



DYULULA

MEMORIA, TERRITORIO Y
ALIMENTACIÓN EN EL

PUEBLO YURAKARÉ

Mayra Iveth Ponce Vargas

*Mientras exista alguien que encienda el fuego,
envuelva las hojas y reúna a su familia alrededor del
dyulula, la memoria del pueblo yurakaré seguirá viva.*



DYULULA: MEMORIA, TERRITORIO Y ALIMENTACIÓN EN EL PUEBLO YURAKARÉ

Sistematizadora: Mayra Iveth Ponce Vargas
Equipo de trabajo: Patricia Umbarila Laiton
Jeremías Ballivián Torrico
ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-0935-0099>

Cochabamba - Bolivia
2026

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	5
I. CAMINAR, OBSERVAR Y APRENDER JUNTO A LA COMUNIDAD	8
1.1. Enfoque metodológico	8
1.2. Método de investigación	8
1.3. Técnicas de investigación	9
1.4. Instrumentos empleados	9
1.5. Una etnografía construida con la comunidad	10
II. Dyulula: Memoria, territorio y alimentación en el pueblo yurakaré	11
III. El dyulula y sus expresiones culturales en Puerto Victoria, Urupe y la Misión..	13
3.1. Entre memorias y saberes: el dyulula en la vida comunitaria de Puerto Victoria	15
3.1.1. Una jornada comunitaria alrededor del dyulula	16
3.1.2. Ficha etnográfica del dyulula en Puerto Victoria.....	21
3.2. Del dyulula al yuravivo: Urupe, una comunidad que adapta su alimentación sin perder su identidad	25
3.2.1. Ficha etnográfica del yuravivo (dyulula de pollo).....	29
3.3. La Misión: Entre los frutos del territorio y los alimentos del mercado.....	32
3.3.1. Participantes de la jornada	32
3.3.2. Insumos del territorio.....	33
▪ Recolección de hojas para envolver el dyulula.....	33
▪ Recolección de huatos.....	33
▪ Cosecha de yuca	34
▪ Recolección de toronjas.....	35
▪ Organización de la chapapa	35
▪ Aprender a encender el fuego.....	36
3.3.3. Los alimentos que llegan de fuera del territorio	37
3.3.4. Etapas de elaboración del dyulula.....	39
3.3.5. El servido y el compartir del dyulula	43
3.3.6. Ficha etnográfica La Misión: Dyulula de pollo	46
IV. Aporte nutricional del dyulula y sus acompañamientos	49
4.1. Valor nutricional del dyulula de pescado	49
4.2. Valor nutricional del dyulula de pollo	50
4.3. ¿Es mejor el dyulula de pescado o el dyulula de pollo?	52
V. Los caminos del aprendizaje cultural alimentario	53
VI. Reflexiones finales.....	55
Bibliografía	56

INTRODUCCIÓN

El humo comienza a salir lentamente entre las hojas de plátano. Las brasas llevan varias horas encendidas y nadie tiene prisa. Mientras el dyulula se cocina, las conversaciones continúan alrededor del fuego. Los mayores recuerdan cómo sus padres preparaban este alimento cuando el pescado abundaba en los ríos; los niños observan atentos cómo se envuelven las hojas y aprenden, casi sin darse cuenta, una práctica que algún día también formará parte de su propia memoria.

A simple vista, el dyulula parece una comida. Sin embargo, basta acompañar su preparación para comprender que es mucho más que eso. Es una forma de organizar el trabajo colectivo, de compartir los alimentos, de enseñar a las nuevas generaciones y de mantener viva una manera de entender el territorio. Cada hoja, cada brasa, cada huato y cada ingrediente cuentan una historia que ha pasado durante generaciones.

Hoy, esa historia enfrenta nuevos desafíos. Los ríos ya no ofrecen la misma abundancia de peces; los cambios climáticos alteran los ciclos naturales; las inundaciones han obligado a trasladar comunidades enteras; las carreteras acercan productos del mercado y modifican las formas tradicionales de alimentarse. Poco a poco, ingredientes que antes provenían del bosque o del río comienzan a ser reemplazados por alimentos comprados fuera del territorio.

Frente a estas transformaciones surge una pregunta que dio origen a esta etnografía: ¿qué ocurre con una tradición alimentaria cuando cambian las condiciones que la hicieron posible?

Responder esa pregunta implicó recorrer tres comunidades del pueblo yurakaré; Puerto Victoria, Urupa, La Misión y participar en la preparación comunitaria del dyulula. Más que observar una receta, la investigación buscó comprender los conocimientos, las prácticas y los significados que rodean este alimento. A través de la observación participante, las conversaciones con sabios, sabias, mujeres, hombres, jóvenes y niños, fue posible documentar la preparación del dyulula, su transmisión, cómo se adapta y por qué continúa ocupando un lugar central en la vida comunitaria.

El recorrido mostró realidades diferentes. En Puerto Victoria, el dyulula conserva gran parte de su forma tradicional y continúa preparándose con pescado obtenido del río. En Urupa, la distancia respecto al río Ichilo y la disminución del recurso pesquero dieron lugar al yuravivo, una adaptación elaborada con pollo que mantiene intacta la forma de cocinar y compartir este alimento. En La Misión, la cercanía a la carretera revela cómo el bosque y el mercado conviven en una misma cocina: las hojas, la leña y los huatos todavía provienen del territorio, mientras que el pollo, las verduras y otros productos llegan desde los centros urbanos.

Estas tres experiencias muestran que la alimentación indígena no es un sistema inmóvil. Al contrario, posee una enorme capacidad para adaptarse a los cambios ambientales, económicos y territoriales sin perder los conocimientos, los valores y las prácticas que le dan sentido. El dyulula cambia de ingredientes cuando es necesario, pero mantiene viva la organización comunitaria, la transmisión de saberes y el profundo vínculo entre las personas y su territorio.

Este estudio fue desarrollado en el marco de la Red de Observatorios de los Pueblos Indígenas (IPON), con el propósito de aportar al conocimiento sobre los sistemas alimentarios indígenas y su relación con el clima, la salud y la nutrición. Al mismo tiempo, busca devolver este conocimiento a las propias comunidades, reconociendo que ellas son las verdaderas guardianas de estos saberes.

Este documento no pretende enseñar a las comunidades cómo preparar el dyulula. Ellas lo saben desde hace generaciones. Su propósito es otro: dejar un testimonio de esos conocimientos para que las nuevas generaciones puedan reconocer en estas páginas una parte de su historia y para que quienes viven fuera de estos territorios comprendan que, detrás de un alimento envuelto en hojas y cocinado sobre brasas, existe un patrimonio cultural que continúa alimentando el cuerpo, la memoria y la identidad del pueblo yurakaré.



Comunidad La Misión, abril de 2026.
Fotografía: Patricia Umbarila.

I. CAMINAR, OBSERVAR Y APRENDER JUNTO A LA COMUNIDAD

1.1. Enfoque metodológico

El presente estudio se desarrolló desde un enfoque cualitativo mediante la etnografía, entendida como una metodología de investigación que busca comprender la vida social y cultural desde la perspectiva de quienes la viven. Este método procura comprender los significados que las personas atribuyen a sus prácticas cotidianas, a sus conocimientos y a las relaciones que establecen con su territorio, su historia y su comunidad.

Como señala (Guber, 2011, pág. 146), la etnografía implica aprender con las personas y no solamente acerca de ellas. En este sentido, el investigador participa de las actividades comunitarias, observa los acontecimientos en su contexto natural, conversa con los actores sociales y documenta aquello que ocurre en la vida cotidiana, procurando comprender los fenómenos desde la lógica cultural de la propia comunidad.

Esta investigación parte de ese principio. El objetivo no fue únicamente documentar la preparación del dyulula como una receta tradicional, sino comprender los conocimientos, las relaciones familiares, las formas de organización comunitaria, las estrategias de adaptación alimentaria y los procesos de transmisión de saberes que hacen posible su permanencia como patrimonio cultural del pueblo yurakaré.

En consecuencia, el estudio privilegió una mirada integral que permitió observar el momento de la cocción del alimento, pero, también el proceso que lo hace posible: la recolección de los ingredientes, la construcción de la chapapa, la preparación de los acompañamientos, la organización comunitaria, la distribución de los alimentos, las conversaciones que surgieron alrededor del fuego y las explicaciones ofrecidas espontáneamente por los propios comunarios durante cada actividad.

1.2. Método de investigación

La investigación se desarrolló mediante el método etnográfico, caracterizado por la inmersión temporal del equipo investigador en las comunidades, la convivencia con las familias y la participación directa en las actividades observadas.

La estancia en cada comunidad tuvo una duración aproximada de dos a tres días, tiempo durante el cual se acompañó a las familias durante las diferentes etapas de preparación del dyulula y otras actividades cotidianas relacionadas con la alimentación tradicional. Esta permanencia permitió observar prácticas que difícilmente podrían comprenderse mediante entrevistas aisladas, ya que muchos conocimientos emergieron mientras las personas cocinaban, recolectaban insumos, preparaban el fuego, compartían los alimentos o conversaban entre ellas.

Inicialmente, el estudio contemplaba únicamente la sistematización de la experiencia etnográfica desarrollada durante abril de 2026 en la comunidad La Misión. Sin embargo, durante el proceso de investigación, los propios comunarios recordaron que años atrás también se habían documentado experiencias similares en Puerto Victoria y Urupa.

Gracias al apoyo de la Red de Observatorios de los Pueblos Indígenas (IPON), fue posible recuperar, organizar y sistematizar esas experiencias previas, incorporándolas a esta investigación. Esta decisión permitió ampliar el análisis, comparar distintas formas de preparación del dyulula y comprender cómo una misma práctica culinaria adquiere características particulares según el territorio, la disponibilidad de recursos y la transmisión de conocimientos.

De esta manera, el documento integra tres experiencias etnográficas desarrolladas en distintos momentos, lo que posibilita comprender desde diferentes miradas, la continuidad y las transformaciones de la cultura alimentaria yurakaré en torno al dyulula.

1.3. Técnicas de investigación

El estudio incorporó técnicas cualitativas que permitieron complementar y contrastar la información obtenida durante el trabajo de campo. Entre ellas están:

a) Observación participante

Constituyó la técnica central de la investigación porque el equipo no permaneció como observador externo, sino que acompañó activamente a las familias durante la preparación del dyulula, participando en actividades como la recolección de hojas, la cosecha de yuca, la obtención de huatos, la construcción de la chapapa, la preparación del fuego, el picado de verduras, el armado de los envueltos, la cocción y la distribución de los alimentos.

Esta participación permitió comprender conocimientos que difícilmente habrían sido expresados únicamente mediante preguntas. Muchos de los saberes aparecieron de forma espontánea mientras las personas realizaban sus actividades cotidianas, corregían técnicas, compartían anécdotas o explicaban por qué determinadas prácticas continúan realizándose de esa manera.

b) Entrevistas semiestructuradas

Las entrevistas y conversaciones mantenidas con sabios, mujeres, jóvenes, autoridades comunales y otros participantes permitieron profundizar aspectos relacionados con la historia del dyulula, los cambios alimentarios experimentados por las comunidades, la disponibilidad de recursos naturales, las estrategias de adaptación y la transmisión de conocimientos entre generaciones.

En numerosos casos, estas entrevistas surgieron de manera espontánea durante las propias actividades comunitarias, característica propia del trabajo etnográfico.

c) Revisión documental

La investigación también incorporó una revisión bibliográfica y documental sobre cultura alimentaria, patrimonio gastronómico, resiliencia de los sistemas alimentarios indígenas, cambio climático y pueblo yurakaré. Esta información permitió contextualizar los hallazgos de campo y dialogar los conocimientos comunitarios con aportes provenientes de investigaciones anteriores.

1.4. Instrumentos empleados

Para el registro de la información se utilizaron diversos instrumentos de investigación:

- Diario de campo.
- Guía de preguntas
- Guía de registro fotográfico.
- Guía de registro audiovisual.
- Cámara fotográfica- Cámara filmadora.
- Grabadora de audio.
- Matrices de sistematización para organizar la información obtenida durante el trabajo de campo.

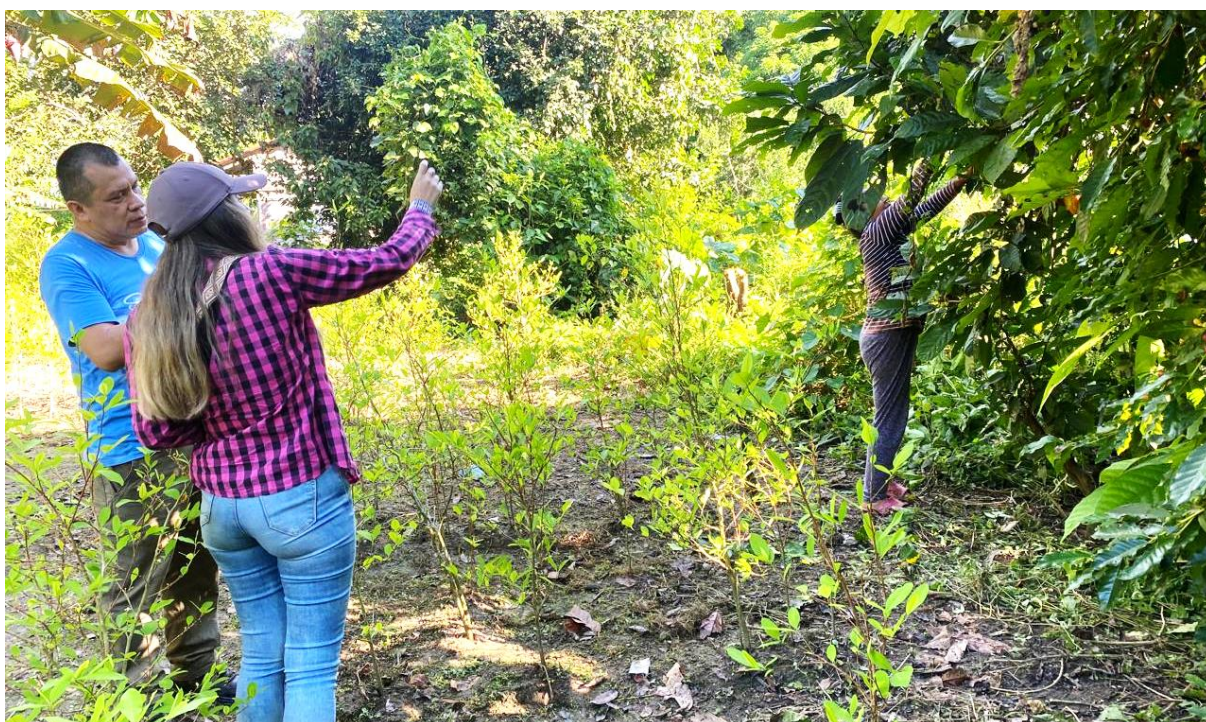
1.5. Una etnografía construida con la comunidad

Este trabajo no pretende presentar una única forma de preparar el dyulula ni establecer una versión definitiva sobre la cultura alimentaria yurakaré. Por el contrario, reconoce que los conocimientos cambian entre familias, comunidades y generaciones.

Las tres experiencias documentadas muestran que la tradición permanece viva precisamente porque es capaz de adaptarse a nuevos territorios, a la disponibilidad de recursos y a las transformaciones sociales sin perder los conocimientos que le dan sentido.

En consecuencia, la etnografía fue un proceso de construcción conjunta del conocimiento, donde las voces, los recuerdos y las prácticas de las propias comunidades constituyen la principal fuente de comprensión sobre su patrimonio alimentario.

Esto implicó ir más allá de la descripción de los hechos para comprender los significados que las personas atribuyen a sus prácticas cotidianas. (Geertz, 1973).



Equipo Samma junto a Rebeca, nuestra guía comunitaria. La Misión, abril de 2026.

II. Dyulula: Memoria, territorio y alimentación en el pueblo yurakaré

En la región amazónica y del trópico boliviano habita el pueblo indígena yurakaré, cuyo territorio ancestral está estrechamente vinculado a los principales sistemas fluviales de las tierras bajas de Bolivia. Históricamente, las comunidades yurakarés se han asentado a lo largo de las riberas de los ríos Isiboro, Sécore, Mamoré, Ichilo, Chapare y Chimoré, así como de otros afluentes que forman parte del Territorio Indígena y Parque Nacional Isiboro-Sécore (TIPNIS), entre ellos los ríos Ichoa, Isinuta e Isese.

Frente a los efectos del cambio climático, los desastres naturales, las transformaciones socioeconómicas y las dinámicas de movilidad territorial, las comunidades yurakarés desarrollan diversas estrategias para preservar elementos fundamentales de su identidad cultural, entre ellos sus prácticas alimentarias tradicionales. En este contexto, la alimentación trasciende la función biológica de nutrir y constituye un sistema de conocimientos, prácticas y valores estrechamente vinculados al territorio, al aprovechamiento de los recursos naturales y a la memoria colectiva.

A lo largo del territorio yurakaré se conservan diversas preparaciones culinarias que forman parte de su patrimonio alimentario y cultural. Entre las más representativas se encuentran el chapapeado, el sudado, las sopas tradicionales, el masaco, el cheruje, el pito de pescado, el chivé, el gallinazo y el dyulula, una preparación elaborada tradicionalmente con pescado envuelto en hojas de plátano o rakatayle y cocido sobre brasas mediante el uso de una chapapa, siguiendo técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación.

La carne de monte y el pescado han constituido históricamente las principales fuentes de proteína animal para las familias yurakarés y forman parte esencial de su sistema alimentario tradicional. Sin embargo, la disponibilidad de estos recursos se ha visto progresivamente afectada por diversos factores ambientales y sociales, entre ellos la deforestación, la sustitución del bosque por plantaciones de coca, la expansión de los chacos, la contaminación de los ríos, los eventos climáticos extremos, las inundaciones, sequías, la alteración de los ecosistemas acuáticos y la sobreexplotación pesquera.



"El río se seca, la pesca es escasa y el agua caliente más de lo normal". Comunidad Puerto Victoria, agosto de 2024. Fotografía: Gonzalo Orellana- Fundación Samma.

Los testimonios recogidos en las comunidades señalan que, año tras año, disminuyen tanto la cantidad de animales silvestres como la diversidad y abundancia de peces en los ríos y lagunas que históricamente abastecían a las familias. Esta situación representa una amenaza para la seguridad alimentaria local y para la continuidad de las prácticas culturales vinculadas a la pesca y a la preparación de alimentos tradicionales.

En este contexto de transformación ambiental y territorial, el dyulula continúa ocupando un lugar central dentro de la cultura alimentaria yurakaré. Allí donde el acceso al pescado aún es posible, su preparación se mantiene fiel a las técnicas tradicionales. En aquellas comunidades donde la disponibilidad pesquera ha disminuido considerablemente, las familias han desarrollado procesos de adaptación alimentaria, incorporando nuevas fuentes de proteína, como el pollo, sin abandonar las formas de preparación que caracterizan este plato. Estas transformaciones evidencian la capacidad de las comunidades para responder a los cambios del entorno sin romper completamente con sus prácticas culinarias tradicionales.

Esta capacidad de adaptación demuestra que la cultura alimentaria no constituye un sistema estático, sino un proceso dinámico que se reconfigura continuamente en respuesta a los cambios ambientales, económicos y sociales. Sin embargo, más allá de las transformaciones en los ingredientes, el dyulula conserva su valor como una práctica cultural que articula conocimientos sobre el territorio, el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, las técnicas tradicionales de cocción y la transmisión intergeneracional de saberes. Su preparación y su consumo fortalecen los vínculos familiares y comunitarios, evocan la memoria colectiva y reafirman el sentido de pertenencia al pueblo yurakaré. En este sentido, el dyulula deja de ser solo alimento, y se constituye en un símbolo de identidad alimentaria, cuya permanencia refleja la capacidad de resiliencia cultural de las comunidades frente a las transformaciones ambientales y territoriales que experimentan en la actualidad.



"Calep, pelando la yuca para acompañar el dyulula". Comunidad La Misión, abril de 2026.

III. El dyulula y sus expresiones culturales en Puerto Victoria, Urupa y la Misión

“Antes, al llegar a la comunidad, el olor al chapapeado de pescado o al dyulula era inconfundible. Era el aroma que anunciaba que uno había llegado a un hogar yurakaré. En casi todos los fogones y sobre las chapapas había pescado o carne de monte cocinándose. Ese olor formaba parte de la vida cotidiana y de la identidad de la comunidad. Hoy, cuando uno llega, ese aroma casi no se siente. Los fogones de leña y las chapapas son cada vez menos frecuentes; muchos fogones han sido reemplazados por cocinas metálicas con garrafa, donde los alimentos tradicionales se vuelven escasos.” (Mayra Ponce, diario de campo, 26 de febrero de 2026)

El dyulula ocupa un lugar especial dentro de la alimentación tradicional yurakaré. Es una comida que representa una forma de cocinar ligada al río, al bosque y a la vida familiar. Su preparación reúne conocimientos transmitidos entre generaciones y refleja la estrecha relación que las comunidades mantienen con su territorio y su cultura.

La palabra dyulula proviene del idioma yurakaré y significa “envuelto”. Tradicionalmente, se prepara colocando pescado fresco sobre hojas de plátano, de guineo, o rakatayle. Algunas familias añaden cebolla, tomate o condimentos cuando los tienen disponibles; otras lo preparan únicamente con pescado, respetando la receta más sencilla. Luego, el envoltorio se coloca sobre una chapapa, donde el calor de las brasas cocina lentamente el alimento mientras las hojas conservan su humedad y le aportan un aroma característico.

El resultado es un pescado jugoso, impregnado del olor de las hojas y del humo de la leña. Es una forma de cocinar que ha acompañado durante generaciones las jornadas de pesca, la vida familiar y las reuniones comunitarias. El dyulula también era preparado como tapeque para llevar durante los viajes por el río, las actividades de caza o las largas jornadas en el chaco, gracias a que las hojas protegen el alimento y facilitaban su transporte.

Cuando se conversa con las personas mayores, el dyulula aparece una y otra vez entre los recuerdos de la infancia y de los tiempos en que el pescado abundaba en los ríos. Para muchas familias, preparar este plato significaba aprovechar la pesca del día y reunirse alrededor del fogón mientras las hojas comenzaban a desprender su aroma.

Sin embargo, la preparación del dyulula también ha cambiado junto con el territorio. En comunidades como La Misión y Puerto Victoria, donde la pesca aún forma parte de la vida cotidiana, las familias continúan preparándolo con pescado cuando la pesca lo permite. Aun así, los propios comunarios reconocen que cada vez es más difícil encontrar la cantidad de peces que existía años atrás.

“Uno demora más en pescar; a veces se pesca poco, o a veces no se pesca nada” (Calep Ballivián, comunicación personal, 26 de abril de 2026).

En otras comunidades, donde el acceso al pescado se ha reducido por la distancia a los ríos o por los cambios ambientales, las familias comenzaron a preparar dyulula con pollo. El ingrediente cambió, pero la técnica permaneció. Las hojas siguen envolviendo el alimento, las brasas continúan dando el mismo sabor y la preparación conserva el significado de compartir un plato que forma parte de la memoria colectiva.

Las propias comunidades recuerdan que uno de los primeros dyululas de pollo fue preparado en 2020, durante una actividad cultural en Puerto Victoria. Como el pescado no alcanzaba para todos los asistentes, las mujeres decidieron envolver pollo utilizando la misma técnica tradicional. Lo que nació como una solución frente a la escasez terminó convirtiéndose en una nueva forma de mantener viva una práctica ancestral.

Años después, durante un encuentro comunitario realizado en Urupa, esa misma experiencia dio origen al denominado “yuravivo”, un plato compuesto por dyulula de pollo acompañado de masaco de plátano, masaco de yuca, ensalada y ají. Esta preparación, representó la decisión

colectiva de demostrar que las tradiciones pueden adaptarse sin perder aquello que las hace propias.

La historia del dyulula muestra que la cultura alimentaria yurakaré no permanece inmóvil. Cambian los ingredientes, cambian las condiciones del territorio y cambian las formas de acceder a los alimentos, pero persisten los conocimientos, las técnicas y el deseo de seguir reuniéndose alrededor de un plato que continúa contando la historia de su pueblo.



"Cándido, preparando las hojas para compartir el dyulula". Comunidad Puerto Victoria, abril de 2020. Fotografía Mayra Ponce.

3.1. Entre memorias y saberes: el dyulula en la vida comunitaria de Puerto Victoria

Los relatos de las mujeres yurakarés de Puerto Victoria permiten comprender que la preparación del dyulula trasciende el acto de cocinar. En torno a este alimento se transmiten conocimientos, se fortalecen los vínculos familiares y se reafirma la identidad cultural. Cada paso de su preparación constituye una oportunidad para enseñar y aprender, de modo que niñas, niños y jóvenes incorporan, desde temprana edad, saberes que han sido conservados por generaciones.

Sentada junto al fogón de su cocina, mientras el calor de las brasas terminaba de asar unos plátanos maduros, Dalia Torrico evocó con nostalgia una de las comidas que más disfrutaba desde su infancia. Su relato permitió reconstruir cómo la pesca y la preparación del dyulula formaban parte de la vida cotidiana de las familias yurakarés y cómo cada integrante asumía un papel dentro de esta práctica.

“Mis hijos iban a pescar, ellos traían el pescado ya limpiecito del río y generalmente las mujeres siempre nos hemos dedicado a cocinar. Las niñas también ayudaban a recoger las hojas, a suavizarlas en el fogón y rayar el pescado o picar verduras si es que había en la casa. Cuando las niñas son pequeñas, por lo general, la mamá se encarga de envolver el dyulula. Hay que saber amarrar bien porque si no se destroza, se quema y no sale bien el pescado. Por eso las niñas recogen las hojas de plátano o del rakatayle. Sacan hilos del chocolate o del plátano para amarrar las hojas. Se hacía uno o dos dyululas; ahí entran dos a tres pescados y eso alcanza para toda la familia.” (Comunicación personal, Puerto Victoria, 16 de septiembre de 2015).

Este testimonio pone de manifiesto que la preparación del dyulula involucra una compleja cadena de conocimientos transmitidos de generación en generación. La elección de las hojas adecuadas, su ablandamiento sobre el calor del fogón, la forma correcta de envolver el pescado, el uso de fibras naturales para amarrarlo y el control de la cocción constituyen saberes especializados que tradicionalmente eran enseñados por las madres y las abuelas a las niñas desde edades tempranas.

Aprender a preparar un buen dyulula no significaba únicamente adquirir una técnica culinaria, sino también incorporarse a una forma particular de comprender el cuidado de la familia, el aprovechamiento de los recursos del entorno y la continuidad de la cultura yurakaré.

El relato de Dalia también permite comprender cómo se organizaba el consumo de los alimentos dentro del hogar y los valores que acompañaban este momento cotidiano.

“El dyulula es una comida que se prepara generalmente para el almuerzo y se acompaña con yuca o con plátano. Lo tradicional antes era sacar el dyulula de la chapapa y ponerlo a la mesa. De ahí la mamá repartía a los hijos en partes iguales. Antes se comía sobre hojas de plátano o de rakatayle; ahora ya comemos en platos. Por lo general, el padre es el que más come y la madre es la que come un poco menos porque prefiere dar un poco más a los hijos. Si sobra yuca o arroz, eso queda como comida para los animales; se les da a las gallinas o a los perritos que hay en la casa.” (Dalia Torrico, comunicación personal, Puerto Victoria, 16 de septiembre de 2015).

Este testimonio revela principios de reciprocidad, solidaridad y cuidado que históricamente han caracterizado a los sistemas alimentarios indígenas amazónicos. La distribución equitativa del pescado entre los hijos, la decisión de las madres de priorizar la alimentación de los niños y el aprovechamiento de los alimentos sobrantes evidencian una lógica doméstica en la que compartir y evitar el desperdicio forman parte de la vida cotidiana.

Al mismo tiempo, estas prácticas reflejan el papel fundamental de las mujeres como guardianas de los conocimientos culinarios y como principales transmisoras de saberes que fortalecen la identidad cultural del pueblo yurakaré. En cada dyulula preparado se conserva una receta tradicional y en la memoria colectiva que continúa pasando de una generación a otra.

3.1.1. Una jornada comunitaria alrededor del dyulula

En junio de 2020 tuve la oportunidad de participar en una jornada comunitaria de preparación del dyulula en la comunidad de Puerto Victoria. La actividad se realizó en el marco de la grabación de un videoclip sobre prevención de la violencia en la cultura yurakaré y permitió observar, desde muy cerca, la elaboración de alimentos tradicionales y las formas de organización comunitaria; la cooperación entre familias y los conocimientos que acompañan cada etapa de su preparación.

Desde muy temprano, la comunidad comenzó a organizarse para preparar el almuerzo colectivo. Sin necesidad de mayores indicaciones, cada grupo asumió una responsabilidad específica. Algunos hombres salieron a pescar antes del amanecer; otros recolectaron leña, construyeron la chapapa y prepararon el fuego. Paralelamente, las mujeres coordinaron la preparación de los alimentos, mientras otras personas se encargaban de realizar las compras necesarias para complementar los ingredientes.

Al regresar de la pesca, los comunarios contaron que habían permanecido toda la madrugada en el río Chapare. Sin embargo, únicamente lograron capturar seis sábalos, una cantidad insuficiente para alimentar a todos los asistentes. Ante esta situación, fue necesario adquirir aproximadamente veinte pescados adicionales y algunas verduras en el municipio de Chimoré.

Este episodio refleja una realidad que los propios comunarios mencionan con frecuencia: cada vez resulta más difícil obtener suficiente pescado mediante la pesca tradicional. La disminución de peces en el río que atraviesa su territorio forma parte de las preocupaciones expresadas por las familias y constituye una de las transformaciones que actualmente afectan sus prácticas alimentarias.

La preparación de los alimentos tuvo lugar en la vivienda de doña Vicenta y don Rolando, una pareja de adultos mayores que aún conserva una cocina tradicional. Bajo el techo de palma permanecía encendido el fogón y, alrededor de la vivienda, un amplio patio sombreado por árboles ofrecía un espacio fresco para trabajar pese al intenso calor de la jornada. Poco a poco, este lugar se convirtió en el centro de reunión de mujeres, hombres, niños y visitantes.



Florencia y Maribel limpiando los pescados. Comunidad Puerto Victoria, septiembre de 2020

Mientras las mujeres limpiaban el pescado, cortaban la carne, picaban cebolla, tomate y ajo, y organizaban los ingredientes para el dyulula, los hombres terminaban de construir una chapapa de gran tamaño con palos recolectados el día anterior. Una vez lista, encendieron el fuego y comenzaron el chapapeado de los pescados destinados al almuerzo.



Preparado de las brasas a cargo de los varones. Comunidad Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

El chapapeado consiste en cocinar el pescado entero, previamente eviscerado, directamente sobre la chapapa. Antes de colocarlo al fuego, únicamente se sala por dentro y por fuera. El calor constante de las brasas va cocinando lentamente la carne hasta dejarla firme, jugosa y con una tonalidad dorada característica.



Chapapeado de pescado sábalo, el doradito perfecto. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

Mientras el chapapeado continúa su cocción, las mujeres preparan el aderezo del dyulula. En un recipiente mezclan la cebolla, el tomate y el ajo finamente picados con la sal; luego distribuyen esta mezcla sobre el pescado, dejando que los sabores comiencen a integrarse antes de envolverlo.



Sábalo sazonado con sal, acompañado de verduras y listo para ser envuelto en hojas de rakatayle para el dyulula. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

Una vez preparado, envolvían cada porción en hojas de rakatayle, asegurándose de amarrarlas firmemente con las fibras de plátano para evitar que se abrieran durante la cocción. Los envueltos eran colocados sobre las brasas, donde permanecieron alrededor de dos horas hasta que el aroma anunciaba que los dyululas estaban listos.



Chapapeando y dyululando el pescado. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

A medida que avanzaba la mañana y comenzaban a llegar invitados de otras comunidades, las cocineras advirtieron que la cantidad de pescado seguía siendo insuficiente para atender a todos los asistentes. Como una estrategia de adaptación, solicitaron la compra de pollo de un comerciante ambulante que pasaba por la comunidad, incorporando también dyululas preparados con esta carne. Esta decisión permitió alimentar a todos los presentes y, al mismo tiempo, mostró la capacidad de las familias para adaptar sus preparaciones tradicionales sin perder la esencia de la receta.



Dyulula de pollo, sabroso, jugoso, en su punto. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

La preparación de la bebida tradicional también formó parte de la jornada. Un grupo de familias elaboraron el día anterior yarru o chicha de yuca, bebida que fue distribuida continuamente entre los asistentes. Su circulación acompañó el trabajo colectivo y representó una expresión permanente de hospitalidad, reciprocidad y convivencia comunitaria.



Yarru: El acompañamiento tradicional de las comidas y de las reuniones comunitarias. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

Al momento de servir el almuerzo, mujeres y hombres improvisaron espacios para compartir los alimentos. Sobre el suelo extendieron grandes hojas de plátano que funcionaron como manteles comunitarios.

Bajo la sombra de los árboles, los participantes se organizaron en pequeños grupos de siete u ocho personas, mientras las mujeres servían el dyulula y el pescado chapapeado, acompañados de yuca cocida, yuca asada y ají trompillo.



El toque de las abuelas: entre el humo de las brasas y los saberes heredados, el dyulula de pollo y el chapapeado se sirven junto a yuca asada y hervida. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

La chicha de yuca fue servida en tutumas que circulaban de mano en mano entre los integrantes de cada grupo, fortaleciendo las relaciones de confianza, reciprocidad y cohesión social. Los niños también organizaron sus propios espacios para compartir el almuerzo, reproduciendo las mismas formas de convivencia observadas entre los adultos y participando activamente de la dinámica comunitaria.



Chicha de yuca. La bebida tradicional del pueblo yurakaré. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

Al finalizar la comida, no quedó ningún alimento. Las hojas de plátano utilizadas como platos fueron depositadas en un sector próximo a la vivienda para que se descompusieran de manera natural, evidenciando una forma tradicional de aprovechar materiales orgánicos y generar una cantidad mínima de residuos, en armonía con el entorno.

Los huesos de los pescados fueron reunidos cuidadosamente en una bandeja de tal manera que los perros ni los pollos los alcancen. Posteriormente, las mujeres que estaban a cargo de la cocina los colocaron sobre las brasas hasta su desintegración, evitando que los animales los ingirieran y pudieran lastimarse. Este pequeño gesto cotidiano refleja el cuidado que las familias mantienen tanto hacia los animales como hacia el espacio que comparten.

Cuando el lugar quedó despejado y el almuerzo había terminado, los participantes formaron un gran círculo para compartir la chicha de yuca.

Las tutumas comenzaron a pasar de mano en mano mientras las conversaciones fluían espontáneamente entre risas, bromas y recuerdos de tiempos pasados. Poco a poco, el encuentro dejó de girar alrededor de la comida para convertirse en un espacio de convivencia donde las memorias, las experiencias y los conocimientos comenzaron a circular con la misma naturalidad que la bebida.



Alegría, encuentro y celebración comunitaria luego de un almuerzo tradicional. Puerto Victoria, septiembre de 2020. Fotografía: Mayra Ponce.

En ese intercambio, el idioma yurakaré adquirió una presencia predominante. Las conversaciones transcurrían de manera espontánea en la lengua propia de la comunidad, reafirmando su vigencia como vehículo de comunicación, identidad y pertenencia. Los mayores compartían relatos sobre antiguas formas de vida, las jornadas de pesca de otros tiempos, las prácticas comunitarias y las enseñanzas heredadas de sus antepasados, mientras los más jóvenes escuchaban, preguntaban y participaban de las conversaciones. La alegría compartida, expresada en las risas, el humor y la participación colectiva, convirtió ese momento en una celebración de la vida comunitaria, donde el alimento, la lengua, la memoria y la reciprocidad volvieron a encontrarse alrededor del dyulula.

3.1.2. Ficha etnográfica del dyulula en Puerto Victoria

A partir de la observación participante realizada en la comunidad de Puerto Victoria, se presenta la siguiente ficha etnográfica que describe los ingredientes utilizados en la preparación del dyulula, las variaciones de sus ingredientes tradicionales, las técnicas culinarias empleadas, así como las formas de servir, compartir y consumir este alimento.

Asimismo, recoge las prácticas mediante las cuales se transmiten los conocimientos y valores asociados a la cultura yurakaré en esta comunidad que está ubicada a orillas del río Chapare, rodeada por el bosque tropical.

a) Ingredientes

- Pescados (sábalo)
- Hojas de rakatayle
- Sal
- Cebollas con tallo
- Tomates
- Ajos
- Yucas

b) Variación contemporánea

- Carne de pollo de granja

c) Técnicas culinarias

- Limpieza y eviscerado del pescado
- Picado de verduras (tomate- Cebolla- ajo)
- Sazonado del pescado con sal
- Ablandamiento de las hojas de rakatayle mediante exposición al calor de las brasas.
- Envoltorio del pescado en hojas de rakatayle.
- Amarre con hilos de corteza de plátano.
- Cocción lenta en brasa sobre la chapapa.
- Conservación del calor dentro del envoltorio vegetal.
- Servicio directo sobre hojas naturales.
- Preparado de llajua (ají trompillo con tomate)

d) Utensilios tradicionales

- Chapapa (parrilla elaborada con palos).
- Gavetas (recipiente de madera)
- Fogata- brasas con leña del lugar.
- Hojas de rakatayle.
- Hilos vegetales de tallo de plátano
- Cuchillos
- Ollas metálicas para la cocción de la yuca
- Tutumas para servir la chicha
- Chumos o asientos de madera
- Hojas de plátano para limpiar los pescados

Tabla N° 1
División tradicional del trabajo para la preparación del dyulula

Actividad	Participantes
Pesca	Hombres (adultos y jóvenes)
Recolección de leña	Hombres y mujeres
Construcción de chapapa	Hombres
Limpieza del pescado	Mujeres
Preparación de ingredientes	Mujeres
Recolección de hojas	Mujeres, hombres, niñas y niños
Elaboración del dyulula	Mujeres (mamás)
Preparación de chicha	Mujeres con ayuda de la familia
Distribución de alimentos	Mujeres - hombres
Servicio de chicha	Participación comunitaria (hombres y mujeres)

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante Puerto Victoria

e) Emplatado y acompañamientos

- Servicio sobre hojas de plátano y rakatayle.
- Consumo colectivo en el suelo, improvisado.

f) Acompañamientos

- Yuca hervida.
- Yuca asada
- Chicha de yuca (yarru).

Puerto Victoria deja ver que la alimentación es también una forma de preservar la memoria colectiva. Es un espacio que posibilita reforzar las relaciones de parentesco, reciprocidad y aprendizaje. Aun cuando la escasez de pescado ha motivado la incorporación ocasional de carne de pollo, la práctica culinaria mantiene su sentido cultural. La presencia activa de las abuelas y los abuelos, la participación de las familias y el trabajo compartido durante las reuniones comunitarias hacen de este territorio uno de los espacios donde la identidad yurakaré continúa expresándose y transmitiéndose a las nuevas generaciones a través de la cocina.



Dyulula de pollo

3.2. Del dyulula al yuravivo: Urupa, una comunidad que adapta su alimentación sin perder su identidad

“Llegar a Urupa es llegar donde el majo todavía tiene nombre propio. Urupa, como lo llaman en lengua yurakaré. Es una comunidad joven, de puertas abiertas, donde las familias comparten el trabajo cotidiano, las plantas medicinales siguen siendo parte de la vida diaria y los sabios continúan transmitiendo sus conocimientos a las nuevas generaciones. Como el árbol que le da nombre, esta comunidad mantiene vivas sus raíces”
(Diario de campo Mayra Ponce 26.10.2023)

Cuando los comunarios hablan del pescado, casi siempre recuerdan el río Ichilo. Allí aprendieron a pescar sus padres y sus abuelos. Es el lugar donde encontraban distintas especies de peces y también huevos de peta. Sin embargo, hace varios años las inundaciones obligaron a muchas familias a trasladarse y la comunidad quedó lejos del río. Desde entonces, conseguir pescado dejó de ser parte de la vida cotidiana.

A diferencia de otras comunidades yurakarés, Urupa no cuenta con ríos ni lagunas cercanas que permitan pescar con facilidad. Algunas familias todavía viajan hasta el Ichilo cuando las condiciones lo permiten, pero cada vez resulta más difícil. El aumento del precio de los combustibles, las largas distancias y la disminución de peces hacen que estos viajes sean menos frecuentes. Los comunarios también comentan que actualmente existe una mayor presión sobre el río debido al ingreso de pescadores que comercializan grandes cantidades de pescado sin control. Permanecen semanas, e incluso meses, pescando y almacenando su captura en grandes conservadoras con hielo.

Al vivir lejos del río, en Urupa ya casi no se preparan comidas con pescado. Sin embargo, la comunidad no dejó atrás las recetas heredadas de sus abuelos. Por el contrario, buscó nuevas formas de mantener viva esta tradición. Así nació el yuravivo, una adaptación del dyulula de pescado preparada con pollo. El ingrediente cambió, pero la manera de cocinar, reunirse y compartir continúa siendo la misma.

Urupa se encuentra cerca de la comunidad intercultural Estaño y junto a una vía por donde circulan comerciantes, productores bananeros y personas de diferentes lugares. Esta cercanía ha facilitado el acceso a verduras, carne de pollo y otros productos que hoy forman parte de la alimentación cotidiana. Muchas familias compran allí los ingredientes que necesitan para preparar sus comidas.

La caza también ha disminuido considerablemente. Daniel Morales cuenta que los animales silvestres son cada vez más escasos debido a la cercanía con otros poblados y a la presión que existe sobre el bosque, donde antes abundaban distintas especies.

El pollo de granja utilizado para preparar el yuravivo fue comprado en Chimoré, al igual que las verduras.

La preparación comenzó un día antes, cuando don Tedi trozó los pollos y, junto con doña Leila, sazonó cada presa con cebolla, ajo, pimentón, sal y vinagre de chocolate. Después dejaron reposar la carne durante toda la noche para que absorbiera los sabores y quedara más jugosa al cocinarse.



El pollo permanece en maceración durante toda la noche para absorber los sabores de los condimentos antes de ser envuelto en hojas de guineo y cocinado sobre las brasas. Comunidad Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

A la mañana siguiente la comunidad empezó a reunirse desde muy temprano. Las niñas y los niños recolectaron hojas de plátano; los hombres buscaron leña y encendieron el fuego para que las brasas cocinaran los dyululas; las mujeres organizaron los ingredientes y coordinaron las diferentes tareas. La lluvia de la noche anterior había humedecido la leña, por lo que fue necesario comprar un costal de carbón para mantener las brasas. En lugar de construir una chapapa tradicional, utilizaron una parrilla metálica grande que la comunidad conserva para las comidas colectivas.



Las hojas de plátano se pasan cuidadosamente sobre el calor para volverlas más flexibles y evitar que se rompan durante el armado del yuravivo. Comunidad Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

Mientras unas personas cuidaban el fuego, otras se encargaban de soasar las hojas de plátano. Las fueron pasando una por una sobre la llama de una cocina para volverlas más flexibles y evitar que se rompieran al envolver el pollo. Otro grupo alistó los huatos para los amarres, mientras otras personas acomodaban aproximadamente cuatro hojas para cada dyulula.

Como algunos dyululas eran muy grandes, alguien propuso utilizar alambre para reforzar los amarres. Nadie lo vio como una ruptura de la tradición, sino como una solución práctica, ya que no había suficientes plantas de plátano ni de chocolate cerca de la comunidad para obtener más huatos.

Cada dyulula pesó aproximadamente seis kilogramos y contenía entre dos y tres pollos trozados. En total se utilizaron veinte pollos para preparar siete dyululas, suficientes para alimentar a unas cincuenta personas. La cocción duró cerca de tres horas, mientras las brasas mantenían un calor constante que, poco a poco, impregnaba el alimento con el aroma de las hojas de plátano.



El yuravivo reúne los sabores del territorio: el humo de la leña, las hojas de plátano y el trabajo colectivo. Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

Mientras el yuravivo se cocinaba, el trabajo continuó. Mujeres y hombres preparaban masaco de plátano verde y masaco de yuca. Para que todos recibieran la misma cantidad, las porciones fueron moldeadas cuidadosamente en pequeñas bolas de tamaño similar.



El masaco de plátano verde se prepara en un tacú de madera, utilizando la producción en la comunidad. Esta práctica continúa formando parte de la alimentación cotidiana yurakaré. Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

Otro grupo elaboró una ensalada de achojcha, apio, pimentón, cebolla y tomate. Algunos comunarios también llevaron ají gusanito y ají trompillo para acompañar la comida con el picante que caracteriza su forma de comer.



La ensalada que acompaña al yuravivo incorpora verduras adquiridas fuera de la comunidad, reflejando la integración de nuevos alimentos a la dieta tradicional yurakaré. Comunidad Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

La organización comunitaria no terminó en la cocina. Varias familias trasladaron mesas y sillas desde las aulas de la unidad educativa, mientras algunas mujeres extendían manteles bordados para recibir a los invitados. Cuando advirtieron que los platos no alcanzarían para todos, las hojas de plátano volvieron a ocupar el lugar que habían tenido desde tiempos antiguos: servir de plato para compartir los alimentos.

Al mismo tiempo, madres y padres prepararon un helado artesanal de majo para el postre. Mezclaron leche de majo con azúcar en ollas rodeadas de hielo y sal, removiendo constantemente la mezcla hasta obtener una textura cremosa. Así, el fruto que dio nombre a la comunidad también estuvo presente en la mesa compartida.



El majo, fruto que da nombre a la comunidad Urupa, es transformado en un helado artesanal que acompaña las comidas comunitarias y forma parte de la identidad alimentaria local. Comunidad Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

Desde la preparación de los ingredientes hasta el momento de servir la comida transcurrieron aproximadamente cuatro horas de trabajo colectivo. Sin embargo, lo que destacó fue la forma en que cada persona encontró un espacio para participar.

Mientras unos envolvían las hojas, otros cuidaban el fuego, preparaban los acompañamientos, organizaban las mesas o conversaban alrededor de las brasas.



Porción de yuravivo (dyulula de pollo) servida con masaco de yuca, masaco de plátano y ensalada, acompañamientos que forman parte de la comida comunitaria. Comunidad Urupa, agosto de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

En Urupa, el yuravivo no reemplaza al dyulula. Más bien demuestra que las tradiciones también saben adaptarse. El pescado sigue siendo el ingrediente que todos quisieran tener, pero cuando ya no está disponible, la comunidad encuentra otras formas de mantener viva una práctica que forma parte de su identidad. Lo importante no es solamente lo que se cocina, sino la manera en que se cocina: las manos que envuelven las hojas de plátano, las conversaciones alrededor del fuego, los mayores que enseñan con el ejemplo y los niños - jóvenes que aprenden mirando y participando. Allí, entre el humo, las brasas y el aroma de las hojas calientes, el dyulula sigue vivo, aunque haya cambiado de ingrediente

3.2.1. Ficha etnográfica del yuravivo (dyulula de pollo)

La preparación del yuravivo reúne conocimientos heredados, trabajo colectivo y nuevas formas de adaptación alimentaria. La siguiente ficha resume los principales elementos observados durante su elaboración en la comunidad Urupa.

Están los ingredientes que provienen del territorio, aquellos que vienen del mercado, los acompañamientos, las técnicas de preparación y cocción, así como la participación de mujeres, hombres, jóvenes y niños en cada etapa del proceso. Esta ficha refleja una práctica culinaria que continúa fortaleciendo la identidad alimentaria del pueblo yurakaré.

a) Proteína principal

- 20 pollos de granja trozados.

b) Condimentos

- Cebolla.
- Ajo.
- Pimentón.

- Sal.
- Vinagre de chocolate.

c) Envoltura

- Hojas de plátano.

d) Acompañamientos

- Masaco de plátano verde.
- Masaco de yuca.
- Ensalada de achojcha, apio, cebolla y tomate.
- Ají gusanito.
- Ají trompillo.
- Helado de majo.

e) Técnicas culinarias

- Maceración prolongada de la carne
- Suavizado de hojas mediante calor
- Envoltorio en hojas de plátano
- Amarre con huatos vegetales y alambre
- Cocción lenta sobre brasas
- Elaboración artesanal de masacos
- Preparación comunitaria de helado de majo

f) Utensilios utilizados

- Parrilla metálica comunitaria
- Fogón
- Carbón vegetal
- Leña
- Ollas de aluminio
- Cuchillos
- Mesas
- Sillas
- Hojas de plátano para servir
- Recipientes para helado artesanal

Tabla N° 2
División del trabajo

Actividad	Participantes
Trozado y sazonado del pollo	varones y mujeres
Recolección de hojas	Niños, niñas, madres y padres
Recolección de leña	Varones
Preparación de brasas	Varones
Suavizado de hojas	Hombres y mujeres
Elaboración de huatos	Hombres y mujeres
Preparación de masacos	Hombres y mujeres
Elaboración de ensalada	Mujeres
Control de cocción	Varones
Preparación de helado de majo	Madres, padres, adolescentes, niños
Servicio de alimentos	Comunidad

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante en Urupa.

g) Presentación

- Hojas de plátano como plato tradicional.

h) Acompañamiento principal

- Masaco de plátano verde.
- Masaco de yuca.
- Ensalada fresca.

i) Complementos

- Ají gusanito.
- Ají trompillo.

j) Postre

- Helado artesanal de majo (fruta que produce en la comunidad)

Urupa está ubicada junto a una de las principales rutas de la región, por donde circulan comerciantes, productores bananeros, familias yurakarés y personas de otras culturas. A pesar de esa cercanía permanente con nuevas costumbres y formas de vida, la comunidad continúa conservando buena parte de su identidad cultural y alimentaria.

Aunque hoy vive más lejos del río y del bosque que alimentaron a sus abuelos, sigue reuniéndose para cocinar como ellos lo hacían. El yuravivo demuestra que una tradición no desaparece cuando cambia un ingrediente. Mientras existan familias que se reúnan alrededor del fuego, mayores dispuestos a enseñar y niños con ganas de aprender, el dyulula seguirá formando parte de la memoria y de la vida del pueblo yurakaré.



Exquisito y jugoso dyulula envuelto en hojas de plátano en la comunidad Urupa, municipio Chimoré

3.3. La Misión: Entre los frutos del territorio y los alimentos del mercado

“En La Misión el dyulula no comienza cuando se enciende el fuego. Comienza mucho antes, cuando las familias salen a recorrer sus patios y el monte para buscar hojas, cortar huatos, arrancar yuca y recoger los frutos que todavía ofrece el territorio. Allí, el bosque también participa en la cocina” (diario de campo Mayra Ponce 10.05.2025)

La comunidad La Misión conserva una de las formas más completas de preparación del dyulula. Aunque el pescado es cada vez más escaso y muchas familias han incorporado alimentos comprados fuera de la comunidad, la manera de cocinar continúa reuniendo conocimientos, técnicas y formas de organización que han sido transmitidas de generación en generación. En esta ocasión, la preparación se realizó con pollo, una adaptación que permite mantener viva una práctica culinaria ligada a la identidad del pueblo yurakaré.

A diferencia de las experiencias documentadas en Puerto Victoria y Urupa, en La Misión el equipo de investigación tuvo la oportunidad de participar en todo el proceso de elaboración del dyulula. Patricia, Jeremías y Mayra acompañaron a las familias desde las primeras horas de la mañana, no solamente como observadores, sino también caminando junto a ellas, recolectando algunos ingredientes y colaborando en las tareas que iban surgiendo durante la jornada.

3.3.1. Participantes de la jornada

Para conocer las distintas formas de preparar este alimento participaron don Facundo, doña Lourdes, Rebeca, doña Julia, don Jerónimo, Calep, Liliana, Pablo y varios niños, niñas y familiares de la comunidad. Cada uno aportó sus conocimientos y experiencias, mostrando que no existe una única manera de elaborar el dyulula. Algunas técnicas cambian entre familias, mientras que otras permanecen casi inalterables.

A diferencia de las experiencias documentadas en Puerto Victoria y Urupa, en La Misión el equipo de investigación acompañó todas las etapas de la preparación, recolección de ingredientes, la preparación del fuego y otras actividades comunitarias. Esta observación participante permitió comprender que el dyulula comienza mucho antes de llegar al fogón: inicia cuando las familias recorren el territorio en busca de los recursos necesarios para cocinar.



Equipo de Fundación Samma, colaborando en la recolección de insumos para el dyulula y degustando el chocolate criollo que hay en la comunidad. La Misión, abril de 2026.

3.3.2. Insumos del territorio

- Recolección de hojas para envolver el dyulula

La primera parada fue la casa de Rebeca. Aunque se encuentra cerca de la carretera principal, su patio conserva la apariencia de un pequeño bosque. Allí crecían varias plantas de guineo.

Con el machete en la mano, comenzó a cortar cuidadosamente alrededor de veinte hojas mientras explicaba cuáles eran las más apropiadas para envolver los dyululas.

“Esta hoja de guineo es mucho mejor que la hoja de plátano de freír porque no se rompe fácilmente”. (Rebeca Ballivián 25.04.2026)



Hojas de guineo utilizadas para envolver los dyululas. Ante la ausencia de rakatayle, esta especie constituye la principal alternativa para la preparación tradicional. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Mayra Ponce.

Don Facundo recordó que antiguamente preferían utilizar hojas de rakatayle, una planta que suele crecer en los barbechos y que resiste mejor el calor durante la cocción. Sin embargo, durante nuestro recorrido no encontramos esta especie, por lo que las hojas de guineo se convirtieron en la mejor alternativa.

- Recolección de huatos

Junto a la vivienda crecían varias plantas de chocolate. Sus retoños fueron cortados cuidadosamente porque de ellos se obtienen los huatos, las fibras naturales utilizadas para amarrar los dyululas. Mientras caminábamos entre la vegetación, Rebeca explicaba cuáles podían cortarse y cuáles debían permanecer creciendo para asegurar nuevas cosechas.

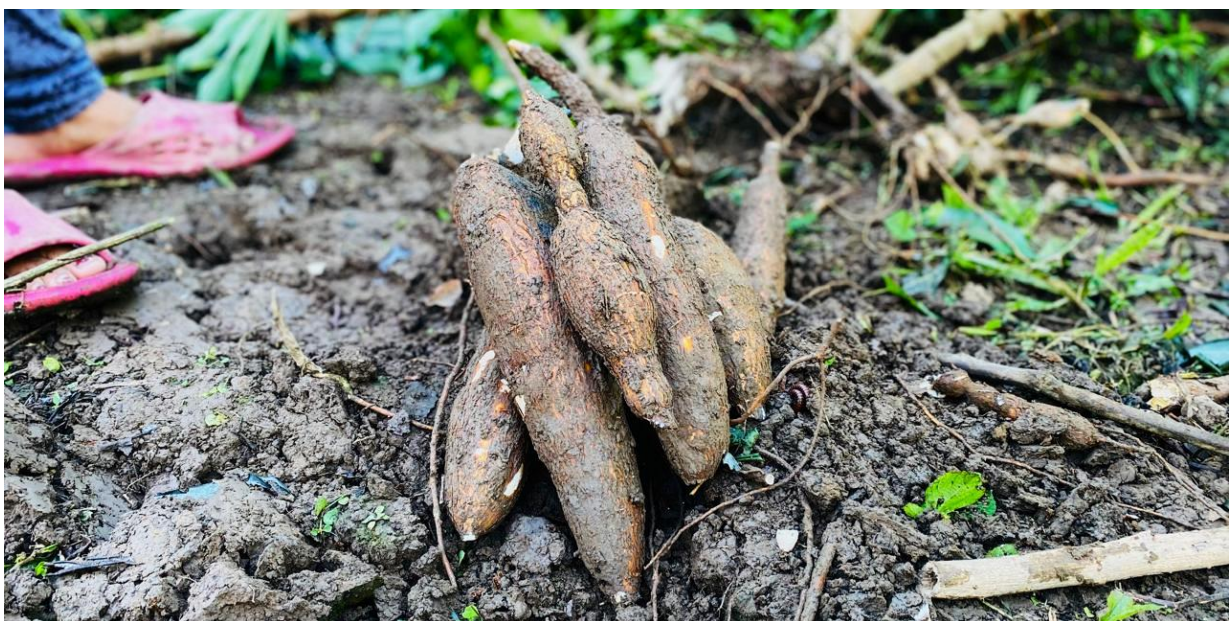


Retoños de chocolate recolectados en el patio de la vivienda de Rebeca, utilizados para elaborar los huatos con los que se amarran los dyululas. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Mayra Ponce.

Más tarde, Calep y Liliana retiraron cuidadosamente la corteza de cada retoño hasta obtener largas fibras resistentes. Los huatos serían utilizados horas después para sujetar los dyululas antes de colocarlos sobre las brasas.

■ Cosecha de yuca

Desde la casa de Rebeca caminamos hasta la vivienda de su hija, ubicada camino al río. En el patio crecían varias plantas de yuca blanca. Con ayuda de un machete arrancamos una de ellas, que más tarde sería cocinada para acompañar el dyulula.



Plantas de yuca cultivadas en la comunidad, uno de los alimentos que logró recuperarse después de las inundaciones y que continúa siendo un acompañamiento tradicional del dyulula. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Mayra Ponce.

Mientras observábamos la cosecha, Rebeca explicó que la tierra también indica cuándo la yuca está lista:

“Cuando la tierra está partidita, se sabe que la yuca ya está buena para sacar.” (25.04.2026)

Recordó además que años atrás la mayoría de las familias cultivaba distintas variedades de yuca, aunque actualmente su producción ha disminuido debido a las inundaciones y a los cambios en las formas de producción.

- **Recolección de toronjas**

Abril había llenado los patios de árboles cargados de toronjas. Aprovechando la temporada y el intenso calor de la mañana, cosechamos varios frutos que más tarde servirían para preparar una bebida refrescante para todos los participantes de la jornada.



Recolección de toronjas rosadas y blancas destinadas a la preparación de una bebida refrescante que acompañó el almuerzo comunitario. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Jeremías Ballivián.

- **Organización de la chapapa**

Mientras una parte del grupo recorría la comunidad recolectando los ingredientes, otra comenzaba a preparar el lugar donde se cocinarían los dyululas. Don Facundo, Calep y don Jerónimo cortaban los troncos que servirían para construir la chapapa, una estructura tradicional sobre la que se cocina este alimento.

Cuando Calep acomodaba los palos, fue explicando cómo debía construirse:

“La chapapa es como una parrilla hecha de palos. Nosotros usamos guayabochi verde porque resiste bien el calor. Primero se colocan cuatro soportes con puntas en forma de “V” y sobre ellos se atraviesan otros palos. Después se acomodan unos siete palos más, que forman la superficie donde se cocinará el dyulula. Tiene que quedar firme para aguantar el peso de los paquetes y también resistir el calor del fuego sin quemarse.” (25.04.2026)



Chapapa construida con palos verdes de guayabochi, elegidos por su resistencia al calor y porque no se consumen fácilmente durante la cocción del dyulula. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Mayra Ponce.

Escuchando la explicación, la estructura iba tomando forma. Poco a poco los palos se convertían en la base donde horas más tarde descansarían los dyululas durante la cocción. La chapapa no era únicamente un soporte para cocinar; era una tecnología tradicional construida con materiales del territorio y con conocimientos transmitidos entre generaciones.

- Aprender a encender el fuego

Patricia, Jeremías y Mayra se ofrecieron para encender el fuego. Organizamos la leña, que había sido reunida el día anterior en una carretilla, luego, buscamos pequeñas ramas secas y comenzamos a soplar las primeras brasas. El resultado, sin embargo, no fue el esperado. La madera seguía húmeda y el fuego apenas conseguía mantenerse encendido.



Encender el fuego también es un conocimiento. Después de varios intentos del equipo de investigación, las mujeres de la comunidad reorganizaron la leña y lograron avivar las brasas, mostrando que el manejo del fuego forma parte de los saberes cotidianos asociados a la preparación del dyulula. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Patricia Umbarila.

Doña Lourdes y Rebeca observaron la escena con una sonrisa. Sin decir mucho, reorganizaron los troncos, dejaron pequeños espacios para que circulara el aire y acomodaron la leña según su tamaño. Bastaron unos pocos minutos para que las llamas crecieran con fuerza. Entre risas comentaron que era evidente que aquel fuego había sido hecho por personas que todavía estaban aprendiendo.

Aquella escena mostró que el conocimiento sobre el fuego también forma parte del patrimonio culinario yurakaré. Encender una fogata no consiste únicamente en prender la leña; implica reconocer la humedad de la madera, la dirección del aire, el tamaño de los troncos y cómo están acomodados. Ese aprendizaje, como tantos otros asociados al dyulula, continúa transmitiéndose de manera cotidiana entre quienes cocinan juntos.

3.3.3. Los alimentos que llegan de fuera del territorio

Durante el recorrido por la comunidad fue posible identificar los alimentos y materiales que todavía proporciona el territorio, la preparación del dyulula también permitió observar otro fenómeno: la creciente presencia de productos provenientes de los mercados externos.

La Misión fue una de las primeras comunidades yurakarés en conectarse con la carretera principal. Esa cercanía facilitó el intercambio comercial, pero también transformó la forma de abastecerse de alimentos. Actualmente, muchas familias obtienen ingresos mediante la venta de plátano de freír en los mercados de Cochabamba y Santa Cruz. Con ese dinero compran alimentos que años atrás producían en sus propios chacos.

Durante la jornada, varios comunarios comentaron que el arroz constituye uno de los ejemplos más evidentes de este cambio. Antes era un cultivo habitual en la comunidad; hoy, la mayoría de las familias lo adquiere a comerciantes que llegan en vehículos de transporte o lo compra cuando viaja a los municipios cercanos.

Rebeca lo resumió de manera sencilla:

“Antes sembrábamos arroz. Ahora casi todo se compra cuando llegan los comerciantes o cuando uno sale al pueblo.” (25.04. 2026).

Este proceso también se refleja en otros alimentos de consumo cotidiano. Las verduras, el aceite, los condimentos e incluso productos básicos para cocinar llegan desde fuera de la comunidad.

Durante la preparación del dyulula, el equipo de Fundación Samma llevó desde Cochabamba el pollo de granja, la cebolla, el ajo, el tomate, el repollo y otros ingredientes necesarios para garantizar la actividad comunitaria.

La elección del pollo respondió también a una decisión económica. En abril de 2026, el kilogramo de tambaquí producido en criaderos de Chimoré, Shinahota y Villa Tunari alcanzaba aproximadamente 42 bolivianos, mientras que el pollo se comercializaba entre 22 y 24 bolivianos por kilogramo. A ello se suma que la pesca en los ríos cercanos ya no garantiza obtener la cantidad suficiente de pescado para alimentar a un grupo numeroso de personas.



Canoas vacías, sin pescadores ni pescados...abril es un mes donde el pescado es escaso. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Mayra Ponce.

Sin embargo, los cambios no se limitan únicamente a los alimentos. Durante las conversaciones comunitarias también surgió una preocupación relacionada con las formas de cocinar. Varias familias comentaron que, desde la llegada de las garrafas de gas y las cocinas domésticas, muchas viviendas han dejado de utilizar los fogones tradicionales para la preparación cotidiana de los alimentos. Aunque el dyulula continúa cocinándose sobre brasas y en chapapa, otras preparaciones que antes requerían fuego de leña ahora se elaboran con gas.

La incorporación de productos y tecnologías provenientes del mercado no significa necesariamente el abandono de la cultura alimentaria yurakaré. Más bien, muestra cómo las familias negocian permanentemente entre las prácticas heredadas de sus mayores y las nuevas condiciones económicas, territoriales y ambientales que enfrentan en la actualidad. En la misma cocina conviven las hojas de guineo recolectadas en el territorio con el pollo comprado en la ciudad; los huatos elaborados con retoños de chocolate con los condimentos adquiridos en el mercado; la chapapa construida con madera del bosque con las cocinas a gas presentes en muchas viviendas.

Esta convivencia entre recursos del territorio y productos externos revela que el sistema alimentario yurakaré no permanece inmóvil. Cambia, incorpora nuevos elementos y responde a las transformaciones del contexto, pero continúa encontrando formas de mantener vivos los conocimientos, las técnicas y los valores que dan sentido a preparaciones como el dyulula.

En La Misión, la continuidad del dyulula no depende únicamente de la permanencia del pescado como ingrediente principal, sino de la capacidad de la comunidad para conservar los conocimientos, las formas de organización y los significados que acompañan su preparación. En ese sentido, el dyulula de pollo constituye una expresión de resiliencia alimentaria y cultural: una tradición que cambia para seguir existiendo.



Yucas que sobrevivieron a la inundación: Del territorio a la olla. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Patricia Umbarila y Jeremías Ballivián.

3.3.4. Etapas de elaboración del dyulula

La elaboración del dyulula permitió observar una distribución complementaria de tareas entre mujeres y hombres. Aunque todas las personas participaron en distintos momentos de la preparación, fueron las mujeres quienes dirigieron la mayor parte del proceso culinario. Ellas orientaban las decisiones sobre el corte de los ingredientes, el sazonado, el armado de los paquetes y verificaban constantemente que cada etapa se realizara de acuerdo con los conocimientos heredados por sus mayores.

▪ Trozado y condimentado del pollo

La preparación comenzó con el lavado, trozado y condimentado del pollo. A diferencia del corte comercial, en La Misión las presas fueron divididas en porciones más pequeñas. Doña Lourdes explicó que este tamaño permite que la carne se cocine de manera uniforme y conserve mejor sus jugos durante la cocción.



"Mejor que el pollo esté bien picadito para que se cocine bien y tenga hartó sabor en el dyulula" (Lourdes Roca 25.04.2026) Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Mayra Ponce.

▪ **Picado de las verduras**

Mientras unas personas salaban la carne, otras se dedicaban a picar la cebolla, el tomate, el repollo, el pimentón y el ajo. Cada participante tenía su propia técnica, aunque todas coincidían en un aspecto: el corte debía ser muy fino.



Julia y Lourdes dando sabor y color a un exquisito dyulula. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Patricia Umbarila.

Durante la actividad intenté colaborar cortando las cebollas en trozos grandes. Inmediatamente las mujeres me corrigieron con amabilidad y explicaron que debían quedar mucho más pequeñas para que se integraran mejor con el pollo durante la cocción. A partir de esa indicación repetí el corte siguiendo la forma en que ellas lo realizaban. Este pequeño episodio evidenció que el conocimiento culinario también se transmite mediante la práctica cotidiana y la observación.

Abril coincidía con la temporada del cacao. Algunas familias habían preparado vinagre con este fruto, un producto elaborado artesanalmente que forma parte de los saberes alimentarios locales. Aprovechando su disponibilidad, las familias decidieron incorporarlo en uno de los dyululas para experimentar el sabor que aportaba a la preparación.

Durante la jornada también se compartió este vinagre diluido en agua con uno de los participantes, quien manifestó sentirse descompensado debido al aumento de azúcar en la sangre. Horas después comentó que se sentía mejor y atribuyó esa mejoría al consumo del vinagre de cacao. Aunque esta observación corresponde a una experiencia personal y no constituye evidencia clínica, refleja el reconocimiento comunitario de las propiedades atribuidas a este producto tradicional.

Soasado de las hojas



Facundo Chavez, en el soasado de las hojas de guineo. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Patricia Umbarila.

Mientras las mujeres preparaban los ingredientes, los hombres colocaban las hojas de guineo sobre las brasas durante unos segundos. Este procedimiento, conocido por los comunarios como “soasar” las hojas, permite que pierdan rigidez, se vuelvan más flexibles y puedan doblarse sin romperse durante el armado del dyulula.

Armado del dyulula

El armado fue dirigido por doña Lourdes, Rebeca y doña Julia. Sobre cuatro hojas de guineo extendidas cuidadosamente se colocaba el pollo trozado y salado, seguido de las verduras picadas y una última revisión de la cantidad de sal. Posteriormente los ingredientes se mezclaban ligeramente antes de cerrar el paquete siguiendo la dirección natural de las nervaduras de la hoja.



Manos que transmiten sabiduría, sabor y cultura en el territorio. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Patricia Umbarila.

Una vez dobladas las hojas, comenzaba el amarre utilizando los huatos elaborados con fibras de retoños de chocolate. Las mujeres envolvían el paquete con firmeza para evitar que se abriera durante la cocción.



El arte de armar y amarrar las hojas a cargo de Lourdes Roca. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Patricia Umbarila y Mayra Ponce.

Mientras observaba este proceso, se me vino a la cabeza que envolver un dyulula requiere la misma firmeza y delicadeza con la que antiguamente se envolvía a un bebé con un chumpi o una bayeta: debía quedar bien asegurado, pero, sin romper las hojas que protegían el alimento.

Cocción del dyulula

Una vez terminados, los dyululas fueron colocados cuidadosamente sobre la chapapa. Comenzaba entonces una de las etapas que requiere mayor atención.



Dyululas cocinándose a temperatura media sobre la chapapa de palos verdes “siempre verdes para que no se quemen”. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Patricia Umbarila y Jeremías Ballivián.

Rebeca explicó que los dyululas deben girarse aproximadamente cada veinte minutos para que el calor llegue de manera uniforme a todos los lados y la cocción sea homogénea.



Etapa final de la cocción, cuidando de todos los lados de las hojas estén asadas de manera uniforme. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Patricia Umbarila y Mayra Ponce.

Mientras tanto, los hombres permanecían atentos al comportamiento del fuego. Agregaban leña cuando era necesario, distribuían las brasas y regulaban la distancia entre el fuego y los dyululas para evitar que algunas partes recibieran más calor que otras.

En determinado momento observaron que los dyululas estaban demasiado alejados de las brasas. Sin detener la cocción, modificaron parcialmente la estructura de la chapapa para acercarlos al fuego y mejorar la transferencia de calor.

Cuando finalmente fueron abiertos sobre una mesa, las hojas exteriores aparecían parcialmente quemadas. Sin embargo, al desplegarlas, el interior permanecía húmedo y concentraba el aroma del pollo, las verduras y los jugos liberados durante varias horas de cocción.

Como explicó doña Lourdes:

“Las hojas por fuera están medio quemadas, pero por dentro siguen húmedas; no se queman porque guardan los jugos del pollo y de las verduras.” (25.04.2026)

Sus palabras permiten comprender una de las principales virtudes de esta técnica culinaria. Las hojas de guineo funcionan simultáneamente como recipiente, envoltura protectora y sistema natural de conservación de humedad, haciendo posible una cocción lenta que concentra los sabores y evita que la carne se reseque.

3.3.5. El servido y el compartir del dyulula

Cuando los dyululas estuvieron completamente cocidos, fueron retirados de la chapapa y colocados sobre una mesa para abrir cuidadosamente las hojas de guineo. Al desplegarlas, el aroma del pollo, las verduras y las hojas calientes se mezcló con el humo de las brasas, anunciando que había llegado el momento de compartir los alimentos.



Un exquisito dyulula de pollo, jugoso y sabroso, donde el aroma de las hojas y la cocción lenta sobre brasas se funden para crear un sabor único e inolvidable. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografías: Patricia Umbarila y Mayra Ponce.

Las mujeres, que habían dirigido la preparación desde el inicio, también organizaron el servido de los platos. Cada porción fue acompañada con dos trozos de yuca cocida, una cantidad generosa de dyulula y una ensalada fresca de repollo, cebolla y tomate, preparada con aceite, jugo de limón y sal. Sobre la mesa también se colocaron ajíes trompillos para que cada persona los incorporara de acuerdo con su gusto.



Listos para ser distribuidos, los dyululas reflejan el saber culinario del pueblo yurakaré. Cada uno guarda el sabor, la dedicación y la memoria de las manos que los prepararon. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Jeremías Ballivián.

Durante las conversaciones sostenidas con Rebeca y doña Lourdes fue posible comprender que el servido de los alimentos responde a criterios de equidad compartidos por la comunidad. Los jóvenes y las personas adultas reciben porciones similares, sin distinción por edad. Los adolescentes también comparten la misma ración que los adultos, mientras que los niños pequeños reciben porciones adaptadas a sus necesidades. En muchos casos, son las propias madres quienes comparten parte de sus alimentos con los más pequeños, complementando así la ración que reciben.



Una porción de dyulula servida a un niño de 11 años sobre una hoja de guineo, utilizada tradicionalmente como plato durante las comidas comunitarias. Comunidad La Misión, abril de 2026. Fotografía: Calep Ballivián

Otro aspecto que llamó la atención fue la posibilidad de repetir la comida. Cuando los alimentos alcanzan para todos, cualquier persona puede servirse nuevamente. Son las mujeres encargadas de la cocina quienes administran las porciones adicionales y organizan la distribución de los alimentos restantes, procurando que ninguna familia quede sin compartir la preparación.

En esta ocasión, todas las personas presentes pudieron repetir y aumentar dyulula, yuca y ensalada. La preparación permitió elaborar cuatro dyululas: tres fueron compartidos durante el almuerzo comunitario y el cuarto se repartió entre las familias asistentes para que también pudiera ser consumido por quienes no habían participado en la actividad. Este gesto puso de manifiesto que el dyulula no termina cuando concluye la comida colectiva, sino que continúa circulando entre los hogares como una forma de prolongar el acto de compartir.

Junto con el almuerzo se sirvió una bebida preparada con toronjas recolectadas durante la mañana en distintos patios de la comunidad. Los frutos, tanto de toronja rosada como de toronja blanca, fueron exprimidos manualmente; posteriormente se retiraron las semillas y el jugo se mezcló con agua y azúcar hasta obtener una bebida refrescante. Debido al intenso calor característico del mes de abril, esta bebida acompañó toda la jornada y fue distribuida libremente entre las personas participantes.

La presencia de la bebida de toronja refleja, una vez más, la estrecha relación entre el territorio y la alimentación. Mientras los frutos provenían de los árboles de la comunidad, el azúcar utilizada en su preparación había sido adquirida fuera del territorio. Al igual que ocurrió con el

dyulula, en un mismo alimento convivían recursos obtenidos localmente e ingredientes incorporados a través del mercado.

Más allá de la distribución de las porciones, el momento de servir la comida permitió observar que el dyulula constituye un espacio de encuentro comunitario. Alrededor de la mesa se compartieron alimentos, conversaciones, recuerdos y enseñanzas. Los niños observaban cómo los mayores abrían los paquetes y servían los platos, aprendiendo de manera cotidiana prácticas que forman parte de la memoria culinaria del pueblo yurakaré. Así, el acto de comer juntos se convierte también en un momento de transmisión cultural, donde la preparación del dyulula continúa enseñándose sin necesidad de instrucciones formales, únicamente mediante la participación y el ejemplo.

2.3.6. Ficha etnográfica La Misión: Dyulula de pollo

a) Proteína principal

- Pollo de granja

b) Condimentos

- Cebolla.
- Tomate.
- Repollo.
- Sal.
- Aceite vegetal.
- Vinagre de cacao

c) Envoltura

- Hojas de plátano (variedad guineo)

d) Acompañamientos

- Yuca cocida.
- Ensalada de repollo, cebolla y tomate.

e) Bebida

- Refresco de toronja rosada y blanca.

f) Técnicas culinarias

- Trozado y preparación del pollo.
- Picado manual de verduras.
- Suavizado de hojas de plátano mediante exposición al calor.
- Armado y envoltura del dyulula utilizando hojas de plátano.
- Cocción lenta sobre chapapa.
- Regulación permanente de la altura de cocción.
- Volteado periódico de los dyululas cada veinte minutos.
- Cocción de yuca en agua con sal.
- Elaboración artesanal de refresco de toronja.

g) Utensilios utilizados

- Chapapa tradicional de madera.
- Gabeta de madera
- Fogón de leña.
- Ollas para cocción de yuca.
- Cuchillos.

- Tablas de preparación.
- Recipientes para mezclar ingredientes.
- Baldes y recipientes para agua.
- Hojas de plátano para envolver.
- Mesa para armado y servido de alimentos.

Tabla N°3
División del trabajo

Actividad	Participantes
Preparación del pollo	Mujeres
Picado de verduras	Mujeres
Armado del dyulula	Mujeres
Recolección de hojas de plátano	Hombres y mujeres
Recolección de leña	Varones
Construcción y mantenimiento de la chapapa	Varones
Encendido y control del fuego	Mujeres y varones
Regulación de la altura de cocción	Varones
Volteado de los dyululas durante la cocción	Mujeres y varones
Cocción de yuca	Mujeres
Elaboración de ensalada	Mujeres
Preparación de refresco de toronja	Mujeres y colaboradores
Distribución de alimentos	Mujeres
Repartición de aumentos y sobrantes	Mujeres

Fuente: Elaboración propia en base a observación participante en La Misión.

h) Presentación

- Dyulula servido una vez abierto
- Distribución individual en platos

i) Acompañamiento principal

- Yuca cocida.
- Ensalada fresca de repollo, cebolla y tomate.

j) Bebida

- Refresco de toronja elaborado con variedades locales de toronja rosada y blanca.

k) Distribución de las porciones

Según Rebeca y Lourdes (comunicación personal, abril de 2026), la distribución de alimentos sigue criterios de equidad comunitaria:

- Jóvenes y adultos reciben la misma cantidad de alimentos.
- Las porciones incluyen aproximadamente dos yucas, una porción generosa de dyulula y ensalada.
- Los adolescentes reciben cantidades similares a las de los adultos.
- Los niños pequeños reciben porciones adaptadas a su edad o comparten el plato de sus madres.
- Cuando existen excedentes, las mujeres autorizan los aumentos para adultos y niños.

l) Productos obtenidos fuera del territorio

Durante la actividad se identificó el uso de algunos insumos provenientes del mercado externo:

- Pollo.
- Cebolla.

- Tomate.
- Repollo.
- Aceite.
- Sal.
- Azúcar.

II) Productos obtenidos dentro del territorio

- Yuca
- Hojas de plátano (guineo).
- Leña.
- Agua.
- Toronjas rosadas.
- Toronjas blancas.
- Vinagre de chocolate

m) Tiempo de preparación

- Preparación de ingredientes: aproximadamente 1 a 2 horas.
- Cocción del dyulula: 2 horas.
- Volteado durante la cocción: cada 20 minutos.
- Preparación simultánea de acompañamientos y bebida.

La preparación comunitaria del dyulula en La Misión permitió comprender que la alimentación yurakaré no puede entenderse únicamente a partir de los ingredientes que llegan al plato. Detrás de cada dyulula existe un conjunto de conocimientos, decisiones y formas de organización que comienzan mucho antes de encender el fuego. El bosque aporta las hojas, los huatos, la leña, la yuca, los ajíes y los frutos; el mercado acerca el pollo, las verduras, el aceite, el azúcar y otros productos que hoy forman parte de la vida cotidiana de muchas familias. Ambos mundos conviven en una misma preparación.

La observación participante también permitió reconocer que la transmisión de los saberes culinarios continúa ocurriendo de manera cotidiana. Las mujeres enseñan mientras cortan, sazonan y envuelven el dyulula; los hombres transmiten el conocimiento sobre la construcción de la chapapa y el manejo del fuego; los niños aprenden observando, ayudando y participando en pequeñas tareas que, con el tiempo, se convertirán en parte de su propia experiencia.

Aunque la carretera ha acercado nuevos alimentos, nuevas formas de cocinar e incluso nuevas maneras de habitar el territorio, el dyulula sigue ocupando un lugar especial en la memoria y en la vida comunitaria. Su preparación continúa convocando a las familias alrededor del fuego, fortaleciendo los vínculos de reciprocidad y manteniendo vigentes conocimientos que han pasado de una generación a otra.

IV. Aporte nutricional del dyulula y sus acompañamientos

El dyulula no solamente es uno de los alimentos más representativos del pueblo yurakaré. También es una preparación que aporta nutrientes importantes para el crecimiento, la fuerza y la salud de las personas.

Durante el trabajo de campo, muchas familias señalaron que antes el dyulula se preparaba principalmente con pescado porque era un alimento abundante en los ríos. Sin embargo, la disminución de peces, las largas distancias para pescar y los cambios que han ocurrido en el territorio han llevado a varias comunidades a preparar esta comida con pollo. Aunque el ingrediente principal ha cambiado en algunos lugares, el dyulula continúa siendo un alimento nutritivo y una forma de mantener viva una tradición heredada por los abuelos y las abuelas.

Desde el punto de vista de la nutrición, el valor del dyulula no depende únicamente del pescado o del pollo. También intervienen las verduras, las hojas donde se cocina y los acompañamientos, como la yuca, el plátano, el arroz o las ensaladas, que juntos forman un plato equilibrado y capaz de aportar energía, proteínas, vitaminas y minerales necesarios para el organismo.

Otro aspecto importante es la forma de preparación. El dyulula se cocina lentamente dentro de hojas de rakatayle, plátano o guineo, sobre brasas y sin necesidad de utilizar aceite. Esta técnica permite conservar la humedad del alimento y mantener gran parte de sus nutrientes, además de darle un aroma y un sabor característicos. Las hojas funcionan como una protección natural que evita que la carne se queme y ayuda a concentrar los jugos durante la cocción.

En las siguientes páginas se presentan los principales aportes nutricionales del dyulula de pescado y del dyulula de pollo. El propósito no es establecer cuál de los dos es mejor, sino comprender que ambos representan opciones saludables y que la adaptación realizada por las comunidades constituye una estrategia para continuar alimentando a sus familias sin perder una de las preparaciones más importantes de su cultura.

4.1. Valor nutricional del dyulula de pescado

El pescado ha sido, desde tiempos antiguos, el ingrediente principal del dyulula. Además de formar parte de la cultura alimentaria yurakaré, constituye uno de los alimentos más completos desde el punto de vista nutricional.

El pescado aporta proteínas de excelente calidad, necesarias para el crecimiento de los niños, la formación y reparación de los músculos y el buen funcionamiento del organismo. También contiene vitaminas del complejo B, vitamina D y minerales como fósforo, selenio, zinc y hierro, que fortalecen los huesos, participan en la producción de sangre y contribuyen al funcionamiento del sistema inmunológico.

Muchas especies de peces de los ríos amazónicos contienen además grasas saludables conocidas como ácidos grasos omega-3. Estos nutrientes favorecen el desarrollo del cerebro y de la vista en los niños, ayudan a proteger el corazón y contribuyen al buen funcionamiento del sistema nervioso.

Cuando el pescado se cocina en dyulula, envuelto en hojas y sobre brasas, conserva gran parte de sus jugos naturales y no requiere aceite para su preparación. Esto hace que sea una comida saludable, de fácil digestión y con un excelente aporte de proteínas y otros nutrientes esenciales para toda la familia.



Tabla N°4
Tabla de valores nutricioanales del dyulula de pescado

¿Qué aporta el dyulula de pescado?	¿Para qué sirve en nuestro cuerpo?
 Proteínas	Ayudan a crecer y fortalecen los músculos.
 Omega-3	Favorece el desarrollo del cerebro y la memoria.
 Calcio y fósforo	Fortalecen los huesos y los dientes.
 Hierro	Ayuda a prevenir la anemia.
 Zinc	Fortalece las defensas del organismo.
 Vitamina D	Ayuda a aprovechar mejor el calcio.

Fuente: Elaboración propia en base Fuente: Elaboración propia con base en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021); Organización Mundial de la Salud (OMS, 2023)

4.2. Valor nutricional del dyulula de pollo

En varias comunidades yurakarés, la disminución del pescado, las mayores distancias para llegar a los ríos y el incremento de los costos de transporte han hecho que algunas familias preparen el dyulula con pollo. Esta adaptación no significa abandonar la tradición, sino encontrar una forma de mantener viva una de las preparaciones más importantes de su cultura.

Desde el punto de vista nutricional, el pollo constituye un alimento de excelente calidad. Al igual que el pescado, aporta proteínas que ayudan al crecimiento de las niñas y niños, favorecen el desarrollo de los músculos y participan en la reparación de los tejidos del cuerpo.

También contiene vitaminas del complejo B, especialmente niacina (vitamina B3) y vitamina B6, indispensables para transformar los alimentos en energía y para el buen funcionamiento del sistema nervioso.

El pollo también aporta minerales como fósforo, zinc, selenio y hierro. Estos nutrientes fortalecen los huesos, contribuyen a la formación de la sangre, ayudan al funcionamiento del sistema inmunológico y favorecen el crecimiento y desarrollo de las personas.

Aunque el pollo contiene menos ácidos grasos omega-3 que el pescado, continúa siendo una fuente importante de proteínas de alta calidad. Cuando se consume acompañado de yuca, plátano, verduras frescas y otros alimentos producidos en la comunidad, forma un plato completo y equilibrado que aporta energía, vitaminas, minerales y fibra.



Al igual que el dyulula de pescado, el dyulula de pollo se cocina envuelto en hojas de plátano o guineo, utilizando únicamente el vapor que se genera en su interior y el calor de las brasas. Esta técnica permite conservar la humedad de la carne, evita el uso de aceite y mantiene el sabor natural de los ingredientes. Además, las hojas protegen el alimento del contacto directo con el fuego, ayudando a conservar mejor sus jugos y gran parte de sus nutrientes.

La experiencia documentada en comunidades como Urupa y La Misión demuestra que esta adaptación culinaria ha permitido mantener una alimentación rica en proteínas sin dejar de lado los conocimientos tradicionales asociados a la preparación del dyulula. El ingrediente principal cambió, pero la forma de cocinar, de reunirse alrededor del fuego y de transmitir los saberes entre generaciones continúa siendo la misma.

Por ello, el dyulula de pollo no debe entenderse como el reemplazo del dyulula de pescado, sino como una estrategia de adaptación alimentaria frente a los cambios ambientales, económicos y territoriales que viven actualmente muchas comunidades yurakarés.

Tabla N° 5
Tabla de valores nutricioanales del dyulula de pollo

¿Qué aporta el dyulula de pollo?	¿Para qué sirve en nuestro cuerpo?
 Proteínas	Ayudan a crecer, fortalecen los músculos y reparan los tejidos.
 Vitamina B3 (niacina)	Ayuda a transformar los alimentos en energía.
 Vitamina B6	Favorece el funcionamiento del cerebro y del sistema nervioso.
 Fósforo	Fortalece huesos y dientes.
 Zinc	Ayuda a fortalecer las defensas del organismo.
 Hierro	Contribuye a prevenir la anemia.
 Selenio	Protege las células y fortalece el sistema inmunológico.

Fuente: Elaboración propia en base Fuente: Elaboración propia con base en la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021); Organización Mundial de la Salud (OMS, 2023)



Jerónimo y Facundo: Conocedores de la cultura gastronómica y cultural del pueblo yurakaré Comunidad La Misión, abril de 2026.

4.3. ¿Es mejor el dyulula de pescado o el dyulula de pollo?

Desde el punto de vista nutricional, el dyulula de pescado ofrece algunas ventajas porque aporta ácidos grasos omega-3, beneficiosos para el desarrollo del cerebro, la salud del corazón y el sistema nervioso. Sin embargo, el dyulula de pollo también constituye una excelente fuente de proteínas, vitaminas y minerales, por lo que sigue siendo una comida saludable y nutritiva.

Lo más importante es que ambos mantienen una forma de cocinar propia del pueblo yurakaré: la cocción lenta en hojas sobre brasas, el trabajo compartido y la transmisión de conocimientos entre generaciones. En este sentido, el valor del dyulula no depende únicamente del ingrediente principal, sino también de la manera en que la comunidad continúa preparando, compartiendo y enseñando este alimento.

Cuando existe la posibilidad de elegir, el pescado continúa siendo la mejor opción por su mayor contenido de omega-3 y otros nutrientes. Sin embargo, cuando el pescado escasea, preparar el dyulula con pollo es una adaptación válida que permite conservar una alimentación de buena calidad sin perder una de las expresiones más importantes de la cultura alimentaria yurakaré.



Madre e hija en Urupa. Dos generaciones unidas por el dyulula. Sea de pescado o de pollo, cada preparación mantiene viva la cultura yurakaré. Comunidad Urupa, abril de 2023. Fotografía: Mayra Ponce.

V. Los caminos del aprendizaje cultural alimentario

El dyulula no sigue una receta escrita. Se aprende viviendo. En las comunidades yurakarés, preparar este alimento forma parte de un proceso cotidiano de enseñanza y aprendizaje que ocurre en la familia, durante las actividades comunitarias y en la relación permanente con el territorio. Mientras las niñas y los niños observan a sus madres, padres, abuelas, abuelos y otros miembros de la comunidad pescar, recolectar, encender el fogón o envolver el alimento en hojas, también aprenden a reconocer los tiempos del río, los ciclos del bosque, el comportamiento de los animales y el valor de compartir los alimentos con los demás.

Este modo de aprender forma parte de la cultura alimentaria, entendida como el conjunto de conocimientos, prácticas, valores y significados que una sociedad construye alrededor de la alimentación y transmite de generación en generación (Contreras Hernandez, 2005, pág. 37). En los pueblos indígenas, estos saberes rara vez se encuentran escritos; permanecen vivos en la memoria colectiva y se fortalecen mediante la observación, la participación y la experiencia compartida.

Cada preparación constituye, por tanto, una oportunidad para enseñar. Aprender a elaborar un dyulula implica también saber cuándo pescar, dónde encontrar determinadas especies, cómo aprovechar responsablemente los recursos del bosque y de los ríos, cuáles son los momentos adecuados para recolectar ciertos alimentos y por qué estos conservan un significado especial dentro de la vida comunitaria. La cocina se convierte así en un espacio de formación donde se transmiten conocimientos ecológicos, formas de organización familiar, valores culturales y maneras de comprender el territorio.

Estos procesos educativos no responden a una enseñanza formal. Se desarrollan de manera natural, acompañando la vida cotidiana. Las niñas y los niños aprenden mirando, escuchando, ayudando y, poco a poco, haciendo por sí mismos. Cada generación incorpora aquello que recibió de la anterior, al mismo tiempo que aporta nuevas experiencias que enriquecen los conocimientos heredados.

Como todo proceso educativo, la transmisión cultural nunca permanece estática. Las migraciones, la escolarización, los medios de comunicación, internet, las redes sociales, las transformaciones económicas y los efectos del cambio climático han modificado las formas tradicionales mediante las cuales circulan estos saberes. Hoy muchos jóvenes estudian fuera de sus comunidades, utilizan nuevas tecnologías y establecen relaciones con otros contextos culturales que amplían sus experiencias y transforman sus prácticas cotidianas.

Sin embargo, estos cambios no significan necesariamente la desaparición de la cultura. Las culturas indígenas han demostrado, a lo largo de su historia, una notable capacidad para adaptarse a nuevas realidades sin perder aquello que constituye su esencia. Algunas prácticas se transforman, ciertos ingredientes se sustituyen y los contextos cambian, pero los principios que sostienen la vida comunitaria continúan presentes.

El dyulula refleja claramente esta capacidad de continuidad. En algunas comunidades, la disminución de determinadas especies de pescado ha llevado a incorporar otras fuentes de proteína, como el pollo; sin embargo, la forma de preparar el alimento, el conocimiento que acompaña su elaboración y el sentido de compartirlo alrededor del fogón permanecen vigentes. Lo que cambia son las circunstancias; lo que permanece es la memoria cultural que da sentido a la práctica.

En este proceso, la cultura alimentaria constituye uno de los pilares de la identidad yurakaré. No solo fortalece el sentido de pertenencia colectiva y favorece la transmisión intergeneracional de conocimientos, sino que también conserva saberes fundamentales para el manejo sostenible del territorio y fortalece sistemas alimentarios más resilientes frente a los desafíos ambientales actuales.

VI. Reflexiones finales

A lo largo de esta investigación fue posible constatar que las comunidades no permanecen inmóviles. Los ríos cambian su cauce, las inundaciones obligan a trasladarse, el pescado escasea, aparecen nuevos caminos, llegan alimentos de los mercados y las nuevas generaciones crecen en un mundo diferente al de sus abuelos. Sin embargo, estos cambios no significan necesariamente que la cultura desaparezca. En Puerto Victoria, Urupa y La Misión quedó demostrado que una tradición también puede adaptarse sin perder su esencia.

Cuando el pescado falta, el pollo ocupa su lugar; cuando ya no hay hojas de rakatayle, las hojas de guineo permiten continuar la preparación; cuando los platos no alcanzan, las hojas vuelven a convertirse en el mejor recipiente. Lo que permanece no es solamente la receta, sino el deseo de seguir reuniéndose alrededor del fuego, de cocinar juntos, de compartir los alimentos y de enseñar a los niños aquello que no se aprende en los libros.

Quizás ese sea el mayor aprendizaje que deja el dyulula: las culturas siguen vivas mientras existan personas dispuestas a practicarlas. Ninguna receta sobrevive únicamente porque alguien la recuerde; permanece porque alguien decide prepararla otra vez, contar su historia y compartirla con los demás.

Por ello, este trabajo quiere ser también una invitación para las familias yurakarés. Allí donde vivan hoy, cerca de un río, de una carretera o en una comunidad que ha cambiado con el paso del tiempo; cada vez que preparen un dyulula, un yuravivo, un masaco, yarru o un helado de majo estarán haciendo mucho más que cocinar. Estarán enseñando a sus hijos y nietos quiénes son, de dónde vienen y por qué vale la pena conservar aquello que recibieron de sus abuelos.

La cultura cambia, como cambian los ríos, los bosques y la vida misma. Lo importante es que esos cambios no hagan olvidar el conocimiento de los abuelos, las palabras en lengua yurakaré, el valor de compartir los alimentos y el respeto por la naturaleza que durante siglos ha acompañado a este pueblo.

Ojalá que, dentro de muchos años, cuando las nuevas generaciones vuelvan a encender el fuego y envuelvan el dyulula en las hojas de su territorio, descubran que la tradición no estaba solamente en el alimento. Estaba, y sigue estando, en las personas que decidieron mantenerla viva.



El pelado tradicional de la yuca entre generaciones. La abuela Vicenta es la que guía el proceso y el diálogo. Comunidad Puerto Victoria. Septiembre 2020 Fotografía: Mayra Ponce.

Bibliografía

- Armijos Ango, S. B. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Revista Científica*, 6(42), 380–388. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>
- Berkes, F., & Ross, H. (2013). Community resilience: Toward an integrated approach. *Society & Natural Resources*, 26(1), 5–20. <https://doi.org/10.1080/08941920.2012.736605>
- Contreras Hernández, J., & Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2023). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023*. FAO.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.
- Guber, R. (2011). *La etnografía: Método, campo y reflexividad* (2.^a ed.). Siglo XXI Editores.
- Intergovernmental Panel on Climate Change. (2023). *Climate Change 2023: Synthesis Report*. IPCC.
- Plaza Martínez, P. (2011). *Historia, lengua y cultura de la Nación Yurakaré*. Kipus.
- Archivo Documental Isiboro Sécure. (2018, 15 de agosto). *Yuracarés que habitan en el TIPNIS*. <https://tipnisbolivia.org/2018/08/15/yuracares-que-habitan-en-el-tipnis/>

