas; la revalorización del pasado misional, culminada con la reconstrucción del templo ha incentivado la creación de los talleres artesanales que se constituyen en uno de los principales atractivos del municipio.

La plaza aún sigue contando con una buena cobertura de atractivos árboles, dentro de los cuales sobresalen los enormes toborochis. Las calles rojizas de San Ignacio de Velasco son anchas y sus casas aledañas a la plaza aún mantienen las características de las construcciones jesuíticas.

Actualmente su población asciende 52.322 de ellos 25.503 mujeres y 26.859 hombres (datos del Instituto nacional de Estadísticas, Censo de Población y Vivienda del 2012).

⁴ Información sacada del libro sobre Patrimonio turismo y Medio ambiente (texto de secundaria) realizado por Plan Misiones y donde la fuente de referencia para la fauna y la flora es de la FCBC (Fundación para la Conservación del Bosque Seco Chiquitano) (2011: 10-15)

FLORA Y FAUNA DE LA REGIÓN CHIQUITANA

El Bosque Seco Chiquitano, el Cerrado, el Pantanal y el Gran Chaco, son cuatro regiones de la Chiquitania donde se encuentra una gran variedad de especies. Las 2.506 especies de flora y fauna reconocidas corresponderían solamente a una cifra no superior al 50% de las especies existentes que conocemos hoy en día. Existe una gran variedad de árboles los más característicos de estas ecorregiones son el soto, chuchi, tajibo, roble, morado, pesoe, toborochi y etc. También en estas ecorregiones se encuentra una gran variedad de animales: 1.074 de vertebrados de los cuales 400 son aves, 300 son peces, 234 son mamíferos, 81 reptiles y 50 tipos de anfibios: los más comunes son el tatú, oso bandera, zorro, urina, jochi, peta, tropero, anta, lagarto, jaguar, varios loros y tucanes en la ecorregión del Bosque Seco Chiquitano es la más importante de la Chiquitania⁴.



PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y GANADERA

En la Chiquitania en el paso del tiempo podemos avizorar dos tipos de agricultura, la agricultura tradicional de subsistencia, más abocada a la producción familiar y a la venta de un excedente que se desarrolla en pequeñas áreas de cultivo y la agricultura mecanizada, moderna, que se direcciona a cultivos de grandes extensiones para la producción de alimentos de demanda nacional e internacional.

Datos oficiales del 2012, demuestran que aproximadamente el 40% de la población activa se dedica a la agricultura, ganadería, caza y pesca y silvicultura⁵.

La agricultura desarrollada en la Chiquitania tiene dos características, la del monocultivo y el de la asociación de dos a tres cultivos, cuyo resultado final es el mismo al del monocultivo. Estas dos formas de agricultura son de carácter migratorio, donde el productor utiliza su chaco por un tiempo de 3 a 4 años y luego lo abandona con el embarbecamiento para desmontar nuevas áreas de cultivo. De esta manera elimina gran parte del bosque primario para dejar que este se recupere de forma natural y poder reutilizarlo después de un tiempo entre 10, 15 a 20 años, lo que le obliga en muchos casos, a migrar a otros lugares en busca de mejores oportunidades de subsistencia para su familia.

El Programa “Desarrollo agropecuario sostenible (DAS) para el desarrollo económico local de tierras bajas de Bolivia” se ejecutó desde enero del 2008 hasta diciembre del 2010, buscando aplicar cambios en los sistemas de producción de la chiquitania, las experiencias se realizaron en la provincia de Velasco. Los resultados en términos productivos, manifestaron los productores se cuenta con cosecha permanente y escalonada de diferentes cultivos, así

se cosechan primero el frejol, la sandía, el choclo a corto plazo o el joco, enseguida vienen la yuca, el plátano, la papaya, la piña y la caña de azúcar. Y a partir del tercer año, cultivos como el café, los cítricos, la acerola y la chirimoya. Este escalonamiento de las cosechas hace que el productor disponga de forma permanente de productos durante todo el año, tanto para comer como para sacar al mercado, porque cuando se termina una especie entra otra en producción.

La diversificación productiva es una respuesta al problema de la implementación del monocultivo en la Chiquitania, desde esa perspectiva su difusión y multiplicación en el ámbito regional es una apuesta productiva que va a cambiar la lógica de desarrollo de la región.



⁵ Porcentaje obtenido del Instituto Nacional de Estadísticas de Censo Población y Vivienda 2012

En San José de Chiquitos, las comunidades campesino - indígenas cultivan principalmente maíz, arroz, yuca, fréjol y plátano. La actividad agrícola en las comunidades rurales está orientada básicamente al autoconsumo familiar, aplicando el sistema de producción manual, conocido como “corte y quema”. Los agricultores menonitas combinan el sistema manual con el mecanizado, optimizando sus beneficios, pero alterando la estructura de los suelos rápidamente. En el 2016 en San José de Chiquitos se sembró 150 ha de soya, 8000 ha de girasol, 3.500 ha de maíz, 14.500 ha de sorgo, y 150 ha chía⁶. En el sector pecuario, las principales especies presentes en las comunidades rurales del municipio son bovinas, porcinas, equinas y aves de corral, destinándose casi exclusivamente al autoconsumo familiar.

En San Ignacio las actividades económicas del municipio giran en torno a la producción agrícola, pecuaria y forestal. La ganadería es la principal actividad, la mayoría de sus estancias están ubicadas en la zona del Paraguá y la Frontera, donde existen campos abiertos con gramíneas en forma natural y aguadas permanentes, lo que facilita la ganadería extensiva. La ganadería tiene mercado en Santa Cruz de la Sierra, San Ignacio y en ocasiones, Brasil. En lo que respecta a la agricultura, las familias rurales se dedican a la producción de cultivos tradicionales como el maíz, arroz, yuca, plátano, cítricos, almendra chiquitana actualmente el café, café biológico y fréjol.

Un ejemplo positivo en el ámbito de la agricultura lo representa MINGA, lleva el nombre MINGA por el principio de apoyo mutuo entre comunarios. El grano de café es recolectado por centenares de familias de comunidades indígenas de la Chiquitania, es procesado y envasado en instalaciones propias de MINGA con base en San Ignacio de Velasco, apoyando así los esfuerzos para el desarrollo sostenible de la región.

⁶ Datos de Boletín de ANAPO “Asociación de Productores de Oleaginosas y Trigo”, Julio 2016

La población también se dedica a la explotación de maderas preciosas.

En Concepción la economía familiar campesina se basa en la agricultura, la ganadería y la explotación de madera. Los principales cultivos son el maíz, arroz, yuca y plátano, que emplean para su consumo y los excedentes para venta. Otra parte importante de la población vende su mano de obra a las haciendas ganaderas. La Asociación de Ganaderos (AGACON) aglutina a 238 estancias con una población ganadera de más de 40.000 cabezas que significa el 70% de las existentes en el municipio. En recursos naturales, presenta bosques ricos en especies forestales preciosas, en los que la explotación de la madera es intensa, aunque también existen reservas forestales.



2. PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA REGIÓN CHIQUITANA

El Patrimonio Alimentario de la región Chiquitana, entendiéndolo por el mismo el conjunto de aspectos que conforman la actividad alimentaria de sus pueblos desde sus orígenes hasta nuestros días⁷

En la Convención de la UNESCO de 2003, se estableció que el patrimonio cultural inmaterial (PCI) está constituido por la tradición oral y narrativa, los conocimientos tradicionales sobre cocina, ciclos agrícolas, herbolaria y medicina tradicional, los mitos y concepciones del universo y la naturaleza. Los espacios y entorno geográfico dotados de valor simbólico, las expresiones dancísticas y musicales, la vida y festividades religiosas, los diseños en todas las artes populares y oficios artesanales, las destrezas y habilidades de los creadores en todas las artes y oficios artesanales, incluyendo las técnicas y tecnologías tradicionales.

Los países están obligados a salvaguardar el patrimonio inmaterial dado la importancia que este reviste como elemento de identidad de los pueblos, comunidades e individuos.

El patrimonio cultural inmaterial sufre de muchos factores internos y externos que tienden a modificarlos, entre estos últimos tenemos la modernidad, la globalización, los procesos migratorios, entre otros. Y los internos están asociados a la falta de apropiación, transmisión, liderazgo, estímulos, desconocimiento, etc.

Lo antes expresado nos muestra los grandes riesgos a que está sometido el PCI en todos los países y la importancia que reviste realizara acciones encaminadas a la recuperación y revalorización de los mismos.

⁷ Investigación diseñada por el Proyecto Escuela Taller de la Chiquitania, de Plan Misiones, 2013



La comida si bien se manifiesta materialmente, es indiscutible que su principal valor queda asociado a los recuerdos de los insumos y técnicas aplicadas en la transformación como alimento.

Lo típico y lo tradicional, dos definiciones que se usan mucho al hablar de la comida, sin entrar en una disquisición muy profunda, con la finalidad de evitar confusiones optaremos por el concepto de comida tradicional, dada que la misma está asociada a los saberes que se transmiten, en cambio típico podemos asociarlo a algo que vamos a encontrar en una comunidad, pueblo, grupo social.

Entendamos por culinaria un conjunto de procedimientos, técnicas y elementos materiales que tienen como finalidad agradar a nuestro sentido del gusto y del olfato (pero también a los demás, como la vista o el tacto, etc.).

La gastronomía, es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno y debemos agregarle que es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Ella nos permite distinguir particularidades que conforman la cultura de una región del planeta, de un país y está asociada a las condiciones del sitio, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos.

La alimentación es un comportamiento íntimamente ligado al humano, es la más básica de sus necesidades, reflexionemos cuantas veces al día dedicamos parte de nuestras vidas para pensar en que comer, es obvio que lo hacemos desde que abrimos los ojos hasta que nos vamos a descansar. La alimentación, no solo es un hecho fisiológico, está muy vinculado con la cultura, por medio de la alimentación transmitimos sentimientos, pensamientos y actitudes como una manera más de comunicarnos. Los humanos

no comemos nutrientes y otras sustancias que cubren nuestras necesidades fisiológicas, ni solo alimentos que contienen a esos nutrientes, sino comida, que son dichas sustancias comestibles mezcladas, preparadas y organizadas a través de recetas.

El Patrimonio Alimentario Regional “Es el espacio constituido por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales que se articulan entre sí a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos; que se contextualiza en un entorno ambiental y sociocultural específico. El PAR es la expresión de la cultura alimentaria y productiva de la sociedad” Jorge Alberto Garufi “Valorización económica y cultural del Patrimonio Alimentario Regional en Comer” Cultura. Estudios de Cultura Alimentaria, Universidad de Córdoba, Córdoba 2001⁹.



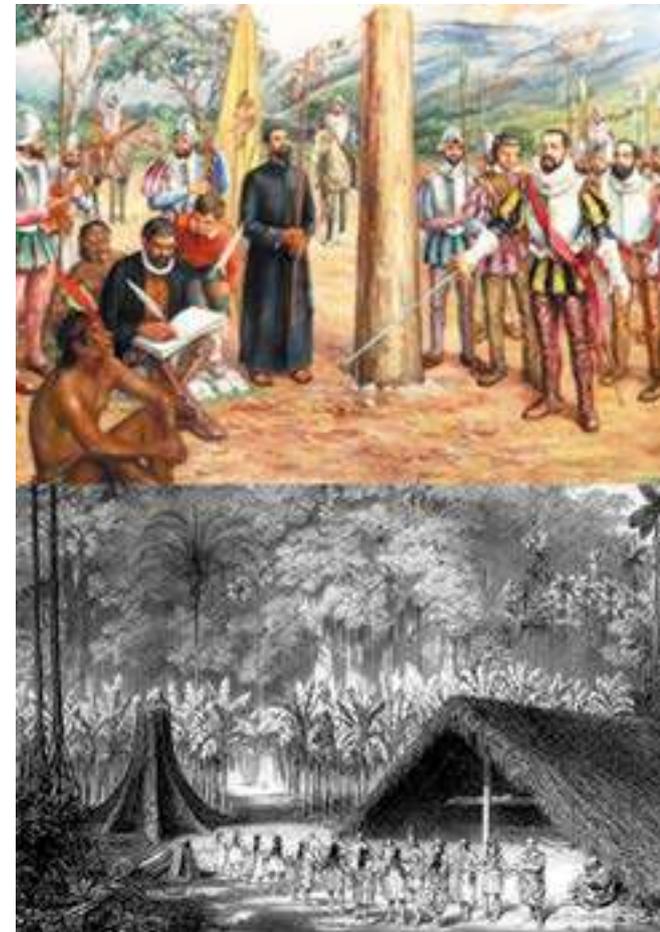
⁹ Registro y caracterización del PAR de las Eco-Regiones de Valles y Altiplano de Bolivia 2014: 13

3. LA HISTORIOGRAFÍA DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO CHIQUITANO

Cuando los primeros españoles llegaron a lo que hoy es la región de la Chiquitania, no solamente encontraron un medio ambiente totalmente distinto, sino que también un ecosistema con distintas especies, frutas y alimentos exóticos y distintos y numerosos grupos étnicos¹⁰ y de varias familias lingüísticas: las de chiquitos, arawak, chapukura, otuke, zamuco y tupi-guarani¹¹. Estos numerosos grupos étnicos practicaban la recolección, la caza, la pesca y la agricultura¹², habían sabido observar, conocer y adaptarse al medio donde vivían, conociendo los recursos que el mismo medio ambiente les daba para alimentarse, sanarse, crear sus leyendas y mitos construir sus viviendas, a partir de su cosmovisión.

Esta gran diversidad de fauna y flora nace de las cuatro ecorregiones que se encuentran en la Chiquitania: El Bosque Seco Chiquitano, el Cerrado, las sabanas inundables del Pantanal y el Gran Chaco. La Chiquitania es parte del escudo brasileño (precámbrico) y por lo mismo corresponde a una de las zonas geológicas más antiguas en Bolivia, siendo también una zona rica en metales.

Si Ñuflo de Chaves eligió fundar la capital de la provincia de Mojos, en el actual lugar de la fundación de Santa Cruz de la Sierra en 1561, fue precisamente porque era un lugar donde habían numerosos indígenas¹³, y por ser un punto medio entre distintos ecosistemas y geografías, localizados entre el Gran Chaco, el macizo Chiquitano, a medio camino entre el Pantanal y los estribos andinos¹⁴.



¹⁰ “Según los testimonios Santa Cruz fue erigida en tierra de los quibaraocis, chanes, gorgotoquis y o paroquis. Entre ellos lo más citados son sin duda los chanes y los gorgotoquis.” (Combes en Combes y Peña 2013:15)

¹¹ Fischermann 1994, Metraux 1942, Riestler 1967-68 citado en APCOB y al 2006:37.

¹² “La mayoría de los grupos étnicos de Chiquitos eran sociedades aldeanas igualitarias de agricultores sedentarios de tipo dominado *Agricultores sedentarios del bosque tropical, al sur de Chiquitos* Vivían grupos étnicos pertenecientes a la familia lingüística zamuco, que constituían sociedades de cazadores y recolectores nómadas que se extendían hacia el Chaco. En el extremo este de Chiquitos se hallaban además etnias de canoeros – pescadores del Alto Paraguay.” (APCOB y al 2006: 38)

¹³ Poco después de la fundación la población indígena del lugar fue estimada en 60 000 personas. (Combes en Combes y Peña 2013:15)

¹⁴ Combes 2013:25

Sin embargo, la localización de la fundación Santa Cruz de la Sierra estaba muy alejada de los grandes centros coloniales, además, por estar en un medio ambiente tan distinto al de su origen, los primeros españoles tuvieron que adaptarse al lugar y consumir los productos locales. Por lo mismo, tuvieron que aprender de los mismos indígenas sobre sus saberes respecto de la explotación y conservación de los recursos naturales de la región. Según la revisión de algunos documentos históricos de la época de la fundación y de la época jesuítica se nombra mucho más el consumo de productos nativos, que los introducidos por los europeos y que algunos de los productos fundamentales en la economía occidental como el trigo, cebada y vid, etc. existía la imposibilidad de desarrollarlos en campos de cultivos¹⁵.

Durante los primeros años de existencia de Santa Cruz de la Sierra, el tercer gobernador de Santa Cruz de la Sierra, Juan Pérez de Zurita, describe el consumo de productos locales que hasta el día de hoy es parte esencial de la alimentación chiquitana, como el maíz, el frijol, el maní, el zapallo y la yuca, varias frutas y verduras silvestres: “Hay frutas naturales, como son plátanos, muchos y muy buenos, guayabas en mucha cantidad, piñas muy buenas y granadillas. ...Hay palmas que dan fruto que se saca harina y es de mucho sustento para los naturales, y esto en cantidad mucha. Hay fruta de España, uvas, melones e higos en mucha cantidad, sino que duran los arboles poco. Se han dado muy pocas granadas y membrillos, ...El maíz se da bien; sale de ordinario a 100 fanegas de una y de ahí arriba, Se dan muy bien

los frijoles, y maní y zapallos en cantidad” ... Se dan en Santa Cruz y su comarca cañas dulces muy bien y en mucha cantidad”. En la misma correspondencia el mismo Zurita hace referencia a varios animales que hay en la Barranca: “Hay en la Barranca gran cantidad de venados pequeños y mucho ganado vacuno y puercos monteses, muchas perdices grandes y chicas, pavas faisanes para gayos y toceños (así, por tucanes)...”¹⁶.

En 1586, el Gobernador Lorenzo Suarez de Figueroa describe así los recursos naturales que pueden aprovecharse del entorno de la ciudad:

“Es tierra sana y de buen temple, caliente y muy fértil y abundosa de los mantenimientos que en ella se dan, y de mucha caza y pesca en lagunas; falta y estériles de ríos y fuentes de arroyos, que hay muy pocos y pequeños, El agua que tiene la ciudad, con que se sustenta, es un arroyo de muy poca agua, el cual desde su nacimiento hasta que se acaba no corre una legua; y con ser tan pequeño, es tanto el pescado que en él hay en tiempo de cuaresma con las crecientes de las lluvias, que parece más cosas milagrosas que natural.”¹⁷ (Figueroa en Combes y Peña 2013: 241)

Después parece que la región fue dejada a su suerte, apareciendo “malocas”, bandeirantes portugueses y cruceños en busca de esclavos, hasta la llegada nuevamente¹⁸ de los jesuitas en la región en 1691 con la fundación de San Javier. Durante los siguientes 76 años, ellos mismos crearon con los “chiquitanos”¹⁹ las misiones de chiquitos basándose en un modelo único de reducción.

¹⁵ Chiavazza en Combes y Peña 2013: 127

¹⁶ Pérez de Zurita en Combes y Peña 2013 [1586]: 248

¹⁷ Suarez de Figueroa en Combes y Pe y Peña 2013 [1586]: 241

¹⁸ Antes de la creación de las misiones de Chiquitos, los jesuitas llegaron a Santa Cruz de la Sierra en 1587 para evangelizar la región y se mantuvieron, según Tomicha, hasta después del traslado de Santa Cruz de la Sierra (hasta al menos el año 1619. (Tomicha en Combes y Peña 2013: 71)

¹⁹ Los chiquitanos son el resultado de la agrupación de varios grupos indígenas que hablaban varios idiomas en las reducciones jesuíticas. Para facilitar la vida en las reducciones, los jesuitas optaron para tener como idioma oficial y obligatorio de las misiones el idioma más hablado que era el chiquitano. (APCOB y al, 2006: 47)



LA ÉPOCA MISIONAL JESUÍTICA (1691-1767)

Durante apenas 76 años las misiones Jesuíticas han logrado implementar un sistema peculiar de reducciones que hasta hoy es todavía parte de la vida de muchos pueblos de la Chiquitania, donde 6 misiones fueron reconocidas por su patrimonio cultural y vivo excepcional por la UNESCO en 1990. Las reducciones, aun aisladas de los centros urbanos y del contacto con los españoles, llegaron en este poco lapso de tiempo a constituir un régimen económico mixto entre colectivismo y propiedad privada basado en gran parte en la agricultura. Tres días por semanas estaban dedicados para la tierra de propiedad colectiva (Tupa-mbae) que servía para mantener a los enfermos, huérfanos y viudas, como proveedor de semilla para las tierras familiares, para las épocas difíciles y para pagar el tributo real. Los tres otros días estaban dedicados a la propiedad privada (Aba-mbae)²⁰.

La base de la dieta misional era el maíz y la yuca, y se menciona el cultivo de plantas ajenas como el arroz, el plátano y la caña de azúcar que se volvieron parte de los platos típicos de la Chiquitania. El Padre Martin Schmidt menciona las bondades y consumos de productos locales: “Los árboles que se ven en nuestro país son desconocidos en Europa, excepto algunos pocos que los españoles han introducido, por ejemplo, limoneros, naranjos, higueras, etc. Otras frutas que nuestro país produce son taromas, azariquis, plátanos, pinas, batatas, maní, yucas; también hay arroz y arvejas de varias clases. No se puede cultivar ni trigo, ni vid, lo que necesitamos de vino y harina de para trigo para Santa Misa debe ser importado de una región que dista apropiadamente doscientas leguas de aquí. El pan que comemos está hecho de maíz y tiene un gusto más agradable que el que alguien que no lo conoce puede imaginarse. El maíz es el alimento más importante de los indios quienes hierven los granos en agua hasta

²⁰ Parejas y Suarez 2007 : 88

que se ablandan y los comen así; también alimentan sus gallinas, perros y gatos, a los monos, papagayos y otros pájaros que tienen como animales domésticos...”²¹

El uso de la carne secada y de la yuca en la comida de los nativos en la época de los jesuitas es comentado por el Padre jesuita Knogler: “Ellos mismos suelen triturar la carne seca junto con los huesos o espinas hasta lograr una especie de polvo que comen en forma de un caldo espeso, condimentado con pedazos de una raíz llamada yuca”²²

Después del consumo local los excedentes de las misiones eran vendidos para así adquirir lo que no se producía en las reducciones como la cera de abeja blanqueada para confeccionar velas, tejidos de algodón, los rosarios y otros objetos torneados²³. La sal que proviene de la Salina al sur de San José de Chiquitos es también explotada durante la época misional y post misional y se convierte en un producto de gran importancia en la región y para el país: “Uno de los grandes beneficios del país lo constituye la sal que se va a recoger anualmente a unas sesenta leguas al sursureste, en dos inmenso lagos salados, donde el mineral cristaliza naturalmente durante las sequías. Se transporta al hombre o en trineos arrastrados por bueyes a las demás misiones, donde sus administradores lo emplean para pagar a los indios sus trabajos de hilados u otros. En cierto modo es la moneda corriente en la provincia, por tratarse de un producto de primera necesidad²⁴. Los misioneros compraban los productos y traían a las misiones de Chiquitos. Según Tonelli: hierro, cintas, cierto tipo de telas, pólvora, vino y trigo para celebrar la misa.

²¹ Martin Schmidt en Hoffman 1979 [1744]:145

²² Knogler en Hoffman 1979 [1730]: 144

²³ Tonelli 2004:85

²⁴ D'Orbigny 2011 [1831]: 262

²⁵ Martin Schmidt en Hoffman 1979 [1744]:146

²⁶ Parejas y Suarez 2006: 92

El ganado vacuno llegó a las misiones al principio del siglo XVIII desde Santa Cruz de la Sierra y las tierras altas. Era una ganadería misional que pertenecía a la comunidad y su consumo era regulado. El padre Martin Schmidt menciona que: “En las aldeas mayores hay seiscientas semillas y todos los pueblos tienen bastante ganado, sobre todo vacas, caballos y mulas. En una reducción hay de ganado vacuno siete mil cabezas, en otro cinco mil y en otra seis miles²⁵.” Según Parejas fuera del ganado vacuno, los animales domésticos eran escasos y de acuerdo al Padre Knogler se limitaban a pollos y patos²⁶.



EXPULSIÓN DE LOS JESUITAS, ÉPOCA REPUBLICANA Y COLONIZACIÓN DE LA CHIQUITANIA

La expulsión de los jesuitas del continente americano en 1767 provocó profundos cambios en la vida de estas reducciones: “Setenta y siete años habían permanecido los jesuitas en Chiquitos, periodo en el cual la región había estado prácticamente al margen de la vida de la gobernación. Los misioneros jesuitas dejaban detrás diez pueblos perfectamente organizados con otros tantos magníficos templos; estos pueblos alegraban un número considerable de conversos, con una economía saneada que les permitía vivir holgadamente e incluso contar con algunos excedentes”. (Parejas 2007).

Después de la expulsión de los jesuitas y el control de la región para el gobierno español colonial, la economía chiquitana basada en la agricultura, ganadería y productos artesanal entró en una gran decadencia como lo demuestra un informe del gobernador



Francisco Javier de Aguilera al final de la época colonial. Los productos más cultivados seguían siendo el maíz, el algodón, la caña de azúcar, la yuca, el arroz, el plátano, el maní y los frejoles. “De acuerdo a este informe la extinción de tierra cultivable alcanzaba a 358,5 almudes, lo que equivale a 2, 7 hectáreas. Se trata de una cifra muy pequeña que nos muestra una economía en crisis. Por otra parte, mientras en 1767 la producción total de cera en las reducciones chiquitanas era de 32-250 libras, según el informe de Aguilera para los años 1817-21 apenas llegaba a 944,8. (Parejas 2007²⁷) . En 1819 el panorama también cambiaba drásticamente sobre la ganadería pasando de 45.769 cabezas de vacunos en el momento de la expulsión de las diez reducciones a 17.234 vacunos.

Aunque la nueva época republicana conllevó una nueva estructura política administrativa, pocos fueron los cambios reales en la nueva Provincia de Chiquitos que correspondía al mismo espacio geográfico que las misiones jesuíticas. Como lo pudo observar D'Orbigny en su viaje a la Provincia de Chiquitos en el año 1831, quien describe el sistema de producción agrícola mencionado anteriormente, legado de los jesuitas donde tres días por semana estaban dedicados a la tierra de las familias y tres días dedicada a la tierra de propiedad colectiva (el Tupa-mbae) que pasa ser ahora del Estado: “En ese lugar cada familia posee un campo que le suministra el alimento. Tres veces por semana los indígenas lo pueden cultivar y los otros días se dedican al Estado. Estos como producen bananas, papayas, maíz, zapallos, mandioca, arroz, porotos y muchas otras legumbres y raíces.”

²⁷ Parejas 2007

D'Orbigny menciona también la importancia de la recolecta de la miel y cera nativa: "Desde mi llegada a Santa Ana había visto con frecuencia grupos de indios que volvían del bosque, tras quince días de ausencia, cargando cada uno tres arrobas- setenta y cinco libras- de cera, tributo anual que grava a quienes no tejen²⁸". La producción es bastante asociada a los alimentos nativos de la región, pero también a alimentos introducidos que pueden crecer bien en la región y fueron apropiados e incluidos en los platos típicos de la cocina Chiquitana, como la banana, el arroz y la caña de azúcar.

En esta época de transición los gobernadores y administradores fomentaron e incrementaron la producción agrícola, como así también, la de algunas manufacturas y artesanías como lo demuestra el "Bosquejo Estadístico de Bolivia" realizado por Dalence en la década de los años 1840: "Además de los frutos de puna que se dan en las alturas de Santiago y Corazón viejo, hierbas para todo género de ganado. Se encuentra en Chiquitos bosque de la madera más fina que se conoce y otras que aun sus nombres mismos los ignoramos... Se crían diez variedades de abejas, que fabrican mucha miel y cera...El Tabaco de San Rafael es el mejor quizás que se conoce en el mundo, como también la vainilla. El arroz excede en mucho al de Bengala y da mil por uno"²⁹.

Sin embargo, con los años las misiones cambian su calidad de pueblos de indios para convertirse en pueblos mestizos. Después de la guerra de independencia soldados de ambos bandos se quedaron en la Chiquitania para volverse ganaderos y agricultores³⁰. Según Tonelli alrededor del año 1850 se concreta la abolición del sistema reduccional y al mismo tiempo la entrada masiva de cruceños³¹.

²⁸ D'Orbigny (2011 [1831]: 250-251

²⁹ Dalence, José María en Tonelli 2004 [1851]: 168.

³⁰ Parejas 2007 :58

³¹ Tonelli 2004 : 221)

Estos nuevos colonos se dedicaron en gran parte a la ganadería y en sus momentos a la explotación de la goma y hasta del oro en Santa Rosa de la Mina, pero con un mayor auge de la explotación ganadera que sigue hasta el día hoy, contribuyendo de forma importante a la economía de la Chiquitania.



CAMINOS Y CAMINOS

Todas estas explotaciones han desarrollado las necesidades de crear nuevos caminos para llevar los productos a los centros urbanos para su comercialización. Varios caminos se desarrollan en todo la Chiquitania para facilitar el transporte de estos productos de exportación, como es el caso del nuevo camino encomendado en 1886 que unía San Ignacio con Santa Cruz de la Sierra, cruzando por Concepción, San Xavier y el monte de los Cafeses. Este camino acortó el tiempo de viaje, el tránsito de animales y productos entre estas comunidades y entre Santa Cruz de la Sierra y el resto del país. Otro camino construido en esta época fue el de San Ignacio con los Gomales del río Iténez, que también influye en el abaratamiento de los costos de traslado y que se intensificara el comercio³². Por otro lado, la Guerra del Pacífico (1879-1883) fue un factor determinante para desarrollar el comercio con el río Paraguay, mejorando el camino Puerto Suárez con Santa Cruz de la Sierra, hecho desde 1875 a 1885. Estos caminos favorecieron a la población de toda la provincia de Chiquitos porque se crea toda una red necesidades y servicios alrededor de estos caminos, favoreciendo principalmente a transportistas, viajeros y comerciantes, donde las caravanas de hasta diez carros eran tiradas por yuntas de bueyes³³ para llevar principalmente productos como el arroz, el maíz en grano, harina, azúcar, empanizados, almidón, charutos, tabaco, sobrero de saó, abarcas, hamacas chiquitanas, café en grano, madera preciosas³⁴.

De estos mismos caminos nace toda una red de pascanas donde los viajeros y animales podían descansar, tener acceso al agua y sen-

tirse protegidos. Estas pascanas estuvieron primero deshabitadas, para luego establecerse la mayoría y según sus características, alquerías, estancias, pequeños villorrios y otros casos fortines³⁵.

El primer periodo de la agricultura comercial llega con el fin del auge de la extracción de la goma. En esta época nacen los “Establecimientos” Chiquitanos que tuvieron un importante impacto para el desarrollo económico de la región, colonizando importantes zonas del territorio, siendo también un elemento fuerte de fijación de la población. Los establecimientos eran un mundo en sí, autosuficiente, donde se producía de un poco de todo, se almacenaba el arroz y el maíz, también había una molienda de caña de azúcar y fábrica de alcohol, compuesta por un trapiche, una casa de paila y alambiques. Estaban también, las viviendas de las familias de los trabajadores, los corrales para el ganado vacuno y con poca frecuencia un galpón para ordeñar, unas ciertas facilitadas para la cría de cerdos y para las gallinas, una huerta con árboles frutales de superficie variable, los chacos o terrenos donde eran practicados los cultivos agrícolas, y los porteros con pastos naturales, en los que se alimentaban los vacunos que componían la estancia.



³² Tonelli 2004: 235

³³ Tamayo en Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz y al. 2011 [2001]:8

³⁴ Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz y al. 2011: 126

³⁵ Tonelli 2007:158)

En los establecimientos se desarrollaban diversos procesos productivos, primarios y fabriles: cría de ganado bovino y elaboración de queso tipo criollo y mantequilla, la producción de variados productos agrícolas y frutícolas, era operada una casa de paila y trapiche, se industrializaba la producción de azúcar morena, realizando empanizados y a veces alcohol, muchos fabricaban harina de yuca y almidón y todas transformaban el maíz, los huevos, carnes de ave, y de cerdo. En estos establecimientos producían de un poco todo para el autoconsumo. Era un mundo en sí donde los empleados llamados “peones” o “mozos”, eran naturales chiquitanos con sus familias. Los abusos a estos trabajadores y explotación fueron nombrados como: “Empadronamiento forzoso” que era en realidad parecido al sistema de la encomienda de los primeros españoles en la región. “Este era un sistema semifeudal, basado en cuentas mentirosas y a todas luces sospechosas, que acarrearán el eterno endeudamiento de los naturales, deudas que en caso de fallecimiento eran heredadas por los hijos o deudos. Esta en realidad fue una forma de disfrazar el trabajo no remunerado y esclavista, que era aplicado a todos los indígenas del país, en algunas regiones con mayor rigor que en otras³⁶.”

CREACIÓN DEL FERROCARRIL SANTA CRUZ – CORUMBÁ (1938-1955)

“La provincia de Chiquitos, así como otros lugares del departamento fue olvidado por los gobiernos de turno, no contaba con un medio de comunicación adecuado para aprovechar en plenitud los

recursos naturales que existían en la provincia y así empujar el desarrollo económico y social.” (BID 2011). La creación de la línea ferroviaria Santa Cruz-Corumbá bajo la comisión mixta Brasileño-Boliviana, tuvo un efecto importante en el desarrollo económico de la región y también un impacto socio cultural manifestado en el modo de subsistencia y de alimentación de los chiquitanos. El proyecto se inició en 1938 en Corumbá y se terminó en Santa Cruz de la Sierra en 1955, alcanzando las escalas de Roboré en 1945, San José de Chiquitos en 1948 y Pailón en 1953.

La comisión mixta llegó a esta zona del país brindando un buen trato a sus trabajadores, dándoles vivienda, alimentación, salud, educación³⁷ y muy buena remuneración en moneda extranjera³⁸. Según don Elio Montenegro Benegas, San José de Chiquitos tuvo un lento desarrollo, pues después del auge de la goma, del cual solo queda el recuerdo, el nuevo boom de desarrollo económico y social lo dio la tan recordada Comisión Mixta Boliviana – Brasileña, que fue la que hizo los grandes aportes en educación, salud y creando fuentes de empleo, lo que dio lugar al surgimiento de una gran cadena económica³⁹.

El escritor josesano Nelson de la Torre describe los cambios fuertes en la vida de los lugareños: “Los almacenes de víveres, ropa, farmacia y repuestos, se extendían sobre la explanada del campamento de Punoma, a siete kilómetros de esta población; y también encontraron un medio de subsistencia en la venta de comidas típicas y de otros productos comerciales⁴⁰”.

³⁶ Tonelli 2004: 261

³⁷ Por ejemplo, con el apoyo de la comisión mixta se crea el primer hospital en San José de Chiquitos inaugurado en 1948. 1 [2001]:8

³⁸ Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz y al. 2011: 231

³⁹ Ibid. 2011: 229

⁴⁰ La Torre 2006: 93-94

La mano de obra también fue mixta, participaron obreros brasileños y bolivianos. Como pagaban bien, muchos chiquitanos de San José de Chiquitos y de otros pueblos como San Ignacio de Velasco, Ñuflo de Chávez y otras poblaciones, dejaron su modo de subsistencia relacionado con la agricultura, sus chacos, para trabajar en la construcción del riel. Además de tener un buen salario los obreros del ferrocarril, tenían acceso a precio barato a varios productos que provenían de Brasil, como, por ejemplo, los enlatados. Finalmente, dejando poco a poco su modo de subsistencia en relación con la agricultura que se hacían en los chacos, los chiquitanos que trabajan por el ferrocarril comenzaron a consumir y acostumbrarse a las facilidades de la compra y consumo de estos productos brasileños.

“El efecto de la transición de la autosuficiencia al consumismo es el resultado de la llegada del ferrocarril, sin que eso signifique desconocer la importancia de este medio de transporte. Aquí (San José de Chiquitos) en los años 50 no había más de 2500 habitantes. La producción aquí era más agrícola que ganadera. Los campesinos chiquitanos vendían los productos de las cosechas que tenían. Con la construcción del ferrocarril sacaron a muchos chiquitanos de su chaco para trabajar, mientras llegaban varios productos alimenticios de Brasil. Los trabajadores del ferrocarril tenían cada mes la posibilidad de comprar algunos productos alimentarios brasileños con precios congelados por algunos como el arroz, el azúcar, el aceite y harina de trigo”. (Hugo Rivero Antelo, el Profe Negro, entrevistado en septiembre 2016 en San José de Chiquitos).

Podemos decir que durante varios años después del contacto con los españoles, y por el aislamiento que vivían, la comida típica de la región era básicamente preparada a partir de productos nativos, junto con algunos que fueron siendo incorporados por los españoles y jesuitas, en un contexto caracterizado por el aislamiento de la Chiquitania respecto a los centros urbanos

importantes del país por falta de comunicación o por lo largo de los viajes. El ferrocarril no solamente trajo una fuente importante de trabajo que cambiaría la vida de los mismos Chiquitanos, sino que también, su manera de consumir productos que venían ahora desde el Brasil. El chaco, fuente de productos alimenticios del día a día, fue poco a poco cediendo espacio a los productos traídos por los brasileños



REFORMA AGRARIA Y FUNDACIÓN DE NUEVAS COMUNIDADES, LUCHA POR LAS TIERRAS Y TERRITORIOS INDÍGENAS, COLONIAS MENONITAS Y REFLEXIÓN SOBRE LOS CAMBIOS QUE TRAJÓ LA MODERNIDAD EN LA ALIMENTACIÓN CHIQUITANA TRADICIONAL.

La reforma agraria decretada en 1953 fue en realidad aplicada y consolidada en la Chiquitania solamente hacia los años 70, cuando se produjo la consolidación de los latifundios, coincidente con la decadencia del patronazgo tradicional, la consolidación de las ya existentes y de nuevas etapas de fundación de comunidades indígenas y su titulación agraria y de comunidades⁴¹. Según Tonelli, la reforma agraria no tuvo las mismas repercusiones en la Chiquitania, que, en otras partes de Bolivia, debido a que en esta región la tierra por aquel entonces no era un bien escaso⁴². Riester et al (2001) describen la reforma agraria en estos términos: “fue realizada con un criterio netamente campesino en respuesta a una realidad propia de las zonas del altiplano y de los valles. La realidad de los indígenas del oriente no fue considerada, y la reforma condujo más bien a favorecer a los grandes propietarios de la tierra bajas”. Según los mismos autores la reforma agraria de 1953 ha favorecido una lógica parcelaria de la tierra, no considerando los derechos colectivos de los pueblos indígenas, junto con generar procesos poco claros en el Instituto Nacional de Reforma Agraria, encargados entre otras cosas de la distribución de tierras.

Estos años coinciden con la llegada a la región de los primeros colonos menonitas venidos desde Paraguay en 1957, que fueron invitados por el presidente Víctor Paz Estensoro, que buscaba gente para poblar las llanuras orientales para la producción de alimentos, asentándose los primeros en la Menorca cerca de

Cotoca, y luego en Pailón. En 1974 llegan a San José de Chiquitos y crean la primera colonia menonita “Nueva Esperanza venidos de Berlín”. Crearon una enorme área agrícola y se volvieron pioneros en la exportación de soya a nivel internacional gracias al uso de avanzadas tecnologías en materia agro productiva. Desde esta época varias otras colonias se crearon en la región de San José y en otras partes de la Chiquitania y alrededores, como Pailón, Cuatro Cañadas, El Puente, Charagua, Roboré, San Ignacio, entre otras, con una agricultura extensiva donde producen también vastas extensiones de maíz, junto con la cría de animales. Por otro lado, sus productos lácteos, pollos y huevos han sido comercializados en los mercados de San José y San Ignacio.

En la década del sesenta los cruceños del sector agropecuario obtuvieron títulos de reforma agraria y se dedicaron más al desarrollo del sector ganadero, practicando la actividad de forma extensiva, utilizando amplias áreas de terreno, no absorbiendo gran cantidad de mano de obra y realizando mínimas inversiones de infraestructura productiva. “En las regiones con mayores posibilidades de expansión productiva, las comunidades campesinas quedaron como puntos aislados, con pocas capacidades de producción, rodeados por las extensas áreas tomadas por los ganaderos⁴³. A partir de 1971 según Fischerman (1994) se hace sentir fuertemente en la región una explotación forestal irracional y predatoria, que degradó los bosques y penetró en los territorios comunales⁴⁴.

⁴¹ Apcob y al 2006: 64

⁴² Tonelli 2004: 331

⁴³ Thiele y Nostas 1994:2 en Apcob y al 2006: 64

⁴⁴ Fischerman 1994 en Apcob y al 2006: 64

En este contexto, en los años 80 los indígenas de las tierras bajas del departamento de Santa Cruz, del Beni y Pando se organizan en la Central Indígena del Oriente Boliviano (CIDOB) y en centrales indígenas chiquitanas como la de San José, de San Ignacio y de San Matías. Estas centrales comienzan en ese entonces, una lucha por los derechos de los indígenas en cuanto acceso a la tierra y a sus recursos naturales, es decir, sus derechos territoriales. En 1990 se movilizan los pueblos indígenas del Beni en la “Marcha por el Derecho al Territorio y a la Dignidad de los pueblos indígenas”. Esta Marcha histórica impulsó el Decreto Supremo que reconoce territorios indígenas y se abre al debate y nueva marcha de la CIDOB en 1992 para la elaboración y promulgación de una nueva ley del servicio Nacional de reforma Agraria o Ley INRA que se promulgaría en 1996, En este contexto nacen las Tierra Comunitarias de Origen (TCO).

Desde la segunda mitad del siglo XX con la llegada de la modernidad, va llegando poco a poco la energía eléctrica y con ello varios aparatos eléctricos cambiarán la vida de los chiquitanos. Estas nuevas comodidades tendrán también un impacto en la comunidad, la manera de vivir y de cocinar los platos tradicionales. Con el uso del refrigerador, ya no será estrictamente necesario secar la carne de res o los pescados como se hacía con anterioridad para conservarlos. Sin embargo, hasta hoy se utiliza el charque de res en el famoso plato tradicional “majao” como legado de una larga tradición culinaria de la región basada en las condiciones del medio donde vivían.

La llegada del gas tuvo también un gran impacto. Muchos resaltan que el gusto de los platos no son los mismos cuando se cocina a la leña o al gas. Cocinar el plato tradicional “semilla”, toma tiempo, pero su sabor es agradable precisamente porque fue cocida lentamente a la leña, considerando que se debe tener el tiempo suficiente de hacerlo.

La modernidad ha atraído cambios importantes en el día a día, al contrario de las grandes ciudades el ritmo de vida es otro en la Chiquitania. Las mujeres, que tradicionalmente han sido quienes cocinan, ahora cuentan con algunos oficios y trabajos remunerados que no les permite contar con el mismo tiempo para las labores de cocina como anteriormente. Actualmente prefieren utilizar “el colorante en sobrecito es más rápido” en vez del urucú que tradicionalmente se utilizaba para dar color y sabor a los platos tradicionales. Sin embargo, en el trabajo realizado en el presente estudio, hemos relevado que es importante todavía comer lo nuestro, lo tradicional y lo que habitualmente se cocina y se come en estos platos de casa, una vez a dos veces por semana.

Como se ha mencionado anteriormente, el Chiquitano ha sido un agricultor de pequeña escala y con la llegada del ferrocarril muchos empezaron a dejar su chaco para trabajar en el ferrocarril. También las nuevas tecnologías que permiten una producción masiva de alimentos, han vuelto a la región un gran productor de soya, sorgo y girasol, donde poco a poco los cultivos locales y de los chacos están disminuyendo al no poder competir con los precios bajos de estos productos o de los provenientes de otras regiones de cultivo masivo.

El maíz ha sido uno de los elementos más importantes en el consumo de varios grupos indígenas señalado en las crónicas de los primeros españoles o de los jesuitas. A la fecha de hoy, en tres comunidades estudiadas se produce y se consume poco el maíz blando nativo de la región. En cambio, se utiliza ahora el maíz “amarillo”, lo que está comercializado a grandes escalas. Hoy en día los platos tradicionales y las tradicionales masas que se hace con maíz, se preparan con harina de maíz comercializada. Cuando se pierde la producción de un alimento además nativo, se pierde todo un patrimonio inmaterial de conocimiento respecto a cómo y cuándo se cultiva, cómo transformarlo, cómo se cocina y hasta el gusto de la comida tradicional.

Estos elementos debiesen ser tomados en cuenta para una investigación posterior, y así analizar bien los legados de la modernidad, a saber: ferrocarril, electricidad, gas, agua corriente, efectos de la globalización, agricultura extensiva, ganadería extensiva, colonias, migración interna, hasta los efectos de la nueva carretera asfaltada bioceánica Santa Cruz - Corumba y la que se está construyendo el tramo San José de Chiquitos - San Ignacio de Velasco, ya que sus consecuencias sobre el patrimonio alimentario chiquitano está relacionado, y se pueden encontrar nuevos mecanismos y estrategias para proteger y conservar el mismo, como fuente identitaria y de valor para la Chiquitania.

LAS FIESTAS

Las Fiestas en la Chiquitania han sido⁴⁵ y son todavía parte importante de la vida de los chiquitanos. La Fiestas son la mezcla de varios elementos culturales propios, herencia de varios grupos indígenas distintos que tenían varios bailes, cantos y forma de festejar⁴⁶ y otros adoptados determinados por rituales cristianos y por el calendario religioso de la iglesia católica en la época jesuítica hasta hoy, como en el caso de la semana santa y otras fechas importantes como el año nuevo, la navidad, el día de la inmaculada concepción, el carnaval, la cuaresma, hasta las fiestas patronales que tienen que ver con el calendario católico de los

santos asociados al nombre del pueblo, comunidad hasta barrio. Sin embargo, como lo menciona Riestler el centro de las fiestas lo constituye la relación con el otro; se reciben visitas de otras comunidades (los posoka en chiquitano, que significa visitante) que refuerzan las relaciones intercomunales⁴⁷.

Hasta nuestros tiempos las fiestas conllevan, música, bailes, comida y chicha. La comida de las fiestas según el padre Knogler “consistía en varios platos preparados de animales silvestres y como solo estencil una concha que se usaba para comer (...)cada persona trae en una fuente de loza su comida y se sienta en el suelo, sin que necesite un mantel, cuchillo o tenedor, solo provisto de una chocha que se usa para comer lo que cada uno ha traído de su casa. Lo que tienen en sus fuentes puede ser carne de mono o cocodrilo, preparada en la manera particular que tiene para cada clase de animal⁴⁸”.



⁴⁵ (Fernández II: 53-54,58) Burges 1703: f. 1703: f.v, Knogler 1769/1979:181 en Tomicha 2002, y D'Orbiny 2011 [1831])

⁴⁶ Como se ha mencionado anteriormente los chiquitanos son el resultado de la agrupación de varios grupos indígenas que hablaban varios idiomas en las reducciones jesuíticas. Para facilitar la vida en las reducciones, los jesuitas optaron para tener como idioma oficial y obligatorio de las misiones el idioma más hablado que era el chiquitano.

⁴⁷ Apcob y al 2006:143

⁴⁸ Knogler en Tomicha 2002 [1769/1979: 181

Las fiestas duraban hasta dos y tres días y noches enteras durante el periodo jesuítico⁴⁹ y el periodo post jesuítica como lo comenta D'Orbigny en todo su viaje en la Chiquitania. Los Chiquitanos hacían fiestas extraordinarias fuera del calendario religioso cuando llegaba un posoka (huéspedes) a los pueblos como el caso de d' Orbigny a su llegada a Santa Ana:

“Durante los dos días siguientes, la música no cesó de tocar durante las comidas, mientras jóvenes de ambos sexos bailaban o cantaban guaiñito, especie de coplas nacionales, muy simples e ingenuas, cuyos textos castellanos resultaban tan alterados por los cantores que a veces se hacía imposible entenderlos⁵⁰.”

Estas fiestas perduran en la actualidad en la Semana Santa, el Carnaval y las Fiestas patronales, así como también en las nuevas “Fiestas” culturales como el “Día de la tradición” (que dura en realidad más de un día) donde se disfruta de la cultura local y comida tradicional y los nuevos festivales culturales como el Posoka Gourmet de San José de Chiquitos que tiene el objetivo de invitar los posokas a disfrutar de la cultura y gastronomía chiquitana.



⁴⁹ Fernández en Tomicha 2002 [II:53]: 305

⁵⁰ D'Orbigny 2011[1831]: 241

INSUMOS, UTENSILIOS Y MODALIDADES DE TRANSFORMACIÓN

El maíz, el plátano, la yuca y el arroz son insumos tradicionales usados para la preparación de los platos chiquitanos, además del “urucú” que es un sazónador tradicional, aunque tiende a desaparecer de la vida cotidiana. Con caña de azúcar elaboraban: azúcar, empanizado, alcohol o aguardiente, entre otros.

Hay evidencias que la mayoría de las familias tanto en el campo como en la ciudad contaban con huertas, sembradíos y chacos que le permitían autoabastecerse, sembraban hortalizas, vegetales y tubérculos que les permitían contar con tomate, lechuga, cebolla, zapallo, frejoles, rábano, camote, joco. Producían y cosechaban frutas tales como limón, naranja, pomelo, piña, papaya, mandarina y obtenían de la naturaleza el achachairú, guapurú, tamarindo, guayaba, pachio, guinda (tipo de chirimoya), manga, el totaí, cayú o cajú, el motoyoé, el bi, así como hojas para elaborar sus jarabes, entre ellas la conservilla, la coca local, entre otras.

Es innegable que la región chiquitana cuenta con una amplísima variedad de árboles frutales silvestres como lo demuestra la nueva publicación actualizada de 2016 del “Guía de Frutos Silvestres

Comestibles de la Chiquitania”⁵². Se aprecia a pesar de ello, que muchos de los mismos no son empleados en las ciudades, ni en su culinaria y el conocimiento de sus bondades es escaso.

La caza y la pesca era una práctica habitual en las comunidades e incluso en las ciudades, se alimentaban en su dieta con mucha carne de monte, tatú, jochi, anta (tapir), capiguara, huaso, peta, pio, tropero, pava del monte y pescado.

Para los viajes largos, los habitantes de la región preparaban sus tapeques, elaborando alimentos que pudiesen durar en el tiempo y que no exigiesen mucha preparación a la hora de consumirlos. Nos refieren en los tres municipios que lo que preparaban era la pasoka⁵³ y carnes asadas como las que hace Beca, a la que nos referiremos más adelante. La Pasoca o pasoka se realiza a partir de la harina de yuca tostada y se mezcla con la carne seca (charque) y con manteca de res o chanco.

⁵² Guía comestibles de la Chiquitania, de Diego Javier Coímbra Molina. de frutos silvestres

⁵³ Entrevistas de Ana de Vargas, Napoleón Toledo y Elio Montenegro, octubre de 2016



• MAÍZ

Maíz (del taíno “mahís”, nombre que le daban los indígenas de la isla de Haití. *Zea mays*). Planta de la familia de las gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura, según las especies; hojas largas, planas y puntiagudas; flores masculinas en racimos terminales y las femeninas en espigas axilares resguardadas por una vaina.

Es un alimento originario de América, esta planta se extendió por todo el continente, estudios arqueológicos en México y Perú, testifican que el maíz fue cultivado miles de años antes de nuestra época. Normalmente se cultiva entre los 50° Lat. N. y 40° Lat. S. desde el nivel del mar hasta los 3300 m.s.n.m, en los Andes y México.

La composición química del grano de maíz es muy compleja. Reducida a un esquema, contiene alrededor de un 10% de sustancias nitrogenadas; entre el 60 y el 70% de almidón y azúcares; y del 4 al 8% de materias grasas. El resto, hasta las 100 partes, es agua, celulosa, sustancias minerales, etc.

El maíz ocupa el tercer lugar en consumo mundial, después del trigo y el arroz. En Bolivia aproximadamente el 50 % de la población depende de su producción, que se da en Santa Cruz, Chuquisaca, Cochabamba, Tarija y norte de La Paz.

Las variedades de **maíces bolivianos** son el resultado de millares de años de selección para la adaptación medioambiental y culinaria. Los contrastes de clima y de suelo constituyen la principal característica del territorio de Bolivia. Las civilizaciones de los habitantes que más aportaron a la diferenciación de las razas actuales de maíz fueron aquellas de los pobladores Aimaras en el oeste, los Saucos en el centro y los *Yamparas* en el sur.



En la región chiquitana se producía el maíz blando, que actualmente se produce en menor escala y que según referencias algunas comunidades hoy en día se siguen dedicando a este rubro, como la de Pororó. Este tipo de maíz es la base de muchos platos chiquitanos⁵⁴.

Se siembra entre octubre y noviembre y se puede cosechar desde Enero a Febrero hasta junio y agosto.

En el mercado hoy se encuentran otros tipos de maíz, como el cubano, el maíz “colla” de amplia utilización.

Vale pena traer a colación la leyenda del *toirsch*. También los chacos, es decir, la naturaleza domestica intervenida por el trabajo humano, tiene su dueño. El *toirsch* vive en el pequeño tallo de la planta de maíz y dirige el crecimiento de las plantas y frutos del chaco, como ofrenda al *toirsch*, el agricultor debe quemar un choclo en el chaco entre las primeras mazorcas maduras (primeros frutos). Esto, junto a un esmerado trabajo en el chaco, crea la buena disposición del amo del chaco, quien facilita una buena cosecha. El hombre no debe quemar carne, yuca o algodón en el chaco, ya que el humo molesto al *toirsch*.

⁵⁴ Entrevista a Deisy Vargas de Rivero, octubre 2016

● LA YUCA O MANDIOCA

La yuca o mandioca es un arbusto de tallo cilíndrico y hojas grandes y palmeadas dispuestas desordenadamente, cuya raíz es comestible. Es un tubérculo de este arbusto, de forma alargada, exterior marronáceo e interior blanco, que tiene un gran valor alimenticio: la yuca es muy popular entre los latinoamericanos. Es originario del centro de América del sur, de gran consumo en Brasil, Paraguay y Bolivia, siendo un importante alimento de subsistencia en el oriente. Puede ser cultivada entre los 30° de latitud norte y sur. Es un cultivo pobre en elementos nutritivos, al contener básicamente carbohidratos y fibras.

Es un importante cultivo industrial para la producción de almidón, dextrina, alcohol, alimentos balanceados, entre otros.

Es un cultivo muy resistente a la sequía, se adapta a terrenos no muy fértiles, presenta rendimientos relativamente buenos y es tolerante a plagas y enfermedades. Puede permanecer hasta dos años como reserva de alimento y no requiere de grandes cuidados.

En Bolivia se conocen alrededor de 70 variedades, de ellas 40 comerciales. La cosecha se realiza manualmente, y varía desde los 7 hasta los 12 meses, en función de la variedad de la yuca. Debe evitarse que la yuca permanezca en el campo más de 24 horas después de cosechada.



La producción media en Bolivia es de 30.000 kg/hectárea, aunque puede llegar a rendimientos mucho más alto, con un cuidado mayor.

Es uno de los productos base de alimentación en la Chiquitania, se suele sembrar con frecuencia y es de fácil acceso para los pobladores de la región. Siendo su cultivo promedio de 8 meses.

Se cocina cociéndola, friéndola, en chichas o harinas.

En la Chiquitania se preparan horneado (cuñape, zonzo), se emplea como acompañamientos de muchos platos tradicionales, sancochándola, en sopas, es casi una constante en la comida, siendo tradicionalmente el “jacuú”.

● EL ARROZ

Arroz (del árabe زراً, Ar-ruzz) es la semilla de la planta *Oryza sativa*. Se trata de un cereal considerado alimento básico en muchas culturas culinarias (en especial la cocina asiática), así como en algunas partes de América Latina.

El arroz es el segundo cereal más producido en el mundo, tras el maíz. Debido a que el maíz es producido con otros muchos



propósitos aparte del consumo humano, se puede decir que el arroz es el cereal más importante en la alimentación humana y que contribuye de forma muy efectiva al aporte calórico de la dieta humana actual; es fuente de una quinta parte de las calorías consumidas en el mundo. Su origen es objeto de controversia entre los investigadores; se discute si fue en China o en India.

Introducido por los españoles, en Bolivia durante el siglo XVII, se consume bastante en todo el país, con una media anual per cápita de 30 kg/año con tendencias a crecimiento. Es el principal cereal producido y consumido por la población de oriente boliviano, en Santa Cruz se produce el 80 % del arroz nacional. La época de siembra recomendada es desde noviembre a diciembre y se cosecha en marzo.

El arroz debe ser almacenado y conservado en ambientes con sistemas que proporcionen las mejores condiciones de temperatura, humedad, limpieza y sanidad, independientemente del destino que se le dé, ya sea comercialización, consumo o el uso como semilla.

En la Chiquitania, tenemos el arroz pilado sin lavar que se pela y se vende mediante técnicas tradicionales, también se consume el arroz popular de forma más ovalado, este ya se encuentra procesado. Hoy en el mercado tenemos muchísima oferta de arroz comercial.

Se emplea en el majao, sopa tapada, rellenos de cerdos y en acompañamientos a carnes y pollos.

● FREJOL ARBOLITO

La especie *Phaseolus vulgaris* o frejol común es originaria de América desde México hasta el Sur de Brasil, norte de Argentina, Paraguay, Bolivia. El frejol pertenece a la familia de las leguminosas de granos alimenticios y es muy importante para el consumo humano, porque constituye una rica fuente de proteínas e hidratos de carbono, además es abundante en vitaminas del complejo B, como niacina, riboflavina, ácido fólico y tiamina; también proporciona hierro, cobre, zinc, fósforo, potasio, magnesio y calcio, y presenta un alto contenido de fibra.

Los frejoles no resisten la sequía, requiere de suelos húmedos durante su desarrollo para lograr una buena cosecha. La altitud ideal para la siembra varía desde los 900 hasta los 2100 m.s.n.m.

Requieren entre 90 y 100 días desde la germinación hasta la cosecha. Se siembra entre primavera y verano (de septiembre hasta enero).



Los rendimientos en Bolivia varían mucho de acuerdo a las condiciones de siembra y los cuidados, con una media de 1000 kg/ha, aunque puede llegar en ocasiones a ser 2,5 el valor medio.

En la Chiquitania se recomienda su siembra entre marzo y abril, después de la cosecha del maíz y asociándolos a cultivos de café y cayú. Se cosecha tres meses después y se consume normalmente fresco. Se lo solía secar al sol para mayor durabilidad y se lo almacenaba para su próxima utilización.

• EL PLÁTANO

El Banano y Plátano, es un frutal cuyo origen se considera del Sureste Asiático, incluyendo el Norte de la India, Burma, Camboya y parte de la China sur. Son frutas netamente tropicales.

Fruto del platanero, comestible, de forma alargada y algo curvada, color blanco y piel lisa y amarilla que se despega con facilidad.

A nivel mundial está entre las frutas más comercializadas, superadas solo por los cítricos. En América Latina, al igual que en Bolivia es una de las principales fuentes alimenticias energéticas, ya que contiene potasio, hierro, calcio, fósforo y vitamina C.

La época ideal para su plantación es al inicio de la época de lluvias, su cosecha se obtiene a partir de los 12 a 16 meses de plantados. Por lo general se obtienen rendimientos de entre 30/40 t/ha.



Las bananas pueden ser consumidas frescas, asadas, cocidas, fritas, en jaleas, mermeladas, licores y otros.

En la Chiquitania se conocen el guineo y el walele, una variedad con nombre popular de mataborracho, que es plátano fruta que se consume una vez maduro directamente y se emplea para hacer dulces o licuados. Además, tenemos los plátanos de cocinar que se utilizan para acompañar y en elaboración de platos tradicionales: majao, sopa tapada, pastel de hoja, masacos. También como “jacuú” sopas y locros.

• EL MANÍ O CACAHUATE

El maní es una *leguminosa Papilionacea*, originaria de Bolivia, Norte de Argentina, Brasil y Paraguay⁵⁵. Es un fruto seco de tamaño pequeño y alargado, con cáscara poco dura y semillas comestibles, de la cual se extrae aceite. También denominado cacahué, cacahuete.

Durante mucho tiempo ha habido diferentes teorías sobre el origen del cacahuete, pero finalmente se ha aceptado que es nativo de la parte tropical de América del Sur, probablemente de Brasil, desde donde llegó a Guinea en el siglo XVI por medio de los primeros traficantes de esclavos y a las islas de Asia los navegantes portugueses. En España introdujo el cultivo del cacahuete el arzobispo de Valencia Fabián de Tuero, en tiempos de Carlos III. Después, los españoles lo llevaron a Indonesia y



empezó a cultivarse en China e India. Estos países asiáticos producen actualmente cerca de las dos terceras partes de la cosecha mundial, y también es una fuente importante de aceite en los trópicos americanos, ocupando el segundo lugar respecto a la palma de aceite en África.

⁵⁵ Unterladstaeetter K, Roberto. Cultivos para los Llanos Cálidos de Bolivia. Editorial Lewy Libros, 2005:189

En Bolivia se produce en la zona del chaco serrano, Chuquisaca, Cochabamba, y en Santa Cruz, destacando en la chiquitania: San Ignacio y Concepción, donde se encuentran formas silvestres de maní. “El maní, originario de la zona tropical de Sud América se cultiva en Bolivia desde la época prehispánica, ya que ha sido una especie utilizada por los indígenas en sus alimentaciones. De su hábitat natural en Bolivia, es en el oriente del país y más precisamente en el Este Cruceño, donde se encuentran formas

silvestres estrechamente emparentadas con la especie cultivada, a través de los años su cultivo se ha extendido a otras áreas templadas-cálidas del país⁵⁶.

En la región chiquitana se utiliza para la elaboración de un plato tradicional, el pipián y en Santa Cruz para la elaboración de la famosa sopa de maní.

• EL URUCÚ

El urucú o achiote, científicamente conocido como *Bixa orellana*, es una planta arborescente originaria de las regiones intertropicales de América.

El urucú es un arbusto perenne que tiene una altura que va de los dos hasta los seis metros, este último casi excepcional; la copa del mismo es baja y extendida, ramifica a poca altura. Sus hojas son de forma acorazonada, de color verde-rojizo de 8 a 20 cm de largo. Sus flores son de pétalos rosados o blancuzcos. El fruto rojizo es una cápsula de diferentes tamaños que van de 2 a 5 centímetros recubierta de filamentos gruesos que van cambiando de color a medida que maduran. Contienen unas 25 semillas dependiendo del tamaño, que tienen un color rojo intenso, que fácilmente ceden el color rojizo, tan utilizado para la coloración de diferentes comidas.

Se propaga por semilla, siendo la mejor época para su siembra de 4 a 5 meses antes del inicio de las lluvias, para que el trasplante se dé en ese periodo que es donde mejor desarrolla. Requiere de mucho cuidado de las malezas y de las hormigas jardineras (cepes).

Se dan dos temporadas de cosecha, la primera entre marzo y abril y la segunda entre agosto y octubre, esta última la más productiva.



Puede presentar un rendimiento de 1100 a 2300 kg/ha/ año de semillas.

Se puede cultivar esta planta con grandes beneficios por las propiedades que tienen los frutos, las hojas y la raíz. Su colorante emplea en la industria textil, farmacéutica, cosmética y alimenticia. Su aceite se emplea para fabricación de margarinas. En infusión se emplea como remedio casero. Los indígenas de Brasil y Perú lo emplean para protección del sol y de picadas de insectos.

En la Chiquitania es el colorante y sazónador por excelencia y se sigue empleando en buena medida en los platos tradicionales, aunque cada vez con la aparición de los sobres comerciales, hay una tendencia a menor uso.

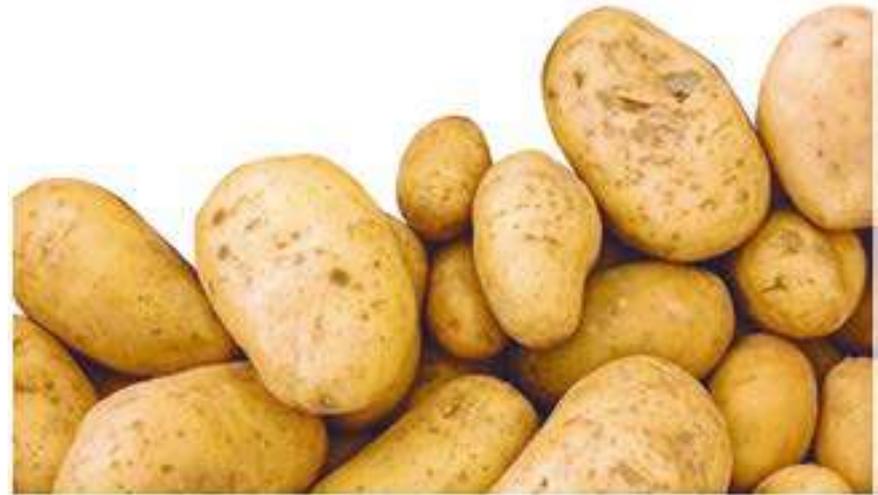
Se ha documentado el proceso de empleo del urucú para la extracción del colorante.

⁵⁶ Comité Departamental de obras públicas Santa Cruz de la Sierra - Bolivia: Diez proyectos Agroindustriales Estudios agronómicos de Insumos: Maní, 1973:1)

● PAPA HARINOSA

Es el cuarto principal producto alimenticio en el mundo, después del trigo, el arroz y el maíz. Ha sido cultivada desde hace 8.000 años en América del Sur y era alimento importante de los Incas quienes desarrollaron técnicas avanzadas para almacenarlas. Se dice que el origen de las papas cultivadas se remonta a las variedades nativas desarrolladas por los agricultores precolombinos a partir de especies que crecían en estado silvestre. La evidencia arqueológica sitúa los primeros indicios del cultivo alrededor del lago Titicaca hace unos 7000 años.

La papa harinosa se recibe del interior del occidente, pero se consume con regularidad en la actualidad y en un plato tradicional “el Pipián”.



● CHARQUE DE RES Y CARNE DE MONTE

El charque es un producto tradicional de conservación y secado al sol con sal.

Se extiende la carne rebanándola a favor de su hebra para luego agregarle sal en grano o sal fina, para luego dejarla reposar por 20 minutos aproximadamente ya que debe soltar la mayor cantidad de líquido, una vez ha “llorado” la carne se procede al colgado de la misma, debe tenerse cuidado de ponerla bajo el sol, el tiempo adecuado de asoleo es de mínimo una semana, antes de esto se llama carne “saraza”.

La carne seca ha sido y es uno de los alimentos fundamentales en la gastronomía chiquitana.

En la chiquitania se solía charquear anta (tapir), huaso, urina, y puerco del monte (tropero).



● GALLINA CRIOLLA

La gallina fue otro alimento introducido por los españoles y si bien no es originario de nuestro país, su crianza se generalizó. En Latinoamérica se conocen como gallinas criollas las que son mantenidas en los patios de las viviendas rurales y periurbanas, bajo condiciones de manejo extensivo.

La gallina criolla se alimenta de lo que encuentra: hojas de plantas, hierbas, frutas, semillas, lombrices, gusanos, maíz, entre otros. Su sabor es mucho más apetecido que los pollos de plantas avícolas comercializados hoy en día.



En la Chiquitania se sigue encontrando este producto, lo que garantiza la elaboración de algunos platos tradicionales como el locro, majao, pipián, pastel de hoja y salpicón.

● CHANCHO O CERDO

El cerdo es un mamífero, cuya domesticación se inició en el Oriente hace unos 13 000 años⁵⁷ aunque se produjo un proceso paralelo e independiente de domesticación en China⁵⁸ fue introducido en Bolivia por los españoles.

Es conocido en Hispanoamérica en Bolivia específicamente como chancho.

En la Chiquitania, un buen porcentaje de casas tienen crías de subsistencia, para consumo familiar, también se consume el tropero que es un chancho salvaje.

Es una carne muy utilizada en eventos festivos, cumpleaños, navidad y año nuevo en los tres municipios estudiados, generalmente se hacen en hornos de barro y sino en industriales a gas, y se diferencian cuando los elaboran rellenos.



En los platos tradicionales como la Patasca se emplea la cabeza del chancho.

⁵⁷ Unterladstaetter K, Roberto. Cultivos para los Llanos Cálidos de Bolivia. Editorial Lewy Libros, 2005:189

⁵⁸ Giuffra, E.; Kijas, J. M.; Amarger, V.; Carlborg, O.; Jeon, J. T.; Andersson, L. (abril de 2000). «The origin of the domestic pig: independent domestication and subsequent introgression». *Genetics* 154 (4): 1785-1791

4. FRECUENCIA DE USO Y USO CULTURAL DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

LOS PLATOS Y SUS USOS SEGÚN LA TRADICIÓN

A fin de comprender el papel de la comida en la forma de vida y la cultura de los habitantes de la región clasificaremos los mismos de acuerdo a su uso o actividad en la que se empleaban, así tenemos la comida para los viajes, los platos cotidianos, los platos festivos, los platos de semana santa, y los platos de eventos.

• LA COMIDA PARA LOS VIAJES

Consistía en los alimentos que se preparaban para los largos viajes que se realizaban en el interior de la Chiquitania o hacia Santa Cruz o el Beni. Como nos cuenta Ana de Vargas, al referirnos que su esposo realizaba viajes largos comprando toros en San Matías y trasladándolos a la zona de Monte Verde (Los Gomales). Para estos viajes llevaban los denominados “**tapeques**”, donde llevaban la Pasoka (alimento seco tostado), que se preparaba tanto de maíz, como de yuca. También solían preparar una carne asada sin muchos condimentos que solía durar varios días, actualmente

se consume en Concepción un plato similar denominado “**encapachao**”, por la forma en que se coloca en chalas secas de plátano, tanto para su cocción como para su conservación. Otros alimentos que se empleaban para los viajes eran los biscochos de maíz, con los que solían hacer una sopa. Para beber llevaban chicha y miel para tomar con agua.



• LOS PLATOS COTIDIANOS

Eran en esencia los que hoy denominamos platos tradicionales o típicos que formaban parte de la alimentación al interior de la familia, estos con el paso del tiempo pasaron en los últimos cien años de una utilización casi diaria a frecuencias muy reducidas, esto originado por los elementos encontrados en la Historiografía y en las entrevistas realizadas. No obstante, a ello, podemos afirmar que en la actualidad en San José de Chiquitos, San Ignacio

y Concepción, al interior de los hogares al menos una vez a la semana se deleitan con la comida tradicional. Es importante destacar que la mayoría de estos platos exigían por sobretodo tiempos de preparación y cocción con los que se contaban y que los actuales ritmos de vida no permiten. Fundamentalmente se cocinaba carne de monte, incorporando cada vez más la carne vacuna y porcina.

● LOS PLATOS FESTIVOS

Ocupan un espacio muy importante en los chiquitanos, toda vez que en su vida la festividad es un elemento muy arraigado desde los aborígenes. Abarcamos aquí los empleados en los cumpleaños, quince y bodas y en ellas los chiquitanos solían realizar sus platos de mayor nivel de transformación, disfrutando no solo el momento de degustarlos sino la propia etapa de elaboración de los mismos.

En San José de Chiquitos, en la ciudad elaboraban el pastel de hoja con pollo criollo, el pipián, la sopa tapada, el salpicón, en menor proporción la capirotada, el pastel de choclo, y el majao, mientras que en el campo el chanco al horno era lo más apetecido, al igual que la carne de monte.

En San Ignacio de Velasco, se esmeraban preparando el pastel de hoja, el picante de gallina criolla con poco ají, el pipián, la gallina

criolla asada, el pato asado con ensalada de papaya verde y el palmito, la sopa de albóndiga, el chanco al horno a veces relleno y el churrasco.

En Concepción, se deleitaban con salpicón de gallina criolla (también denominado chanca), el chanco al horno, relleno en ocasiones con otras carnes, el pato relleno, el keperi, y en los matrimonios originarios chiquitanos se realizaban los platos con carne de monte, como nos refiere la señora Ignacia Bulacia Castedo.

La navidad es otro momento que se suele festejar en familia y para ese día fundamentalmente cocinan el chanco al horno solo o relleno, el pavo o el pato relleno.

Hoy en día, muchos de esos platos ya no se aplican en los cumpleaños, se realizan en los cumpleaños de gente mayor o para grupos reducidos de personas.

● LOS PLATOS DE SEMANA SANTA

En su mayoría desechan la elaboración a partir de carnes y empleaban en esos días el pescado (Simbao, el cascarudo, el bagre en el caso de San José de Chiquitos), la carbonada, el maneau, el picao de yuca con pescado seco, el arroz con queso, la sopa y el

pescado frito, empanadas de queso, otras masas y dulces como el de leche.

Esta tradición aún se mantiene en la actualidad.

• LOS PLATOS DE EVENTOS

Los chiquitanos cada año realizan actividades culturales y cívicas en las que se destacan una variedad de platos para estos eventos.

El día de la tradición en todos los pueblos es el momento de encontrar a mayor variedad de platos, las señoras, sus hijas e hijos se esmeran por elaborar varios platos aprendidos por transmisión familiar y orgullosamente los llevan para ofertarlos a la ciudadanía y a los posakas que los visitan. Aparecen en este momento una gran variedad de sopas y platos fuertes llamando la atención algunas peculiaridades. En Concepción tenemos el caso del plato llamado “Encapachado”, muy parecido al conocido

“camba muerto”, oriundo de Beni, que la señora Anelir Salvatierra de Alvarez lleva haciendo hace muchísimo tiempo y que es muy apetecido, ella lo suele montar en palitos a la manera de los zonzos.

En la actualidad se realizan eventos como el “Festival de la Orquídea en Concepción”, “Yo soy Chef” en San Ignacio de Velasco, “los Kuritee” en San José de Chiquitos y Ferias ganaderas en los tres municipios. En estos se suelen ofertar platos tradicionales, aunque en menor cuantía y se puede apreciar la preparación de otros platos más sencillos y comerciales como los pacumutos, pollos, chorizos, entre otros.





5. MODALIDADES DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Clasificamos las modalidades de transformación en 3: Tipos de cocción, técnicas de cocción y técnicas de conservación.

TIPOS DE COCCIÓN

Los tipos de cocción evolucionaron al paso del tiempo, bajo el influjo de la modernidad, lo que incidió en la forma de elaborar las comidas, pero aún se mantienen las formas primarias, alternándose con las posteriores. Así que podemos contar con **comida a leña**, utilizando como principal fuente de combustión la leña de curupaú, empleando cocinas u hornos, comida **empleando el gas**. En San Ignacio y en Concepción hoy en día la mayoría de

los habitantes continúan empleando la leña para cocinar, así los demuestran las cifras del Censo del 2012, con porcentajes de 57 y 58% de los hogares empleando este tipo de combustible, mientras en San José de Chiquitos solo el 21 % sigue usándola. Es de opinión generalizada, que obviamente la comida tradicional tenía siempre un toque distinto en su sabor por los olores que adquiere al emplear la leña.

TÉCNICAS DE COCCIÓN

Las técnicas culinarias para la cocción más empleadas son el asado, chapapeado, el sancochado, hervido, fermentado, tostado y los envueltos en hojas.

● EL ASADO

Es considerada como una de las técnicas más populares en América. Se usa para designar la técnica de cocción en la que se utilizan recipientes, cuando se exponen los alimentos directamente al calor sin utilizar recipiente alguno, o cuando se cuecen alimentos en hornos o espacios cerrados a altas temperaturas.

En la Chiquitania se han identificado el asado a las brasas, el asado en horno de barro y el chapapeado.

● ASADO EN LAS BRASAS

En este asado se expone el alimento, sobre todo carnes, directamente a la brasa. Es una cocción rápida que exige cierta habilidad en el manejo de los tiempos de cocción debido a las altas temperaturas.

● ASADO EN HORNO DE BARRO

En este caso el asado se realiza al interior del horno de barro.

● CHAPAPEADO

El chapapeado es una técnica de asado de cocción lenta donde se empleaba un armazón hecha de ramas a manera de una tarima forma reticular (chapapa), elaborada de gajos de arbustos que se solían poner sobre brasa para asar, secar y ahumar principalmente pescados, también se usaba en ocasiones una cama de hojas de tabaco, plátanos para dar olores a pescados.

● HERVIDO

Es la técnica más empleada desde el antiguo imperio de los Incas hasta nuestros días. Permite la elaboración de comidas y bebidas en diferentes variaciones, de la que el agua es su elemento fundamental, por permitir la cocción de casi todos los alimentos (tubérculos, maíz, sopas, carnes, cereales, etc.)

● SANCOCHADO

Es la técnica de cocinar en agua un alimento sin sazónarlo, en la Chiquitania se emplea para denotar que el alimento está bien cocido, ej. Gallina sancochada. Es un hervido más profundo.

● FERMENTADO

La técnica de fermentación es un proceso químico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, siendo el producto final: alcoholes y ácidos orgánicos.

En la Chiquitania se emplea fundamentalmente para la elaboración de la chicha.

● TOSTADO

Esta técnica supone la utilización de tostadores en los que se efectúan procesos para la elaboración de maíz, maní, fréjoles tostados, semillas de calabazas y zapallos, quinua.

En la Chiquitania se tuesta el maíz y el maní, la semilla de cayú, las semillas del joco y del zapallo, estas últimas desde los años 40 al 50.

● ENVUELTOS EN HOJAS

Es una técnica cuya utilización se ha generalizado en muchos pueblos andinos y en general en toda América.

Ejemplos del uso de esta técnica son el Encapachao en Concepción y el tamal al horno y en olla en toda la Chiquitania.

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN

Las técnicas de conservación son aquellas que nos permiten que los alimentos no se descompongan y tengan mayor duración.

● SALADO/ASOLEADO

Es una técnica ancestral de conservación o preservación de la carne, de amplia utilización en América, en la que se coloca sal a la carne, exponiéndose al sol con la finalidad de deshidratarla, convirtiéndola en carne seca.

En la región chiquitana es de amplio uso desde la época prehispánica y hoy en día sigue teniendo vigencia para la preparación de carnes.

Hay varios platos tradicionales que lo emplean, en especial el majao de charque que es uno de los preferidos en el oriente boliviano y en la Chiquitania

● TOSTADO/MOLIDO

Esta técnica puede considerarse tradicional en su empleo en la región, ya que es la más utilizada para la elaboración de harinas. Se les aplica a los granos como el maíz, el maní y otros como la yuca rallada.

Se empleaba en la región para los viajes largos, elaborando la pasoka (harina) a partir del maíz o de la yuca que se le colocaba carne cocida. Primeramente, se tuesta la harina y posteriormente se le incluye la carne y se vuelve a tostar.

● REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La refrigeración consiste en la conservación de los productos a bajas temperaturas, pero por encima de su temperatura de congelación. De manera general, la refrigeración se enmarca entre 1°C y 8°C. De esta forma se consigue que el valor nutricional y las características organolépticas casi no se diferencien de las de los productos al inicio de su almacenaje. Es por esta razón que los productos frescos refrigerados son considerados por los consumidores como alimentos saludables.

La congelación de los alimentos es un proceso físico que detiene la actividad microbiana y la acción enzimática que sufren los alimentos a temperatura ambiente, no se pudren y además conservan sus cualidades nutritivas y organolépticas.



6. UTENSILIOS EMPLEADOS

Los utensilios que se usan en los tres municipios de la región, tienen cierta similitud ya que para fabricación emplean el barro, la madera, la piedra y otros materiales que les brinda la naturaleza.

LOS UTENSILIOS FABRICADOS DE BARRO

- La Cocina, Horno de barro
- El tiesto, es una pieza para almacenamiento provisional de alimentos
- Las tinajas fabricadas en diferentes tamaños, se usaban para guardar alimentos o para la fermentación de la chicha.
- Los cántaros fabricados en diferentes tamaños para almacenar el agua o colocar la chicha a fermentar.
- Las Ollas de cerámica resistentes a altas temperaturas, se encontraban de diferentes tamaños, de forma cilíndrica o redonda, se usaban para cocinar, cada olla tenía su función.

Si bien en la región tuvimos buenos alfareros, que producían ollas, cantaros, tinajas y otros, en la actualidad es una tradición en vía de desaparecer, por la falta de transmisión y por la llegada de nuevos artículos que cumplen las mismas funciones.



LOS UTENSILIOS DE PIEDRA

El utensilio fabricado en piedra es el Batán.

LOS UTENSILIOS DE MADERA

- Las Gavetas en diferentes variedades, eran usadas como recipiente para colocar los alimentos.
- Existe el Tacú tradicional y el Tacú para elaborar chicha, son de madera, en ambos casos se emplean el Manetacu y el Molejón, que son las piezas que se introducen en el interior para aprisionar el mote o para moler los alimentos.
- Los cucharones y paletas fabricadas de madera de toco que es más liviana, se emplean para batir y servir los alimentos, el Palito del guapurú y los Matatos de mate.
- El Jometoto es una espátula que se emplea para batir y remover los alimentos mientras se cuecen.



UTENSILIOS DE OTROS MATERIALES

- *La tutuma* es una vasija fabricada a partir de la corteza del tutumo.
- *Las conchas* las recogen de las riberas de los ríos y se encuentran de varios tamaños, lo que permite su utilización tanto para cocinar como para ingerir los alimentos.
- *El urupe* y los cedazos se fabricaban de fibras vegetales y se empleaban para colar.





7. PLATOS TRADICIONALES

Para la determinación de cuales platos pueden considerarse tradicionales de la región chiquitana, en específico de los tres municipios objeto de estudio, se realizaron entrevistas a 33 personas vinculadas con el quehacer gastronómico y con la cultura, en la mayoría de los casos con edades superior a los 50 años, llegando hasta los 90. Complementado con un sondeo a partir de 61 encuestas de percepción.

Nuestro alcance nos refiere a un intervalo de 100 años más o menos, por ello estaríamos hablando de platos que se hacían en la región desde las primeras décadas del XX, hasta nuestros días, con una disminución notable en la elaboración de los mismos, dado en lo fundamental por la modernidad y sus efectos en la vida de la ciudadanía. Lo que ha llevado a que platos que se solían hacer con frecuencias casi diaria, hoy se consumen de una a dos veces a la semana y en muchas familias solo los fines de semana o en determinado festejo familiar o eventos tradicionales de los pueblos.

Después de procesar la información obtenida través de las entrevistas y encuestas y respaldada por el estudio historiográfico, podemos afirmar que los platos considerados “tradicionales” de la región de estudio: San José de Chiquitos, San Ignacio y Concepción (descritos en las páginas 59 y 60), son los más aceptados y requieren ser valorizados a partir de la recuperación de los modos de transformación tradicional, aplicando técnicas propias de la zona empleando los insumos (ingredientes) adecuados.

Existen una serie de platos tradicionales que presentan una situación crítica en cuanto a su uso y o aplicación de ingredientes y técnicas de la región, estos son: el pastel de hoja, la sopa de albóndigas, semilla con choquizuelas y el pipián, muy empleados en eventos festivos. Además, hemos confirmado la existencia de dos platos de características locales, de San José de Chiquitos el Maneau y de Concepción el Encapachado o encapachao.





Semilla con Choquizuelas.

El majao, que se realiza en sus varias formas, prevaleciendo el "majao batido de charque de res", pero que en sus momentos iniciales se hicieron tanto de carne de monte, como de gallina criolla o de pato.



El locro de gallina criolla y el llamado **locro carretero**, este último también asociado a los viajes que se realizaban tanto al interior de la Chiquitania, como hacia otros confines.

El Pastel de Hoja, de gallina criolla, uno de los de más elaborados.



La Sopa Tapada, plato muy solicitado en los momentos festivos y en los encuentros familiares.



Jigote de carne (charque).



Chanco asado, es un plato festivo en general para navidades, fin de año y cumpleaños.



La Patasca, que se puede saborear los fines de semana o en las mañanas posteriores de días festivos. Y que actualmente es un plato activo, que se consume con mucha frecuencia.



El "Maneau" se puede considerar un plato solo de San José de Chiquitos.



La Sopa de albóndigas.

El Pipián, de mucha aceptación en San Ignacio de Velasco, lo hacen mucho en Santa Ana y en la ciudad capital, es un plato muy empleado en los eventos.

El Encampachao plato típico de Concepción, se hace uno similar en el Beni, denominado "camba muerto".



El Pututo o Pututu de choclo.



Salpicón, el clásico de los cumpleaños.



La Capirotada.



**PARTE II:
REGISTRO
DE COCINA
CHIQUITANA**



GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 1

Semilla

INSUMOS

Canonización

- Semilla blanca mediana
- Charque sarazo, Hueso
- Frejol arbolito
- Agua
- Urucú

Complementario

- Cebolla
- Ajo
- Pimentón
- Condimentos: comino y sal
- Yuca de acompañamiento



PRODUCCIÓN

Antiguamente todo se recolectaba del chaco familiar que se encontraba cerca del pueblo o en sus mismos hogares.

El charque lo conseguían al carnear al vacuno de su propiedad.

ABASTECIMIENTO

Antiguamente todos los productos lo producían la misma familia, ahora en estos tiempos los ingredientes se los puede conseguir en el mercado más cercano.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

El preparar la carne en charque hacía que este dure más, ya que se seca al sol con sal, liberándolo de cualquier humedad para que no se deteriore.

La semilla se la conservaba en su espiga al igual que el urucú se conservaba en la misma coraza.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Jometoto, Olla, Tacú, Leña.

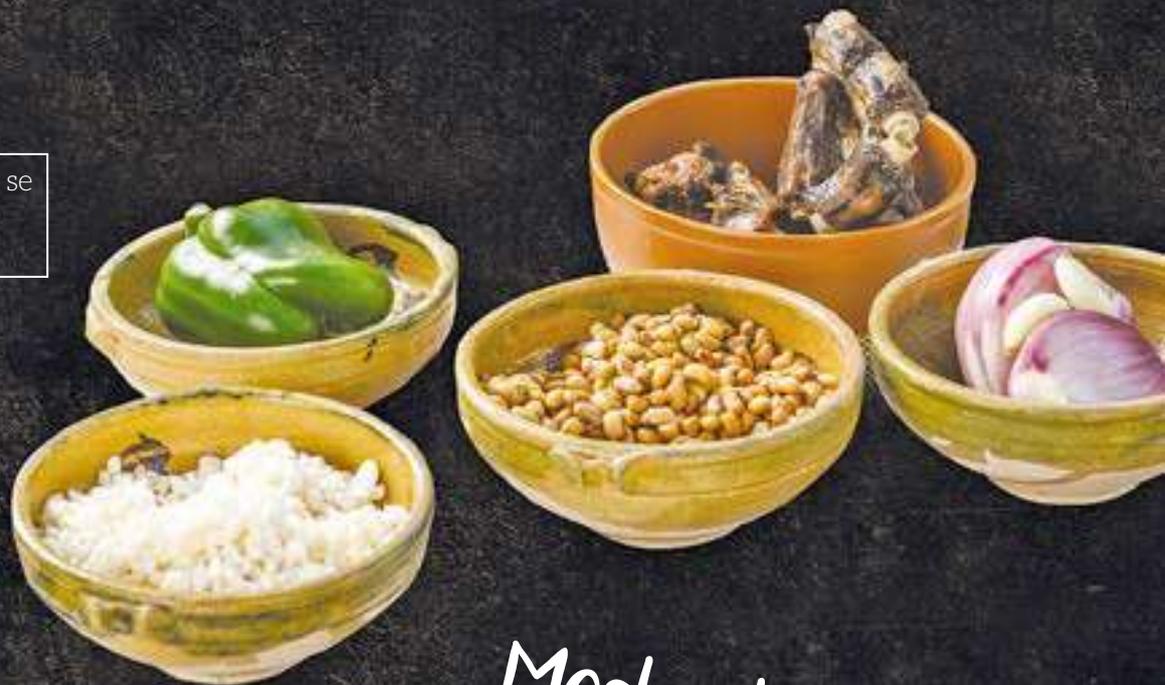


La comida se servía en platos de barro y como cucharas se usaban conchas.
De vasos y tazas se utilizaban latitas de algún producto.

TÉCNICA DE PREPARACIÓN

Hervido lento a fuego medio, durante 6 horas aproximadamente.

Sofrito de los ingredientes complementarios.



Modo de Preparación

- 1** Se pone a hervir la semilla hasta que se pueda partir, luego se agrega el frejol y se cocina por 3 horas aproximadamente.
- 2** Luego se agrega el hueso y el charque. Cuando el charque este blandito, se muele en el tacú y se desmenuza para luego agregarlo al sofrito de la cebolla, el pimentón, el ajo, el urucú y los condimentos.
- 3** Finalmente se agrega esto a la semilla y dejar cocinar por media hora. Es muy importante no dejar de batir ya que esta puede llegar a prenderse, quemar por debajo y queda muy ralita.

HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Lo más común era consumirla en horario de almuerzo, ya que al ser una sopa bastante pesada alcanzaba para satisfacerse todo el día hasta la hora del té.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializa actualmente en el mercado y en casa de los mismos cocineros. El plato cuesta 10 bs.

PRÁCTICAS

- La semilla está considerada como el primer locro, ya que es el único plato que se cocina con ingredientes típicos de la región, existentes aún antes de la llegada de los españoles.
- Se dice que la semilla era la última comida que se consumía ya que todos los ingredientes que la componen no llegan a fregarse tan rápido a diferencia como el plátano, la papa etc.
- También puede ser consumida en la mañana tipo patasca, ya que es una sopa bastante pesada y grasosa.
- El urucú tiene que tener días de reposo en aceite para que este sea de color intenso y no se tenga que utilizar mucho para no hacer la sopa más grasosa.
- Dejar una noche antes la semilla remojando, para que esta no esté tan dura y la cocción de la sopa dure menos.
- Si el charque está muy salado se lleva a hervir en una olla aparte, se bota esa agua y luego se puede utilizar.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 2

Locro

TIPOS DE LOCRO:

- Locro de gallina criolla
- Locro carretero
- Locro de charque
- Locro con frejol
- Locro de hueso sarazo

INSUMOS

Canonización

- Gallina Criolla (Gallina Choca)
- Charque o cecina
- Cebolla mediana
- Arroz pilau
- Orégano
- Huevos
- Sal y condimentos al gusto
- Plátano verde picado (en el caso de que el locro sea de gallina)
- Urucú

Acompañamientos

- Ají casero
- La hoja del ají
- Frejol fresco
- Yuca





PRODUCCIÓN

Antiguamente el arroz se producía en los chacos familiares cercanos al pueblo.

El charque, es la carne deshidratada, secada al sol, con sal. Es la forma de conservar la carne.

Cecina, es la carne con hueso deshidratada con el mismo procedimiento del charque.

El plátano verde al igual que la yuca se producía en los chacos familiares.

ABASTECIMIENTO

Antiguamente se traían todos los ingredientes del chaco.

Actualmente se compra de cualquier tienda de abarrotes o el mercado.

Una sola persona siembra y cosecha arroz.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

Se conservaba el arroz en “chapapas”, eran depósitos donde se guardaba el maíz, el arroz.

El Urucú se mantiene en la misma cascarita y/o los granitos en una bolsa o frasco.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Olla de barro, Urupé, Mano 'e tacú, Cuchara de palo o Jometoto.



La comida se servía en platos de barro y como cucharas se usaban conchas. De vasos y tazas se utilizaban latitas de algún producto.

TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- **Hervido:** caldo tipo sopa.
- **Largado:** que no retuestan antes.

Modo de Preparación



1 Desprese la gallina, lave las presas y cocínelas en agua, con la cebolla y el ajo cortado finamente.

2 Sazonar a gusto.

3 Cuando las presas de gallina estén cocidas y hayan ablandado, largar el arroz y los pedacitos de plátano verde.

4 Cuando el arroz esté en su punto, retire del fuego y agregue el orégano triturado con la mano.

HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Antiguamente el locro se servía en la mañana como desayuno, porque la gente salía a trabajar temprano al campo, se servía también en la cena.

Se comía casi todos los días.

COMERCIALIZACIÓN

En el mercado modelo, pensiones restaurantes, vivanderas.

El precio por plato va desde los 10 a 15 bs.

Día por medio se hace locro de gallina para vender.

PRÁCTICAS

- El Urucú es el condimento principal.
- Algunas personas antes de utilizar el urucú lo lavan para que pierda el olor.
- El plátano verde era un insumo importante.
- El locro carretero fue el primero de los locros con arroz y se le pone urucú.
- El locro carretero llevaba plátano verde y arroz.
- Se cocina todo largado, no se tuesta.
- Antes, cuando se cocinaba con el arroz pilao se tardaba un poco más porque era más duro.
- Antiguamente se hacía locro de hueso sarazo y se le echaba plátano.
- Actualmente se hace de carne picada y se la tuesta para que tenga sabor.
- Para que se llenen los cambas se echaba frejol, para que se haga más consistente.
- El locro con frejol se cocina para Semana Santa. (preferentemente con frejol fresco)
- El mejor ingrediente es hacerlo con dedicación y cariño.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 3

TIPOS DE MAJAO:

- Tostado
- Batido
- Charque, pollo, pato.

INSUMOS

Canonización

- Arroz pilao, popular, o arroz normal carolina
- Urucú
- Sal y comino
- Carne de pato
- Cebolla, ajo, zanahoria
- Plátano verde

Acompañamientos

- Huevo
- Plátano de freír
- Yuca
- Ensalada de frejol

Majao de Pato



PRODUCCIÓN

Antiguamente el arroz se producía en los chacos familiares cercanos al pueblo.

Se proveían de carne de animales domésticos y caza de animales silvestres.

El Urucú se producía en los árboles que crecían en los patios de las casas o las huertas.

El Plátano también se producía en los chacos o en los patios de las casas.

ABASTECIMIENTO

Actualmente los ingredientes para elaborar el majao se compran en tiendas de abarrotes o el mercado.

Una sola persona siembra y cosecha de arroz.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

El charque, es la carne deshidratada, secada al sol, con sal. Es la forma de conservar la carne.

Carne saraza, carne semiasada en brasas.

El Urucú se mantiene en el mismo fruto la misma cascarita y/o los granitos en una bolsa o frasco.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Olla de barro, Urupé, Mano 'e tacú, Cuchara de palo o Jometoto.



La comida se servía en platos de barro y como cucharas se usaban conchas.

De vasos y tazas se utilizaban latitas de algún producto.

TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Por lo general hervido, aguachentado o batido. Algunos lo hacen tostado y después lo hierven.
- Dependiendo el gusto.

Modo de Preparación

- 1** Hervir el pato con la zanahoria, el ajo y la cebolla entera para que el pato absorba todo el sabor.
- 2** Luego se saca el pato ya cocido y se desmenuza la carne.
- 3** En la misma agua donde fue cocinado el pato se sacan las verduras y se agrega el arroz, dos plátanos verdes rallados y la carne del pato.
- 4** Sofreír el urucú con un poco de aceite durante unos 15 minutos y ese aceite se agrega al pato desmenuzado.
- 5** Se deja cocinar por 25 minutos y se sirve con sus acompañamientos.



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Se comía casi todos los días, por lo general en el almuerzo y la cena.

COMERCIALIZACIÓN

En el mercado modelo, pensiones restaurantes, vivanderas.

El precio por plato va desde los 10 a 15 bs.

Es un plato que se vende bien.

PRÁCTICAS

- El Urucú es un condimento principal.
- Antes en el campo se utilizaba cualquier tipo de carne silvestre para hacer el majao u otros tradicionales.
- Algunas personas ponían plátano verde picado entre medio del majao.
- El majao antes no llevaba condimento, el sabor le daba el tipo de carne principalmente la silvestre y el urucú.
- Se sembraba tres tipos de arroz: el guanaco, redondito y el pintado. El arroz en noventa días está blanquito.
- Majao clinudo, tiene mucha carne deshilachada es difícil comer.
- Majao tostado, se tostaba el arroz.
- Majao champao es el majao húmedo. También llamado batido.
- Se comía casi todos los días, porque mataban una res y se comía hasta que se terminaba la carne
- El majao pierde su esencia si no lleva plátano, huevo y yuca.
- En algunas ocasiones todavía cocinan a leña. Doña Juana Pinto cocina los 365 días, encontrar leña es difícil cada vez está más lejos
- Majao largau, aquel que se echa todo en uno
- Antes el plátano que acompañaba al majao era al rescoldo, o sancochado.
- Se conservaba el arroz en bolsa hecha de cuero de vaca llamada zurrón, o en hormas de cerámica (especie de cántaro con boca grande usada principalmente para la semilla).

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 4

Sopa tapada

INSUMOS

Canonización

- Charque - carne
- Urucú
- Arroz
- Huevo

Complementario

- Cebolla
- Plátano maduro
- Uvas pasas
- Aceituna
- Sal
- Comino





PRODUCCIÓN

Antiguamente todo se producía en el chaco familiar tanto desde el plátano hasta el arroz.

ABASTECIMIENTO

Existían dos maneras de abastecimiento: una era el abastecimiento a través del propio chacho o hacer encargos desde Santa Cruz.

Hoy en día todos los productos se encuentran en los mercados fácilmente.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

El urucú se tenía en frascos ya sea de leche o de mantequilla.

Para conservar el arroz de manera más fresca se guardaban en bolsas de nailon con la chala y conforme se iba necesitando se iba pelando.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Lata de manteca, Tacú, Olla de barro, Jometoto.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Cocción al horno (compactado)
- Guisado
- Tapado con hojas de plátano

Modo de Preparación

- 1** Se empieza cocinando el arroz corriente.
- 2** Se hierva agua con mantequilla para luego agregar el arroz, batir de rato en rato.
- 3** Sazonar y si se desea se agrega pimienta para dar sabor.
- 4** Hervir el charque, cuando ya esté blando, se muele en el tacú para finalmente desmenuzarlo.
- 5** Se corta la cebolla en brunoise, se la sofrita en un sartén separado para que quede transparente.
- 6** En otra sartén se tuesta la carne desmenuzada con el urucú hasta que tome un color intenso, el tomate y ajo son opcionales.
- 6** Sazonar y llevar la mezcla de la carne con la cebolla, el plátano y el huevo.
- 6** Para armar la sopa tapada, en una lata o cacerola se coloca una cama de arroz, una de carne, y arroz.



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Solo se consumía al medio día, en días festivos como el 1° de mayo, día de la tradición, reuniones o domingos.

COMERCIALIZACIÓN

No se comercializa tradicionalmente.

PRÁCTICAS

- Existen dos maneras de prepararlo, puede ser llevado al horno como puede servirse frio, de ambas maneras el arroz se compacta.
- El jigote tiene que estar bien colorado y un poco aceitoso.
- El plátano maduro es opcional al igual que las aceitunas.



GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 5

Coto Relleno

INSUMOS

Canonización

- Coto de pollo o de gallina
- Churiqui o Molleja
- Sal
- Comino

Complementario

- Pechuga de pollo
- Huevo
- Papa
- Tempero





PRODUCCIÓN

Algunas personas tenían sus propios criaderos de gallinas o pollos en sus casas, estas consumían cuando sobraba el coto a modo de no desperdiciar nada.

ABASTECIMIENTO

La señora Gaby Campos al tener una demanda diaria para la venta, compra los cogotes, al igual que la molleja y las pechugas.

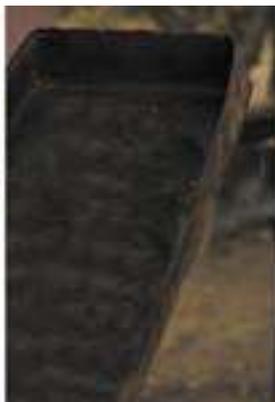
Los condimentos y otros complementos los obtiene de la tienda más cercana.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

En el caso de que se prepare un plato a base de gallina o de pollo el cogote se preparaba ese mismo rato. En caso de no utilizarse el cogote, este se conservaba en la heladera para que no se descomponga.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Horno a leña, Placas de metal, Olla, Cuchara de palo, Cuchillo, Tabla de madera.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Hervido
- Sellado

1 Se vacía el interior del cogote, se corta el pico y se lava.

2 Luego se lleva a hervor la molleja, la pechuga de pollo, la papa, el huevo, en diferentes ollas.

3 Se desmenuza la pechuga de pollo, y se pica muy bien los demás ingredientes.

4 Se rellena el coto con la mezcla de los ingredientes cocidos dejando al final un poco de espacio para el costurado.

5 Se costura con hilo y aguja (así se realizaba antiguamente).

6 El cogote se hierve con sal hasta que este blandito para finalmente llevarlo a un sellado para dar color.



Modo de
Preparación

HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Normalmente se consume de cena pero también en algunas ocasiones se sirve a la hora del almuerzo. El coto puede consumirse solo, como también de acompañamiento de otros platos.

COMERCIALIZACIÓN

Actualmente se conoce a una persona que los comercializa en el comedor típico, ubicado en la estación de trenes. Venden a partir de las 18:00 pm y tiene un costo de 8 bs por unidad.

PRÁCTICAS

- Se pica los ingredientes para que tengan una consistencia casi pastosa y sea mucho más agradable al gusto.
- Luego de que el cogote esté cocido otra forma de presentación es pasarlo por pan molido para luego freír.
- No se realizan cogotes rellenos de otros tipos de aves que no sean gallina o pollo. Ya que por ejemplo el coto del pato es grasoso y duro.
- Se debe tener cuidado al consumirlo ya que este sigue con el hilo y no se puede sacar antes porque si no se deshace.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 6

Pastel de hoja

INSUMOS

Canonización

- Hoja de trigo
- Gallina
- Urucú
- Cebolla
- Plátano
- Huevo
- Ajo

Complementario

- Papa
- Tomate
- Pimiento
- Aceite
- Uva pasas
- Aceitunas





PRODUCCIÓN

Algunas familias criaban sus propias gallinas o pollos y gracias a eso se abastecían con el huevo y la carne.

El trigo lo cultivaban ellos mismos.

ABASTECIMIENTO

Con el trigo que tenían preparaban sus propias hojas de trigo.

Las verduras como la cebolla y el ajo se podían conseguir a través de trueques.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

La mejor manera de conservar las hojas de trigo era colocándolas en bolsas plásticas.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Uslero, cocina de barro, olla, jometoto y cuchillo.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Guisado
- Horneado

Para las hojas de trigo:

- 1** Se mezcla la harina, el agua, el huevo y la sal hasta formar una masa.
- 2** Abollar, y luego estirar la masa hasta que queden delgadas.
- 3** Las hojas se cocinan a las brasas o carbón, dejándolas crocantes.

Para el relleno:

- 1** En una olla colocar el aceite de urucú, la cebolla finamente picada, el pimentón y el tomate.
- 2** Luego agregar desmenuzada la pechuga de la gallina, las uvas pasas y un poco del caldo de gallina y se deja cocer por un momento.
- 3** Luego agregar las hojas de trigo trituradas con la mano.
- 4** Seguir batiendo y agregar el plátano maduro y papa ya previamente cocidas.

Para el relleno:

Romper con las manos un poco las hojas de trigo, poner una capa y luego una capa de relleno. Finalmente tapar con otra capa de hojas de trigo, llevar al horno.

Tipo sopa

- 1** Sofreír con el aceite de urucú la cebolla, el pimentón y el ajo finamente cortado.
- 2** Agregar los muslos enteros de la gallina y agua, dejar cocinar hasta que la gallina este completamente cocida.
- 3** Finalmente agregar el plátano maduro y huevo que fueron previamente cocinados y cortados.
- 4** Antes de servir agregar las hojas de trigo partidas a la mitad.

Modo de Preparación



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Se consume y consumía a la hora del almuerzo.

En ocasiones de fiesta como el 2 de febrero (Día de la Candelaria), Cumpleaños y Navidad.

COMERCIALIZACIÓN

Son pocos los lugares donde venden este plato.

PRÁCTICAS

- Existen dos maneras de preparación, una versión es al horno y otra es tipo sopa con presas enteras de la gallina.
- Solo se prepara para el consumo de la casa, no hay lugares que lo comercialicen.
- Muchas personas en San José lo preparan para días festivos, como cumpleaños o aniversarios.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 7

Pan de Arroz

INSUMOS

Canonización

- Harina de arroz
- Yuca
- Manteca
- Queso
- Sal
- Agua de yuca

Acompañamientos

- Mantequilla menona o Pil sin sal
- Leche (en remplazo al agua)
- Azúcar

Arroz:

Antiguamente se producía en los chacos de la familia.





PRODUCCIÓN

Manteca: Se extraía de los cerdos que se criaban y engordaban en los chacos.

Leche de vaca: se ordeñaba de las vacas que cada familia tenía en sus chacos.

El queso: se hacía de la leche de vaca que cada persona tenía en sus chacos.

Los padres u hombres producían caña y hacían empanizado y azúcar, en el chaco de su casa.

ABASTECIMIENTO

Actualmente se compra de cualquier tienda de abarrotes o el mercado.

Doña Juanita muele para obtener su propia harina de arroz.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

Se conservaba el arroz en chapapa, eran depósitos donde se guardaba el maíz, el arroz.

La manteca, se guarda en frascos para hacer los horneados.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Urupé, Mano'e Tacú, Gaveta de Madera, Canasta.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Horneado en leña de curupau.

Modo de Preparación

- 1** Primero se cosecha el arroz, se remoja, se drena y se deja secar al sol para luego pasar por el tacú y obtener la harina. Reservar.
- 2** En una olla aparte hervir la yuca, se saca el jipuri para llevar al tacú. No hay que desechar el agua donde fue hervida la yuca.
- 3** En un recipiente colocar la yuca molida, con la manteca, el queso rallado y una pizca de sal.
- 4** Se amasa hasta tener una masa homogénea para luego agregar la harina de arroz y el agua de la yuca. Tiene que quedar una masa no muy dura pero tampoco muy 'aguachenta'.
- 5** Se deja reposar por 6 y 8 horas hasta que madure.
- 6** Pasada las horas se coloca en placas previamente enmantecadas y se coloca pequeños puñados de la masa y para finalizar colocar un poco de queso rallado encima.
- 7** Se lleva al horno de barro a temperatura media por unos 15 minutos.



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

En el desayuno y el café de la tarde.

El café de la tarde se tomaba más o menos a horas 15:00 pm.

COMERCIALIZACIÓN

Se comercializan en casas propias, en la calle, y en el mercado modelo.

PRÁCTICAS

- Los horneados se guardaban en una canasta colgada del techo.
- Se horneaba una vez para toda la semana.
- Además de la leña, todos volvíamos con una bolsita con la yuca, maíz y lo que producía en la época para cocinar en la semana.
- Generalmente los horneados los hacían las mujeres, pero los hombres ayudaban a moler en el tacú y el batán, también ayudaban a arder el horno (encender el horno).
- Se hacían diferentes tipos de horneados, como bizcocho de maíz, pan de arroz, cuñape, rosca de maíz.
- Antes se pilaba el arroz, después se molía para hacer la harina y finalmente se hacía el pan de arroz. Ahora se compra harina de arroz.
- Se prepara la masa del pan de arroz, y al momento de hacer reposar se hace el santiguado a la masa formando una señal de la cruz, para que no se fregue la masa y madure.
- Normalmente se preparaba la masa en la noche, los 'demonios' salen a esa hora y al poner la cruz en la masa esta se protege.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 8

Chima

INSUMOS

Canonización

- Jachi suavécito
- Charque
- Chicharrón
- Manteca
- Comino
- Urucú

Complementario

- Cebolla
- Se puede reemplazar la manteca por mantequilla
- Queso
- Agua
- Sal





PRODUCCIÓN

El maíz se cultivaba antiguamente en los chacos familiares.

Todas las personas del pueblo tenían su propio lugar del cultivo y de ganado y podían producir la manteca, el chicharrón y carne seca la producían ellos mismos.

ABASTECIMIENTO

Hoy en día se puede conseguir todos los ingredientes en la tienda más cercana, pero antiguamente las personas se abastecían de los productos que su propio chaco ofrecía.

Antiguamente el se recolectaba del río más cercano o del pauro.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

Antiguamente la mejor manera de mantener el agua fresca era una tinaja de barro que se encontraba enterrada en la tierra.

El *jachi* al ser 'la sobra' de lo que quedaba de la harina de maíz, se utilizaba inmediatamente ya que nada se desperdiciaba.

La manteca era conservada en latas grandes.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Placas de metal, Tacú, Urupe, Leña.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Horneado

Modo de Preparación

- 1** Se empieza moliendo *jachi* para obtener una masa más suave.
- 2** Luego se muele el charque en el tacú el cual ha sido previamente hervido.
- 3** Para continuar se mezcla el *jachi*, el charque, el chicharr'on, la manteca, sal a gusto, comino y finalmente el uruc'u.
- 4** Se amasa bien, se agrega el agua hervida, a lo que pida y esta tiene que quedar blandita para que no salga dura.
- 5** Se abolla y se va poniendo en placas de metal para llevar a cocinar al horno dependiendo de la intensidad del fuego estas pueden cocinarse en 7 minutos como en 30 min.
- 6** Se puede consumir salidas del horno, de esta manera es mucho m'as blandita pero también si se quiere conseguir una textura más abizcochada se deja terminar de cocinar en el horno a temperatura muy baja.



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Se consumen en el horario del desayuno como para la hora del té.
También se puede comer como merienda.

COMERCIALIZACIÓN

La chima se comercializa bastante hoy en día.
La bolsita de 9 unidades cuesta 10 bs.

PRÁCTICAS

- La chima con queso que se consumía durante la Semana Santa, por ser un producto que no se deteriora rápidamente y está listo para el consumo en cualquier momento, era más fácil cuando se llegaba tarde de la procesión y era lo más rápido de hacer para comer.
- Se tiene que extraer toda la humedad de la chima para que esta se abizcoche bien.
- Mantener en un lugar fresco para mejor conservación. Una bolsa plástica es la mejor manera.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 9

TIPOS DE CHICHA

- Chicha de maíz
- Chicha de maní
- Chicha de cupesí
- Chicha de totai

Ahora se hacen:

- Chicha de mote.(Bataqueada o cuqueada)
- Chicha de maíz tostaú
- Somó

INSUMOS

Canonización

- Maíz duro
- Agua

Complementario

- Canela

Chicha de Maíz





PRODUCCIÓN

El maíz camba (maíz blando) y el maíz perla o duro para somó se producen en las comunidades cercanas como Quitoquillas; sin embargo, son pocas personas que comercializan, por lo general es para el consumo familiar.

ABASTECIMIENTO

El maíz se compra de las ventas. Se compra una arroba de maíz que esta por lo menos a 36 bs.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

El maíz se conservaba en depósitos que eran especies de habitaciones que tenían una chapapa, ahí se guardaba la cosecha.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Urupé, Mano'e tacú, Gaveta, Batan con piedra, Molejón, Jometoto.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Hervido
- Tostado
- Molido
- Cuqueada o Bataqueada

Modo de Preparación

Chicha de maíz duro

- 1** Se ventea primeramente el maíz hasta que esté limpio.
- 2** Luego se coloca el maíz en una olla con agua hirviendo y se deja cocer hasta que este blandito.
- 3** Después se lo pasa al tacú o molejón y se muele hasta que el maíz se haya deshecho completamente, quedará como pastoso.
- 4** Se retira del tacú y se le agrega agua fría en una vasija aparte, se bate bien para que se mezcle.
- 5** Pasarlo por el urupé.
- 6** Finalmente se endulza con *melau* o azúcar y se lo pone en la tinaja.

Chicha de maíz tostau

- 1** Tostar maíz en tiesto.
- 2** Estando aún caliente el maíz tostado se muele en el tacú.
- 3** Posteriormente se cierne en el urupé, sobre una gaveta.
- 4** Después de eso se pone el turril al fuego con agua y se añade la harina diluida al turril con agua.
- 5** Se debe batir y hacer hervir durante 2 horas con canela.
- 6** Luego de hervida se pone en cántaro o el toco (que se hacía de madera) o en una horma que era como el cántaro de boca ancha.
- 7** Para endulzar la chicha se agregaba caldo de caña.



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Se toma como refresco a cualquier hora del día, principalmente se hace para sofocar el calor.

COMERCIALIZACIÓN

La chicha se hace a pedido o se comercializa en algunos lugares.

PRÁCTICAS

- La chicha se tomaba todos los días.
- La chicha de maíz es más rica porque le sale una especie de manteca encima, esa grasita les pintaba bigotes a los que tomaban chicha en tutuma.
- Alrededor del tacú se ponía una hoja de maguey para que no se caiga el mote el maíz duro.
- Las dos son muy ricas, pero la “Cuqueada o Bataqueada” es la más apetecida por los mayores, estas chichas hacen los del cabildo para el primero de mayo.
- La chicha se hace a leña.

GASTRONOMÍA CHIQUITANA # 10

Somó

INSUMOS

Canonización

- Maíz blanco perlita
- Agua

Complementario

- Endulzante (empanizau o melau)
- Canela





PRODUCCIÓN

El maíz se cosechaba de los propios chacos familiares.

ABASTECIMIENTO

Se realizaban trueques

Buscan trabajos para conseguir los insumos

Se abastecían de agua gracias a los ríos.

CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

El maíz era conservado en espigas o desgranado

Se conservaban en depósitos de tabique para mantenerlo fresco y en recipientes de vidrio.

UTENSILIOS ANTIGUOS

Olla de barro-horma, Jometoto, Tacú, Batan, Urupe.



TÉCNICA DE PREPARACIÓN

- Hervido
- Fermentado

Modo de Preparación

- 1** Se pela el maíz, hasta que se desprende la chala, luego se lava y desprende el almidón, esta agua se reserva.
- 2** En una nueva agua se lleva a cocer a fuego medio la semilla durante aproximadamente una hora quedando esta rica en almidón.
- 3** Es importante remover constantemente para que no se pegue y se queme.
- 4** Luego de que se cocino la semilla, se retira del fuego y se mezcla con la primera agua que se tenía reservada.
- 5** Déjela fermentar 2 días sin tapar, para evitar que humedad que cae de la tapa no arruine la preparación, dándole un olor más fuerte.
- 6** La razón del por qué se realiza esta técnica es para obtener una chicha mas gustosa.
- 7** Hoy en día se le agrega canela y clavo de olor para dar más sabor y se endulzaba con empanizau o melau.



HORARIOS EN LOS QUE SE SERVÍAN Y SIRVEN

Se consumía a cualquier hora del día, era una bebida que nunca faltaba en las casas ya que era nutritivo y refrescante.

COMERCIALIZACIÓN

Hoy en día podemos encontrar en cualquier parte de Santa Cruz.

Normalmente el vaso pequeño cuesta 3 bs. y el grande 5 bs.

PRÁCTICAS

- Se cocina en leña de curupau.
- Para que el somó dure más no se tiene que batir con utensilios que estén mojados.
- Al preparar el somó la olla tiene que estar completamente seca.
- Si se quiere conservar el somó durante mayor tiempo, se debe endulzar la cantidad que se desea al momento de consumirlo, así el somó no se fermenta.

La Cocina regional se ha perpetuado por los sabores acumulados en el tiempo

**TIRZA MAYERLING
USEDA CESPEDES**

SEMILLA



HISTORIA DE VIDA # 1



Nacida en San José de Chiquitos, hija de padres profesores, su madre era josesana y su padre camireño. Cuenta que tuvo una niñez tranquila, en la cual observaba a su abuela cocinar cuando esta venía de visita de Santa Cruz.

Al finalizar el bachillerato se fue a estudiar a Sucre. Cuenta que cuando ella y sus hermanos volvían a San José de visita, su abuela los esperaba con semilla, ya que desde niños se criaron con ese plato y porque sabía que les gustaba.

Al finalizar sus estudios en Sucre volvió a San José definitivamente, se casó a los 21 años con Santiago Cuellar Heredia y tiene dos hijas. Ahí es cuando decidió abrir un pequeño snack para también ayudarse económicamente, hace mención que a su esposo y a ella les gusta cocinar y fue en ese tiempo que se dieron cuenta que la “semilla” no era un platillo que se vendía normalmente. Algunas pensiones la vendían, pero no la semilla tradicional y es ahí cuando decide empezar a venderla primeramente a amigos cercanos.

Doña Tirza recuerda, que siempre observo a su abuela cocinar “semilla”, sin embargo, la primera vez que la cocino fue con uno de sus tíos. Participó del Posoka Gourmet en el 2016 y ahí es cuando se dio más a conocer y empezó a venderla en su snack todos los sábados con su vaso de chicha a 10 bs.

Para ella mantener las costumbres y la tradición gastronómica es muy importante, enseña a su hija mayor a cocinar los platos tradicionales para mantener viva la identidad. Doña Tirza espera seguir haciendo lo que le gusta y quizás con el tiempo invertir en su snack.

La **COCINA** es **MADRE**
de nuestras identidades
e **HIJA** de las **CIRCUNSTANCIAS**

**MAGDALENA
SALVATIERRA**

LOCRO

HISTORIA DE VIDA # 2

| 105





Nació en Totaisito a 10 kilómetros de San Ignacio de Velasco, en la propiedad de sus abuelos paternos, su papá era vaquero y su mamá cocinaba para los trabajadores del chaco.

Aprendió a hacer el locro ayudando a su mamá doña Rosa, que dejó Totaisito para cuidar a sus hijos que estaban en la escuela de San Ignacio, doña Magdalena recuerda que cocinaban el locro para su familia y para vender a los trabajadores.

A los 16 años se casó con un josesano y tuvo su primer hijo. A los 41 años, quedó viuda y

decidió hacerle frente a la vida cocinando los diferentes platos que había aprendido desde pequeña.

Alquiló un puesto en el mercado modelo donde ofrece un variado menú, siendo el plato más apetecido el “locro de gallina criolla” que lo elabora como aprendió de su mamá, sin ingredientes químicos; comenta que es un plato sencillo de preparar, de rápida cocción y que se realiza con productos fáciles de adquirir. En su puesto del mercado el locro es uno de los platos más requeridos a primeras horas de la mañana por la gente que sale a su fuente

de trabajo; entre el locro carretero y el de gallina criolla, el más requerido por su clientela es el “locro de gallina criolla”.

Doña Magdalena cuenta que como cualquier negocio hay días que se vende y otros que no, cuando no vende toda su comida, sale a vender a la calle hasta terminar.

Sus nueve hijos saben cocinar, pero Daniela la menor, heredó el gusto por la cocina y la ayuda en su puesto.

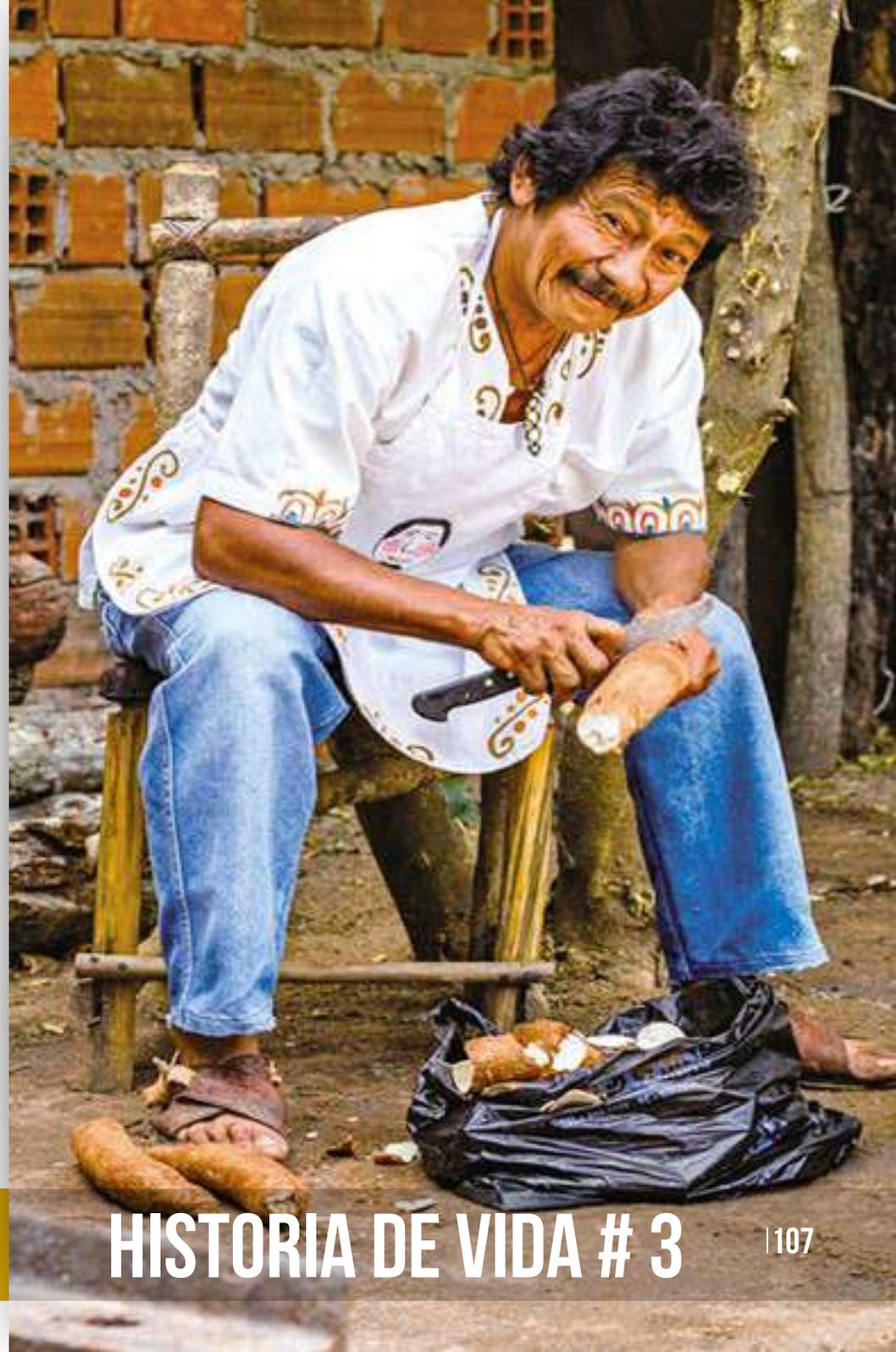
“A pesar de todo soy feliz con mis hijos y mis quince nietos”, dice doña Magdalena.

Nuestra Cocina HABLA
MEJOR DE NOSOTROS,
que nosotros mismos

FELIPE PARI

“Pitagoras”

MAJAO DE PATO



HISTORIA DE VIDA # 3

| 107

Q uedó huérfano de padre a los 5 años, a partir de ese día su vida y la de sus hermanitos cambió. Su mamá se dedicó a hacer chicha, somó y comida que ellos le ayudaban a vender en la calle.



“Pitágoras” se siente orgulloso de que su madre lo haya formado en el campo de la gastronomía, “vendíamos en la calle y cuando vimos que nuestra comida era buena vendimos en nuestra casa y se acababa todo, ya no teníamos que salir con los trastes a esas callecitas a esperar que pasen los clientes y lavar vajilla en plena vía pública, en la casa ni se lavaban los platos porque la gente llevaba en su porta vianda; mi madre cocinaba sopa de plátano, sopa de yuca, sopa de albóndiga y majao”, recuerda “Pitágoras”.

Comentó que es importante cerrar etapas durante la vida, él aplicó esto en los diferentes trabajos que fue realizando: entre ellos el de albañil y jardinero, posteriormente se dedicó a hacer chicha y somó, pero como vio que con esto no sacaría adelante a sus hijos ni podría cumplir su sueño, decidió poner en práctica lo que había aprendido de su madre que era la cocina, lo cual le dio muchas satisfacciones durante 7 años.

Pitágoras ofrece un menú tradicional variado de platos en su “Quiosco el Camba Alzao”, pero el plato estrella es el “majao de pato”, nos comenta que los ingredientes principales son la carne de pato, arroz y el urucú, este último es el que da el color y sabor singular a este platillo, se acompaña con plátano y huevo frito, además de yuca, siendo apetecido por lugareños y posokas (visitantes).

“Pitágoras” manifiesta, que está dejando a sus hijas un gran legado que es la esencia misma de la familia “la cocina”; misma que está transmitiendo a una tercera generación. A su hijo varón le dejó una profesión, ahora él es médico.

Al cumplir los 60 años cerrará la etapa de cocinero, para dedicarse a aquello que verdaderamente le gusta “el tallado en madera”.

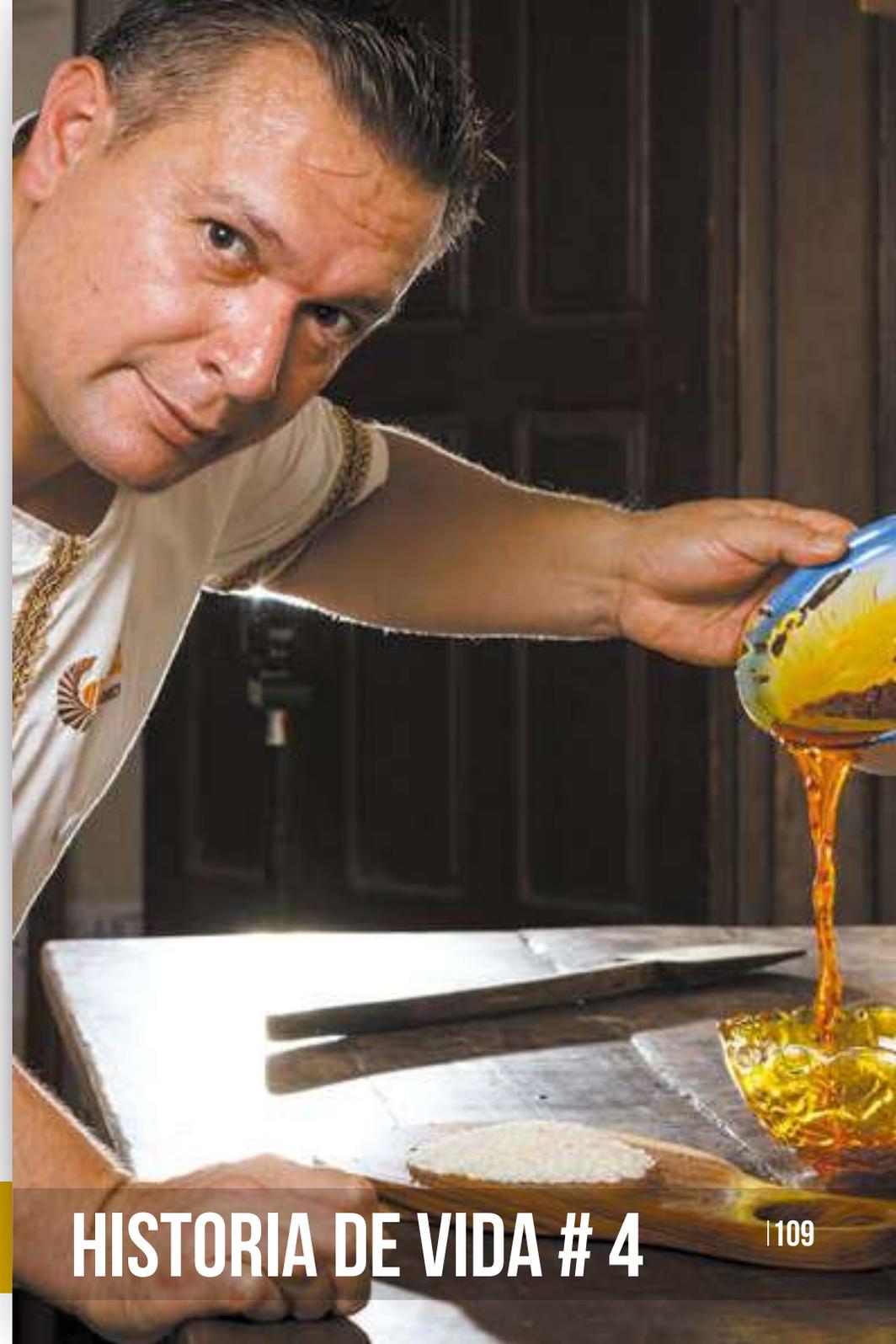


*Nuestra cocina habla misma de nosotros
que nosotros mismos*

Platos que activan el diálogo
entre los que nos quedamos aquí
y los que nos dejaron

**JULIO CONRADO
KUBBER ORTIZ**

SOPA TAPADA



HISTORIA DE VIDA # 4



Nació en San José de Chiquitos, creció junto a sus padres y sus tres hermanos.

Desde muy chico fue el adulado de sus abuelas ya que siempre le gusto ayudarlas a cocinar, fue de ahí que obtuvo todas las enseñanzas que sabe y que hoy aplica en sus clases en la escuela taller.

Menciona que, a su abuela paterna, Doña Carmen, le gustaba elaborar chorizos, patés, embutir etc. en cambio su abuela por parte de madre, Doña Elisa, realizaba horneado, aquí fue donde obtuvo mayor practica ya que ella lo guiaba y mandaba a sobar la masa, prender el horno etc. Recuerda ser bien recompensado ya que desde muy chico (6 años)

ayudaba a hornear y luego salir a vender los horneados.

‘Aprendí muchas cosas de chico’ cuenta que gracias a su padre aprendió a cazar, recuerda también que sus padres siempre lo apoyaron en la parte de experimentar con la comida. A los 11 años tomó las riendas de la cocina en su casa, ahí es donde aprendió a realizar su famosa sopa tapada, dice que le gustaba hacerla porque utilizaba las diferentes carnes que su padre traía cuando salía a cazar; como jochi, urina etc.

Recuerda que en los días festivos o cumpleaños su abuela lo mandaba a cocinar ya sea la sopa tapada o diferentes platos típicos.

Al culminar el bachillerato, se mudó a la ciudad de Cochabamba en 1996 para estudiar la carrera de diseño de interiores. Durante su estadía siguió aprendiendo en el área de la comida, ya que su tía le enseñó comidas occidentales.

Por motivos personales volvió a San José de Chiquitos, al fallecer sus padres se vio en una situación económica muy inestable, lo que lo llevó a realizar kermeses y luego abrir su propio restaurante en su propia casa en el año 2009, el cual lo nombró ‘La casa de Curabicho’ para poder así tener un ingreso y poder salir a flote económicamente.

Ahí aprendió tanto a conocerse como cocinero como hasta tener cuidado en el manejo de comidas. Cuenta que tuvo días muy difíciles, en los que no había gente o tenía que quedarse hasta las 2 a.m.

Luego decidió pasar unos cursos de gastronomía en un instituto y fue ahí donde se ‘prendió la chispa’ y pensó en mejorar su restaurante e inspirarse en

las recetas, técnicas que había aprendido en su niñez de sus abuelas. Menciona que él nunca imaginó que se dedicaría plenamente a la gastronomía, de niño siempre le gusto ayudar y porque aparte dice que era ‘metiche’ pero nunca pensó dedicarse a la cocina.

Para el 2015 entra a trabajar en la escuela taller gracias a su amiga Andrea Sainz, Empezó a leer sobre gastronomía, con el tiempo fue elaborando platillos y decoraciones más gourmet pero siempre se inspiró de sus abuelas y lo que aprendió de la carrera de diseño.

Para el futuro tiene planeado abrir su restaurante fusión con productos locales, pero sin perder la esencia. Para él es importante dos cosas: la primera es que la gente entienda que el patrimonio alimentario tiene que ser preservado siempre y no olvidar de donde somos y segundo que sin herederos no hay descendencia, es por eso que él al momento de enseñar a sus alumnos trata de hacerlo sin distorsionar las recetas y ser lo más transparente posible.

Nuestras cocinas son combinaciones
y el feliz mestizaje de lo que somos
con lo que fuimos en nuestros platos

**GABY CAMPOS
MACHADO**

COTO RELLENO



HISTORIA DE VIDA # 5



Nació en San José de Chiquitos con sus padres y sus hermanos, en su casa tenía su pequeño criadero de gallinas. Aprendió a hacer “coto relleno” gracias a su madre, ya que ella siempre se dedicó al rubro de la cocina y siempre tuvo su negocio en la estación. Doña Gaby recuerda que con sus hermanos ayudaban a vender en la estación, pasaban días buenos haciendo ‘jochas’ como días difíciles ya sea por el frío o por la poca clientela.

Luego de la muerte de su madre, ella y su hermana Martha siguieron atendiendo en la estación, son muy conocidas en el pueblo por su delicioso menú que consta del coto relleno, majadito, picante de pollo y lengua, además de su postre “la riquísima leche asada”.

Doña Gaby sigue cocinando sus platillos de manera tradicional, en cocina a leña, pero con el tiempo por motivos externos ya no tiene gallinas. Ella prepara 12 cotos rellenos para vender de lunes a sábado y en los días festivos de 15 a 18 cotos.

También cuenta que heredar el puesto de su madre, le ha ayudado a mantener su casa, criar a sus hijos y salir adelante. Su hijo mayor de 14 años, ha adquirido el gusto por la cocina, cuenta doña Gaby que su hijo sueña con vender cotos cuando sea grande. Doña Gaby afirma que “hasta que Dios le de vida va a seguir trabajando”, por que sus hijos son su razón para seguir adelante y seguir luchando.

Nuestras cocinas son producto
de las influencias recibidas
a lo largo de sus historias

**AIDE
ORTIZ
BAZAN**

PASTEL DE HOJA



HISTORIA DE VIDA # 6



Nació en 1986 y vivió parte de su niñez en San Javier. En su niñez recuerda que observaba a su madre cocinar, mientras pasaba con sus hermanos muchas horas de la noche en el trabajo de su madre.

Su madre le enseñó todo lo que sabía sobre cocina y horneados. Doña Aide recuerda que desde pequeña ayudaba a realizar las masas de las chimas, cuñape, pan de arroz etc. para luego salir con su canasto a vender por las calles, pero también recuerda que su madre no la dejaba ayudar en la cocina por temor a que le ocurra algún accidente. Al cumplir 14 años empezó a ayudar en el snack de su madre y ahí ayudaba a atender también el snack.

A los 15 años se mudó a San José de Chiquitos con su hermana mayor, ahí terminó su bachillerato y estudió Licenciatura en Contabilidad. Se caso con un josesano y tiene dos hijos. Con su nueva familia le tocó administrar el balneario de sus suegros, gracias a esto adquirió mayor experiencia en la cocina y aprendió nuevas recetas gracias a su suegra.

Años más tarde (2008), abrió su propio negocio, una “pequeña cabaña” donde atendía los domingos vendiendo comidas y refrigerios, recuerda que al principio no vendía comidas típicas de San José o del Oriente. Pero cuando les hicieron el primer pedido para hacer un bufet típico, no imaginaron que la comida típica iba a tener tanto aprecio.

Actualmente y gracias a su gran trabajo y esfuerzo ha logrado abrir su hotel con su esposo, ella cocina y atiende con su madre. Para el futuro espera seguir dedicándose a la cocina, que es lo que más le gusta.

A una
gran cultura
le pertenece una
gran COCINA

**JUANITA
TOMICHA**

PAN DE ARROZ



HISTORIA DE VIDA # 7

| 115



Nació en Musuruki- San José de Chiquitos - Santa Cruz. A los 7 años, se fue a estudiar a San José de Chiquitos, recuerda que todos los viernes se iban a pie a Mercedes para ayudar en el campo a sus padres.

Se casó y tuvo 4 hijos, después de 25 años se divorció. Empezó a hacer horneados y parrilladas para vender en la puerta de su casa, con lo que ganaba tuvo la satisfacción de sacar a tres de sus hijos profesionales, el menor está estudiando Ingeniería Ambiental en Santa Cruz.

Ahora hace horneados de manera eventual porque es difícil encontrar el arroz para pilar en el tacú.

El arroz con el que hace pan de arroz lo consigue de su primo que tiene su chaco en Quitiquiña, lo pila en el tacú y después hace la harina - "para que salga lindo, no hay que mezquinarse con el queso"- además es importante seguir los pasos como hacían nuestras mamás, se debe preparar una noche antes para que levante bien y madrugar para que a las 6 de la mañana ya salga el pan de arroz calentito.

El pan de arroz que hace doña Juanita, lo vende a sus vecinos antes de que salga del horno, en caso de que le quede algo, saca a la puerta de su casa donde se termina rápidamente, la gente sabe que el pan de arroz que hace doña Juanita es especial.

Doña Juanita comenta que hay mucha gente en San José que hace pan de arroz, pero que es difícil encontrar el arroz para pilar, por lo que tienen que comprar la harina de arroz.

Hay preparaciones que son capaces de contar nuestra historia desde un sabor y emoción

**AIDA BAZAN
MERCADO**

CHIMA



HISTORIA DE VIDA # 8

Nació el 12 de noviembre, de 1950 en San Javier. Se crió en el campo, lejos del pueblo, con sus padres y sus 8 hermanos. Ella recuerda que desde chica ayudaba a su madre en todas las labores que realizaba, desde sembrar, cosechar, cocinar, hornear o hasta lavar ropa.

Cuando su madre se mudó al pueblo, esta abrió su pequeño snack en el que hacía horneados y luego salían a vender con sus hermanas. Su madre al no contar ya con su chaco compraba los insumos o realizaba algunos trueques.

Recuerda que su madre le enseñó los puntos de las masas de los diferentes horneados como por ejemplo de la chima o el cuñape abizcochado, ya que no solo observaba sino que lo llevaba a la práctica, doña Aida dice que para aprender hay que hacer la masa, tocarla, así uno aprende cual es el punto de la masa.

A sus 24 años comenzó a trabajar en diferentes lugares, tanto restaurantes como en casas, y es de ahí que también aprendió a cocinar distintos platos fuertes, nuevas recetas etc. llevaba a sus hijos al trabajo y estos se quedaban hasta altas horas de la noche con ella observando cómo cocinaba.

Tiempo después abrió su pequeño negocio 'snack Aidita' en San Javier, ahí vendían horneados y café, pero al ser tan popular decidieron empezar a servir almuerzos y refrigerios. Además del gusto que ella tiene por la cocina, otra razón para dedicarse a esto fue sacar a sus hijos adelante.

En el 2011 se trasladó a San José de Chiquitos con su hija Aidé, cerrando así su restaurante en San Javier. Pero eso no la detuvo y siguió horneando diariamente en San José, siempre tiene chimas y cuñapes abizcochado guardados listo para la venta, también atiende pedidos y ayuda a su hija Aidé a cocinar en el restaurante "Las Churapas".



Desde nuestra cocina
dialogan fluidamente
abuelas, madres y nietas

**DOLORES
MASAVI
Y
JUANA
PINTO**

CHICHA DE MAÍZ



HISTORIA DE VIDA # 9



Doña Juanita Pinto con su cara alegre y traviesa cuenta que nació en San José de Chiquitos, se casó y tiene ocho hijos de los cuales se siente orgullosa porque todos son profesionales; cuenta que empezó a trabajar desde niña ayudando a su mamá.

“Trabajé como niñera y siempre me trataron con respeto y cariño, los niños que crie ahora me cobijan y me tienen amor”, dice emocionada doña Juanita.

De niña ayude a mi mamá en la elaboración de chicha de harina de maíz tostado y la

de mote (chicha cuqueada o Bataqueada); la primera era la que hacía de manera cotidiana y servía para saciar la sed e invitar los posoka (invitados). La segunda chicha cuqueada o Bataqueada se dejaba reposar algunos días para que fermente o este “picante”, por lo que generalmente se elaboraba para acontecimientos sociales.

En la época de mis papás la chicha no se vendía, se invitaba para la fiesta de la Candelaria, el 1° de mayo, entre otras, “hacíamos cantarones (como lo expresa ella) de chicha, una vez cocida se echaba

a la horma o al toco, que era una especie de gaveta en la que se ponía varitas para después tapan con hojas de plátano, a mis hijas también les enseñé a hacer chicha desde pequeñas”.

Con mi comadre Dolores Masaví nos conocemos de siempre porque nuestros papás eran amigos, jugábamos a la tuja y el escondite bajo la luna llena.

Nunca antes nos habíamos juntado para cocinar, el hecho de hacer la chicha juntas nunca vamos a olvidar.

DOLORES MASAVÍ

Hija de padres agricultores, nació y creció en el campo en la comunidad de Candelaria, “Mis padres y mi familia eran valientes y trabajadores, su patrón era su chaco”. De su infancia y adolescencia tiene lindos recuerdos... “Cuando era chica no sufrí de nada teníamos todo, en tiempo de producción se traía todo del chaco” recuerda doña Dolores.

A los 15 años fue a estudiar a San José. Se casó con Ernesto Barba a los 20 años y tuvieron 6 hijos.

Cuenta que su mamá le hacía tostar y moler arrobas de maíz para hacer chicha, bebida indispensable en su casa. Se tostaba el maíz en tiesto y así caliente se molía en el tacú, después de tostado se cernía en urupé (cedazo) y una vez diluida la harina se echaba al agua hirviendo, dejando que hierva durante dos horas aproximadamente.

Para las fiestas iban a San José con sus papás y en la casa del Bastón conoció a Juanita Pinto su amiga y compañera de juegos. Ahora son comadres, además ambas son “churapas”.

“Actualmente hacemos chicha con mi hija cada semana. Esta se acaba pronto porque vienen a comprar en baldes y por litros”, dice doña Dolores.

Nos comentan que las chichas más apetecidas y que enmarcan la identidad chiquitana, son las elaboradas con maíz: “Chicha de maíz tostado” es la bebida cotidiana que se invita al “Posoka”, y la “Chicha Cuqueada o Bataqueada”.

Sabores que nos transportan a una etapa de nuestra vida, que celebran, que agradecen y que recuerdan

TERESA GIL

SOMÓ



HISTORIA DE VIDA # 10

| 121



Hija de padres josesanos, nació y creció en San José de Chiquitos- Santa Cruz

De familia humilde, se crió con chicha y somó que su madre hacía, recuerda que tenían su chaco en su casa y ahí aprendió a cosechar y sembrar el maíz, y gracias a esto nunca faltó el somó en su casa, recuerda que su madre siempre la esperaba a ella y a sus hermanos con somó o chicha fría cuando llegaban del colegio.

Fue de su madre de quien aprendió a preparar esta bebida que además de ser refrescante es nutritiva, sirve como alimento.

Con 25 años a modo de ayudarse económicamente fue una de las primeras que abrió su kiosco 'El Chiquitano' en la plaza para vender diariamente somó y otras comidas como flan, gelatina, gelatina de pata, budín etc. Al crecer su negocio la gente le hacía pedidos aparte de lo que ya vendía.

Al no poder vender más en la plaza por motivos que la alcaldía no le permitía, decidió trasladar su venta a su casa, pero comenta que no fue lo mismo. Por motivo que decidió abrir su puesto en el mercado modelo y ahí se dedica a vender desayunos empanadas etc.

Ha enseñado a cada uno de sus hijos como elaborar el somó, su hija Ana Paula Chávez la ayuda en la venta del mercado y también sabe preparar el delicioso "somó típico", que es cocinado a leña y endulzado con 'melau'.

ANEXO # 1: BIBLIOGRAFÍA

APCOB y Ministerio de Educación, Dirección Nacional de Educación intercultural Bilingüe: Programa Amazónico de Educación Intercultural Bilingüe. Saberes del Pueblo Chiquitano, 2006.

Chiavazza, Horacio Daniel., Arqueología de la Primera fundación de Santa Cruz de la Sierra (1561-1604) en Santa Cruz la Vieja (1561-1601) en Combes/Peña - Fondo Editorial Gobierno Municipal Autónomo de Santa Cruz de la Sierra, Editorial El País, 2013

Coimbra, Javier. Guía de Frutos Silvestres Comestibles de la Chiquitania, Editorial FCBC, 2016.

Combes y Peña, compilación. Santa Cruz la Vieja (1561-1601), Fondo Editorial Gobierno Municipal Autónomo de Santa Cruz de la Sierra, Editorial El País, 2013.

Combes Isabelle, Santa Cruz Indígena, en Santa Cruz la Vieja (1561-1601), en Combes/ Peña Editorial El País, 2013.

Comité Departamental de obras públicas Santa Cruz de la Sierra - Bolivia: Diez proyectos Agroindustriales Estudios agronómicos de Insumos: Maní, 1973.

Cortes, (Eric Red Taremacua). Los Grandes Errores del Conquistador, la Guerra social y geográfica en la América Hispana, Santa Cruz de la Sierra 2008

D'Orbigny, Alcides. Viajes por Bolivia, Librería Editorial "G.U.M." La Paz- Bolivia. 2011

Finot, Enrique. Historia de la Conquista del oriente boliviano. Ed. Juventud. La Paz, 1978.

Freyer, Barbel. Los Chiquitanos: Descripción de un pueblo de las tierras bajas de Bolivia según, fuentes jesuíticas del siglo XVIII. Edición: Jurgen Riester Apcob, 2000.

Gaya Abrego, Daniela. Historias con Sabor: La Cocina tradicional Cruceña, 2da. Edición. Gobierno Autónoma Municipal de Santa Cruz de la Sierra, 2014.

Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz. Investigaciones arqueológicas en Santa Cruz la Vieja, 2013.

Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz, BID. Conociendo nuestra Región: Proyecto y guía para el docente del Nivel Primaria y Secundario: Manifestaciones culturales del Municipio de San José de Chiquitos. 2012

- Gumucio, Mariano Baptista (compilación) Santa Cruz vista por cronistas y autores nacionales y extranjeros siglos XVI al XXI, El País, 2013
- Hoffman, Werner. Las Misiones jesuitas entre los Chiquitanos. Fundación para la educación, la ciencia y la cultura; con traducciones al castellano de algunos escritores de los jesuitas Julián Knogler y Martin Schmidt, 1979.
- La Torre Torga, Carlos Nilson. Hilvanando Recuerdos, Alcaldía Municipal de San José de Chiquitos, Talleres Gráficos Imagen Grafica, Santa Cruz, 2006.
- La Torre Torga, Carlos Nilson. Un encuentro con el ayer Costumbres y tradiciones de nuestra tierra chiquitana, impreso Santa Cruz de la Sierra, 2008.
- Menacho, Antonio. Por tierras de Chiquitos: Los Jesuitas en Santa Cruz y en las misiones de Chiquitos en los siglos XVI y XVIII. Compañía de Jesús, 1991.
- Mesa, Alberto. Proyecto de investigación sobre la gastronomía Chiquitana, Escuela Taller de la Chiquitania, Plan Misiones, 2013.
- Parejas, Alcides. Chiquitos, un paseo por su historia. Fondo Editorial del Gobierno Municipal Autónomo de Santa Cruz, 2007.
- Parejas y Suarez. Chiquitos, Historia de una Utopía, Fundación UPSA y Gobierno Municipal Autónomo de Santa Cruz, 2007
- Piedades Doña, Libro de Cocina Doña Piedades. Grupo Editorial La Hoguera, 2010
- Plan Misiones y al. Patrimonio, turismo y Medio Ambiente, texto secundario. Editor: Plan Misiones, 2011.
- Riester Jurgen. En Busca de la loma Santa, Editorial Los Amigos del Libro, 1976.
- Suarez, Mario y al. Recorriendo los Municipios del Corredor Bioceánicos, San José de Chiquitos pasado y presente, Mega Color, 2012.
- Tonelli, Oscar. Reseña histórica social y económica de la Chiquitania., Editorial el Pais, 2004.
- Tonelli, Oscar. Peabiru Chiquitano: Ensayo sobre el ramal chiquitano de una ruta interoceánica prehistórica, Editorial el País, 2007.
- Tomicha, Roberto. La primera evangelización en las tierras reducciones de Chiquitos, Bolivia (1691-1767). Editorial Verbo Divino, Universidad Católica Boliviana y Ordo Fratrum Minorum Conv, 2002.
- Tomicha, Roberto. Apuntes sobre la primera Iglesia en la Primera Santa Cruz, en Santa Cruz la Vieja (1561-1601) en Combes/ Pena Fondo Editorial Gobierno Municipal Autónomo de Santa Cruz de la Sierra, Editorial El País, 2013.
- Unterladstaetter K, Roberto. Cultivos para los Llanos Cálidos de Bolivia. Editorial Lewy Libros, 2005.
- Villary Combes (Comps). Las Tierras bajas de Bolivia: miradas históricas y antropológicas, el Pais, 2012.