

---

---

# LA PANADERÍA TRADICIONAL DEL PERÚ Y SUS EXPRESIONES PLÁSTICAS<sup>2</sup>

SIRLEY RÍOS ACUÑA<sup>1</sup>

## **La panadería tradicional del Perú y sus expresiones plásticas**

El artículo presenta una breve historia de la panadería tradicional en el Perú destacando en el siglo XX las variantes regionales de pan según sus denominaciones, tamaños, formas, sabores, consistencias y significados van de acuerdo con los gustos y costumbres de la clientela local.

Se explica sobre las expresiones plásticas vinculadas a la producción panadera según su carácter duradero y efímero. Como expresiones duraderas se consignan las bateas de madera de formas alargadas y circulares. En la plástica efímera se encuentran los diversos tipos de pan con formas heredadas y otras creadas, que reciben diferentes denominaciones. De este grupo resaltan por sus formas artísticas y escultóricas las famosas *t'anta wawas*, que adquieren un significado vital dentro y fuera del contexto de las festividades y son consideradas objetos mágico-religiosos y de propiciación.

Se trata de valorar una tradición plástica vigente hasta nuestros días y que todavía no ha merecido un estudio profundo.

En el Perú es importante la producción tradicional de panes cuyas variantes regionales según sus denominaciones, tamaños, formas, sabores, consistencias y significados van de acuerdo con los gustos y costumbres de la clientela local.

El término panadería tradicional hace referencia a la actividad artesanal de elaborar panes con diversas harinas e ingredientes complementarios. También panadería es el establecimiento donde se elabora y expende el pan.

Hoy, el término panadería, está siendo sustituido por otro más moderno como panificadora, que alude a una actividad que no es netamente artesanal. Esta sustitución varía las maneras tradicionales de producir. Las maquinarias industriales reemplazan el uso de la mano y las herramientas rústicas, el volumen de producción aumenta, el empleo familiar o autoempleo cambia por la de los asalariados y la nueva forma de venta produce un distanciamiento entre el que vende (productor) y el que compra (consumidor-cliente).

La historia del pan de trigo y de la panadería va en estrecha relación con los logros de los hombres prehistóricos en torno a la domesticación de las plantas silvestres y el desarrollo de la agricultura. Si bien es cierto que en el neolítico europeo el desarrollo de la agricultura era mayor, las evidencias arqueológicas indican que el cultivo del trigo se habría iniciado desde fines del paleolítico (Cabieses, 1996: 151), lo cual no significa que la harina de este cereal haya servido, en esos momentos, para la elaboración de panes. Otros afirman que el trigo fue cultivado primero en el Medio Oriente para después difundirse en el mundo.

Sabemos que durante la Edad Media la alimentación de la nobleza europea y del pueblo era bastante diferenciada. El pan de harina de trigo, de centeno y de cebada, junto al vino, el aceite y las aceitunas, eran el alimento básico del vulgo. Se consumían en los caldos, con carne y legumbres (Idem: 63). Esto motivó el incremento de las panaderías debido a la mayor demanda de panes.

En América los Mayas y Aztecas consumían unas tortillas de maíz que en cierto modo serían una variante del pan, cuya elaboración seguía los mismos procedimientos técnicos: molido, amasado, torteado y cocción, pero con otra masa.

Francisco López de Gómara, en un apartado de su crónica *Historia General de las Indias* (1552), escribió que en tierras americanas se llamaba pan a todo grano molido que se amasaba y cocinaba, pero también se decía pan a los alimentos que provenían de raíces como la yuca, de las ralladuras de madera y peces molidos.

En el Perú durante la época prehispánica, según los *Comentarios Reales* (1609) del cronista Inca Garcilaso de la Vega, se hacían panes de maíz para ocasiones diferentes y tenían tres denominaciones: “*zancu* era el de los sacrificios; *huminta* el de sus fiestas y regalo; *tanta*, pronunciada la primera sílaba en el paladar, es el pan común.” (p. 171).

El maíz es el grano americano más importante en la zona andina. Se consume hasta la actualidad en diferentes comidas y se usa para curar enfermedades. Así, se constituye en una planta sagrada, estrechamente ligada al campesino.

Durante el incanato, en la fiesta del Sol o *Intip Raymi*, celebrado en el mes de junio, las vírgenes del Sol hacían gran cantidad de panes de maíz o *zancu*, panecillo redondo del tamaño de una manzana. El *zancu* se consumía sólo en esta fiesta y en la *Citua*, realizada el mes de septiembre. Las doncellas del Sol se encargaban de todo el proceso de elaboración de los panes en honor al Sol, desde moler los granos de maíz, amasar la harina y cocer. En cambio, los panes para la gente común eran realizados por otro grupo de

mujeres destinadas para tal labor. El pan en general era hecho con mucho esmero y atención pues era considerado sagrado. Estaba prohibido comer el *zancu* durante el año a excepción de esta fiesta y de la *Citua*.

La labor de panadería, en la época prehispánica, estaba a cargo de las mujeres, quienes molían los granos de maíz sobre un *batán* (utensilio de piedra para moler alimentos) hasta conseguir la harina para preparar el pan. Los granos de maíz no se molían en morteros, a pesar de que ya los conocían. Tenían toda una técnica para moler en *batán* que había sido heredada de generaciones pasadas. Como la molienda era un proceso agotador, la preparación de panes no fue común sino para determinadas ocasiones especiales y hasta sagradas. Por ello la actividad panadera de esta etapa no fue muy popular.

El cronista español Francisco López de Gómara informó hacia mediados del siglo XVI sobre cómo los indígenas cocían la harina de maíz para obtener el pan: “Para comer pan cuecen el grano en agua, estrujan, muelen y amásanlo; y, ó lo cuecen en el rescoldo, envuelto en sus hojas, que no tienen hornos, ó lo asan sobre las brasas,....” (p. 289)

Una de las formas de cocer la masa de maíz sobre las brasas concuerda con las costumbres de las culturas mesoamericanas. Es decir, se hacían los panecillos como tortillas de maíz, las cuales eran consumidas generalmente por los curacas (Cabieses: 145; Silva: 15) en ocasiones permitidas.

El empleo de la harina de maíz para elaborar la *tanta* fue común en el espacio andino prehispánico, pero



quién sabe si también se emplearon las harinas de quinua, *kiwicha*, *cañihua* o algunos otros tubérculos de la tierra.

Hoy las famosas *cachangas*, tortillas preparadas sin horno ni levadura y que en la región de Junín se conocen con el nombre de *tantacho* (Silva: 15), pueden ser un claro testimonio de continuidad de aquella *tanta* prehispánica. Y no sólo eso, las costumbres gastronómicas actuales de la zona norte del Perú evidencian que esas tortillas de maíz, al lado de las de harina de yuca y trigo, son alimentos comunes en los pueblos serranos de Piura (Hocquenghem y Monzón, 1995).

En los inicios del siglo XVI, durante la Colonia, el maíz se convirtió en un equivalente del trigo entre los españoles que estaban acostumbrados a comer pan de trigo, centeno y cebada.

El cernir la harina de maíz era un proceso realizado para elaborar el pan de los españoles. En cambio los panes que comían los indígenas mantenían el afrecho porque no era tan áspero, sobre todo del maíz tierno.

Respecto al proceso de cernido de la harina de maíz en esta época, Garcilaso de la Vega decía que se realizaba sobre una manta de algodón para apartar el afrecho y conseguir una harina más fina llamada flor de harina. Por aquellos años se cernía de esa manera porque aún no llegaban de España los cedazos y porque no se cultivaba el trigo.

Se señala que las españolas adoptaron la harina de maíz para elaborar bizcochillos y *frutas de sartén*, para autoconsumo y regalo. También los médicos la emplearon en la cura de algunas enfermedades.

Una muestra clara de la composición interna y funcionamiento de una panadería colonial de transición en el siglo XVI, lo observamos en la reproducción del diseño de un *kero* cusqueño de transición, perteneciente a la colección del Museo de Arte de Lima y reproducido en el libro *Breve Historia del Arte en el Perú* (1967) de Francisco Stastny. El *kero* es un vaso ritual de madera tallada que sirve para contener chicha de jora o bebida elaborada del maíz fermentado.

En dicho vaso se distinguen distintos momentos del proceso de producción de panes donde se aprecia a hombres indígenas realizando el amasado sobre bateas de madera alargada y trasladando sobre una tabla las porciones de masa modelada y fermentada, y a dos mujeres indígenas, vestidas con *anaco* y *lliclla*, una modelando el pan y la otra dando algunas indicaciones al hornero. También se encuentra un oficial o dueño de la panadería, vestido a la usanza española, dirigiendo el trabajo. Se puede ver el horno artesanal de media cúpula, característico de la época, donde se introducen los panes con paletas de madera. Completan la escena dos *keros*, un *aribalo* con flores, un gallo, un ave en vuelo parecido al colibrí, una canasta para recoger los panes horneados y una mesa de trabajo.

De lo descrito podemos concluir que en aquella época de transición, en el Cusco, ya existía una panadería organizada como una unidad de producción alimenticia especializada o taller artesanal, que contaba con mano de obra básicamente de hombres indígenas, en tanto que las mujeres daban las formas del pan, dirigían, enseñaban y controlaban el proceso de elaboración, junto a los oficiales españoles o los dueños de la panadería.

Se dice que fueron las mujeres indígenas las primeras en aprender de sus patronas europeas el oficio panadero occidental, es decir, la nueva modalidad de hacer panes mediante el empleo de hornos de piedra o ladrillo.

En Lima del siglo XVI fue también importante la labor de las mujeres panaderas, quienes estaban a cargo del horneado de panes y bizcochos para el consumo diario



como para el abastecimiento de los navíos y del ejército. Principalmente eran mujeres que pertenecían a las clases más bajas. Las esclavas negras o indígenas realizaban todo el proceso de producción y el negocio era supervisado por españolas, mulatas y negras libertas (Olivas, 1996: 180).

Dentro de las actividades transformativas (artesanales), la panadería colonial, junto a la pastelería y otros oficios, se encontraba ubicada como una industria alimenticia, cuya historia no sólo comenzaba con la incorporación del trigo en la dieta cotidiana de los habitantes indígenas y foráneos (españoles y negros), sino con la prolongación del empleo de la harina de maíz, produciéndose una especie de panadería transicional.

Respecto a la llegada del trigo al Perú fueron diversos los testimonios de cronistas como Garcilaso de la Vega, el padre Bernabé Cobo y otros, que al margen de la verdad histórica, llegan incluso a ser anecdóticos. De lo dicho por estos personajes se puede concluir que en los primeros años de la conquista, hacia 1535 aproximadamente, fue una española (María Escobar, Inés Muñoz o Doña Beatriz), asentada en Lima, quien cultivó con esmero el preciado cereal (Olivas, 1996: 88, 89; Cabieses: 151, 152).

En Europa y por tanto en España, el pan de trigo era el alimento básico del pueblo, que se comía remojado en aceite de oliva a la manera andaluza o bien con vino (Silva: 15; Domingo, 1996:150).

De las primeras cosechas de trigo, pobres aún, no se pudo elaborar el pan, hasta que hacia 1539 se comenzó con esta labor porque se obtuvo una cantidad apropiada de harina, salida del primer molino de Lima (Cabieses: 152; Olivas, 1996: 88).

A fines del siglo XVI se cosechaba el trigo en todo el virreinato y en muchos valles de la costa reemplazó al maíz; sin embargo, en el Cusco, a pesar de cultivarse el trigo desde 1539 y de tener, a partir de 1547-48, un “molino de pan”, no se elaboraba aún el pan de trigo sino se consumía el pan de maíz. Inclusive, por esos años, ya existían centros de molienda en Lima, Arequipa y Cajamarca (Cabieses: 152; Olivas: 89; Silva: 15). Entiéndase el término pan como trigo.

Cañete, principalmente, y los valles templados de la costa y la sierra fueron lugares donde el trigo se multiplicó y se cosechó en abundancia hasta convertir al virreinato del Perú en el granero de América del Sur. Esto no duró por mucho tiempo, pues a raíz de una epidemia de roya (honguillo parásito de varios cereales) ocurrida en 1687, la producción triguera bajó progresivamente y en 1715 se agudizó esta situación, haciendo necesario la importación de este cereal desde Chile, que se apoderó del mercado virreinal (Olivas, 1996: 88; Cabieses: 61, 152).

En Lima del siglo XVI fue imposible agremiar a los panaderos debido a muchos intereses personales y en el XVII éstos continuaban vigilados por el Cabildo que les exigió tener un sello para marcar el pan que salía de sus hornos. Después de muchos intentos, conformaron un gremio de panaderos, a fines del siglo XVIII. Durante este siglo las panaderías eran consideradas centros de industria y, al mismo tiempo, cárceles donde trabajaban de manera forzada, no sólo presos por delitos menores, sino esclavos rebeldes y personas libres a quienes trataban de corregir la conducta (Mejía, 1993).

En el siglo XIX, la ciudad de Lima presentaba una variedad de personajes típicos como los bizcocheros indios o zambos, los bizcochueleros mestizos y los panaderos o repartidores de pan. Para la celebración de la Epifanía acostumbraban hacer un bizcocho en forma de rosca llamado Rosca de Reyes y en Semana Santa consumían y obsequiaban un pan dulce o bizcocho, el cual se hacía hasta casi de un metro, salpicado de almendras y ajonjolíes (Olivas, 1999).

La producción panadera del siglo XX se presenta con variantes regionales. Perduran algunos tipos de pan introducidos en la Colonia, otros





se han ido incorporando posteriormente con la llegada de los inmigrantes extranjeros y un grupo de pan se ha creado con el empleo de ingredientes locales y harinas de otros granos o tubérculos.

Uno de los elementos que sustenta a la panadería tradicional es el horno de piedra o adobe, heredado de tiempos coloniales, y que emplea como combustible la leña de eucalipto, *molle*, *aliso* u otras maderas locales. Este horneado le da el sabor característico a los panes regionales. Aún se mantienen los conocimientos del proceso de horneado transmitidos de generación en generación.

En Chongos bajo de la provincia de Chupaca en Junín la costumbre es calentar el horno con ramas de eucalipto que denominan *chapla*. Luego que el horno es calentado se procede a juntar las brasas con el hurgonero. Enseguida se barren las cenizas con ramas de eucalipto y se limpia el piso con una tela húmeda. Al culminar la limpieza se introducen las porciones de masa. Para retirar los panes horneados se usa un palo con gancho de metal y se dejan caer sobre una canasta.

En Sihuas, una de las ciudades del Callejón de Conchucos en Ancash, casi todas las casas tienen hornos que son confeccionados por las propias familias. La particularidad de los adobes que sirven para construir un horno es que contienen un poco de azúcar y sal. Para el horneado se toma en cuenta los diferentes tipos de pan que ingresaran al horno con un orden establecido según los ingredientes que contengan.

Los ingredientes de cada zona también le otorgan características particulares a la panadería regional. Se usa la harina de trigo nacional o importado, azúcar, sal, manteca vegetal y de cerdo, y levadura cultivada o el concho de la chicha de jora. Con el afrecho de la harina de trigo se prepara el pan semita. La harina de maíz, yuca o papa se continúa empleando desde tiempos prehispanicos, sólo que se le agrega levadura para que el pan tenga mayor consistencia y aumente en volumen. El empleo de agua hervida con hierbas aromáticas le da un sabor especial al pan dulce, al igual que los huevos de gallina de corral. En Moyobamba región de San Martín se utiliza la harina de yuca con un poco de harina de trigo y como levadura el *masato* (licor de

yuca fermentada). Antes del horneado la masa se envuelve en una hoja de bijao (hoja similar a la del plátano) para que le dé sabor.

Se distinguen importantes zonas de producción ubicadas en las regiones con larga tradición panadera. Hacia la zona norte del Perú tenemos Cajamarca y Ancash; en la sierra central Lima, Junín y Pasco; en el centro-sur Ayacucho y Huancavelica; al sur Apurímac, Cusco y Arequipa. En la costa norte destacan Piura y La Libertad. Entre las regiones amazónicas son consideradas San Martín y Amazonas.

El investigador Andrés Ugaz Cruz registró en su libro *Panes del Perú* (2007), ciento veinte tipos de panes de doce regiones del Perú que recorrió en tres años y rescató cincuenta y cinco recetas, además de historias y costumbres entorno al pan.

Varios tipos de pan se repiten en distintas regiones y algunos tienen la misma denominación pero presentan otras formas e ingredientes. Sería largo enumerar la variedad regional de panes, sólo destacaremos algunos ejemplos. En Piura son comunes las *cachangas*, las tortas regaladas, los angelitos o panes



en miniatura y el pan royal de Ayabaca. Cajamarca tiene la torta de manteca, la turquita, la semita, el pan de agua, el mollete dulce y el bollo. De la región de Ancash sobresale en Sihuas el pan semita, el pan de agua o pan común, la torta, el pan francés, la rosquita, el bizcocho o pan dulce, las basitas, la *cachanga*, el bollito, las *wawas* y guanacos; de Corongo resaltan las tortas, el *jatutanta* o pan de mercado, las bambasas, las semitas dulces y saladas, las *wawas*, los panecillos de maíz y los bizcochos; en Caraz la *cachanga*, la semita, el integral, el bizcocho, el *mishti* y el mollete; en el Callejón de Conchucos se consume el pan de frijol canario o *cushcutanta*; se elabora el pan de papa de tamaño grande que se comparte entre los familiares. En Lima los panes tradicionales son el carioca, pan de yema y de anís, el tolete, el *chancay*, el cachito, el francés y la *ayuya*; el ciabatta o chapata es de introducción actual.

Junín, una de las ciudades de larga tradición panadera, ofrece el pan de Chongos, el *mishti*, el pan de maíz o *jala tanta*, la *huahui tanta*, el *ulpay*, el pan de anís, el pan de cebada y de miga, el pan de agua, el *lulo tanta*, el *tanta Huanca* o pan de Orcotuna, el pan español, el pan labrado, el pan de cerveza, el pan de manteca, las rositas y las sonrisas de la Oroya, el pan carioca, las trompadas de Tarma, los bollos, molletes y *tantachos*. En Pasco se distingue el pan *mishti* o *mistibollo*, el pan *charqui*, el pan de Chacayán y entre los que van desapareciendo el caporal, la *rapracha*, las rosas, el pan pata de burro, la mariposa, la torta y la sarna. En Huánuco el pan de maíz, el pan de agua, el *mishti shongo* y el *chalaco* son los más degustados.

Ayacucho sobresale con su típico pan *chapla*, además de producir el *chimango* o *misti*, el pan común, el *chaquiche*, el *puspu*, la *jallulla*, el Huancayo, el de yuca, el francés, la *wawa*, la *lata canca*, las tortas, semitas y otros. Huancavelica tiene bollos de calabaza, panes de trigo y de *achita* o *kiwicha*, *wawas* y caballos, el pan común o bollo de Huaytará, el pan de mesa o de figuras conformado por los cachitos, los cariocas, las hogazas, las manos, las trenzas, los rondines, las corbatas, el torito, la mariposa, la tortuga, las roscas y otras variedades.

La ciudad de Abancay de la región de Apurímac consume en grandes cantidades el *taparaco* y el pan serrano. En Cusco es muy solicitado el pan *chuta* de Oropesa, el pan de Huaro y el pan de rejilla. En Arequipa se elabora el pan de *tres cachetes* o de tres puntas, el pan de labranza, el pan de manteca

y de agua, los bollos y mestizas, las *t'anta wawas*, las marraquetas, el pan Carpio y el pan de Ripacha. En Arequipa y Moquegua son degustados el pan de Omate y las estrellas de Torata. En Puno es común el pan de Pomata o rosca pomateña.

La región de Ica elabora unos panecillos diminutos llamados *paciencias*. La panadería de la amazonía es singular por el empleo de ingredientes locales como la harina de yuca y plátano, destacando los bollitos de Rodríguez de Mendoza en la región de Amazonas y en Chachapoyas se degusta el pan denominado *puchco* tortilla.

A pesar de la diversidad de panes existentes siempre sobresale un tipo de pan que identifica a cada región y ciudad. El pan *chuta* de Oropesa en Cusco, la *chapla* de Huamanga en Ayacucho, el *taparaco* de Abancay en Apurímac, el pan de tres puntas de Arequipa, el pan de Chongos en Junín, el pan de Chacayán en Pasco y otros más, son símbolos de identidad cultural.

Hoy las famosas *cachangas* del norte, preparadas sin horno ni levadura y que en Junín se conocen con el nombre de *tantacho* (Silva: 15) o el pan dulce *lata canca* de Ayacucho, pueden ser un claro testimonio de continuidad de las *tantas* prehispánicas que se cocinaban sin horno sobre las brasas candentes. Esta costumbre se reproducía incluso en algunas familias de Corongo, provincia de Ancash, que hacían sus panes y *cachangas* en el tiesto que servía para tostar el maíz o la *cancha*. Las *cachangas* de Piura tienen trozos de *chicharrón* (carne de cerdo frita) y son como tortillas de harina de



maíz, yuca y trigo, tan comunes en los pueblos serranos (Hocquenghem y Monzón, 1995). Estas tortillas son panes caseros.

El pan es importante porque no sólo cumple funciones de nutrición, sino que tiene muchas funciones sociales. Por ejemplo los panes son usados como elementos sagrados en las ofrendas a los difuntos, en los ritos del ciclo agrario y ganadero, en el establecimiento de las relaciones de amistad y compadrazgo, entre otros contextos festivos y ceremoniales.

En Huaytará (Huancavelica) algunos panes especiales o bizcochos adornan los árboles de las *yunzas* o *cortamontes* durante los carnavales, en los meses de febrero y marzo. Incluso los panes de mesa o de figuras sirven de adorno a los cargadores de las cruces y a las mismas cruces del 3 de mayo. Se presentan dentro de la *wallja* que es un collar de panes y frutas.

Los panes de Arequipa con forma de corazón sirven para ofrecer a los mayordomos de las fiestas patronales y para obsequiarlos a los varones. Los panes que representan *cuculies* o palomas son regalados a las mujeres. En



las fiestas del Corpus Christie y San Isidro el labrador del valle del Colca aparece de manera simbólica una yunta en donde los bueyes llevan sobre la frente unos panes triangulares especialmente elaborados para la ocasión.

Durante la marcación del ganado o Santiago, en las comunidades campesinas de Junín, se preparan *walljas* o collares de la abundancia que contienen *t'anta wawas* pequeñas y panes con diversas formas. Estos collares se colocan a las pastoras y a sus familiares, quienes festejan a sus ganados, al ritmo de la *tinya* (tambor pequeño) y el *waqra* o *waqla* (corneta de cuernos de res).

Son características, en las celebraciones de Todos los Santos y Día de los Difuntos del 1 y 2 de noviembre, las *t'anta wawas* o los panes con formas de bebés y adultos, de animales y diversas representaciones elaboradas para la ocasión.

Queda demostrado que el Perú presenta múltiples variantes de pan regional que se ha ido desarrollando a lo largo de varios períodos históricos y aún subsistirá mientras tenga demanda entre la clientela local y foránea.

## **En torno a las expresiones plásticas tradicionales**

Podemos consignar dos rubros de expresiones plásticas según su carácter duradero y efímero. Destacan las bateas para amasar, generalmente recipientes de madera, que son de formas alargadas y circulares. Las asas son una especie de adorno que el tallador coloca a su gusto o a pedido de la clientela, pero que a la vez son funcionales pues facilita asirlas y transportarlas. El tamaño de estas bateas varía de acuerdo a la cantidad de harina que se emplea.

En Sihuas los tipos de madera usados para tallar estos implementos son el aliso que se usa para las bateas de los panes dulces y el eucalipto para las bateas de los panes salados.

Estas bateas son características no sólo de Sihuas sino de todo el Callejón de Conchucos, tal es el caso de las provincias de Corongo y Pomabamba. También se encuentran en distintos tamaños en otras zonas del norte como Piura donde se emplean, en el campo, para preparar las masas de las infaltables tortillas de maíz, trigo o yuca, así como para enfriar el maíz cuando se

cocina la *chuchuga* (Hocquenghem y Monzón, 1995:54, 106-108, 121).

En Sihuas los encargados de tallar las bateas eran los carpinteros de la zona, quienes empleaban la azuela y la gubia. Normalmente estos artesanos no ponían inscripciones en los objetos que hacían y los que presentaban eran muy antiguos. Representaban la marca, señal o iniciales del nombre de quien fabricó el objeto o del dueño de la panadería. Se estampaban con un fierro candente, semejante al que se usa para el marcado del ganado.

En la plástica tradicional efímera se encuentran los diversos tipos de pan con formas heredadas de las generaciones pasadas y otras formas creadas de acuerdo a la habilidad e imaginación de los panaderos locales. Son constantes las formas geométricas y abstractas, los motivos de la flora y fauna, personas y objetos del entorno cotidiano. Muchas veces reciben diferentes denominaciones siendo el mismo tipo de pan o diferentes tipos de pan tienen la misma denominación.

### **Las *t'anta wawas*<sup>2</sup>**

De la variedad de panes que existen en el Perú se destacan por sus formas artísticas y escultóricas las famosas *t'anta wawas*. Bajo este término quechua popularizado por los pobladores locales e institucionalizado en el ámbito urbano se consignan no sólo formas de *wawas* (bebés o niños) sino formas de personas adultas, animales y formas variadas. Generalmente se elaboran y consumen durante Todos los Santos y Día de los Difuntos realizadas el 1 y 2 de noviembre. Estas celebraciones generan una serie de preparativos y ceremonias rituales que provienen de épocas prehispánicas unidas a una tradición cristiana católica impuesta por los españoles. Estos panes se podrían considerar una variante del *sancu* prehispánico por su connotación mágico-religiosa.

También la preparación de este tipo de pan se realiza en época de carnavales, Semana Santa, al término de la construcción de una casa, en la marcación del ganado o Santiago, en las cosechas, en la trilla del trigo, en los matrimonios, en los bautizos, en algunas fiestas patronales y ceremonias importantes.

Por sus formas y su procedencia socio-geográfica reciben denominaciones más regionales. Así, son llamadas *t'anta wawas*, *wawa t'anta*, *wawa*, *guagua*, *guagua de pan*, *t'anta achachis*, *t'anta caballo*, *bollos*, *guanacos*, *wambras*, *ulpay* y una serie de nombres.

Las diversas figuras que se engloban bajo el término de *t'anta* no sólo son de pan sino de bizcocho. Se elaboran de harina de trigo, maíz y a veces de quinua, cebada o cañihua. Los bizcochos, generalmente de la zona sur del país, están cubiertos de miel, grageas, caramelos, chocolates, pasas, guindones, ajonjolíes y azúcar impalpable. Los panes dulces y salados que están salpicados de ajonjolíes o grageas son más comunes en el centro y norte del Perú. Presentan diferentes tamaños y formas. Las familias las hacen, encargan y compran en panaderías. Se obsequian entre los miembros de la familia y la comunidad.

De acuerdo a las formas se pueden clasificar en tres grupos. En primer lugar están las representaciones antropomorfas. Las más comunes a todos los pueblos son la de niños pequeños o *wawas*. De allí proviene la denominación general de *t'anta wawas*, que se da a todas estas expresiones plásticas efímeras elaboradas para Todos los Santos y Día de los Difuntos. En Cajamarca se llaman *bollos* tanto a los que están hechos de harina de trigo como a los de azúcar.

La mayoría de las *wawas* del Cusco, Apurímac, Arequipa y Puno, tienen la forma de una bebé *hualt'ada*,





es decir envuelto con pañales, de los hombros a los tobillos, y sujetos por un *chumpi* o faja, según costumbre ancestral (Mendizábal, 1957:108). Es por ello que no se observan las extremidades figuradas. Estas *wawas* del sur andino presentan caretas de yeso, hechos en moldes, y tal vez anteriormente sin ellos, que están coloreadas con anilinas y esmaltes. En octubre se acostumbraba a elaborar las caretas en moldes de distintos tamaños de acuerdo a la dimensión de la *wawa* y eran adheridas a la masa cruda con una mezcla de afrecho, cubriéndola con papel y sobre éste una capa de masa de pan que se retiraba después de la cocción (Idem: 111, 112 y 127). Estas caretas forman parte de la imaginaria popular. Destacaron en esta labor Hilario Mendivil de Cusco y Constantino Gonzáles de Arequipa.

Otras figuras son la de niños grandes o muñecas con vestidos y manos sobre el vientre o pecho, que nos recuerda a las figurinas votivas o a las muñecas de la cerámica Chancay. Otras formas representan a la familia completa: madre, padre e hijo. Asimismo, entre los campesinos aymaras existen figuras de personas adultas llamadas *t'anta achachis* (abuelos de pan), personajes





con máscaras que representan a bailarines y otros personajes con genitales masculinos y femeninos pronunciados.

En el segundo grupo se encuentran las representaciones de animales: caballos con y sin jinete, llamas con carga o ave sobre el lomo, guanacos, carneros, ovejas, toritos, perros palomas, gallinas, conejo, *sajino*, puma, ardilla, pollos, cóndor, ciempiés, alacrán, *paiche*, entre otros motivos de la fauna regional.

Un tercer conjunto se compone de formas varias: corazón, canasta, rosca, escalera, corona, balsa, luna, estrellas, sol, manos, etc.

Todas esas figuras de pan y bizcocho son estilizadas. Algunas son sencillas sin mayores decoraciones como las de Junín. Otras en cambio con una serie de aplicaciones y adornos, tan abigarrados que no dejan espacio vacío.

Las *wawas* son obsequiadas a las mujeres y los caballos u otras figuras zoomorfas a los varones. En el pueblo de Sarhua (Ayacucho), el día de Todos los Santos se entregaban a las solteras las *guaguas* de pan y a los solteros los



caballos de bizcocho. En Huamanga (Ayacucho), “Era costumbre intercambiar regalos de ‘guaguas’ y ‘caballos’ entre la clase pudiente; y ‘tanta-guagua y tanta-caballo’ entre los pobres.” (Vivanco, 1988: 334). En este caso las “guaguas” de los ricos no eran de pan sino que “... poseen un cuerpo de maguey, de forma muy similar al cuerpo de las muñecas cusqueñas, soportando una cabeza y unos pies de ‘pasta’.” (Mendizábal, 1957: 122). El rostro de esta *pastawawa* o *pastaguagua* presentaba dos o tres lunares, signos de fecundidad (Idem: 124). Los “caballos” referidos tampoco eran de pan sino de badana.

La costumbre de obsequiar *pastawawas* a las mujeres ya se ha perdido en Ayacucho y Cusco donde eran tan comunes en Todos los Santos. Joaquín López Antay destacó en la confección de estas muñecas de pasta que eran bautizadas. Hoy son modeladas por reconocidos imagineros ayacuchanos

como Jesús y Julio Urbano y Alfredo López. En Cusco Hilario Mendivil y Jesús de la Torre fueron hábiles maestros de la *pastawawa* cuyas enseñanzas han sido heredadas por sus hijos quienes continúan la imaginiería.

En varias regiones se tiene la costumbre de bautizar, en ceremonia satírico-ritual, las figuras de niños. Participan mayormente jóvenes solteros, quienes después consumen, a veces no, a los panes bautizados que llevan nombres graciosos en quechua y aymara como *Akasiqui pasñita* o *Sinforosa Añatuya Chinatara Cacasena*.

Con estos bautizos se establecen relaciones de parentesco informales que luego pueden formalizarse. Incluso en Abancay (Apurímac) estas ceremonias hasta resultan rentables económicamente para los organizadores, pues se obtiene dinero mediante la cuota que los invitados entregan por un trozo de *wawa*.

Al igual que en el sur andino, en Cajamarca se celebra en ceremonia



familiar el bautizo de los bollos de Todos los Santos. Estos panes tienen la forma de un niño con ojos, cabello, boca y nariz de caramelos y masa de pan. Se visten con ropa de tela o papel crepé. Para la ocasión se hacen invitaciones, capillos y bocaditos. Se eligen a los padres, a los padrinos, al cura y los invitados quienes reunidos realizan el bautizo que termina en una fiesta y en la repartición del bollo entre todos los asistentes. Las manos, piernas y cuerpo del bollo son repartidos a los invitados y la cabeza se entrega a los padrinos para sellar la relación de compadrazgo (Ravines, 1973; Olivas, 2003). Lo que se está dejando de realizar en varias regiones es la costumbre de la *velación* de las *wawas* y el *wawa pampay* (entierro de la *wawa*).

El día de Todos los Santos y de los Difuntos se realiza en todos los pueblos y cada uno presenta su particular manera de festejarlo. Representan simbólicamente la vida y la muerte a la vez, ambos complementados. Preci-



samente para estas fechas las familias acostumbran preparar una variedad de comidas, dulces, panes especiales y bebidas preferidas en vida por el difunto, las cuales junto a otras cosas de especial simbolismo forman parte de las mesas, como ofrendas a las almas que vienen a disfrutar el banquete.

Aún entre los campesinos esos panes especiales ofrecidos a los difuntos en mesas de ofrenda, tienen un simbolismo que en las ciudades se ha perdido o se está perdiendo. Para los aymaras del Altiplano las *t'anta wawas* y *t'anta achachis* representan a las almas de los difuntos niños y de los adultos respectivamente, e inclusive llevan sus nombres o iniciales; los personajes de pronunciados genitales simbolizan la fertilidad, por tanto, de la tierra; y los animales pueden significar el rebaño del difunto y el medio de transporte de las almas.

Estas esculturas comestibles tienen un carácter efímero en tanto que son alimentos. Pero adquieren un significado vital dentro y fuera del contexto de las festividades e incluso son consideradas objetos mágico-religiosos y propiciatorios, sobre todo, en las zonas rurales.

En todas las culturas el pan ha sido tomado como elemento sagrado y se han creado infinidad de formas. Debido al material en que están hechas se conservan por poco tiempo y esto hace urgente la necesidad de registrarlas gráfica y fotográficamente.

Con este breve artículo se trata de valorar una tradición plástica vigente hasta nuestros días y que todavía no ha merecido un estudio profundo. n

### **Bibliohemerografía**

Cabieses, Fernando. *Cien siglos de pan*. Lima, Universidad San Martín de Porres, 2a. Ed., 1996.

Domingo, Xavier. "La cocina española antes del descubrimiento". En *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Rosario Olivas Weston (Compiladora). Lima, Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres, 2a. Ed., 1996, pp. 135-156.

- Garcilaso de la Vega, Inca. *Comentarios Reales* (1609 y 1617). Prólogo, edición y cronología de Aurelio Miró Quesada. Lima, Tomo I, 1985.
- Hocquenghem, Anne-Marie y Susana Monzón. *La cocina piurana. Ensayo de antropología de la alimentación*. Lima, IFEA-IEP, 1995.
- Iglesias, Sonia. *Los nombres del pan en la ciudad de México*. México, Museo Nacional de Culturas Populares, 1983.
- López de Gómara, Francisco. “Historia General de las Indias” (1552). En *Historiadores primitivos de las Indias*, Enrique de Vedia (Compilador). Madrid, imprenta y estereotipia de M. Rivadeneyra, Tomo I, 1852.
- Mejía Carrillo, Yolanda. “Panaderías coloniales del siglo XVIII”. *Sequitao*, año II, Nros. 4-5, Lima, 1993, pp. 66-72.
- Mendizábal Losack, Emilio. “Una contribución al estudio del arte tradicional peruano”. En *Folklore Americano*, año V, N° 5, Lima, 1957, pp.
- Olivas Weston, Marcela. *Arte popular de Cajamarca*. Lima, Antares, artes y letras, 2003.
- Olivas Weston, Rosario. *La cocina en el virreinato del Perú*. Lima, Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres, 1996.
- Olivas Weston, Rosario. *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*. Lima, Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres, 1999.
- Quijada Jara, Sergio. “Del folklore de la sierra central. Sus panes típicos” (1945). En *Homenaje a Sergio Quijada*, Eloisa Quijada Macha. Lima, Ediciones del Centro Cultural Sergio Quijada Jara, 1991, pp. 6-8.
- Quiroz, Francisco. *Gremios, razas y libertad de industria. Lima colonial*. Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1995.
- Ravines Sánchez, Rógger. “El tradicional ‘Bautizo de los bollos’ en Cajamarca”. En *Boletín del Taller de Folklore*, N° 10, Lima, Universidad Nacional Federico Villareal, diciembre, 1973, pp. 5-9.

Ríos Acuña, Sirley. “Las expresiones sitoplásticas de Todos los Santos y Día de los Difuntos”. En *Ñawinpuquio*, año II, Nro. 2, Lima, 1999, pp. 11-13.

Ríos Acuña, Sirley y Ruíz, Alvaro. *Implementos de una panadería tradicional*. Lima, Museo Nacional de la Cultura Peruana – Seminario de Historia Rural Andina, catálogo de exposición, julio 2000.

Silva Santisteban, Rocío. “Corteza y miga. Los panes del Perú”. *Perú El Dorado*, Nro. 15, Lima, 1999, pp. 14-21.

Van Den Berg, Hans. “La celebración de los Difuntos entre los campesinos aymaras del Altiplano”. En *Yachay*, año 8, N° 14, Cochabamba, Universidad Católica Boliviana-Cochabamba, Facultad de Filosofía y ciencias religiosas, pp. 13-66.

Vivanco G., Alejandro. *Cien temas del folklore peruano*. Lima, Librería “BEN-DEZU” E.I.R. Ltda. y “Lima” S. A., 1988.

## Citas

- <sup>1</sup> Historiadora de Arte por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Actualmente conservadora, curadora e investigadora del Museo Nacional de la Cultura Peruana.
- <sup>2</sup> Artículo en versión actualizada de los textos originales publicados en *Implementos de una panadería tradicional* (2000) y en *Las expresiones sitoplásticas de Todos los Santos y Día de los Difuntos* (1999).
- <sup>3</sup> Este tema específico de investigación fue motivado por los Concursos Nacionales de *T'anta wawas* que continúa organizando el Museo Nacional de la Cultura Peruana desde 1996 hasta la actualidad y que a partir de 1997 se ha ido concretando en algunos escritos en los trípticos y folletos informativos del evento.