

RESEÑA HISTORICA DEL ROSQUETE PUNATEÑO

La vida que tuvieron los pueblos y las culturas originarias de América, antes de su contacto con las culturas del Viejo Mundo, que empezó con la llegada de los españoles y la conquista, eran diferentes; según el investigador arqueólogo David Pereira, “no era ni mejor ni peor que la actual”. Particularmente en Bolivia, los pueblos nativos lograron encontrar ciertos equilibrios y ciertas estrategias o formas de vida, que les permitieron reproducirse biológica, física y socialmente, teniendo como base la alimentación, los cinco productos más consumidos: el trigo que ocupa el primer lugar, el arroz en segundo lugar, la papa en tercer lugar y el maíz en cuarto lugar y la quinua en quinto lugar (los tres últimos originarios de América).

En el valle cochabambino, estos alimentos vistos como nutrientes, eran de primer orden para el sustento del hombre, en la variedad alimenticia. Mientras que en Punata, el maíz y el trigo como fuente de alimentación más importante, cuyas semillas en grano, ricos en almidón y en hidratos de carbono (variedades de azúcar), así como en proteínas, grasas y vitaminas. En otro tiempo, ya se conocía el arte de moler los cereales, para obtener la harina y sus derivados, se amasaba en casa, nuestro pan de cada día; hoy su elaboración se ha industrializado, para disfrutar de una variedad de: panes, panecillos, empanadas, biscochos, masitas, y los ricos rosquetes.

En el siglo XVIII, se da la idea de imitar a la rosquilla española hecha con receta francesa, por uno de los panaderos más caracterizados del Valle de Punata; es decir, se amasa y se moldeo roscas pequeñas, de harina blanca de trigo especial, pero de manera muy diferente, a la rosquilla de los peninsulares; se hizo con ingeniosidad, creatividad y habilidad, tomando en cuenta los ingredientes, cantidades, pasos, tiempos, temperaturas, aditivos y el respectivo menaje, donde primó, la mano natural en su elaboración; luego, previo los ensayos tentativos se consiguió experiencias, hasta lograr el producto ansiado “**el rosquete punateño**” de calidad y exquisitez. ¡Huumm! ¡Qué delicia!

Según el historiógrafo Dr. Joel Camacho Villarroel, esta iniciativa de tradición cultural simbiótica, es atesorada por la panadería de mucho prestigio de la familia Saavedra, más conocida con el apodo “las chilenas”, por su obstinada adhesión o preferencia, en el uso de la harina blanca de trigo candel (variedad de cereal) “chile jak’u”, definición tradicional en el lenguaje nativo, importado por los puertos de la costa chilena. Hecho que a posteriori, constituye en un legado ancestral, de esas antiguas panaderas laboriosas: Saavedra, Pérez, Camacho, Zeballos, Bustamante, Montaña, Torrico, Mercado, Ugarte y otras, que han dejado su huella de generación en generación, transmitiendo saberes y experiencias, en el marco de la sustentabilidad y la competitividad razonable, el ostento y la fama, con el impacto positivo a nivel regional, departamental y nacional.

Su elaboración de dicho rosquete se patentiza, para grandes acontecimientos de celebradas fiestas cívicas y/o religiosas: Efemérides provincial, Semana Santa, Corpus Cristi, Virgen del Carmen, Señor de los Milagros, y otras fiestas menores. Hoy es generalizado de manera competitiva, para el degustar de todos los conciudadanos, ilustres visitantes y turistas forasteros, que transitan el valle.

En otro orden, de ideas matrices y de su popularidad, parte de la receta para su elaboración, que es como una hoja de ruta para atravesar un terreno desierto y medio desconocido. Por más escogidas y probadas que sean las recetas, dependerá mucho de la elección de los ingredientes a elegir o escoger: harina, levadura, aceite o manteca, azúcar, huevos y otros aditivos; proporciones, infraestructura (fogón y horno) y recipientes especiales o adecuados para su procesamiento, incluso el tipo de calor o temperatura que se emplea en su cocción, finalmente la calidad del merengue, que se usa para su presentación y su exquisitez del rosquete.

En síntesis, el rosquete más conocido como “**rosquete punateño**” o “**valle rosquete**”, data desde la Colonia y la República, es la rosquilla de masa dulce, elaborada con esmero, método, paciencia y la mano divina, en el preparado de la pasta compuesta, de harina blanca de trigo candel, con levadura, yema de huevo, aceite, azúcar y sal, previa cocción en el baño maría y en el horno, de barro o ladrillo, para su posterior rebosamiento con el merengue níveo o la crema, preparado a base de la clara de huevo, azúcar blanca, limón y más el aditivo de

extracto vegetal de la región llamado “pullapulla” planta de la familia de las amarilidáceas – (su raíz contiene un principio fermentativo), vital para su adherencia del merengue, que determina la peculiaridad de ser: sólido, consistente, frágil, agradable, deliciosa y tentadora. Su fresca blancura denota, el deseo de saborear, preciándose como la galleta blanca, de espiritualidad sublime para conquistar paladares.

Fuera de este exquisito rosquete blanco, también se precia el rosquete de canela, hecho de diferente modo, para el degustar de los niños/as o de las personas de la tercera edad.

De lo expresado, se infiere que “el rosquete” es extraordinario y singular de Punata, es el símbolo representativo, patrimonio de la tradición cultural, de ésta ciudad ínclita y paradisiaca, de éste pueblo generoso y acogedor, de porvenir grandioso. Hecho que constituye un gran progreso e importante en el sistema de su producción, elaboración y comercialización, que origina fuentes de trabajo en sus diferentes facetas y genera un gran movimiento económico en torno a una cadena productiva, posesionándose en los mercados a nivel departamental, nacional e internacional, gracias a su gente laboriosa y visionaria, de antaño como de la postmodernidad. Por ello, nuestro profundo respeto y admiración inmarcesible, a todos los hombres y mujeres que han dejado su impronta en la historia del rosquete. Para el prestigio y la popularidad con el nominativo jocoso, en el lenguaje nativo “**Chojru rosquetes**”.

Punata, abril 2011

Prof. Ph. Hernán Walter Ortuño Orellana