



# LA CHIPA

Trabajo Monográfico

Universidad Nacional Del Comahue

Licenciatura en Gerenciamiento  
Gastronómico

Alumnas: Traverso Brisa –Lara Salgado  
Lucia-

Patrimonio Cultural y Alimentos 1-

Profesores a cargo: Pablo Bestard y

Rodríguez Rey Victoria

17 de junio de 2022

175

## Índice

<b>Capítulo 1: Introducción.....</b>	<b>2</b>
<i>1.1: Orígenes.....</i>	<i>3</i>
<b>Capítulo 2: Variedades y complementos.....</b>	<b>4</b>
<i>2.1 Complementos.....</i>	<i>4</i>
<i>2.2 Variedades.....</i>	<i>4</i>
<i>2.3 Elaboración.....</i>	<i>5</i>
<b>Capítulo 3: Entrevista.....</b>	<b>5</b>
<i>3.1 Análisis sobre la receta.....</i>	<i>7</i>
<b>Capítulo 4: Ubicación geográfica.....</b>	<b>9</b>
<i>4.1 Ampliación de variedades.....</i>	<i>10</i>
<b>Conclusión.....</b>	<b>12</b>
<b>Glosario.....</b>	<b>12</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>13</b>
<i>Imágenes.....</i>	<i>13</i>
<i>Bibliografía.....</i>	<i>14</i>

## Capítulo 1: Introducción

En el siguiente trabajo propuesto se encontrará todo tipo de información relacionado a una receta elegida por nosotras; se podrá encontrar sus orígenes, localización, prácticas y conductas alimentarias. Para poder llevarla a cabo se realizaron varios pasos y seguimientos, que se fueron respetando y realizando en orden.

Además de realizar una entrevista y poder escuchar a la persona hablar de la receta e ir tomando nota muy detalladamente de todo lo que nos ha comentado, hemos ampliado la investigación con información de otros sitios y algunos videos e imágenes de internet.

Queremos dejar plasmado también que dentro de este informe se pudieron aplicar y relacionar conocimientos y conceptos propuestos por los profesores a lo largo de la cursada.

Para llevar a cabo la investigación lo primero que tuvimos en cuenta fue de qué manera íbamos a realizar la entrevista. El método que elegimos fue el de registro escrito.

A nuestro pesar, la persona entrevistada quiso mantenerse en el anonimato, nosotras decidimos respetar su integridad y decisión, nos aportó mucha información y pudimos enriquecer el trabajo con sus aportes.

Lo primero que se tuvo en cuenta para poder realizar la entrevista fue charlar con la persona y consultarle si estaba dispuesta a compartir sus conocimientos sobre la receta y si contaba con el tiempo para poder hacerlo.

Se plantearon una serie de preguntas en relación a un contexto, histórico, cultural, social, geográfico, etc. Algo bien amplio para no omitir ningún detalle y que sea una entrevista que nos sustente de información necesaria para ampliar nuestra exposición.

Para poder seguir avanzando se tomaron en cuenta elementos que hemos visto y estudiado durante la cursada y buscando y formando relación con la receta, sería todo lo que está relacionado con el origen, historia, evolución, etc.

Algunas fuentes consultadas las tomamos de internet y otras fue información que aportó la persona a la que se entrevistamos.

¿Quiénes fueron los guaraníes?: Una Geografía de América Para Pensar – Kapelusz / Norma.

Fue uno de los pueblos originarios del territorio americano que mejor sobrevivió a los sucesivos exterminios que produjeron los españoles.

El lenguaje guaraní, una de las expresiones más destacadas de la cultura, se habla y escribe en la actualidad no solo en el Paraguay, sino que también en algunas provincias del Norte argentino.

Por otro lado, el Paraguay es la única Nación de América latina que reconoce el lenguaje de sus pueblos indígenas como lengua oficial nacional. En este país, el guaraní es el oficial junto con el español.

Una parte de la responsabilidad del desarrollo del pueblo guaraní le corresponde al modelo de colonización desarrollado por las misiones jesuíticas en la Argentina y en el Paraguay: en ambos países existe una jurisdicción llamada "Misiones" (provincia en la Argentina y departamento en el Paraguay).

Además, durante la conquista, los guaraníes establecieron alianzas estratégicas con los españoles para luchar contra otros pueblos indígenas.

Por supuesto que la población guaraní en la actualidad no es la misma que vivía antes de la llegada de los españoles, pero sin ninguna duda que otra cultura tiene tanta influencia en la población y en la cultura paraguaya como ésta.

### 1.1 Orígenes

Esta receta es una herencia de la cocina guaraní, proveniente de Paraguay.

A finales del siglo XIX, la persistente migración del nordeste argentino, y de Paraguay hacia el Gran Buenos Aires, ha hecho que esta comida sea habitual en la capital argentina y su área metropolitana.

En la zona de Corrientes, que fue influida por la introducción del ganado vacuno desde Asunción, Paraguay, la chipa se consume desde aquella época ininterrumpidamente. Además, en los últimos años se ha extendido y normalizado su consumo en otras partes del país.

Con relación al consumo en el Paraguay, constituye toda una institución desde el enfoque sociológico siendo uno de los principales platos mañaneros.

Se dice que el origen del chipá es el mbujape<sup>3</sup>, un pan que elaboraban los indígenas guaraníes rallando mandioca cruda que se cocinaba envuelto en hojas de güembé<sup>1</sup> (maíz), laachira o banana y jaguarundi<sup>2</sup> (una planta medicinal con gusto a anís) sobre tanimbu<sup>6</sup> (ceniza); al calentarse, el almidón de la mandioca se vuelve pegajoso, esa consistencia se denomina chipa en quechua, que significa también apelmazado.

Con el intercambio cultural producido entre europeos e indígenas sudamericanos a partir de las expediciones realizadas por el Río de la Plata en el siglo XVI, y las misiones franciscanas y jesuíticas que se instalaron en el corazón de la Cuenca del Plata (hoy Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay), se incorporaron productos de origen animal como la leche, el queso y los huevos, terminando de dar forma a este exponente del mestizaje cultural hispano guaraní.

Uno de los primeros registros de ello surge de la bitácora de viaje de Ulrico Schmidl, un escriba alemán, quien acompañará a Pedro de Mendoza y Juan de Ayolas en las referidas expediciones.

Su cocción también ha ido evolucionando, realizándose en cuencos de barro de distintas formas y medidas, siendo la más tradicional la realizada en tatakua<sup>7</sup> (horno a leña), que se mantiene hasta nuestros días.

Hoy en día el/la chipa está valorado por la UNESCO como una herencia compartida entre Argentina, Paraguay, Uruguay y Brasil.

## Capítulo 2: Variedades y complementos.

### 2.1 Complementos

La chipa se puede acompañar con “Tereré<sup>9</sup>” en verano preferentemente, puedes consumir igual, pero es más que nada con fines refrescantes.

El modo de elaboración es fácil, refrescante y hasta saludable.

Necesitaremos:

- Menta.
- Agua fresca.
- Hielos.
- Yerba.
- Mate.
- Jarra, botella o termolar<sup>8</sup>.
- A gusto o de ser necesaria, azúcar.

Es de muy habitual que se use este tipo de termo para la infusión mencionada anteriormente.

La receta del cocido es de público conocimiento, sin embargo, nos la nombró la persona entrevistada.

Si bien en la Argentina tenemos una versión nacionalizada que es el saquito de “Mate Cocido”, como infusión en el mismo formato que los té, no se compara con la receta tradicional paraguaya de “Cocido”.

La infusión se prepara con yerba mate, quemada con azúcar en una olla al calor de las brasas. Se quema hasta que el azúcar forme un buen caramelo, luego se cuela para separar los restos de yerba y que quede una infusión dulce y rica.

### 2.2 Variedades

Volviendo a poner el foco en La Chipa, existe una gran variedad de esta receta, compartidas por Paraguay y el noreste de Argentina.

He aquí algunos ejemplos, a nuestro parecer los más populares:

- Chipa mbocá<sup>4</sup>: se cocina al calor de las brasas y alrededor de un palo. Tienen forma alargada y textura fina y ahuecada.
- Chipita: es una pequeña rosquilla de no más de dos centímetros de diámetro, enormemente crocante y que se utiliza fundamentalmente para acompañar desayunos y meriendas.
- Chipa so'o<sup>5</sup>: es una masa de almidón de mandioca rellena de una carne sazonada. Tiene un relleno de carne vacuna, por lo que “so'o” significa “carne” en guaraní, de allí su nombre. Para su elaboración se forman bollos del tamaño de una galleta grande y se los ahueca con el pulgar, para de ese modo introducir el relleno de carne y huevo picado.

Retomando la receta original, y clásica, sin ninguna modificación lleva:

- Fécula de mandioca.
- Huevos.

- Leche.
- Queso semiduro.
- Sal.
- Materia grasa (aceite, manteca o margarina).

Es importante una buena cantidad de queso rallado en hebras y/o en cubos para lograr un sabor espectacular.

### 2.3 Elaboración

Con los ingredientes a nuestro alcance comenzaremos con la preparación de esta receta.

- 1) Comenzamos con el queso semiduro, de la cantidad que tengamos, lo dividimos en dos. Una parte la rallamos en hebras y a la otra la cortamos en cubitos.
- 2) En un bowl integramos los secos: la fécula, la sal y el queso rallado en hebras.
- 3) Luego, agregamos la materia grasa y formamos un “arenado”.
- 4) Hacemos un hueco en el centro y agregamos los huevos.
- 5) Integrar e ir agregando cantidad necesaria de leche hasta formar una masa homogénea.
- 6) Formar bollos del tamaño que queramos, chiquitos o medianos.
- 7) Luego los colocaremos en una fuente, la misma que vamos a llevar al congelador por unos 15 minutos aproximadamente.
- 8) Precalentaremos el horno a máxima potencia, por unos 15 minutos aproximadamente, mientras los chipás están en el congelador.
- 9) Si la cocción de nuestro horno es pareja, solo necesitaremos media hora y si nuestro horno concentra el calor en la parte de abajo, serán 20 minutos en la parte de arriba y 20 en la parte de abajo.

Para 500 g. de fécula de mandioca utilizaremos 2 huevos, 200 gr de materia grasa, 2 cucharadas soperas de sal, podríamos decir que se utiliza 200 ml. de leche, pero en realidad como es una masa húmeda y pegajosa, hay que ir agregando de a ojo para que no nos pasemos de líquido. Ya que las féculas son un fluido no newtoniano que, si nos excedemos de líquido, es difícil que vuelva a tener una consistencia más firme.

Por suerte es una receta de fácil preparación, no necesitarás utensilios casi más que tus manos para amasar, separar y formar.

La receta en la que nos estamos enfocando es en la clásica sin tanta modificación, cocinada en un horno convencional de casa y en forma de bollos.

### Capítulo 3: Entrevista

#### • Contexto Social:

- ¿Qué recuerdos de la infancia le provoca probar la chipa que usted realiza?

Me recuerda al verano, a la infancia, al olor a queso que abunda en la cocina. A tardes de tereré con chipa.

- ¿Quién te inspiró a realizar esta receta?

Me han inspirado las panaderías y mi madre. Las panaderías porque ¿qué hace una cuando no puede comprar algo? En mis tiempos libres veía a mi madre cocinar y aprendía de ella.

- ¿A qué edad fue la primera vez que la realizaste?

Yo creo que sola, sin ayuda de nadie, comencé a realizarlos a mis 15 o 16 años.

- ¿Cuál fue tu primer plato a realizar dentro de lo que es la gastronomía?

No sé si cuenta como gastronomía, pero siempre me interesó la cocina, desde muy chica y como mi madre quería empezar por lo más básico para que no me llevara mucho esfuerzo ni errores, elegimos cocinar una caja de premezcla de bizcochuelos “Exquisita” a mis 6 años.

- Contexto Cultural:

- ¿De dónde sacaste esta receta? ¿Cómo surgió?

La receta, a pesar de que hoy en día es de público conocimiento y está al alcance de cualquiera de nosotros, me la enseñó mi madre. Ella, a mí, no me dijo quien se la transmitió, pero yo supongo que del famoso “boca en boca”.

- ¿Esto lo aprendiste por medio de alguna creencia religiosa o solo por gusto?

Solo por gusto.

- ¿Qué tipo de cocción requiere?

La receta más sencilla y clásica, con una cocción en el horno convencional por 30 minutos bastará.

- ¿Cuáles son los utensilios y tecnología usada para realizarlo?

No requiere muchos utensilios, rallador, bowl y cuchara (para medir la sal, si quieres puedes echarla a ojo). El resto del preparado lo integraremos con nuestras propias manos.

- ¿Qué conoces acerca del origen del chipá?

Sé que surge en Paraguay y que a lo largo del tiempo se extendió al litoral argentino. Hoy en día se extendió hasta casi todo el territorio argentino.

- Contexto Histórico – Económico:

- ¿Hace cuánto se viene elaborando esta receta?

Mi madre conoce esta receta desde su juventud, creo que hace unos 30 años aproximadamente.

- ¿De qué forma le llegó?

Me la transmitió mi madre y yo fui agregando y/o sacando ingredientes para darle un gusto/toque especial.

- A lo largo del tiempo... ¿le pudiste ir haciendo modificaciones para tu gusto?

Sí, le fui haciendo modificaciones a mi gusto. Agregarle jugo de alguna fruta para realzar el sabor del queso, hacer algunos chipás con relleno, agregarle otro tipo de queso (el roquefort, por ejemplo).

- ¿Le ponés algún ingrediente secreto para que éste sea más atractivo al momento de consumirlo?

Si, le pongo un par de ingredientes secretos. Pero me los guardo como secreto de la casa, como "toque mágico".

- Contexto Geográfico – Ambiental

- ¿Dónde se ubica el lugar geográfico de origen de esta receta?

El lugar geográfico podríamos decir que es Asunción, Paraguay.

- En cuanto a la disponibilidad de los ingredientes... ¿hay ingredientes que no se consigan?

Hoy podemos conseguir todos los ingredientes necesarios para realizar esta receta.

- ¿Se han podido reemplazar por otros?

Para mi gusto, no. Porque si reemplazas algún ingrediente básico de la receta deja de ser chipa. Por ejemplo si reemplazas la fécula de mandioca por alguna harina, pasa a ser pan, pierde la textura y consistencia de la chipa. Puedes agregar ingredientes a tu gusto, para un mejor sabor, pero no modificar los básicos indispensables.

- ¿Existe una época del año específica para poder realizar esta receta?

No, para mi gusto no. Solo es cuando se te antojan comer.

- ¿Tiene una vinculación con la temporada de siembra o cosecha?

Que yo sepa no, no sabría decirte mucho referido a la historia. Pero hasta donde yo sé todos los ingredientes se pueden conseguir en cualquier época del año, no es que lleve algún vegetal fresco de estación y/o alguna fruta.

### **3.1 Análisis sobre la receta:**

En esta parte del trabajo dejamos en evidencia conceptos que fuimos estudiando a lo largo de la cursada, como por ejemplo cuando hablamos de performance alimentaria, que refiere a todas las costumbres, habilidades, técnicas, conocimientos que son necesarios en cada comunidad para llevar a cabo el acto alimenticio, dependiendo de los recursos y la disponibilidad de estos. Con esto nos referimos a la necesidad biológica que se combina con la necesidad social de las personas de cada cultura, que generan grandes celebraciones, reuniones, actos, eventos festivos alrededor de una mesa con comida. Y este, por si misma, también llevará una serie de técnicas y costumbres, ya que existen miles de maneras distintas de conseguir el alimento y muchas aún más sobre su cocción.

Su cocción también ha ido evolucionando, realizándose en cuencos de barro de distintas formas y medidas, siendo la más tradicional la realizada en tatakua (horno a leña), que se mantiene hasta nuestros días.

Algo más para tener en cuenta es qué importancia tiene en la región la preparación de este "pan" tradicional, chipa paraguaya, el tradicional panecillo de la gastronomía

La chipa tradicionalmente se hacía porque era una de las pocas comidas que podían durar mucho. Después, hasta hace dos o tres décadas, se hacía la chipa para compartir. Se comparte con los vecinos, se intercambian, se van a hacer visitas a los familiares y les llevan de ofrenda, es una forma de compartir.

Harina de mandioca, de la yuca; harina de maíz que sí o sí tienen que ir juntas porque de lo contrario se endurece. Después tenemos queso fresco del campo, se utilizan yemas de huevo porque la clara con el almidón también se endurece. Grasa de cerdo o de vaca, se estila utilizar los dos.

Con jugo de naranja, aunque modernamente no se utiliza y que corta el efecto engrudoso del almidón y evita que se endurezca y la aporta sabor y color. La leche se utilizaba solamente el suero, lo que sobraba del queso (...) Después una cucharada de sal fina y tres cucharadas de anís.

En las áreas urbanas donde ya no se hace queso de la leche, se corta la leche comprada "con un poco de limón y sal y al hervir ya se corta".

Todo bien amasado a mano, y preparado sobre una plancha metálica y hojas de banano, que al tiempo que evitan que la masa se pegue a la bandeja le dan un sabor especial cuando se cocina en al "tatakua".

La relación histórica entre la religión y la comida en Paraguay es la que, a su juicio, todavía se respeta en algunos pueblos del interior del país, donde el miércoles se prepara la chipa para que aguante hasta el final de la Semana Santa y el jueves se hace un asado como última comida hasta el final de la festividad.

Todo se lleva de la mano. Lo más importante posiblemente era lo religioso y lo gastronómico era lo que había para comer y qué era lo que podía subsistir a tantos días sin fuego, porque no hay que hacer fuego (durante la Semana Santa).

Hablando de esto lo podemos relacionar con atribución de valor que es la que comprende la capacidad del ser humano de cuantificar la importancia de un objeto en este caso es el chipa, tanto como para sí mismo, como para la sociedad dependiendo de marcos de referencia intelectuales, históricos, culturales y psicológicos. En base a estas características del objeto (tangibles e intangibles) se podrá culminar con un factor económico para la sociedad, y su posible reinsertión, brindándole nuevas características de utilidad, o recuperando las que otorga a esta en algún momento del tiempo.

## Capítulo 4: Ubicación Geográfica

El origen fue en la región de las Misiones Jesuíticas-Guaraníes proveniente de Paraguay

Existen una gran variedad de esta receta, compartidas por Paraguay y el noreste de Argentina (Brasil, Paraguay y Argentina.)

Para poder seguir ubicándonos con el tema iremos describiendo todo lo relacionado con el contexto histórico- económico, Geográfico ambiental, contexto social y contexto cultural iremos desarrollando lo siguiente: fue en la región de las Misiones Jesuíticas-guaraníes, región que era de dominio guaraní antes de la llegada de los colonizadores, donde se desarrolló la cultura y gastronomía de lo que actualmente se conoce como “Área Guaranítica” (zona geográfica sudamericana que conserva parte de la cultura guaraní).

La cultura desarrollada en dichas Misiones fue muy fuerte, y los guaraníes fueron usados por los conquistadores y los Jesuitas (evangelizadores del catolicismo) como intermediarios con otros pueblos amerindios; fue por estos motivos que la cultura de los guaraníes que poblaban la zona de los ríos Paraguay, Paraná (en su curso superior) y Uruguay (en su curso superior) se conservó fuerte en esta zona, y a su vez se extendió (parcialmente) hacia zonas que no estaban pobladas por los propios guaraníes. Así, que la Área Guaranítica actual es más extensa que el territorio poblado por los guaraníes a la llegada de los conquistadores.

En los registros históricos de la época de la colonia y de los Jesuitas aparece en varios párrafos que los guaraníes preparaban tortas y panes de mandioca o de maíz. Durante la época de las Misiones Jesuíticas-Guaraníes, la alimentación guaraní fue complementada con otros alimentos (e ideas sobre estos) que portaron los Jesuitas desde el viejo continente consigo. Esto se debió a la introducción de ganado en el área de dichas Misiones, y a partir de estos se obtenían «nuevos» alimentos (para la mencionada zona), tales como: carne bovina y ovina, leche, huevos, quesos, etc. De esta manera, comidas con ingredientes de la base gastronómica guaraní (maíz, mandioca, zapallo, etc.) se entremezclaron con ingredientes traídos por los conquistadores y los Jesuitas (carne, leche, quesos, huevos, etc.), dando lugar a comidas que se han consumido desde esa Época Colonial hasta la actualidad. Seguramente haya sido en este contexto y en esa zona de las Misiones donde se originó la receta base del chipá o “chipa almidón”, y a partir de esta sus distintas variantes.

Cabe recordar que las Misiones Jesuíticas-guaraníes se hallaban en territorios que actualmente están divididos en la zona fronteriza de 3 países: Argentina, Brasil y Paraguay. Teniendo en cuenta esto y todo lo dicho anteriormente, se entiende porque hay platos tradicionales comunes (tanto en origen, como en su desarrollo, así como en la actualidad) en la zona fronteriza de estos 3 países. El chipá (o la chipa) es uno de estos platos de origen y desarrollo común, y por todo esto se podría decir que tanto el chipá o chipa, como otras comidas del mismo origen y raíz, “no tienen nacionalidad”. Todas estas, son comidas que: surgieron en una región donde se conservaron (e incluso se expandieron, geográficamente hablando) y se consumen (sin interrupción) hasta el día

de hoy. Además, se tienen como símbolos de cultura y tradición gastronómica, la cual sigue vigente.

A partir de mediados-finales del siglo XIX, las inmigraciones internas argentinas (y en este caso, especialmente la correntina), y la paraguaya han hecho que el/la chipá/chipa sea de consumo bastante habitual en puntos geográficos tan lejanos a la región de origen de esta comida (frontera entre Paraguay, Argentina y Brasil), como la Ciudad de Buenos Aires.

Además, a día de hoy, el chipá o chipa es de consumo habitual y tradicional (además de propio y originario) en el Noreste de Argentina y en todo Paraguay. En Brasil se consume la chipa, pero con su propia forma de prepararlo y bajo el nombre de pan de queso, aunque en la región donde antaño se originó esta comida, también es llamado «chipá». Relativamente cerca a toda esta región (en el Este de Bolivia), y también con nombre guaraní, se consume una comida muy similar llamada «cuñapé<sup>1</sup>» (pecho de mujer, en idioma guaraní); el cuñapé podría tener un origen similar, si es que no es el mismo, al chipá o chipa.

Esta comida que es de consumo habitual y tradicional principalmente en el Noreste de Argentina (NEA) y en todo el Paraguay, también se prepara en Brasil bajo el nombre de “pan de queso” así como en Bolivia con el nombre guaraní, “cuñapé”.

#### **4.1 Ampliación de variedades:**

Algunas variedades de la preparación y de ingredientes de chipa con algunos de sus nombres en guaraní:

- Chipa mestiza con maíz, además de mandioca.
- Chipa cuatro quesos: a la masa de almidón se la rellena con quesos como la mozzarella, catupiry, queso Paraguay y queso que se suele usar para sándwich.
- Chutita: a la masa del chipa mestizo se le agrega maicena y polvo para hornear. Además, lleva como relleno chorizo misionero, queso rallado, queso Paraguay, cebolla, pimientos rojos y condimentos.
- Asador mandi' o mbokajáre o Kichama: con mandioca y coco pisado cocinado a la leña o brasas.
- Jaryi: un tipo de chipa mestizo que se cocina en hojas de güembe y bajo ceniza caliente.
- Tordillo o Tuna aju: la mandioca está hervida y pisada con coco.
- Kururu: con almidón, grasa, queso y sal.
- Kumanda: con poroto hervido y pisado. También se le agrega almidón y harina de maíz.
- Mburika: con maíz pisado, molido y tostado (rora), grasa y queso. Para su cocción se coloca la mezcla sobre hojas de chala de maíz y se cocina bajo las cenizas.
- Andai: a la preparación de chipa mestizo se le agrega adai (una variedad del zapallo) hervido y pisado.
- De arroz: se prepara con arroz hervido, harina de maíz, queso y grasa.
- Con cuajada y almidón.

- Con carne cruda pisada: para su preparación, primero se cocina la carne con cebolla, ajo, orégano y sal; en segundo lugar, se agrega la harina de maíz tostada; y, en tercer lugar, la grasa y la leche.
- Anguyá: exclusivo de la zona de los Esteros del Iberá.
- Chipa rosario: tradicional en Semana Santa.
- Chipa rora: sería un equivalente al pan de salvado. Está hecho con la cáscara de la semilla de maíz luego de ser colado.
- Chipa guazú (grande), que incluye choclo fresco, huevo, agua, sal, leche, materia grasa y queso. Es una especie de pastel o tortilla de choclo cocido al horno. Se suele consumir durante la Cuaresma y Semana Santa.
- Quezú (queso): que se elabora con queso fresco de cabra.
- Jazmín: es una variedad que se elabora con  $\frac{3}{4}$  partes de mandioca y  $\frac{1}{4}$  de harina de trigo, queso Paraguay, queso rallado, grasa de cerdo, huevos, entre otros ingredientes.
- Manduví (maní): con harina de maíz y maní molido.
- Avatí: con harina de maíz blanco o amarillo.

## Conclusión

Finalizando este trabajo concluimos con gratitud y sabiduría acerca de la gastronomía guaraní/paraguaya. Hemos conocido el origen de una receta que, hoy en día, se extendió hasta el sur del país argentino. Conocimos sus variantes, como prepararlo, rememoramos la infancia y removimos recuerdos del entrevistado.

Siempre es grato conocer los orígenes de cualquier receta, ya que nos lleva a valorar la evolución que hemos tenido en ingredientes y utensilios, nos enriquece de información sobre antepasados, su manera de cocinar y de comer. Nos lleva a la sorpresa de cuan prácticos eran sobre alimentarse con lo que poseían a su alcance, como la persona utiliza los recursos a su alrededor para saciar una necesidad básica como lo es comer.

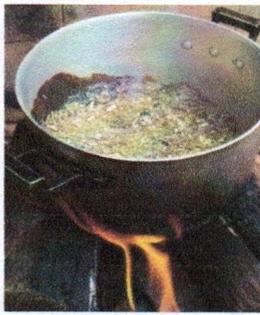
Hoy en día consumimos en nuestra vida diaria el chipá, puede incluso estar en la mesa de cualquiera de nosotros, se vende comúnmente en las panaderías o puedes recrearlo en tu propia casa e ir agregando el ingrediente que quieras, o incluso realizar alguna de sus variantes que son poco conocidas en nuestro país.

## Glosario

- <sup>1</sup> Cuñapé: panecillo de queso. “Esta tarde cocinaremos cuñapé”
- <sup>2</sup> Güembé: Maíz. “Cocinaremos con harina de güembé”.
- <sup>3</sup> Jaguarundi: planta medicina con sabor a anís.
- <sup>4</sup> Mbujape: pan. Pan que elaboraban los indígenas guaraníes rallando mandioca cruda que se cocinaba envuelto en hojas de Maíz
- <sup>5</sup> Mbocá: revolver. La particularidad del Chipa mbocá es que tiene forma de cañoncito.
- <sup>6</sup> So’o: carne. Ejemplo: Chipa so’o (Chipa de Carne)
- <sup>7</sup> Tanimbu: Cenizas. “El tanimbu es el restante de las brasas luego de hacer chipa boca”.
- <sup>8</sup> Tatakua: horno a leña. “Vamos a usar el tatakua para cocinar la chipa”.
- <sup>9</sup> Termolar: termo de más capacidad utilizado normalmente para bebidas refrescantes como lo es el tereré. “Vamos a usar el termolar para preparar el tereré”.
- <sup>10</sup> Tereré: infusión refrescante parecida al mate argentino, pero con agua o jugo refrescante. “Vamos a tomar tereré para acompañar la chipa”.

## Anexos

### Imágenes:





### **Bibliografía:**

<https://www.chechipa.com/historia>

<https://comidasparaguayas.com/receta-chipa-so-o/>

<https://micorazondearroz.com/2019/04/16/chipa-pirui/>

<https://m.facebook.com/CHIPA-MBOCA-DON-COSME-699630263523017/posts>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Chipa>

<https://www.amazon.com/-/es/dp/B094M95DNV>

<https://noticiasdelaruta.blogspot.com/2019/03/1er-resto-de-posadas-ofrece-en-la-carta.html>

*Una Geografía de América Para Pensar – Kapelusz / Norma.*

Entrevista en anonimato