

CulturAs en Acción

Boletín - Especial - MCDyD - julio de 2021

¡Felicidades La Paz!

212 Años de Libertad

- . Historia
- . Turismo
- . Tradiciones
- . Gastronomía



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE CULTURAS,
DESCOLONIZACIÓN Y DESPATRIARCALIZACIÓN

Los indígenas y su participación en la revolución de 1809



Llega el 16 de Julio, los hermanos y hermanas del departamento de La Paz, nuevamente afanados para conmemorar la Revolución Independentista que ocurrió en 1809, la historia oral y escrita hace énfasis al rol protagónico que cumplió Pedro Domingo Murillo, y sus seguidores, sin embargo, y muy poco se conoce de la participación de los pueblos indígenas, al respecto compartimos algunos partes de la publicación del Periódico Digital del 4 de agosto de 2008. En ese medio, el historiador Roberto Choque Canqui plantea que hubo población indígena que apoyó la causa de los independentistas, como caciques indígenas que respaldaron a la corona española durante la revolución alrededor del 16 de julio de 1809, en La Paz.

La investigación demuestra que los revolucionarios eran en su generalidad ricos hacendados, mientras que los caciques también tenían posesiones y servidumbre. Así se explica que, durante la rebelión indígena de 1781, Pedro Domingo Murillo, Juan Manuel de Cáceres, Martín García Lanza, José Ramón de Loayza y otros hayan peleado contra la sublevación de Tupac Catari y en defensa de los intereses de la corona de España. Choque Canqui comentó que algunos indígenas participaron incluso de la Junta Tuitiva (gobierno resultante de la revolución en la ciudad de La Paz el 16 de julio de 1809), pero sin la potestad de decidir. En el recuento de la historia se puede decir que, a pesar de la lucha avanzada de los independentistas, los indígenas no se liberaron de pagar el tributo ni del sometimiento al pongueaje, aunque sí había desaparecido la mita. La información que compartimos evidencia la participación de los pueblos indígenas en la revolución del 16 de 1809.

El Huayna Potosí

El Huayna Potosí, un nevado a más de 6000 metros sobre el nivel del mar. Ubicado al noreste de la ciudad de la Paz y a dos horas hasta el punto de inicio del ascenso, esta montaña ofrece ascender a su cima para contemplar los paisajes de la naturaleza, desde valles, el lago Titicaca, y cordilleras.



Chacaltaya

A dos horas del centro de La Paz está el nevado Chacaltaya, ubicado en la Cordillera de los Andes, el principal atractivo es la estación o pista de esquí sobre nieve más alto del mundo, a mayor altitud que las estaciones de los Alpes suizos.



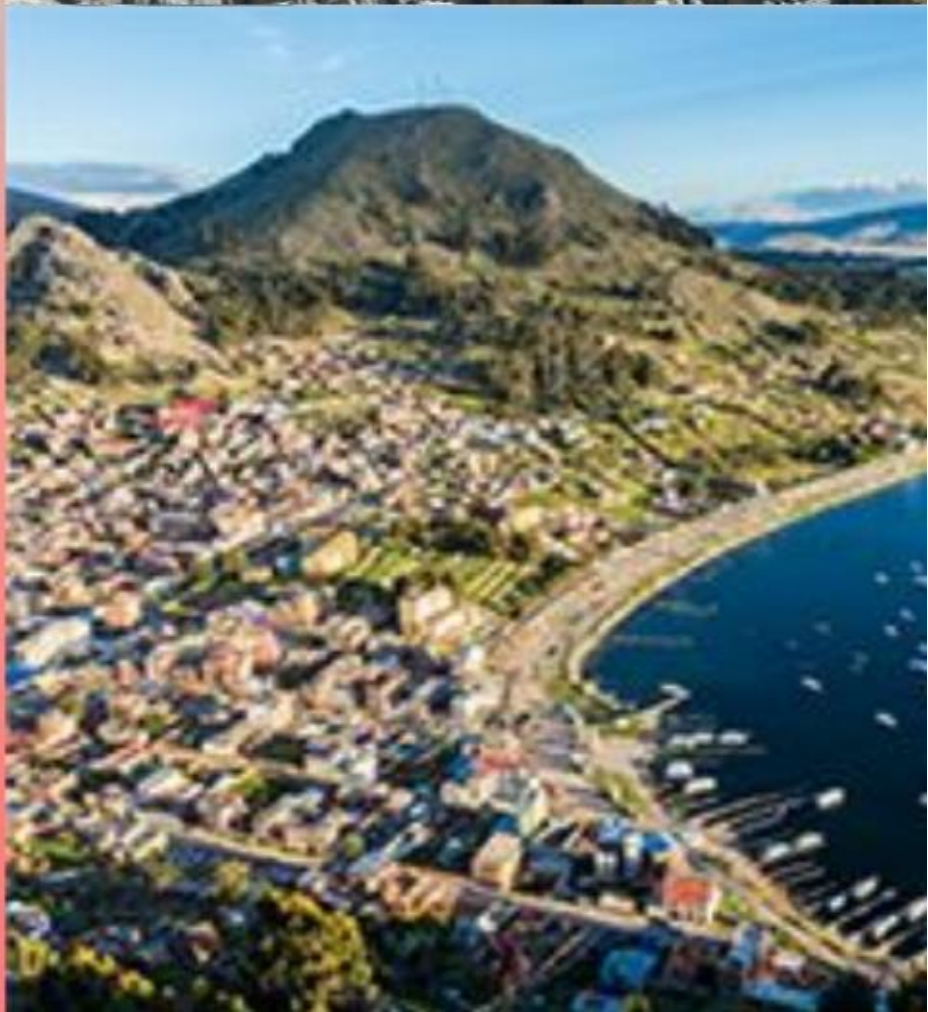
El Valle de la Luna, así llamado por el famoso astronauta Neil Armstrong en su visita al sitio en 1969, es una formación geológica en forma de abismo al sur de la ciudad de La Paz por la zona de Calacoto, a 36 minutos del centro de La Paz, y es uno de los lugares de diversión para niños en La Paz..

Valle de La Luna



Copacabana

Copacabana es uno de los lugares turísticos en La Paz con muchas atracciones y está ubicado en una bahía a orillas del Lago Titicaca, y sede de la Basílica de Nuestra Señora de Copacabana, de quien realmente toma su nombre la famosa playa homónima de Río de Janeiro en Brasil..



Mercado de Las Brujas

El Mercado de las Brujas es uno de los sitios de interés en La Paz más visitados, en cuanto a negocio callejero de corte indígena tradicional. Este mercado en particular se enfoca principalmente en las artes esotéricas de las creencias indígenas aimara, cuya población es mayoritaria en la ciudad de La Paz.



Mirador de Killi-Killi

El Mirador de Killi-Killi es considerado el mejor mirador panorámico de la Paz en Bolivia. En 20 minutos subiendo a pie desde el monumento a Murillo, en el centro de la ciudad, se llega a este observatorio en la parte más elevada del barrio Villa Pabón, en la cima del cerro Santa Bárbara.



Parque Nacional Madidi



Ubicado en las Provincias de Abel Iturralde y Franz Tamayo del Departamento de La Paz, el Parque Nacional Madidi de Bolivia es una gran extensión de terreno que abarca tierras bajas y montañas elevadas, de hasta 6100 metros sobre el nivel del mar, con ríos y cascadas. Es un lugar donde la Selva Amazónica se encuentra con los Andes, por eso es uno de los atractivos naturales de La Paz.

Plaza Murillo



La Plaza Murillo ha sido escenario de grandes eventos que han marcado la historia de Bolivia. Es uno de los atractivos históricos de La Paz en el casco central de la ciudad. A su alrededor se encuentran las edificaciones más importantes de la vida ejecutiva, social y religiosa, como lo son el Palacio de Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, la Prefectura, y la Catedral Metropolitana de Nuestra Señora de La Paz.

Sorata

A los pies del majestuoso nevado del Illampú, está situada Sorata en un hermoso valle, haciéndola una de las ciudades con más hermoso fondo paisajístico en el país. Sorata es capital de la provincia de Larecaja y está a un poco más de tres horas de La Paz en automóvil. Su clima es agradablemente templado, siendo un punto de partida para el ascenso al Illampú.

Los Yungas

Pertenece al Departamento de La Paz, Los Yungas es una extensa región al noreste de Bolivia ubicada a poco más de dos horas de la ciudad de La Paz.

Es de clima subtropical llegando inclusive hasta los Departamentos de Santa Cruz y de Cochabamba. Hay empresas de autobuses desde la Terminal de Villa El Carmen - La Paz, con destino a Coroico en Los Yungas, de donde se puede tomar otra unidad; a otro lugar de Los Yungas.





Tiwanaku



Tiwanaku se caracteriza por su arquitectura decorada con relieves y planos incisos, colocados sobre estelas; está compuesta por siete construcciones arquitectónicas importantes: Kalasasaya, templete semisubterráneo, pirámide de Akapana, Puerta del Sol, Puma Punku y templete, también grandes pirámides y esculturas.



La cocina paceña, cuya actividad culinaria se encuentra en constante dinamismo, ha encontrado un posicionamiento muy alto, entre los platos más reconocidos a nivel local, nacional e internacional. En ese sentido compartimos algunos artes gastronómicos traducidos en alimentación diaria.

Anticucho

Las noches de la ciudad de La Paz, están estrechamente vinculada con la alimentación nocturna y sin lugar a dudas el anticucho es el más apetecido. Filetes acompañados de corazón de res, de mani, son preparados al calor de las brasas, con la ayuda de aceite y vinagre, ingredientes que le dan un sabor especial al momento de su consumo



Chairo Paceño

En la alimentación del medio día en la mesa de los bolivianos y particularmente de los paceños está presente el Chairo, que se consume en el área urbana y rural de La Paz. Se comenta que es el encuentro cultural de gustos durante la colonia, cuando se combinaron alimentos indígenas con alimentos de origen español. Además, se dice, que el Chairo fue producto de la escasez que La Paz sufrió en 1781, a raíz del cerco indígena que se rebeló contra el yugo español.



Fricasé de Cerdo

El Fricasé es un plato tradicional, que se prepara con carne de cerdo, maíz blanco y chuño, todo condimentado con ají amarillo. Es servido en plato hondo, con una porción de caldo. Se afirma que el fricasé llegó a la región paceña a principios del siglo XVIII, con la llegada de las ideas de la Revolución Francesa. Según la definición del diccionario, la palabra fricasé proviene del vocablo francés, "fricassé", que significa "carne salteada" (carne cortada en pequeños trozos y cocinada en una salsa).



Plato Paceño

Este plato es muy consumido en días festivos de La Paz. Manifiestan que nació en 1781, en el denominado "Cercos a La Paz", liderado por los líderes indígenas Túpac Katari y Bartolina Sisa, y debido a más de tres meses de enclaustramiento, el entonces comandante español, Sebastián Seguro, ordenó que todos los propietarios de haciendas próximas recolecten todos los productos posibles, conformando así, los ingredientes del tradicional plato paceño: habas, choclo, papa, carne y queso de oveja.



Thimpu de Cordero

Este plato es tradicional en el contexto paceño, elaborado a base de carne de cordero. Se prepara en una olla con agua hervida y sal, en la que se adiciona carne, cebolla, zanahoria y perejil. La carne se acompaña con chuño, papas, arroz y hojas de repollo. La salsa, hecha de cebollas pluma y ají amarillo molido y frito, se vierte encima de toda la preparación.





Marraqueta

Es un pan tradicional, particularmente en la ciudad de La Paz. Afirman que surge la marraqueta –el año 1930– por los hermanos Rasmussen, de Dinamarca, está hecho a base de harina de trigo, agua, sal, levadura, azúcar. Tiene una forma alargada y ovalada. Normalmente, a la medianoche se inicia el preparado y a las 6:00 am, el sabroso “pan de batalla” sale crujiente y caliente para ser degustado.

Llauch'a

La palabra llauch'a está vinculada, etimológicamente, a la lengua aymara, en La Paz. Su significado está relacionado con la empanada; sin embargo, en la época prehispánica, no se conocían las empanadas, sino hasta la llegada de los españoles. El origen de la llauch'as, se remontan a los años 60, cuando aparecieron las primeras vendedoras de la empanada humeante, por entonces, ubicadas en la zona Garita de Lima, donde ofrecían la delicia desde las 5:30 am.



¡Felicidades La Paz!