



Tapeque, hombre y tradición

Tapeque, man and tradition

I Noelia Tárraga López

*Licenciada en Gastronomía por la Universidad para el Desarrollo y la Innovación (UDI),
Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.
noeliatarragal@gmail.com*

Recibido: 31/05/2023

Aprobado: 02/06/2023

RESUMEN

El artículo ofrece una muestra del estudio realizado por la autora para el Recetario Gastronómico sobre la cocina típica charagüeña: prácticas y saberes (2019), y apunta a resaltar el rol que juega la tradición gastronómica de un pueblo para la historia de un país, cuyo crecimiento se ha visto cimentado por grandes hechos gastronómicos, que hoy están amenazados a causa de la penetración cultural proveniente de naciones con mayor desarrollo económico.

A través del presente trabajo de rescate del patrimonio se documentaron técnicas e insumos característicos de la región del Chaco boliviano, que evolucionaron debido a las condiciones histórico sociales y climáticas a las que el pueblo charagüeño

debió enfrentarse, y a costumbres antiguas, que han perdurado en hombres y mujeres. Se compiló un testimonio que permitió documentar más de 50 recetas culinarias tradicionales de la región, y junto a ellas, memorias de personajes reconocidos de la comunidad. Parte de los hallazgos se muestran en este artículo, cuya finalidad es difundir la diversidad gastronómica que existe en Charagua, con el objetivo de hacer conciencia sobre la importancia del rescate y registro gastronómico para el enriquecimiento de la historia y la cultura nacional.

Palabras clave:

Tradición, rescate del patrimonio, gastronomía, técnicas gastronómicas e insumos, cocina charagüeña.

ABSTRACT

The article offers a sample of the research conducted for the Charagua's traditional cuisine: practices and knowledge Gastronomic Recipe book (2019). It aims to highlight the role that the traditional cuisine from a specific region plays in a country's history. This role has seen its growth cemented in great gastronomic events that today are threatened by cultural penetration coming from countries with bigger economies.

This study focused on the rescue of the Bolivian Chaco's heritage by documenting its distinctive techniques and ingredients, which originated from the social, historic and climatic conditions the charagüeño people had to face, as well as their

customs and traditions from distant times that still endure in men and women today.

It was possible to gather 50 traditional recipes from the region, together with the memories of renown people in their community. Part of these findings are showcased in this article which purpose is to spread Charagua's culinary diversity in order to raise awareness about the importance of culinary documentation to enrich our country's history and culture.

Keywords:

Rescue of food heritage, registries, chiquitana cuisine, canonization of recipes, gastronomic identity.

INTRODUCCIÓN

La *gastronomía* es una forma de expresión en la cual todos los sentidos se involucran para despertar no solo sensaciones gustativas placenteras, sino también sentimientos a través de sus platillos. No hay que olvidar que la alimentación es un derecho fundamental de todos los seres humanos, y que los alimentos de un pueblo definen rasgos importantes de su cultura. Pero estas invaluable tradiciones pueden verse amenazadas por la presión de las nuevas formas del consumismo. El presente artículo reconoce y documenta en registro gastronómico el aporte de los diferentes personajes, que con sus testimonios evidencian características culinarias integrantes de la identidad de la “Ciudad Benemérita de la Patria”, Charagua, departamento de Santa Cruz.

A lo largo de su historia, los platos típicos del pueblo cruceño provienen de la necesidad de aprovechar los productos que se consideraban poco atractivos o dignos por los colonizadores. Fue a partir de ese punto, que las preparaciones más emblemáticas se formaron con el telón de fondo de hechos que hoy forman parte de la historia de la independencia cruceña.

A unos 280 kilómetros desde la ciudad de Santa Cruz de la Sierra se encuentra una población cuya cultura prevalece a pesar del condicionamiento que los modismos extranjeros pueden tener sobre las sociedades actuales. Charagua es el nombre de la ciudad en la cual se efectuó esta investigación, con el objetivo de determinar las prácticas y saberes tradicionales dentro de la gastronomía charagüeña. Para esto fue necesario analizar la historia que conduce a su formación, con el fin de obtener datos sobre los insumos que se tenían a disposición para la formación de sus platos típicos, así como las herramientas de uso que se construyeron a partir de los materiales utilizables en esta región perteneciente al Chaco boliviano.

Existe un constante peligro de que todas estas expresiones gastronómicas se vean olvidadas debido al creciente número de migraciones por factores económicos, ambientales y políticos, que afectan principalmente a las familias originarias que construyeron esta ciudad desde sus cimientos. En este artículo se recogen testimonios de personas pertenecientes a la comunidad charagüeña vinculados estrechamente a sus tradiciones culinarias, y cuyas experiencias de vida nos demuestran la riqueza del patrimonio gastronómico de la ciudad, y su vinculación con la historia local.

MATERIALES Y MÉTODOS

El presente artículo está basado en la investigación efectuada para un estudio elaborado entre los años 2018 y 2019, con el propósito de recabar información relevante para la elaboración de un recetario sobre la gastronomía típica de Charagua.

La investigación, de enfoque cualitativo, se inició con la recopilación de bibliografía referente al tema, tanto de autores charagüeños, como de otras fuentes, para establecer el estado del arte y las bases teóricas sobre las cuales trabajar. Una vez concluido el proceso de búsqueda de datos en fuentes documentales, con su correspondiente

registro, se procedió a realizar la investigación de campo durante 40 días, mediante la aplicación de entrevistas con guion semiestructurado y observación no participante, en procura de un levantamiento de información sobre los platos, insumos, técnicas de cocina y utensilios culinarios pertenecientes a la gastronomía típica de Charagua, provincia Cordillera, departamento de Santa Cruz, Bolivia. Los informantes fueron escogidos a través de consultas a diferentes instituciones, sectores y expertos de la población charagüeña, los cuales señalaron a personajes reconocidos en el contexto,

18 en total, que se consideran depositarios de la cultura gastronómica del municipio.

Se aplicó el siguiente guión semiestructurado para recoger los testimonios:

Datos personales

- Nombre, edad, lugar de nacimiento.
- ¿Aún reside en Charagua?
- ¿Qué es lo que más aprecia de Charagua?
- Historia que tenga con el platillo a elaborar.

Preguntas acerca del plato

- ¿Quién se lo enseñó?
- ¿Qué ingredientes lleva?
- ¿Dónde realiza las compras de sus ingredientes?

- ¿Cómo lo prepara?
- ¿Cuál es la diferencia que aporta su experiencia?
- Historia del plato
- Artefactos, instrumentos y métodos de cocción específicos.

Para el registro de observación se tuvieron en cuenta los siguientes datos:

- Nombre de la receta.
- Precisión de ingredientes y cantidades a utilizar.
- Descripción paso a paso de la elaboración de la receta.
- Precisión de insumos y cantidades a utilizar.
- Video y registro fotográfico del proceso.

Formato del registro de observación:

Nombre de la receta

Ingredientes

Se detallan todos los insumos.

Definiciones

Aclaración del significado de las distintas palabras que forman parte del habla popular en Charagua.

Notas

Espacio dedicado a la historia de la receta, anécdotas relacionadas con esta y a recoger algunos consejos y secretos de los cocineros para obtener mejores resultados

Foto de la presentación final del platillo

Paso a paso

Mediante numeración se dará a conocer el orden de los procesos de elaboración. Adjunto a cada paso se incluirá una foto del proceso indicado.

Tabla 1: Registro y formato adoptado para la redacción de todas las recetas. Elaboración propia sobre distintas formas de presentación estudiadas.

RESULTADOS

Panorama histórico

1. El inicio entre cerros y sequía

El departamento de Santa Cruz está constituido por 15 provincias de las cuales la más grande es la provincia Cordillera, y es ahí donde se localiza este pueblo que pudo sobrevivir a grandes acontecimientos históricos en los cuales su existencia como comunidad se puso en juego.

Charagua es un municipio perteneciente al gobierno autónomo guaraní, además de ser uno de los pocos lugares donde aún perdura un gran número de habitantes identificados con esta etnia originaria, y, conjuntamente con aquellos que llegaron de visita y nunca más se fueron, empezaron a conformar una comunidad regida por el gran mandato regional: "Es ley del cruceño la hospitalidad". La historia recoge al presidente

Mariano Baptista como un personaje que reconoce el conjunto de comunidades que existe en Cordillera y es territorio marcado oficialmente como provincia el 6 de septiembre 1894, tomando 4 cantones para su composición y declarando a Charagua como capital de provincia (Dominguez, 2012, p. 112). Para 1935, el nombre de Charagua volvería a ser historia, pero esta vez formaría parte de un suceso dramático en el cual la sangre boliviana fue derramada por proteger sus tierras, mujeres, niños, patria y honor.

El ejército paraguayo atravesó el río Parapetí tomando los fortines bolivianos de Santa Fe, para luego enfilarse hacia el pueblo charagüeño, cuyos habitantes ya habían evacuado para las poblaciones de Cabezas, Gutiérrez y Lagunillas.

Por lo tanto, los invasores se encontraron con un pueblo semidesierto. El 17 de abril de 1935 ocuparon las casas de las grandes familias como lugares de descanso y a los tres días, desmantelaron el ingenio azucarero que instaló don Francisco Mery, llevándose casi todo al Paraguay.

Construyeron un kiosko en la plaza situada frente a la iglesia, como trofeo para recordarle a los bolivianos la gran derrota que ellos daban por hecha. El mismo 17 de abril, el ejército boliviano inicia la ofensiva para recuperar los territorios tomados allende el Parapeti, desalojando el 21 de abril a los paraguayos de Charagua (Pruden, 2001). Los militares paraguayos abandonaron el territorio boliviano precipitadamente, no sin antes robarse a la Virgen de Charagua. Abandonada en el campo por las tropas, el Mayor paraguayo Osvaldo Ortiz la recogió y se la llevó a su casa. La esposa de Ortiz, Ninneth de Ortiz, quien devolvió la escultura tan valiosa para el pueblo, afirmó que la salud de su esposo fue empeorando desde que retiró a la imagen santa de su lugar y que, como último deseo antes de su fallecimiento, pidió que dicha virgen retorne a su sitio de origen. La imagen fue entronizada el 28 de septiembre de 1990. La Virgen de Charagua es la Patrona de los ex combatientes de la Guerra del Chaco, y alcanzó, por Decreto, el grado de Generala de Infantería del Ejército de Bolivia.

Es por eso que el pueblo charagüeño es muy creyente y devoto, a lo que se atribuye que, siendo un lugar donde las temperaturas oscilan entre los 38 y 40 grados Celsius, y la sensación térmica puede superar los 45 grados Celsius, se pueda encontrar vida verde y próspera, a pesar de las guerras y desastres naturales, y que la población siga en pie, entre tierras secas, haciendo surgir fuentes de trabajo, utilizando los frutos del monte como los mejores aliados para la longevidad. Curiosa historia la de esta población que proviene de cerros y sequías.

2. Técnicas e ingredientes. El barro y la leña

Los datos precisos sobre el nacimiento del arte de cocinar con barro se pierden en la historia de la humanidad. De los libros más antiguos, como la biblia, se pueden recuperar las primeras técnicas de cocción donde se empleaban artefactos manufacturados, que eran utilizados con el fin de que los alimentos no se encuentren en contacto directo con el fuego. Con el barro se pudieron formar diversos utensilios fundamentales para la gastronomía charagüeña, como el witimimero, que consiste en dos partes; la primera es la que va sobre el fuego, tiene forma de una tinaja bastante ancha en la parte inferior, y la segunda, tiene forma de un colador profundo que consta de una gran

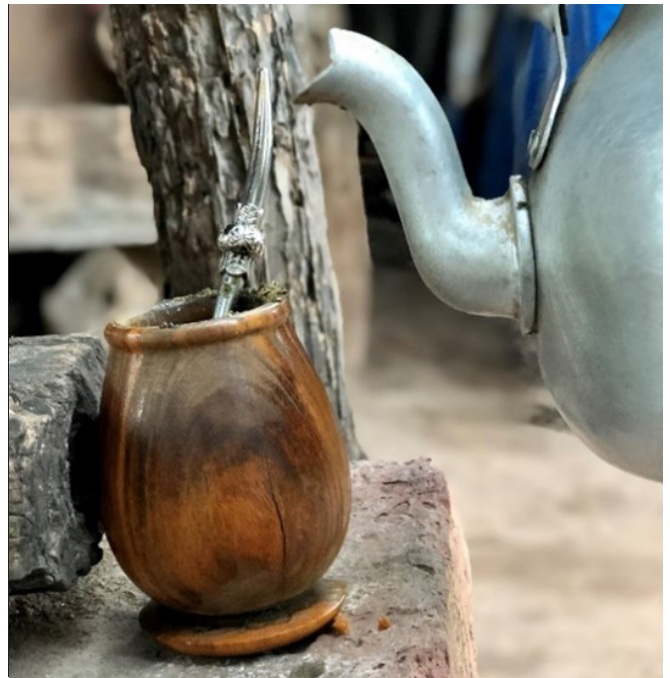


Figura 1: El infaltable Porro

altura y perforaciones en la base para poder realizar cocciones a baño maría. La tapa del recipiente podría ser un plato de barro o las famosas vajillas enlozadas característica de todas las casas. Es importante resaltar la importancia que el barro tienen en la historia charagüeña, pues es de donde obtenían agua en los años de guerra. Los soldados buscaban formar pauros para poder filtrar el agua estancada del Chaco, pero muchas veces ni eso podían encontrar, entonces apretaban los bloques de barro con sus vestimentas para poder acceder a un poco de agua.

Como consecuencia de los saqueos de la época, muchas de las familias debieron volver a comprar todos sus útiles de cocina y para cubrir esa necesidad, los alfareros diseñaron los diferentes hornos y cocinas de barro que hoy en día se encuentran en las casonas más antiguas del pueblo.

La leña es un material importante para la cocción de alimentos y puede tener diferentes usos según la temperatura deseada, por ejemplo, una huatía requiere de por lo menos 5 horas de cocción a horno tapado y para esto es necesario colocar grandes trozos de leña y brasas para lograr una temperatura constante en el periodo establecido, a diferencia de un guyapesosó, que solo necesita el rescoldo de las brasas por una hora para estar listo. Si bien en la actualidad existe un sistema de gas domiciliario, dentro de la ciudad de Charagua aun se utiliza la leña para poder realizar los platos típicos de la región, pues es esta quien brinda el sabor ahumado a los alimentos y, como producto final, se tiene un platillo con sabor "casero".

3. Maíz, el oro del Chaco

Witimimbo, capirota, rosca, bizcocho, chima,

guyapesosö, aticui, píri, tamal curtido, tortitas, chicha, lawa, motecillo, huminta, tamal, pastel, chara, cabuyi, son algunas de las preparaciones en las cuales el maíz es la materia prima fundamental para su preparación. Muchas de las elaboraciones ya mencionadas son encontradas en los hogares de los charagüños que buscan transmitir sus costumbres a los más jóvenes y, así mismo, que sean estos jóvenes quienes a futuro puedan transmitir estos saberes a sus hijos.

El maíz es importante para el territorio del charagüño, debido a que dentro de sus tierras el cultivo de este cereal es próspero y puede ser utilizado tanto de manera temprana como choclo, o cuando finalmente termina por endurecerse y lo convierte en grano y posteriormente en harina. Para ser manejado en las elaboraciones ya mencionadas, se recurría a la utilización de agentes grasos como manteca de cerdo, leche fresca y queso chaqueño, que eran fáciles de conseguir debido a que culturalmente las familias tenían estos animales a su disposición o recurrían al trueque para acceder a los insumos faltantes. Es fascinante observar como las bateas se llenan de estos ingredientes y que, mediante técnicas como el sobado y amasado, puedan formarse alimentos con sabores marcados de fuerte origen cruceño. Esta humilde mazorca representa el desarrollo de un pueblo escondido entre los cerros, es un cereal que presencié el progreso de sus ciudadanos y es un insumo que enriquece y prolonga la vida de los charagüños.

4. Testimonios

Modesta Romero Salvatierra

Nacida en Itatique, un pequeño pueblo en el municipio de Charagua, un 12 de noviembre de 1950, Doña Modesta es una mujer trabajadora muy querida por sus vecinos en Charagua. El witimimbo es una elaboración muy sencilla, relata Doña Modesta, el instrumento infaltable es el witimimero, que viene a ser una olla de barro donde colocamos el agua hervida y un colador de barro para cocer al vapor. La harina que se utiliza para esta preparación no tiene que ser muy seca, aconseja utilizar harina de maíz remojado. La utilización de ceniza para sellar el witimimero es porque es mucho más suave que utilizar barro y esto facilita el desprender la parte de la olla con el colador, una vez esté lista la preparación.

Victoria Lopez Amusquivar

Hija de doña Mary Amusquivar, "Toya", para sus amigos y familia, nació un 23 de diciembre de 1950. Doña Toya aun reside en Charagua, donde pasa la tarde tomando poro y charlando



Figura 2: Tostado de maíz sobre tiesto de barro

con sus visitas. Si hay algo que la caracteriza es la dulzura que ella emana, tanto es así que su casa siempre está llena de gente que viene y va. La tablilla es una preparación que exige paciencia y disciplina, desde la olla que va directamente sobre la leña, hasta el jumetoto o jometoto para batir, todo es esencial para su éxito. Hoy en día existe una empresa que realiza tablillas en grandes cantidades, pero no hay nada como comerse una tablilla hecha a la leña. "Aquí nací, aquí crecí, aquí estudié y tuve a mis hijas, agradezco a Dios todos los días por mi vida, por mi familia, mis colegas, mis amigos y por mi pueblo, Charagua".

Ricardo Chávez Montenegro (Don Nene)

Don Nene nació en la provincia Sara, en Portachuelo, un 10 de febrero de 1952. Fue criado en Charagua por su madre Silda Montenegro Saavedra y su padre Fabián Chávez Rojas. En sus años jóvenes se dedicaba a jugar fútbol y ayudaba a su madre en la cocina. La uva criolla marcó su infancia, recuerda que mientras su madre preparaba el macerau, él comía las uvas fragantes y asegura que se puede sentir el olor a singani mientras se las saborea. Los frascos que se utilizan para estas bebidas son los botellones de vidrio de aceite argentino, los cuales su madre compraba en los mercados locales. Para él, hablar del macerau lo lleva a recordar a su madre, las tardes en Charagua mientras degustaban los distintos brebajes de uno a dos años, las fiestas patronales, el carnaval, los cumpleaños y las fiestas de sus amigos. Para Don Nene el macerau es símbolo de regalo, es algo que se tiene que compartir y disfrutar, es sinónimo de unión.

Cira Gonzales Moza

Nació el 3 de agosto de 1961 en la Ciudad Benemérita de Charagua y actualmente reside ahí. Cuenta que en un viaje que realizó a Tarija pudo visitar una fábrica de vinos Kohlberg, donde uno de los dueños le comentó que los primeros intentos de hacer vino provenían de Charagua, y el vino que crearon allí recibió muchos premios en Argentina. Relata que las casas de las grandes familias de Charagua tienen grandes parras de uva, y que la variedad más consumida es la uva blanca, conocida por moscatel de Alejandría. Algo muy producido hace muchos años era el vino de guapurú, su proceso empezaba en la cochera, donde se almacenaba, por lo general en los meses de diciembre a febrero. Luego se procede a estrujar la fruta para que la pulpa quede expuesta, y tal como el macerau, se coloca en botes de vidrios para poner a fermentar de 1 a 2 años. “No me voy de Charagua porque tengo un sentimiento de servir”, la profesora Cira continúa en Charagua porque cree que el futuro son los jóvenes y para ello es importante que conozcan sus raíces y que se sientan orgullosos de ellas.

Jorge “Goyo” Solíz Menacho

Para un buen tyson, puntualiza Goyo, el secreto está en que el alcohol a utilizar sea proveniente de un envase metálico, porque los provenientes de envases plásticos tiene un olor característico a “tufo”. Antes, el alcohol preferido para las recetas era el “San Aurelio” y luego, el “Santa Cecilia”. Para Goyo, el tyson es una mejora del trago que tomaban en su juventud: el famoso “A con A” (agua con alcohol). Le pusieron tyson porque el trago es fuerte, no solo te emborracha rápido, sino que al otro día la resaca que da esta bebida es muy intensa. Aún sabiendo eso, Don Goyo y sus amigos consumían alegremente esta bebida en su juventud. Las fiestas fueron parte de ella y el tyson marcó una época gloriosa en Charagua. Esta bebida representa la humildad del pueblo y enseña que con poco dinero el charagüeño sabe divertirse a lo grande, no por nada están los miles de historias que Goyo tiene para contar.

Julio Muñoz Waristi

Don Julio nació en Charagua el 19 de agosto de 1939. Toda su vida permaneció en su pueblo, el cual lo vio crecer y convertirse en la persona que es hoy. Su hermana fue quien le enseñó a hacer la leche crema, recuerda que realizaban 20 litros como mínimo para las fiestas del pueblo. Aún mantiene esta tradición viva, él comercializa este trago en el pueblo de Charagua y forma parte de cada proceso que esto conlleva, desde la fabricación de la crema hasta su distribución. La receta sugiere hacerla entre dos personas, nos indica que es importante “no dejar de batir” para que la crema pueda ser un total éxito. A través de los años, y para su comodidad, creó un artefacto con el que aún continúa batiendo su crema, nos dice que prefiere utilizar su “invención” antes que las batidoras modernas. Relata que esta receta tiene influencias vallegrandinas, pero el charagüeño supo cómo



Figura 3: Victoria “Toya” López raspando la tablilla del jume-toto



Figura 4: Ricardo Chávez Montenegro preparando macerau



Figura 5. A la derecha Carlos “Cachera” Soliz y a la izquierda Jorge “Goyo” Soliz



Figura 6. Julio Muñoz Waristi

perfeccionarla. Esta bebida era el regalo perfecto para los cumpleaños de su juventud y era lo más esperado por sus amigos. Don Julio asegura que este trago nunca falta en su casa, tal vez este sea el secreto que lo mantiene con mucha fuerza, esto fue parte de su historia juvenil y es algo a lo que está muy aferrado. Para él es un orgullo ser charagüeño. “La vida es mucho más simple aquí y para mí eso es la felicidad”, Don Julio no se imagina vivir en otra parte que no sea su amada ciudad benemérita de Charagua.

5. La tradición gastronómica

La leña, el fuego y el maíz tienen bastante fuerza en la gastronomía charagüeña y prueba de eso son las 80 recetas registradas en formato de recetario para el proyecto editorial “Recetario Gastronómico sobre la cocina típica charagüeña: prácticas y saberes”, una parte de cuyo contenido (cuatro recetas), documentadas como resultado de la investigación descrita, se recoge a continuación:

WITIMIMBO

Ingredientes

- 500 g de harina de maíz blanco
- 250 g de queso o quesillo
- Sal a gusto

Definiciones

Witimimero: olla de barro que consta de dos partes: la de abajo, que actúa como una olla normal, que se llena de agua, y la superior, que funciona como un filtro, contiene varios agujeros en la base. La olla tiene la función de posibilitar la



Paso a paso

1. Se mezcla la harina de maíz hasta lograr una harina grumosa.
2. Se agrega sal, cuya cantidad depende de la que contenga el queso utilizado.
3. Se coloca la mezcla en el witimimero y se cubre la parte de la unión de las dos ollas con una mezcla de ceniza con agua.
4. Se coloca sobre el fuego y se tapa con un plato.
5. Para saber si ya está listo, se observa si el vapor empieza a salir por los bordes del plato. Una vez que esto pase, se puede retirar del fuego y romper la unión de ceniza.
6. La presentación final de este platillo es el witimimbo, volcado sobre una fuente o plato. Se acompaña con mate caliente.

Notas

Esta receta también se puede realizar con ollas regulares, pero es importante utilizar el barro para sellar cualquier abertura donde pudiera escaparse el vapor. Como estamos hablando de Charagua, por lo general se utiliza el queso chaqueño, que tiene una proporción alta de sal y tiene la característica de ser muy maleable y poderse estirar bastante sometido a altas temperaturas. Este platillo se suele servir en el desayuno o a la hora del té. En épocas de antaño era muy común encontrar a las señoras de la casa reunidas tomando poro acompañado de este tipo de comida.

TABLILLA

Ingredientes

- 6 litros de leche de vaca
- 4 kg de azúcar
- 1 taza de arroz
- Clavo de olor
- Canela

Definiciones

Urupé: cernidor hecho de paja. Se caracteriza por ser muy tupido.



Paso a paso

1. Remojar el arroz, retirar toda el agua para luego moler hasta obtener una mezcla fina.
2. Pasar la harina de arroz por un urupé para eliminar los fragmentos grandes. Esto nos servirá para espesar la mezcla.
3. Hervir la leche, azúcar, harina de arroz, canela y clavo hasta que agarre el punto (aproximadamente unas 4 horas).
4. Batir hasta alcanzar el punto azucarado, a intervalos de 15 a 20 minutos.
5. Una vez alcanzado el punto de cocción, mojar una mesa de madera y verter la mezcla. Cubrir la mano con un paño mojado, y empezar a aplanar hasta que quede uniforme.
6. Extender la mezcla, dejar enfriar y cortar en rectángulos pequeños o tablillas.

Notas

Técnica del punto azucarado: se coloca un poco del dulce en un plato. Pasadas las 4 horas, tiende a endurecer. Al momento de enfriarse debe tener una textura azucarada o graneada

MANEAU

Ingredientes

- 500 g de frejol
- 250 g de arroz
- 180 g de queso chaqueño

Paso a paso

1. Hervir el frejol previamente lavado y añadir el arroz.
2. Batir de rato en rato para liberar el almidón del arroz y crear una consistencia cremosa.
3. Una vez esté cocido el arroz, retirar del fuego y añadir el queso cortado en cubos.
4. Por último, añadir un poco de sal si fuese necesario.
5. Este tipo de plato siempre es acompañado por un pedazo de asau o pacumuto.



Notas

Aquí un secreto de Doña Mary: batir siempre del mismo lado para evitar que el arroz se pegue. También el queso podrá estirar mucho mejor.

TYSON

Ingredientes

- 2 litros de agua
- 25 hojas de palta anisada
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 litro de alcohol

Definiciones

Palta anisada: es similar a la planta de palta normal. La diferencia es que al hervir sus hojas, una vez frías, tornan el agua de un color rojizo.



Paso a paso

1. Lavar las hojas de palta y poner a hervir por 45 minutos.
2. Retirar las hojas y dejar enfriar. Reservar para usar después.
3. Quemar el alcohol para eliminar el olor a "tufo". Dejar enfriar y añadir al agua de palta. Agregar el azúcar y mezclar bien.
4. Dejar enfriar y envasar en botellas de vidrio. Se puede tomar al instante, pero es mejor esperar entre 3 y 6 meses.

Notas

Este trago lleva el nombre de Tyson por el conocido boxeador. Se dice que a los tres tragos de esta bebida, uno queda K.O.

CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN

Los resultados de esta investigación evidencian la existencia de una rica tradición de comidas típicas charagüeñas, que perdura en la tradición oral de los habitantes de esta región. Para preservar los conocimientos ancestrales que rodean a la gastronomía cruceña es necesario realizar una exhaustiva investigación con respecto a las prácticas y sabores que existen en cada una de las provincias que la conforman, donde se pueden apreciar técnicas, ingredientes y formas de cocción únicas, que se conservan a través del tiempo y aportan un sabor característico a cada una de las elaboraciones típicas.

Como resultado de este estudio se determinó que existen más de 50 recetas propias del municipio de Charagua vigentes en los hogares, no documentadas anteriormente. Se concretó un análisis concentrado en "Charagua pueblo", donde se indica la continuidad histórica de la gastronomía y su evolución, desde lo productivo, que señala la variedad patrimonial de la producción alimentaria, y desde lo simbólico, concentración de los rituales relacionados con el arte culinario, combinación entre productos, fechas históricas, fiestas y ceremonias gastronómicas que constituyen parte de la cultura del municipio.

Con respecto a los testimonios de los personajes que se tomaron en cuenta para la realización de las recetas, se concluyó que la comida es el resultado y la suma de un conocimiento antiguo heredado de generación en generación y puede definir a un pueblo.

Es el legado de las abuelas y abuelos, madres, padres, familia y amigos. El cocinar no solo es una necesidad básica, sino que es una de las más fuertes expresiones del sentir y la cultura. A través de la compilación y documentación de las recetas avaladas por la experiencia y las anécdotas de sujetos descendientes de la Charagua de antaño, es posible la recuperación de creencias y tradiciones de la comunidad rural del municipio, que refuerzan su identidad.

RECOMENDACIONES

En este tipo de investigaciones es necesario realizar una planificación previa antes de ir al lugar de los hechos, debido a que no siempre se cuenta con una disponibilidad plena de los agentes implicados, por lo que es imprescindible contar

con el apoyo de las instituciones, organizaciones e individuos significativos de la localidad. También se debe prever las acciones de investigación y los instrumentos idóneos para la recopilación y documentación de la información, teniendo en cuenta los factores climáticos, económicos y el sistema de comunicación que allí se maneja.

Se recomienda hacer un proceso de intercambio de saberes y prácticas entre los comunarios para que exista un movimiento de información que no solo sirva para expandir las recetas expuestas en el artículo hacia más personas, sino también para poder continuar actualizando los registros gastronómicos de la comunidad.

Bibliografía

- Ardaya Domínguez, M. (2012). *Simplemente Cordillera* (1ra ed.). Santa Cruz: Color Mas Srl.
- Barba Hurtado, H. (2003). *Célebres caciques guaraníes de la cordillera: hombres, casos y cosas de la provincia Cordillera* (1ra ed.). Editorial Universitaria.
- Bazoberry Chali, O. (2004). *Identities and development in the Chaco boliviano*. URL https://ipdrs.org/images/en_papel/archivos/identidades_y_desarrollo_en_el_chaco_boliviano.pdf
- Martínez, C. y Combes, I. (2021). *Una ethnohistoria del Chaco boliviano*. Journal de la Société des américanistes [En ligne], 107-1 | 202. URL <http://journals.openedition.org/jsa/19749> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/jsa.19749>
- Pruden, H. (2001). *Separatismo e integracionismo en la post Guerra del Chaco*. Santa Cruz de la Sierra (1935-1939). Institut français d'études andines. URL <https://books.openedition.org/ifea/7236?lang=es>
- Román Montenegro, Felipe, y Layme Payrumani, Felix (1993). *Diccionario Castellano – Guaraní*. La paz: Comisión Boliviana del V Centenario. URL <https://www.pueblos-originarios.ucb.edu.bo/digital/106001282.pdf>
- Sabino, C. (1992). *El proceso de investigación*. Caracas: PANAPO.