

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

APOYOS ECONÓMICOS PARA AMORTIGUAR LOS EFECTOS DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID 19, EN LA TRANSMISIÓN DE LAS EXPRESIONES CULTURALES INMATERIALES. DECRETO DE URGENCIA N° 058-2020. MECANISMOS DE AMORTIGUAMIENTO PARA MITIGAR LOS EFECTOS ECONÓMICOS EN EL SECTOR CULTURA

El camino de la tanta wawa

REGIÓN: Lima

COLECTIVO: Damacino Uldarico Ancco Condo
Olga Irene Gonzáles Gutiérrez

MODALIDAD: Monografías, estudios o reseñas sobre patrimonio cultural inmaterial.

RESUMEN: Investigación de la Tanta Wawa, el pan más representativo del Perú, en el que se presenta el carácter simbólico del pan y el papel de carácter ritual.



LÍNEA 1

Iniciativas colectivas para el fortalecimiento de la memoria comunitaria



PERÚ

Ministerio de Cultura

Es un honor para el Ministerio de Cultura compartir las investigaciones y creaciones de los colectivos de danzantes, músicos, cocineros tradicionales, artistas tradicionales y cultores de la medicina tradicional quienes a través de sus trabajos demuestran la importancia de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial.

El contenido de esta publicación es enteramente del colectivo que lo elaboró con el mismo cariño y compromiso con el que los portadores que lo integran danzan, cantan, cocinan, tejen o practican la medicina tradicional.

© Colectivo beneficiario
© Ministerio de Cultura
Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima
www.cultura.gob.pe

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, por cualquier medio o procedimiento, extractada o modificada, sin autorización expresa de los titulares del copyright.

**EL CAMINO DE
LA TANTA WAWA**

EL CAMINO DE LA TANTA WAWA

Introducción

Orígenes del pan

Masas en la etapa prehispánica

El gran aporte de América en la panadería Universal

Características del pan en el Perú:

Diversidad Ecológica

Diversidad Biológica

Diversidad Cultural

Panes típicos del Perú

El pan y los movimientos sociales

El pan y el arte popular en el Perú

El pan y las fiestas patronales

Los panes más importantes de América: El Pan de Muerto (México) y la Tanta Wawa (Perú)

Origen de la Tanta Wawa

Evolución de la Tanta Wawa

Significados de la Tanta Wawa en diversas regiones

El concepto de lo multi y lo pluri en la Tanta Wawa

Recetas de Tanta Wawa

La Tanta Wawa y el puente con Europa

El gran potencial de la panadería peruana

Agradecimiento

INTRODUCCIÓN

El sociólogo Gonzalo Portocarrero afirmó que: **“El Perú está lejos de haber descolonizado su imaginario”**. Es decir, seguimos conquistados emocionalmente por Europa, creemos desde muchos ámbitos que lo europeo es mejor, no por ser bueno, sino por el simple hecho de ser europeo. En las últimas dos décadas del siglo XX, era común invitar a amistades extranjeras que aterrizaban en Lima a comer en restaurantes de cocina francesa o italiana, debido a que los peruanos no percibíamos orgullo o sentimiento de pertenencia por nuestro arte culinario. Sobre este punto, cito unas de las columnas de la periodista gastronómica Nora Sugobono de la Revista Somos: **“Y es que, en la europeizada Lima de 1994, a ningún comensal se le habría ocurrido pedir – ni a ningún cocinero ofrecer – un plato hecho a base de cuy en un restaurante de alta cocina”**. Sin embargo, al cruzar la línea del siglo XXI se generarían profundos cambios en el Perú y Latinoamérica, con respecto a la mirada de nuestras culinarias. El crítico gastronómico español Ignacio Medina en su artículo titulado “El despertar de las cocinas ignoradas” publicado en el diario El País de España, el 29 de diciembre del 2017, evidencia el resurgimiento de la gastronomía hispanoamericana como sinónimo de orgullo, mencionando lo siguiente: **“En Colombia se vive un momento tan complejo como esperanzador en busca de su identidad que muestra sus mejores formas lejos de la capital”**. No solo las cocinas de Latinoamérica estuvieron invisibilizadas, sino también las panaderías de nuestro continente. Territorios a los que se nos introdujo el paradigma de que el trigo y el pan no nos pertenecían. Hoy se respiran nuevos aires, y nuestras naciones siguen las huellas de la identidad, como reza el artículo antes mencionado. Podemos comprobarlo al recopilar las contribuciones en el campo académico presentadas en las últimas décadas, como como el libro “Panadería Argentina” de Claudio Olijavetzky, “En el nombre del pan, técnicas y recetas del pan artesanal en Uruguay” de Hugo Tihista, “Panecillos del Ecuador” de María Cobo y Geovanny Erazo, “Panecillos del Perú el encuentro del maíz y el trigo” de Andrés Ugaz y “Panecillos Mexicanos” de Irving Quiroz. Antes hablábamos de ellos con incertidumbre y desconfianza, hoy podemos con convicción afirmar que son nuestros panes, sin embargo, desde la docencia todavía hay mucho pan por rebanar. El escritor peruano Renato Cisneros hizo famosa la frase de cabecera: **“El tema de la**

identidad en el Perú es una interrogante permanente”. Todavía desde muchas instituciones educativas que forman al profesional del pan se pone en tela de juicio la existencia o peruanidad del pan tradicional, con ello se lacera la autoestima del panadero. En ese camino por explorar o descubrir la identidad en el territorio de las masas, somos conscientes de la vasta diversidad de panes regionales o típicos que forman parte de nuestro suelo, una suerte de milagro de la multiplicación de los panes, importante contribución de nuestros panaderos a lo largo de más de 480 años. El verdadero rostro del Perú en materia de panes se refleja mejor en la tanta wawa, siendo nuestro caballito de batalla. Entender la pluralidad de la tanta wawa es comprender la diversidad del pan peruano. También asimilar como el pan en el Perú se convirtió en una extensión de sus creencias y de su cosmovisión. En el presente trabajo buscamos seguir las huellas de este apasionante camino recorrido por la tanta wawa.

ORÍGENES DEL PAN

El escritor Renato Cisneros mencionó lo siguiente: **“En el Perú las palabras pierden su real significado”**, podríamos apelar, por ejemplo, el estudio del compositor Manuel Acosta Ojeda sobre el significado de la palabra criollo y su respectiva deformación en el tiempo, hasta personificar al pícaro, trompeador, bebedor y estafador. Tendríamos que precisar que en nuestro país no solo se distorsionan palabras, sino también frases. En el sector panificación se usó muy a menudo la frase de cabecera: “el trigo y el pan vienen de Europa”, que tiene una clara connotación histórica, sin embargo, el sentido se fue retorciendo en dos direcciones: el origen y la propiedad.

El origen: Al repetir la expresión clásica: “el trigo y el pan vienen de Europa”, algunos interpretan el génesis o el principio de todo. Sin embargo, en el viejo continente no se inició esta historia. El trigo es originario de Asia y la idea primigenia de pan nace en las civilizaciones de Medio Oriente, con los hebreos, los egipcios, los fenicios y los babilónicos. Bourgeois y Carpent sostienen que el pan es la base de la alimentación desde hace 8000 años. Las Sagradas Escrituras son la fuente histórica que nos ilustra mejor el camino del pan por las civilizaciones antiguas. En Génesis 18:6 **“Entonces Abraham fue de prisa a la tienda a Sara, y le dijo: Toma pronto tres medidas de flor de harina, y amasa y haz panes cocidos debajo del rescoldo”**. Abraham, el padre de la nación de Israel en este versículo establece la definición de pan de aquella época, incluyendo tres procesos claramente definidos: molienda, amasado y cocción; no existía todavía la fermentación como etapa. En Éxodo 12:8 **“Y aquella noche comerán la carne asada al fuego, y panes sin levadura; con hierbas amargas lo comerán”**. Se enfatiza para la Pascua judía el consumo de panes sin levadura, puesto que en Egipto ya era cotidiano el consumir panes con levadura, estableciendo una diferenciación para esta cena ritual. Recordemos que la fermentación fue descubierta en el año 2000 A.C. En Primera de Reyes 17:13 **“Elías le dijo: No tengas temor; ve, haz como has dicho; pero hazme a mí primero de ello una pequeña torta cocida debajo de la ceniza, y tráemela; y después harás para ti y para tu hijo”**. Sarepta era una región fenicia donde habitaba la viuda del milagro. Podemos notar a lo largo del capítulo la presencia de nuevos ingredientes en la preparación de panes, como el aceite. En Daniel 3:19

“Ante la respuesta de Sadrac, Mesac y Abednego, Nabucodonosor se puso muy furioso y cambió su actitud hacia ellos. Mandó entonces que se calentará el horno siete veces más de lo normal”. Los babilónicos desarrollaron hornos modernos para su tiempo, y eran capaces de graduar diferentes márgenes de temperatura. De tal manera, que, al cuajar el concepto de pan en Medio Oriente, el producto llega a Europa a través de los griegos. Volviendo a la frase de cabecera “el trigo y el pan vienen de Europa”, la cual se convirtió en una estructura mental en muchos países de Hispanoamérica, incluyendo el Perú, direccionando la interpretación al origen; sería oportuno precisar, por ejemplo, que los conquistadores nos trajeron la canela y el clavo de olor, pero eso no es indicador que dichas especias sean endémicas o autóctonas de Europa; pues claramente son originarias del continente asiático.

La propiedad: Sobre este punto no existe un documento jurídico, registro de patente o una super denominación de origen que confirme la propiedad del pan por parte de Europa. Concluimos que el trigo y el pan llegaron a América, de la misma manera como un día anclaron en el viejo continente.

Los efectos negativos de distorsionar la frase de cabecera antes mencionada, genera dos problemas:

Nos estanca como sector panificación:

Muchas iniciativas de nuestro sector se paralizan, argumentando este paradigma o estructura mental. Si alguna vez se pensó en iniciar un proyecto a largo plazo para proteger algunas de las variedades de panes tradicionales del Perú por medio de una denominación de origen, no faltó el que discrepó alegando que este trámite no es posible en nuestro país, debido a que el trigo y el pan vienen de Europa. De la misma manera, en muchas instituciones que forman al profesional del pan no se incluyen dentro del contenido curricular los panes típicos de cada región, refutando que Europa es propietaria absoluta de este producto alimenticio. Podemos observar que muchos proyectos quedan detenidos, aludiendo a esta frase.

Lacera la autoestima del panadero peruano:

Muchos referentes del sector panificación ponen en tela de juicio la existencia o peruanidad de nuestros panes autóctonos, objetando inclusive el término: pan peruano. Afirmando que no se puede hablar de pan peruano, porque el trigo y el pan vinieron de

Europa. De esta manera se invisibiliza la labor del panadero nacional a lo largo de más de 480 años, incluyendo todos sus aportes y contribuciones. Por esa razón, era necesario realizar estas aclaraciones en el marco de la historia universal del pan, para preparar el camino de reconocimiento del trabajo de nuestros maestros como portadores del patrimonio.

MASAS EN LA ETAPA PREHISPANICA

En el sector panificación del Perú se sostuvo la idea de que el pan establece una única relación de dependencia y exclusividad con el trigo. Cada vez que se intentó establecer una semblanza sobre los orígenes de este producto en nuestro país, y algunos intelectuales como la socióloga Silvia Lora aseveraban la presencia prehispánica de masas elaboradas a partir del maíz; muchos referentes de nuestro sector se oponían radicalmente, no solo usando la frase de cabecera, antes mencionada: “el trigo y el pan vienen de Europa”, sino también reclamando la incompatibilidad del pan con otros cereales. Puesto que el argumento que se usa comúnmente, es certificar que el trigo es la única gramínea capaz de proporcionar propiedades físicas como la elasticidad y tenacidad, atributos que solo puede otorgar este cereal, por medio del gluten. Y este cereal mágico no estuvo presente en nuestro continente antes del descubrimiento, siendo esta una verdadera fatalidad de nuestra historia. Pero, debemos recordar que, a lo largo del viaje del pan por la historia universal, se han producido procesos de cambios y metamorfosis producto de los múltiples aportes. De la misma manera, el concepto de pan fue variando según los tiempos. La definición de pan que utilizamos en pleno siglo XXI es el resultado de diversos hallazgos en el campo de la ciencia, por ejemplo: el entender la fermentación, desde los trabajos de Louis Pasteur, como pionero de la microbiología moderna o descubrir la complejidad de la estructura de una proteína, para intentar comprender las funciones del gluten en la panificación. En resumen, el concepto de pan que utilizamos en la actualidad está basado en la precisión de la ciencia, no en la especulación de lo desconocido. Mientras que en etapas pretéritas de la historia la definición de este alimento era muy amplia. La idea más primigenia de pan, no estaba relacionada únicamente al trigo, sino a todos los cereales, teníamos panes de cebada en Mesopotamia, panes de mijo en Egipto y panes sorgo en África. Todos recordamos el famoso pasaje bíblico de la multiplicación de los panes, presente en los cuatro evangelios. Pero es en el evangelio de Juan 6: 9, que señala lo siguiente **“Aquí hay un muchacho que tiene cinco panes de cebada y dos peces; pero, ¿qué es esto para tantos?”**. El apóstol Juan especifica que los panes eran de cebada y no de trigo. Esa extensión del concepto de pan interconectado a los cereales y otros cultivos se mantiene hasta la edad moderna, pues en el siglo XVI aparece la conocida “Crónica

General de las Indias” del sacerdote e historiador Francisco López de Gomarra, quien en este documento señala múltiples variantes de panes:

“Llaman pan lo que se amasa y cuece después de ser molido el grano, aunque también dicen pan lo que hacen de raíces, ralladuras de madera y de peces cocidos. En Europa comen generalmente pan de trigo, aunque también hacen pan de centeno en algunas partes, y de mijo, y aun de castañas. La más gente de África come pan de arroz y cebada. En Asia usan el pan de arroz; por lo cual parece claramente que muy muchos hombres viven sin comer trigo. Tampoco tenían trigo en todas las Indias, que son otro mundo; falta, grandísima según la usanza de acá. Mas empero los naturales de aquellas partes no sentían ni sienten tal falta, comiendo pan de maíz, y cómenlo todos”.

Quiere decir que productos o masas prehispánicas como el sanku, de acuerdo a la crónica citada, son considerados como panes, puesto que la definición de este alimento era amplia para esa época, abarcando no solo a los cereales, sino incluso a frutos secos como la castaña. Es un error garrafal, utilizar un concepto de pan propio del siglo XXI y llevarlo al pasado para descalificar productos de la edad antigua, media o moderna. Debemos entender que la definición de pan es un término camaleónico en el tiempo. Es importante echar una mirada a las ultimas publicaciones de destacados investigadores peruanos, quienes sostienen el origen prehispánico del pan en el Perú; podríamos mencionar a Silvia Lora en el libro “El Perú y sus panes herencia y tradición ancestral” y José Ibarcena con “Nuestros panes, recetas de familia”, donde el segundo autor nos informa que hasta el momento las humitas más antiguas de nuestro territorio se ubican en Moquegua en el periodo comprendido entre 800 a 1350 D.C. Estas masas eran consideradas como panes envueltos en hojas. El Inca Garcilaso de la Vega en sus “Comentarios Reales de los Incas” menciona el siguiente texto:

“Todo lo cual vi por mis ojos, y me sustenté hasta los nueve o diez años con la zara, que es el maíz, cuyo pan tiene tres nombres: 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”.

A pesar de las críticas a su crónica, por considerarse llena de muchas imprecisiones, Garcilaso cita el zancu, pero también lo hacen el resto de cronistas como Cristóbal de Molina, Bernabé Cobo, Diego Gonzales Holguín, entre otros. En esa misma dirección,

tenemos el testimonio del cronista Miguel de Estete quien señala que a la llegada de los tripulantes ibéricos hallaron en la costa, lo siguiente:

“Hay gran abundancia de maíz, de lo cual hacen pan de tortas y grandes brebajes como la cerveza que beben”.

Como evidencia habría que mencionar que las masas elaboradas a partir del maíz en tiempos prehispánicos en el Perú y los primeros panes de las civilizaciones de Medio Oriente, coinciden exactamente en los mismos procesos o etapas de elaboración. Basta simplemente con comparar el pasaje de Génesis 18:6 mencionado en el capítulo anterior, con lo descrito por la crónica de Francisco López de Gomarra, para entender que se cumplen exactamente las mismas etapas como son: molienda, amasado y cocción.

EL GRAN APORTE DE AMÉRICA EN LA PANADERÍA UNIVERSAL

Uno de los errores sostenidos por el sector panificación en nuestro país, es quedarse estancados en un cuadro de época, en una fotografía del pasado centrada exclusivamente en el descubrimiento de América y la conquista, atribuyendo la propiedad del trigo y el pan al viejo continente, reconociendo con ello solo los aportes de Europa en la panadería, sin considerar que en el viaje del pan por la historia universal se logró recibir contribuciones de todos los continentes sin excepción. El proceso de evolución del pan no ha terminado, en la actualidad este alimento sigue recibiendo aportes. Por ejemplo, hoy en universidades de los cinco continentes existen estudiantes realizando tesis de pregrado y posgrado (maestrías o doctorados) aplicando la biotecnología en el terreno de la panificación o adaptando células de levaduras a medios hostiles. Por ello sostenemos que el pan es un patrimonio de la humanidad, y no una exclusividad de una sola civilización. Pero detengámonos un momento a escudriñar los grandes aportes de América a la panadería universal:

Nuevos ingredientes:

No se ha entendido todavía que la travesía del pan a lo largo del tiempo es una historia de sumas, donde todas las civilizaciones han contribuido con este interminable desarrollo evolutivo. América aporta nuevos ingredientes a la panadería universal, propios de sus ecosistemas. En Venezuela es tradicional el pan de Guayaba, en Colombia el pan de maíz, en Brasil el pan de yuca y en México el pan de pulque (a partir del agave). Todos estos cultivos son autóctonos de América, entre ellos encontramos la guayaba, una fruta de la familia de las mirtáceas. Se sostiene usualmente que es originaria de Mesoamérica, sin embargo, los hallazgos más antiguos están en el Perú. Guayabas secas en las tumbas de Chongos cerca de Nazca, como lo cita el investigador Fernando Cabieses. De la misma manera, las muestras encontradas en el valle de Chilca que datan del año 5316 A.C. Es más, en los alrededores de Bombay a esta fruta la llaman “Perú”. Ha sido la más consumida en la etapa prehispánica, como lo manifiesta el destacado arqueólogo y americanista Elmo León Canales en su libro “14000 años de alimentación en el Perú”: **“En nuestro país se come guayaba desde hace más de 7000 años”**. El Perú es un país biodiverso, lo podemos sustentar a través

del conjunto arqueológico de Moray (Cusco), un inmenso laboratorio de experimentación agrícola, que posee hermosos andenes que forman anillos concéntricos y logran simular 20 diferentes microclimas. De tal manera que los incas, sabían que sembrar y a que altitud. Es increíble cómo puede haber compatriotas que caminen por las calles tan tranquilos y desconectados, ignorando esta formidable riqueza. Debemos reconocer el papel de nuestros hermanos campesinos, que trabajaron por proteger todos estos maravillosos ingredientes, manteniéndolos en el tiempo, héroes incógnitos como Amparo Ramos de Huánuco (papa huayro), Simeón Genaro Miranda de Puno (quinua), Pablo Villegas Guerreros de Ucayali (camu camu), Victoria Serna Marín de La Libertad (ají amarillo) o Antero Santesteban Cajusol de Lambayeque (zapallo loche). Una gran contribución del panadero peruano fue tomar la inagotable despensa de productos de cada región y llevarla a múltiples y sabrosas recetas como: el pan de cañihua (Puno), el pan de kiwicha (Cuzco), el pan de muña (Concepción), el pan de Maca (Junín), el pan de arracacha (Amazonas) y mucho más.

Riqueza Cultural:

El pan en nuestro país se convirtió en una extensión de sus creencias y cosmovisión. El chef Andrés Ugaz autor del libro “Panes del Perú el encuentro del maíz y el trigo” mencionó en una oportunidad lo siguiente: **“Yo conocí el Perú a través de sus panes”**. No es una frase romántica, pues los panes de los pueblos del Perú no son una isla, sino están interconectados con todas las manifestaciones culturales de cada región. Tenemos el pan taparaco de Apurímac, un pan que tiene la forma de mariposa. Este vocablo significa “mariposa nocturna de gran tamaño” y se le considera como el mensajero de la muerte en la sierra centro y sur. Existe la creencia que estas mariposas que inundan las casas con un singular zumbido, de color marrón con toques oscuros en forma de mapas en sus alas, es el presagio de la muerte de una mujer; sin embargo, hay palabras cabalísticas que rompen el hechizo. Este trabajo debe ser realizado por los versados brujos de los andes. En la obra “Los ríos profundos” de José María Arguedas, se describe el barrio de Huanupata en Abancay, célebre por sus chicherías. En la picantería de doña Felipa aparece la figura del famoso arpista el papacha Oblitas tocando un huayno que dice lo siguiente:

“En la pampa de Utari,

Mariposa manchada

**No llores todavía,
Aún estoy vivo,
He de volver por ti,
He de volver.
Cuando yo me muera,
Cuando yo desaparezca
Te vestirás de luto,
Aprenderás a llorar”.**

También, la desaparecida doña Leonor Efigenia más conocida como la Flor Pucarina, “la faraona del cantar wanka”, baluarte de la música andina peruana menciona en su huayno “taparaco”, lo siguiente:

**“Misterioso taparaco
Espectro maligno de las sombras,
Mensajero de la muerte,
Que mala nueva vienes a darme”.**

De forma similar, el antropólogo José Carlos Vilcapoma en su libro “De bestiarios a la mitología andina” recoge una fábula serrana encontrada en los distritos de Huamancaca Chico y Huamancaca Grande (Junín) donde se menciona que habían hecho una apuesta la hormiga y el taparaco. Esta creencia es prehispánica, pues el cronista Felipe Huamán Poma de Ayala afirmaba que, dentro de los considerados signos de mal augurio entre los incas, se alude a la mariposa en el interior de una vivienda. De esta manera, nuestros panes sintetizan en su interior la máxima expresión de la cosmovisión de nuestros pueblos.

CARACTERISTICAS DEL PAN EN EL PERÚ

“Perú país de bosques” es el título de una de las obras cumbres de Antonio Brack, de la que extraigo la siguiente frase de cabecera: **“El Perú es un país de diversidad ecológica, biológica y cultural”**. Esta definición de Perú, es mucho más amplia y completa, a diferencia de la primera parte del silogismo de Abraham Valdelomar, al que nos acostumbramos, que reza lo siguiente: **“El Perú es Lima”**. Sacudiéndonos del eterno centralismo limeño, encontramos más allá de sus fronteras una inmensa variedad de panes en el interior del país. De alguna manera la esencia del Perú expresada en esta frase, se imprime de la misma manera en sus panes. Nuestros panes poseen esas tres características: diversidad ecológica, biológica y cultural.

DIVERSIDAD ECOLÓGICA:

Esta expresión es perfectamente exportable a nuestra panadería. El Perú está formado por múltiples pisos altitudinales, creando una infinidad de ecosistemas y bosques, que se trasladan en una diversidad de árboles. Para muestra un botón, nuestro escudo nacional tiene como emblema el árbol de la quina (*Cinchona spp.*), de la que se obtuvo el principio activo de la quinina, utilizado durante siglos para curar la malaria en el mundo. La tara (*Caesalpinia spinosa*) es una planta originaria del Perú, y en este momento se ubica dentro de los cinco productos naturales de mayor exportación del país. El árbol cauchero (*Hevea brasiliensis*) del género Castilloa en la selva, fue generador del auge de la explotación del caucho.

En la actualidad el mundo cae rendido a las múltiples resultantes aromáticas de la combustión de la madera, aplicada en la alta cocina. En el Perú hemos ignorado a lo largo de nuestra historia los secretos del horno de leña como parte del laboratorio de experimentación de nuestros panaderos en cientos de años. Por lo tanto, los aromas a pan típico irán variando de acuerdo a la región donde nos movamos. La regla básica nos enseña que, a mayor diversidad de maderas, mayores los perfumes y fragancias impregnadas en nuestros panes. Dentro del largo inventario de nuestra panadería, tenemos el clásico pan de leña de Ica, que se producía a partir del huarango (*Prosopis pallida*).

DIVERSIDAD BIOLÓGICA

El Perú es un inmenso banco genético en pleno siglo XXI. En nuestro país siempre se instaló como un sello, la figura recurrente de la desvaloración y la falta de autoestima por nuestros productos, como lo cita la socióloga Isabel Álvarez en su libro “Huellas y sabores del Perú”:

“Hemos sido los propios peruanos, nuestra propia cultura, los que hemos ido marginando aquellos productos que han sido parte de nuestra piel, de nuestra vida”.

Por ello, quedó como anillo al dedo, en la década de los ochenta la presencia del movimiento establecido por Bernardo Roca Rey y Cucho La Rosa, denominado la “Cocina Novoandina”, cuyo objetivo era revalorar insumos históricamente postergados del ande y la amazonia, aunque falta todavía mucho trabajo por incluirlos en las mesas populares. El crítico gastronómico español Ignacio Medina en su libro dedicado al Perú, “Eden.pe”, en el que, destaca nuestra sobresaliente biodiversidad, manifestó lo siguiente:

“Llegué al Perú en noviembre del 2006 y apenas necesité dos años para tocar con las manos un rincón del paraíso”.

Nuestro territorio es fantástico y sumamente accidentado, propiciando con ello el florecimiento de las múltiples áreas naturales. Modificando y alterando las condiciones naturales, así nacieron la moraya, la cocopa, el cavi, el tocosh, entre otros productos alimenticios procesados. De la misma manera, nuestros pueblos lograron elaborar panes en los diversos pisos altitudinales del Perú, utilizando ingredientes, técnicas y métodos de conservación milenarios. Como el pan de chuño en la región aimara, registrado por el antropólogo Hernán Cornejo.

DIVERSIDAD CULTURAL

Observemos como nuestros panes están enraizados en nuestras manifestaciones y expresiones culturales. Utilizaremos como ejemplo al pan jurca de Cusco. En el libro de la historiadora Rosario Olivas, “Cusco: el imperio de la cocina”, se menciona que el mayordomo o carguyoc es la persona responsable de organizar y pagar todos los gastos de la fiesta patronal. Este personaje tiene responsabilidades con la iglesia, pues debe pagar el equivalente al gasto de la misa, las flores y demás; tiene responsabilidades con

la imagen proveyendo los adornos para el anda, la vestimenta del santo patrón; también tiene responsabilidades con los devotos, pues tiene que proveer la comida y la bebida, la banda de músicos y los juegos pirotécnicos. Además, el mayordomo debe ser una persona que tenga solvencia económica y que sea un ejemplo de conducta para el pueblo. Este será apoyado por amigos y familiares que serán una suerte de mayordomos menores. El pueblo para designar a su prospecto de mayordomo le lleva a su casa unos cuatro o cinco panes jurca, si él los acepta entonces está pactando como responsable de organizar la fiesta. La palabra jurca significa compromiso; jurcar es comprometerse. Es decir, este pan es la representación de un pacto o una alianza delante de la divinidad.

PANES TÍPICOS DEL PERÚ

La cosmovisión es una forma particular de ver, entender e interpretar el mundo. El antropólogo José Carlos Vilcapoma en su libro “De bestiarios a la mitología andina” lo define como: **“Cosmos (universo) y visión (conceptuación); en consecuencia, se dice que la cosmovisión es la noción que tiene el hombre de su entorno. En tal sentido diríamos que la cosmovisión varía de una sociedad a otra”**.

Cuando el pan como un elemento propio de la cultura mediterránea llega a nuestro territorio, un espacio inmensamente rico culturalmente y en biodiversidad, se produce una gran explosión de sabores. Al llegar los españoles y dominar el imperio de los incas, estos acuñaron en la población el término “indios”, factor que los homogeniza, pero en el Perú prehispánico no había indios; sino collas, chancas, wankas, chimúes, chachapoyas y muchos más grupos. Cada grupo étnico tenía sus propios dioses, religiones, creencias y doctrinas. Esto quiere decir, que al llegar el pan procedente de Europa y aterrizar sobre cada grupo étnico del Perú, estos tendieron puentes enclavados en sus dogmas, dándole una interpretación personal a ese nuevo concepto alimentario. El pan se convierte en una extensión de sus creencias, de tal manera que la palabra tanta wawa inmediatamente nos conecta con la doctrina de la inmortalidad del alma.

De la suma de las interpretaciones propias de los múltiples grupos étnicos de nuestro territorio, se generaron centenares de panes. Panes que simbolizan creencias; pongamos el ejemplo de la región aimara. Los Tiahuanaco son un pueblo de ganaderos y pastores aportando la domesticación de auquénidos como la llama y la alpaca. Durante el virreinato hay registros tributarios de Chucuito (Puno) de 1567, donde los españoles quedaron sorprendidos luego de inventariar a 1000 indios ricos, pese a lo dura de la geografía, cada uno con una posesión de hasta 10000 cabezas de ganado. Desarrollar una ganadería en la puna del Perú, no fue tarea fácil, pues su gente tuvo que transformar su medio y adaptarse a espacios físicos adversos. La fiesta patronal de Santiago (25 de julio) muy identificada con Huancavelica, se celebra también en Puno, en distritos como Santiago de Pupuja, Pomata y la isla Taquile. En esta celebración se rinde homenaje a los pastores y se festeja al ganado. Después de recopilar múltiples fuentes, qué duda cabe identificar al pueblo puneño desde épocas pretéritas con la vida pastoril. Debemos recordar el surgimiento de un movimiento de brillantes intelectuales puneños en la

década de 1940, (como José Flores Ordoñez, Enrique Cuentas, José Portugal, entre otros) con el propósito de salvaguardar el bagaje cultural como la danza y la música del altiplano peruano. Uno de esos intelectuales fue el periodista Federico More (1951) quien expresó sobre el pan sarnita, lo siguiente: **“pan de buen tamaño, redondo, de harina no muy limpia y cubierto con pedazos de queso, fruta o de chancaca que, en efecto, le daban aspecto de tejido sarnoso”**.

En la obra “Cocina aimara” de Hernán Cornejo, el autor manifiesta sobre el pan sarnita, su simbolismo con el miedo y la socialización con la enfermedad de la sarna. Tomar una masa de pan suave, colocándole queso paria en la parte superior, para introducirla en un horno, resulta una suerte de piel sarnosa en su apariencia. Esta imagen conecta a los pastores con su actividad diaria, pero también con uno de sus grandes males, la sarna o escabiosis. La socióloga Isabel Álvarez en su libro “Huellas y sabores del Perú” menciona sobre el tema del significado de los alimentos en los andes que: **“el hombre, la naturaleza y la tierra están integrados y mantienen una unidad dinámica viva, formando un todo armónico”**. La sarna o sarnita resume y condensa en un bollo, la historia de los ganaderos de Puno y sus temores entendidos dentro del contexto mágico religioso frente a la enfermedad del rebaño.

Podemos observar cómo cada grupo étnico interpreta el pan de acuerdo a su propia historia y cosmovisión. Esta es una hipótesis de la inmensa cantidad de panes que posee el Perú, siendo junto a México, los países de mayor variedad de panes regionales.

EL PAN Y LOS MOVIMIENTOS SOCIALES

El primer gremio de trabajadores en nuestro país, fue la Federación de Obreros Panaderos Estrella del Perú, inaugurada el 10 de abril de 1887, una época con una coyuntura que no fue la mejor. En primer lugar, se vivían los años de la reconstrucción nacional, luego del desastre de la guerra del Pacífico. En segundo lugar, estaba por iniciarse la república aristocrática, término acuñado por el historiador tacneño Jorge Basadre, que comprende entre los años de 1895 a 1919, el país estaba dirigido por la oligarquía, el gobierno de unos pocos, es decir un pequeño grupo de familias de alta alcurnia, que se unían entre ellas y manejaban los destinos del Perú. Una sociedad rentista, cerrada y excluyente.

Estrella del Perú pone el fundamento para la formación del movimiento obrero, son los precursores de la lucha de los derechos laborales de los trabajadores en América, luego del acontecimiento de los mártires de Chicago. Uno de los primeros presidentes de la federación Estrella del Perú, fue Don Manuel Mazzi, un panadero italiano que llegó en 1880, con una mano adelante y otra atrás, toda su fortuna era la ropa que tenía puesta. Se inició trabajando como obrero panadero durante 5 años, ahorrando centavo a centavo y con una vida llena de privaciones, para luego convertirse en propietario de una panadería, alquilando un local en la calle Tintoreros en el Rímac, actualmente es el jirón maderal, muy cerca de la iglesia de Copacabana. Posteriormente el 22 de febrero de 1900 inaugura la panadería “La Central” más conocida como “Lechugal”, nombre de la calle donde se encuentra (actualmente Jr. Huallaga), este local funcionó en sociedad con su suegra, la Sra. Rosa Orchesse hasta 1911, fecha en la que dejó de existir Don Manuel Mazzi, siendo su hijo Juan Mazzi quien hereda la panadería, haciéndola funcionar hasta 1923.

Fue en el año 1890 cuando este ciudadano italiano asume la presidencia de la Estrella del Perú, cargo que al parecer solo ejerció durante un año. Esto se debe, a que, en 1891, se iniciaban las protestas y levantamientos por el aumento de salario de los trabajadores, esta situación recrudeció al punto de buscar la intervención del alcalde de Lima, que hizo las veces de mediador entre obreros e industriales. Un conciliador entre dos bandos que se enfrentaban cara a cara, recordemos que para esos años Don Manuel Mazzi, ya

no era obrero panadero, ahora era un importante pequeño industrial, razón por la cual abandona el cargo de presidente de la Federación Estrella del Perú. Pero de acuerdo a los registros encontrados, Don Manuel Mazzi es descrito como un hombre que apoyo fuertemente a la federación, honesto, con espíritu fraterno y muy generoso.

Fue en la década de 1890, cuando se inicia el movimiento obrero, denominado así, al conjunto de luchas que desarrolla la clase obrera por la consecución y la defensa de sus demandas sociales y económicas. Agudizándose los levantamientos en el año 1896, con la huelga de los obreros de la fábrica tejidos de Vitarte en el mes de agosto, los tipógrafos realizan un levantamiento en setiembre, luego se sumaron los pasteleros, creando un ambiente de inestabilidad nacional. En diferentes puntos del Perú las comunidades indígenas reclamaban contra los abusos del gamonalismo, mientras la Federación de Obreros Panaderos tenía dentro de sus virtudes agitar la bandera de la lucha.

Primer Gobierno de José Pardo (1904 – 1908) y la pascua roja

Los levantamientos obreros continuaban, cada vez con mayor fuerza. La primera vez que se celebra el primero de mayo (día del trabajador) en el Perú, fue denominado también como la pascua roja, en 1905, un evento organizado por la federación de obreros panaderos Estrella del Perú, cuyo presidente fue el señor Manuel Caracciolo Lévano, quien invitara para dar unas palabras a la multitud, al destacado intelectual y fundador del radicalismo, Don Manuel Gonzales Prada.

Ese día por la mañana todos los trabajadores se dirigieron al cementerio Baquíjano para rendir homenaje al mártir Florencio Aliaga, era una manifestación que tenía a la cabeza y en primera fila a los obreros panaderos. Al llegar al camposanto y estar frente a la tumba del ídolo sindical, la federación designo al panadero Teodomiro Rodríguez para que dirija unas palabras, diciendo entre ellas lo siguiente:

“Yo en nombre de la Estrella del Perú deposito una lagrima de dolor sobre su tumba y los obreros en general imploran al Dios omnipotente, dueño y Señor de todo lo creado, que te dé el merecido descanso a tu alma en la vida eterna, como galardón al mérito de tus virtudes y sentimientos progresistas en bien de la humanidad proletaria”.

La ceremonia central se produjo a las nueve de la noche, en el local de la confederación de artesanos Unión Universal con la presencia de 800 personas. El Dr. Santiago Giraldo, vicepresidente honorario de la Estrella del Perú dio inicio al acto. En seguida tomo la palabra el presidente Manuel Caracciolo Lévano exponiendo su discurso duramente crítico titulado “Lo que son y lo que deberían ser los gremios obreros en el Perú”.

“Los gremios son cuerpos amorfos, indolentes, incapaces del menor esfuerzo para llenar sus deberes; y solo se agitan, se mueven a la humillante voz del gerente, del candidato, del patrón”.

Las palabras de Don Manuel Gonzales Prada encendieron los corazones y los estridentes aplausos del movimiento obrero esa noche, que al unisonó pedían desesperadamente la solución a sus reclamos, con un discurso denominado “el intelectual y el obrero”:

“Esta poesía, mal condensada en mi prosa, nos enseña que hace tanto bien sembrar el trigo en los campos, como derramar las ideas en los cerebros; que no hay diferencia de jerarquía, entre el pensador que labora con la inteligencia y el obrero que trabaja con las manos, que el hombre de bufete y el hombre del taller, en vez de marchar separados y considerarse enemigos deben caminar inseparablemente unidos”.

Ante la secuela de luchas y levantamientos desarrollada por los obreros, el gobierno del presidente José Pardo se vio obligado a formar una comisión que pueda compensar y solucionar sus exigencias, liderada por el Dr. José Matías Manzanilla. Este proyecto de legislación laboral debería incluir artículos sobre: higiene y seguridad de los trabajadores, trabajo de niños y de mujeres, descanso obligatorio, horas de trabajo, indemnizaciones por accidentes de trabajo, contrato de trabajo, entre otros. Luego de elaborado el proyecto de ley, pasó a las manos del presidente José Pardo, quien lo remitió al congreso para su aprobación en el año 1905. Este proyecto de ley dividió al congreso, el cual lo terminó postergando.

Desenlace del proyecto Manzanilla

En el fragor de las luchas, los panaderos y los trabajadores exigen no solo el establecimiento de la jornada de las ocho horas, sino una gran cantidad de demandas

sociales y económicas. Debido a la agitación popular en la famosa Pascua Roja de 1905, el gobierno de José Pardo (1904 – 1908) se vio obligado a desarrollar el famoso proyecto Manzanilla con una serie de beneficios para los trabajadores. Luego de elaborado el proyecto de ley, pasó a las manos del presidente José Pardo, quien lo remitió al congreso para su aprobación en el año 1905. Este proyecto de ley dividió al congreso, el cual lo terminó postergando para el siguiente gobierno.

Primer gobierno de Augusto B. Leguía (1908 – 1912) y la ley de indemnizaciones

Durante el gobierno del presidente Augusto B. Leguía el proyecto Manzanilla que fuera postergado por el legislativo, fue mutilado, suprimiendo y modificando muchos de los artículos. De tal manera que se fue desvaneciendo en el camino, disipando en el ambiente y perdiendo poder, resumiéndose tan solo en la ley de indemnizaciones de trabajo por accidentes. Donde se señala lo siguiente:

“El empresario es responsable por los accidentes que ocurren a sus obreros y empleados en el hecho de trabajo o con ocasión directa de él”.

El oportunismo de Guillermo Billinghurst (1912 – 1914)

La candidatura de Guillermo Billinghurst tuvo como actor principal al pan, constituyendo el símbolo de las excesivas promesas electorales que luego los candidatos no cumplen; recordemos la vigencia y el prestigio del que gozaba este noble alimento. En primer lugar, el movimiento obrero tenía a la federación de panaderos Estrella del Perú, el gremio más importante y fuerte de ese momento. En segundo lugar, el pan era un alimento principal en el desayuno, almuerzo, lonche y cena. Imagínense en la actualidad un candidato que se presente, subiéndose al coche de la cocina peruana, sería un equivalente a lo que se vivió en 1912.

Una vez en el poder Guillermo Billinghurst, la situación económica del país se puso bastante crítica, aumentando el costo de vida y para noviembre de 1912 resurgen las protestas en las calles. La presión del proletariado, a través de sus reclamos ejerció presión al estado, que para el 10 de enero de 1913 se establece la resolución que ordena establecer la jornada de ocho horas de trabajo, pero solo para los trabajadores del Callao del muelle y la dársena. Con esto se logró el primer paso por la reivindicación de los derechos de los obreros que agitaron con mayor ímpetu las protestas.

El golpe de estado de Oscar R. Benavides para silenciar las protestas

En plena república aristocrática, los grupos de poder hicieron presión a Billinghurst para emitir un decreto que restrinja las huelgas, que consideraba que una huelga no era legítima sino era aprobada por las tres cuartas partes de los trabajadores, además de incluir la relación de los huelguistas. La intensidad de las protestas era cada vez mayor, produciendo que los grupos dominantes recurrieran a la fuerza militar, imponiendo un golpe de estado, usando la figura del coronel Oscar R. Benavides.

Segundo gobierno de José Pardo (1915 – 1919) y la jornada de ocho horas

El ardor de las huelgas se agudizó a partir del 23 de diciembre de 1918. La clase obrera tenían entre ceja y ceja, un paro general para el 13 de enero de 1919 en la recta final, por el establecimiento de las ocho horas de trabajo. Lima quedó paralizada, al ser privada de sus más importantes servicios. En el primer día, terribles enfrentamientos entre la gendarmería y los obreros, los tranvías fueron apedreados y la línea férrea de Lima y Callao fue volada. En el segundo día la ausencia de alimentos agrava la situación y el tercer día las protestas no cesaban. Una delegación de estudiantes del Perú entra en escena para asesorar y dirigir a los obreros, dirigidos por un joven llamado Víctor Raúl Haya De La Torre. Finalmente, luego de décadas de luchas se consolida en este gobierno la tan ansiada jornada de ocho horas.

EL PAN Y EL ARTE POPULAR

La elaboración de pan a partir de la harina de trigo fue una de las de mayor dinamismo. Así lo demuestra su representación en los vasos de madera y los murales del siglo XVIII. En otros vasos aparecen personajes femeninos, portando sobre sus espaldas pan en cestas de mimbre, “isankas”, o vendiendo pan en días de fiesta, escena que nos recuerda un mural del siglo XVIII en el Beaterio de las Nazarenas en la ciudad del Cusco. Allí dos personajes de las clases populares parecen participar de la hurka, compromiso para organizar las fiestas religiosas populares.

En los muros del Convento de Ocopa en el departamento de Junín, podemos observar en las instalaciones del comedor unos preciosos murales autoría del artista Josué Sánchez, donde nos muestran como los sacerdotes franciscanos enseñan el oficio de la panadería a los naturales del valle del Mantaro.

El kero que nos ilustra la elaboración de pan en el siglo XVIII

Este presenta una panadería y pertenece al Museo de Arte de Lima. La escena está pintada en la parte superior del vaso y su lectura va claramente de derecha a izquierda, algo que no sucede con frecuencia en otros vasos. Se inicia en el amasado efectuado por dos mujeres, pintadas de medio cuerpo, de frente, aunque sus rostros están de perfil para dar la idea que están conversando detrás de una mesa. Girando el vaso hacia la izquierda se ve un hombre de perfil que las mira y alcanza un objeto. Detrás hay un aríbalo que hace las veces de florero y al lado dos keros. Seguidamente, aparece una escena compuesta en dos partes. En la primera dos mujeres conversar mientras amasan. Otra mujer de cuerpo entero mira al lado opuesto y entrega la masa a dos panaderos encargados de cortar el pan. Estos integran la segunda parte de la escena en que figuran cinco personajes. Detrás de todos ellos, como en segundo plano, se ve una banca con una cesta de gran tamaño. Dos varones llevan en sus brazos en alto la tabla con los panes hacia el horno. Una mujer los recibe uno a uno y los coloca en la paleta que el panadero sostiene con ambas manos para meterlos al horno. Arriba de este se ve un gallo, en clara alusión de que el trabajo se realiza en la madrugada. Detrás hay más

paletas para colocar y sacra el pan, y a un costado del panadero se ve la cesta grande para el pan recién salido. Los personajes son indígenas. Los varones visten indistintamente ropa nativa y occidental; en cambio las mujeres, como también es regla general, usan solo vestimenta nativa. Como señala Stastny, el artista ha tratado la composición ingeniosamente a fin de que al girar el vaso en su mano el observador tenga la ilusión de una secuencia.

EL PAN Y LAS FIESTAS PATRONALES

El Corpus Christi: La fiesta del pan hecho hombre

Jesús de Nazaret, el personaje central de la doctrina cristiana es representado por medio del pan de la vida. Esta frase fue el fundamento para la doctrina de la Transubstanciación establecida en el concilio de Trento en el año 1545. Dicha doctrina consiste en que la presencia de Cristo se hace real en la Eucaristía, el pan que simboliza a Jesucristo.

Por otro lado, en el libro “**Herederos de los Incas**” se menciona que, en el calendario inca, las fiestas están íntimamente ligadas a las actividades agrícolas desde tiempos precolombinos. El Intiraymi es la fiesta más grandiosa y solemne del Imperio, denominada como la pascua solar, correspondiente al solsticio, que fue derrumbada por la instalación del Virreinato. Alfonsina Barrionuevo en su libro “**Cusco Mágico**” menciona que los santos del Corpus cristiano tomaron al asalto el Waqaypata (Plaza principal) y derribaron sus ídolos por tierra. Fue la conquista de la cruz y la espada con la ayuda del cielo. Las Huacas milenarias retrocedieron ante el empuje arrollador de estos peregrinos con aureolas de santidad. Así nació el Corpus Christi, los conquistadores no se contentaron con el botín de los vencidos. Quisieron también dominar su espíritu, ser dueños de su alma y usaron el milagro como arma.

El primer Corpus en el Perú, fue grandioso. Tenía que opacar a la esplendorosa fiesta del sol, para desaparecerla, pues estaba demasiado fresca y vívida en el recuerdo de los indios del Imperio. 117 imágenes tomaron posesión de la sagrada plaza. Habían venido de lugares muy lejanos y salvaron a lomo de mula los contratiempos de la cordillera. Fueron la virgen Peregrina de Quito, San Ignacio de Loyola de Cocharcas, la virgen Purificada de Copacabana, San Lorenzo, Santo Tomas de Tucumán y otros. El Inti Raymi fue reemplazado por el Corpus Crhisti, una fiesta española dentro de la liturgia católica que fue introducida en toda América, pero no alcanzó tanto renombre en ninguna otra parte del nuevo mundo, como en el Cuzco.

En el libro de Rossano Calvo, “**La Tradición representación de la urbe andina cusqueña en el siglo XX**”, menciona un relato del siglo XIX, acerca de dicha fiesta:

“el día del corpus adornan las calles con muchas colgaduras y cuadros, ... al costado de estos altares hacen las vendedoras sus toldos, donde bailan y comen el afamado Corpus – Uchu que es compuesto de papas con ají, mucha especería, chorizo y conejo, el que con pan y una servilleta de maíz tostado vale medio...”. Hoy en Oropesa, denominada “La Capital Nacional del pan en el Perú” para la fiesta del Corpus se acompaña con el pan costra. En cada rincón de nuestra patria, nuestras fiestas patronales están acompañadas de nuestros panes tradicionales.

LOS PANES MÁS IMPORTANTES DE AMÉRICA: EL PAN DE MUERTO (MÉXICO) Y LA TANTA WAWA (PERÚ).

En principio habría que contextualizar el tema. El historiador Juan Luis Orrego señaló lo siguiente: **“Donde hay una gran civilización hay un gran desarrollo gastronómico”**. En América las dos grandes civilizaciones: aztecas (Mesoamérica) por el norte y los incas (Andes) por el sur, y sobre estas dos culturas madres se levantan las cocinas más importantes de la región: la mexicana y la peruana. De la misma manera, el chef Andrés Ugaz, autor del libro “Panes del Perú el encuentro del maíz y el trigo” manifestó lo siguiente: **“donde hay una cocina importante hay una panadería importante”**. Por ello, no es coincidencia que los dos países que poseen la mayor variedad de panes tradicionales sean: México y Perú. En ese sentido, los dos panes más importantes que América aportó a la panadería universal, son el pan de muerto (México) y la tanta wawa (Perú). Estos dos productos están asociados a creencias prehispánicas como la inmortalidad del alma. El pan de muerto se extendió exitosamente y con orgullo nacional por todo el orbe por los mexicanos, lamentablemente nuestra tanta wawa sigue siendo un pan sin mayor impacto en Lima y la costa peruana, pues su protagonismo está enclavado marcadamente en los andes. Es importante echar una mirada al porqué de esas diferencias utilizando como estudio una importante categoría en materia de panes de estos dos países, me estoy refiriendo a la bizcochería. Debemos tomar como fundamento la investigación del historiador Hugo Neira en su libro “el mundo mesoamericano y el mundo andino”. Por ejemplo, mientras en el siglo XIX, México tuvo un presidente de origen indígena como Benito Juárez que defendió los derechos de las comunidades originarias, estableciendo con ello un sentido de identidad, en el Perú se consolidaba la fiebre del caucho, explotando con ello a grupos étnicos amazónicos, afianzando la indiferencia y la discriminación. En el siglo XX, en México surge la poderosa industria del cine y la televisión, encontrando en estos medios una herramienta para promover su cultura. Para muestra dos botones, en 1951 el genial Germán Valdez “Tin tan” interpretó a un divertido panadero en la película “Ay amor cómo me has puesto”, donde se incluye una dulce canción que ofrece un surtido inventario de los panes típicos mexicanos. En 1960 se estrenó la película “Macario”, que refleja la cosmovisión del culto a los muertos, una fiesta en torno a las calaveras de azúcar y su clásico pan de muerto. En más de una oportunidad se puede observar el

interior de una panadería. En el Perú en cambio, los chinos colocaron el arroz en las mesas populares, y el pan tradicional que hasta ese momento había acompañado no solo el desayuno, sino también almuerzos y cenas; comienzan a desaparecer. Por otro lado, la llegada del panettone italiano que se comercializaba al inicio, en panaderías como “los huérfanos” y “Bejarano” solo los días domingos para 1928 y 1929, favoreció la extinción de los bizcochos tradicionales como el pan de Guatemala, el bizcocho de aguardiente, el bizcochito de anís y muchos más. La conclusión a la que llegamos en pleno siglo XXI, es que México supo preservar todas las variantes de sus panes dulces, mientras en el Perú sus referentes solo aparecen en libros y manuscritos, mas no en nuestras panaderías. Además, la diligente investigación de los mexicanos les permitió recibir los galardones de la UNESCO, como el título de patrimonio de la humanidad al día de muertos en el 2008 y a su gastronomía en el 2010. En estas dos distinciones se reconoce a sus panes tradicionales.

EL ORIGEN DE LA TANTA WAWA.

El manuscrito de Huarochirí considerada la biblia andina que fue recopilado por el sacerdote cusqueño Francisco de Ávila, recoge las creencias de ofrendas dedicadas a los muertos:

“Cuando ya estaba próximo el día de la adoración de Pariacaca, todos los que habían tenido muertos durante el año, hombres y mujeres, se reunían una noche, y esa noche lloraban y llamaban: “He aquí que hemos de ver a nuestros muertos delante de Pariacaca”, decían. Y esos muertos también llamaban. “Allí hemos de hacer que les almacenen”, diciendo, les servían comida, y sirviéndoles y haciéndoles comer, pasaban la noche. “Ahora he de conducirlos ante Pariacaca para siempre; jamas volverá”, diciendo, depositan las ofrendas”.

Wari: El primer imperio andino

El corazón del imperio Wari estaba ubicado a unos 22 kilómetros de la ciudad de Ayacucho en el distrito de Quinua. Sus dominios se extendieron hasta Cajamarca y Lambayeque por el norte, y Moquegua por el sur. Abarca el periodo comprendido entre el siglo VIII hasta el XII de nuestra era. Los Wari son el resultado de los aportes de grupos étnicos como los huarpas, los tiahuanacos y los nazcas. Ellos continuaron la creencia de la inmortalidad del alma. En los últimos años nuevos descubrimientos han salido a la luz en relación al imperio Wari. En Huarmey (Ancash) se encontraron 63 momias reales y cerca de 12000 objetos de oro y plata, mientras que en la selva de Vilcabamba se encontraron vestigios pertenecientes al señor de Wari. Las momias reveladas se ubicaban en torres parecidas a las chullpas, logrando entierros múltiples con una puerta de acceso que permite a sus siervos puedan ingresar para alimentarlos y cambiarlos de vestimenta, dentro de los ritos funerarios.

Incas: El glorioso Tahuantinsuyo

Rosario Olivas Weston en su libro “La cocina de los incas” menciona que en el incásico la costumbre generalizada era enterrar a los difuntos con sus mejores vestidos, adornos y joyas, los instrumentos de los oficios que habían desempeñado, comidas y bebidas. Durante el entierro los parientes y amigos solían acompañar al muerto hasta la sepultura con cantos lúgubres, bailes y borracheras, que duraban mucho más tiempo cuanto mayor era la categoría del difunto. Era impresionante el grado de respeto y honra que se le

ofrecía a los muertos y particularmente a las momias de los grandes señores, pues cuando Pizarro todavía se encontraba en Cajamarca, había enviado a tres mensajeros al Cusco para recoger oro y plata, estos contaron que en una de las casas había dos señores embalsamados (momias). Cada uno con un bastón de oro y junto a ellos una mujer que los servía. La dama obligó a los españoles a descalzarse antes de ingresar a ver a las momias.

La tanta wawa y el culto a los muertos

La tanta wawa es el maravilloso pan de culto del Perú, presente en el día de los difuntos, en el mes de noviembre. En el calendario inca este mes equivale al Ayamarca. Aya significa muerto y marca cargar, es decir, “cargar al muerto”. Cuando Francisco Pizarro ingresó al Cusco se sorprendió al observar a los pobladores celebrar la expulsión definitiva de las tropas de Atahualpa de una manera muy particular, cada ayllu (comunidad indígena) cargaba a sus mallquis (momias) o muertos en procesión. Esta práctica fue considerada pagana por los españoles, por esa razón fue prohibida a través de la extirpación de idolatrías.

Debido a la prohibición de estos ritos, por parte de los fieles católicos, los indios disfrazaron este culto de la siguiente manera: la llegada del pan de trigo y el significado del mismo nos remonta a una connotación sagrada, la representación del cuerpo de Cristo, es decir el hijo de Dios; esta fue la oportunidad perfecta para que los naturales tomaran una masa de pan y le dieran una figura antropomorfa, de tal manera que representaba al muerto. Recordemos también, el estudio comparativo realizado por el antropólogo Juan Ossio, donde se establecen importantes similitudes entre el inca y Cristo, pues el soberano del Tahuantinsuyo era un monarca divino, mientras que Jesucristo es el hijo de Dios. Los mallquis que se paseaban en procesión correspondían a incas muertos, de tal manera que, llegada la prohibición, ya no sacaban muertos sino panes que reemplazaban a los muertos.

EVOLUCIÓN DE LA TANTA WAWA.

Los años han pasado y en la actualidad la tanta wawa ya no simboliza al muerto, sino una ofrenda consagrada al difunto, pues dentro de la cosmovisión andina en el altar de honor dedicada al fallecido se le ofrecen los distintos alimentos que eran de su agrado como entradas, fondos, postres, bebidas y panes. Dentro de este último grupo, la tanta wawa es la protagonista principal de esta festividad. La cosmovisión andina mantiene la creencia de que el espíritu del difunto regresa a la tierra en forma de mosca, por lo tanto, hay que dejar que se pose sobre la comida ofrendada, pues ha llegado el alma del finado. El antropólogo José Carlos Vilcapoma en su libro “De bestiarios a la mitología andina” se incluye esta simbología de la mosca como portadora del alma del difunto, estando presente en algunos huaynos recogidos por José María Arguedas en el Cusco, Ayacucho y Apurímac, donde se menciona lo siguiente:

“Trae la muerte

En sus ojos de fuego

Trae la muerte

En sus cabellos de oro

Nocturno insecto

Mosca portadora de la muerte”.

Dentro de las curiosidades y creencias en relación a esta importante fiesta, en la obra “Monografía del distrito de Chumpi” de Néstor Berrocal se describe a este hermoso pueblo de la provincia de Parinacochas (Ayacucho), mencionando sobre el día de los difuntos lo siguiente: **“Derramaban ceniza o bien harina de maíz por la puerta de la casa para ver las huellas (de los muertos) existentes y hacer el comentario familiar”.**

SIGNIFICADOS DE LA TANTA WAWA EN DIVERSAS REGIONES

En la cultura andina siempre ha existido una íntima relación entre los vivos y los muertos. Fechas tan significativas como las de todos los santos y el día de los muertos representan alegóricamente la vida y la muerte complementados. Todos los santos, conmemoración del 1 de noviembre, es la celebración de estar vivos, y el día de los muertos, el segundo día del mismo mes, es el que los vivos dedican a los difuntos, una representación de carácter dual, persistente en la sociedad andina.

Las wawas son los panes o bizcochos de fiesta regional con formas figurativas (expresiones sitoplásticas se les llama a las creaciones artísticas elaboradas como alimentos), producidos en toda la zona andina, en primer término, para las fiestas místico - religiosas de los primeros días de noviembre, pero luego para casi toda la celebración tradicionalista, como carnavales o semana santa. Las wawas en estas épocas modernas son también simbólicas para oficiar algún tipo de compadrazgo y ofrecimiento familiar y amical. En el callejón de Huaylas, por ejemplo, las wawas se producen en los carnavales (febrero y marzo) y se las regalan al mayordomo de las fiestas; en semana santa (abril y mayo) se elaboran solo para el domingo de resurrección; y en el día de los muertos (noviembre) se llevan al cementerio para compartirlas con el difunto junto con la comida que le apetecía en vida. En Moyobamba se preparan los wawiyos para la semana santa, corpus christi y el día de los muertos. En la región central, en Junín, además de wawas en forma de niño, estrellas o caballos, se hornean roscas dulces y para las fiestas patronales se elaboran wawas con forma de llamas y palomas. En el sur, en Arequipa, Ayacucho, Apurímac y Cusco, se producen para los carnavales, eligiendo compadres para el bautizo del niño imaginando que representa la wawa. En noviembre, para el día de los muertos, se obsequian a los visitantes de los difuntos que rezan por sus almas. Existen asimismo diferencias regionales en la elaboración de las wawas. Por ejemplo, en Ancash son de masa de pan de sabor salado adornada con una masa ennegrecida de hollín; las figuras de niños pequeños se obsequian a las mujeres, mientras que las llamas y palomas corresponden a los varones. Similar repartición se efectúa en la región central, en Cerro de Pasco, donde también son panes salados. En Huancayo la masa de las wawas contiene huevos, leche y especias como canela y clavo de olor, y las formas son niños, caballos y estrellas. En la zona sur, los panes son dulces canela, clavo de olor, anís e infusiones de plantas aromáticas, y las figurillas son bebés, caballos, llamas y palomas. Como parte de

nuestro trabajo de investigación de campo, quisiéramos incluir una entrevista a algunos referentes de la panadería tradicional y su interpretación personal de la tanta wawa:

Pilar Guerra panadera emblemática de Abancay - Apurímac: Propietaria de la panadería Meza

¿Qué significado tiene la tanta wawa en Abancay?

Es una fecha muy esperada donde las familias se regalan como muestra de cariño, fortaleciendo nuestros lazos de amor y amistad sincera. Es la única fecha en que la población no tiene problemas para escoger el regalo. Este obsequio consiste en una tanta wawa, este presente es elaborado con mucho cariño con nuestras propias manos. Las wawas en forma de bebe son para las mujeres y las wawas en forma de caballo para los varones. El 1 de noviembre las familias llevan ofrendas a los seres queridos a los cementerios, sean tanta wawas, como flores.

Aquí en Abancay existe la creencia que el 1 de noviembre al medio día, las almas tienen permiso de Dios para venir a la tierra hasta el mediodía de 2 de noviembre. Como panadera y dueña de la panadería MEZA, espero con regocijo esta fecha. La campaña de tanta wawas comienza desde 5 de octubre con una feria de degustación y posterior venta hasta el 15 de noviembre. En realidad, todo el mes de noviembre se elaboran las tanta wawas. Nosotros tenemos pedidos de wawas de gran tamaño para fiestas de matrimonio, bautizo, y obviamente el día de los difuntos.

Cerica Huamani panadera emblemática de Abancay - Apurímac: Propietaria de la panadería Aldo

¿Qué significado tiene la tanta wawa en Abancay?

Para nosotros tiene un gran valor, sobre todo porque venimos de una familia de panaderos que cultiva la tradición ancestral. Aquí, por ejemplo, los padrinos mandan elaborar las wawas para matrimonios, donde se realiza una simulación de “cortapelo”, con la tanta wawa se baila y recauda las ofrendas que traen los invitados y familiares.

También elaboran tanta wawas para los clásicos bautizos simulados, son escenas que se teatralizan como parodias designando a una madre, un padre y unos compadres; todo esto amenizado por el carisma de un cura que pone la cuota de humor.

Marlene García panadera emblemática de Oropesa - Cusco:

¿Qué significado tiene la tanta wawa en Oropesa?

La elaboración de tanta wawa en esta ciudad en estas fechas ya es una costumbre y también una actividad económica muy importante. Las tanta wawa se elaboran para regalo como siempre dedicado a la familia. Se tiene la tradición de obsequiar estos panes a los padrinos, compadres, ahijados y demás; para ofrendar en el cementerio el 1 de noviembre o simplemente para compartir en familia. La campaña de producción de tanta wawa comienza 15 de octubre y hasta 15 de noviembre

Nota:

Debemos resaltar también dentro de este trabajo de investigación, el haber establecido contacto con destacados panaderos como:

Buenaventura Martínez (maestro panadero)

Enrique Quispe Vargas (panadero emblemático)

Jeroma Ayca (maestra panadera)

Visita a la Asociación de Industrias Panificadoras de Cusco.

ASINPAC – HUAYRACPUNKU CUSCO 09/11/2020

Concepción Jiménez

Francisca Tello Povea

Jessica Pamera Zegarra Aguirre

Marta Puma Juárez

Raúl Jordán Lima

Víctor Raúl Cuno Díaz

Ruso Blanco

EL CONCEPTO DE LO MULTI Y LO PLURI EN LA TANTA WAWA

En el libro “la cocina de los incas” de Rosario Olivas se recuerda que cada inca fallecido tenía una imagen o un ídolo llamado wawqi que era venerado como su propia momia. Estos ídolos tenían los cabellos y las uñas del cuerpo del gran Señor. Las comunidades seguían llevándose obsequios y era venerado manteniendo un profundo respeto. Estas imágenes o muñequitos serían probablemente los antecesores de la tanta wawa, pues una vez llegado el poder español con la extirpación de idolatrías no se podía rendir culto a los muertos, ni permitir ídolos paganos de la religión andina. Como ya hemos mencionado, los antiguos peruanos le sacaron la vuelta a la prohibición elaborando una masa antropomorfa que representara al difunto, y así nació la tanta wawa.

En el libro “Huamanga: fiestas y ceremonias” de Enrique Gonzales se menciona que para el 1 de noviembre, aproximadamente con un mes de anticipación, se preparan los ingredientes para las wawas y bizcochos que se elaboran con harina de trigo molida, manteca y dulces. En la víspera, las comadres envían en una fuente con mantel blanco varias wawas y caballos de pan a sus compadres y comadres. Los que portan el obsequio son generalmente los ahijados. Finalmente debemos mencionar que hasta hace algunos años se acostumbraba bautizar a las tanta wawas y enterrarlas tres días después. En conclusión, la presencia de la tanta wawa en el Perú, refleja la inmensa diversidad cultural del Perú.

RECETAS DE TANTA WAWA

El éxito de la tanta wawa en la sierra sumando a la creencia del culto a los muertos como fundamento del sincretismo nacional hizo de este pan uno de los preferidos. El cocinero e investigador mexicano Yuri de Gortari manifestó: **“En México tenemos cerca de 3000 recetas de tamales”**. De la misma manera, podemos afirmar que en el Perú tenemos miles de versiones de la tanta wawa, de todos los colores y sabores, con diferentes aromas y estilos. En Ichupampa, uno de los veinte distritos de la provincia de Caylloma en Arequipa, encontramos una versión denominado caihui, un bizcocho que tiene forma de corazón y está presente en la fiesta de San Juan Bautista. Este producto simboliza el apoyo que le ofrece el pueblo al mayordomo o Carguyoc en medio de la fiesta patronal, es elaborado con la infusión de hierbas naturales como el choquechampi, curuja y chilca; mientras que la tanta wawa tradicional ayacuchana se aromatiza con manzanilla, toronjil y hierba luisa. En Abancay se usan las infusiones de hinojo y canela. Siendo las infusiones de hierbas naturales una característica de cada región del Perú. En San Martín encontramos los famosos wawiyos preparados a partir de yuca y el fermento amazónico por excelencia, el masato; estos son panes que representan a niños. En Piura, el día de los difuntos no se podría celebrar sin la famosa rosca de muerto, remojada con una deliciosa miel de chancaca. El primero de noviembre se celebra el día de los angelitos, para agasajar a los niños que partieron al más allá, con una saga de dulces como las cocaditas, alfajorcitos, empanaditas dulces, dulces de camote y muchos más; mientras que el dos de noviembre, el amanecer norteño da la bienvenida a la deliciosa rosca de muerto, elaborada a partir de yemas de huevo, para recordar a los adultos que murieron.

En cerro de Pasco elaboran figuras de mujeres, con elegantes máscaras hechas de cerámica, representando la labor de la mujer campesina. En Puno destacan las wawas a partir de diferentes variedades de quinua y cañihua. Este importante pan refleja la diversidad cultural del Perú, transitando entre el oscurantismo y una fe arraigada y constante, dentro de nuestra ya conocida religiosidad popular.

A continuación, incluiremos dentro del vasto recetario algunas de las registradas en fuentes bibliográficas:

Tanta Wawa

Damacino Ancco: Arequipa Ichupampa

Harina Regional	500 gr
Harina Especial	500 gr
Azúcar	250 gr
Infusión de anís, canela, manzanilla e hinojo	320 gr
Agua	150 gr
Sal	15 gr
Mantequilla	150 gr
Huevos	1 Unidad
Levadura Fresca	30 gr
Mascarita, ajonjolí y pasas hidratadas	

Tanta Wawa

Pilar Guerra: Abancay Apurímac

Harina Panadera	1 Kg
Leche evaporada	280 gr
Azúcar	300 gr
Sal	10 gr
Mantequilla	200 gr
Huevos	3 Unidades
Levadura Fresca	30 gr
Infusión de anís y canela	100 gr
Caramelos, chocolates y grageas de colores	
Pasas para los ojitos	

Tanta Wawa

Cerica Huamani: Abancay Apurímac

Harina Panadera	1 Kg
Leche Fresca	250 gr
Azúcar	300
Sal	10 gr
Margarina	100 gr
Huevo	1 Unidad
Levadura Fresca	30 gr
Infusión de anís y canela	150 gr
Caramelos, chocolates y grageas de colores	
Mascaritas de yeso	

Tanta Wawa

Wawa Especial Ayacuchana: fuente: Andrés Ugaz

Harina Panadera	1 Kg
Canela molida	12 gr
Clavo de olor	4 gr
Anís	8 gr
Leche Fresca	66 gr
Azúcar	300
Sal	10 gr
Mantequilla	116 gr
Huevo	2 Unidades
Levadura Fresca	20 gr
Infusión de manzanilla, hierba luisa y toronjil	240 gr
Ajonjolí, caramelos, chocolates y grageas de colores	

Tanta Wawa

Wawiyo de San Martín: fuente: Andrés Ugaz

Harina Panadera	1 Kg
Yuca sancochada	250 gr
Harina de maíz	250 gr
Azúcar	100
Sal	12 gr
Manteca	100 gr
Huevo	2 Unidades
Levadura Fresca	20 gr
Masato	10 gr
Infusión de manzanilla y hierba luisa	350 gr

LA TANTA WAWA Y EL PUENTE CON EUROPA

En bello y apacible distrito de Ichupampa que pertenece a la provincia de Caylloma en el departamento de Arequipa, nació el gran artesano y ceramista del pan andino:

Damacino Ancco. Es el mejor exponente elaborando tanta wawas en el Perú, como lo mencionó el investigador Renato Gago en su artículo del 2012, en su segmento “La ruta del pan peruano”. Siendo niño, Damacino fue encargado por su padre al cuidado de su abuelita la cual tenía la costumbre de elaborar la tanta wawa. Su masa era fermentada con chicha de jora, era importante utilizar una chicha de buena calidad y buen cuerpo para que la masa pudiera doblar su volumen. Cada etapa se convertía en un ritual, cada fase del proceso quedaba grabada en su memoria y en su corazón. Con apenas seis años disfrutaba calentar el horno de leña inundando en el ambiente un aroma a eucalipto y valle serrano.

Damacino Ancco tiene la habilidad en las manos para producir las formas más caprichosas que nos podamos imaginar. Su talento como portador del patrimonio lo hizo merecedor de ser registrado como el único peruano en formar parte del famoso “Diccionario Universal del Pan” publicado en Francia, con la receta de la tanta wawa, por medio del cual este pan emblema nacional ya es conocido en muchas partes del mundo.

EL GRAN POTENCIAL DE LA PANADERIA PERUANA

La panadería peruana es un maravilloso tesoro escondido que debemos de sacar de debajo de la alfombra. Esto se debe a un clásico efecto retardado, nos demoramos en reconocer nuestras manifestaciones culturales o somos indiferentes a ellas. Tenemos tres retos importantes para sacar del anonimato a nuestro pan peruano:

Apostar por la investigación:

Debemos seguir la ruta dejada por sectores como la cocina y el pisco, y poner en agenda en convocar a profesionales de las ciencias sociales como antropólogos, historiadores, sociólogos y muchos más, para construir los orígenes e historia del pan tradicional peruano. Hoy, producto de esas investigaciones, ambos sectores gozan de cientos de publicaciones que respaldan su crecimiento. En el sector panificación, solo contamos con escasas contribuciones como “la cuestión del pan” de Luis Tejada y “Panes del Perú” de Andrés Ugaz.

Una panadería sin jóvenes es una panadería sin futuro:

Debemos entender la importancia que tienen las instituciones educativas que forman a la nueva generación de profesionales. Necesitamos un contenido curricular que no solo ofrezca panadería europea en un 100%, pues es urgente brindar al estudiante el conocimiento sobre los orígenes e historia del pan peruano, no solo en la práctica sino también en el campo teórico.

Restaurar el concepto de lo regional:

Actualmente, estamos viviendo el fenómeno de la limeñización de las panaderías en las grandes capitales y provincias de nuestro país. Donde los clásicos panes de Lima se replican en el interior, desplazando a los panes autóctonos

AGRADECIMIENTO:

Soy Damacino Ancco panadero artesano de Arequipa. Llegué a Lima en 1985 muy joven me hice panadero. Por las diferencias sociales existentes en esa época me obligaron a aprender el oficio de panadería desde entonces amo mi oficio fui ganador de concurso nacional de tanta wawa organizado por el ministerio de cultura en varias oportunidades

Expositor de arte popular tradicional en importante feria: exposición venta de arte popular tradicional RURAQ MAKI desde su fundación 2007 hasta la actualidad en sus 2 ediciones anuales (julio- diciembre)

y también panadero emblemático en importante feria gastronomía MISTURA EN EL MUNDO DEL PAN durante tres 3 años y ahora estoy incursionando en la docencia en la misma planta que laboro como maestro panadero como es la misión de los embajadores de pan. Comunicar y transmitir el conocimiento con el método de “respectus panis” que es el resultado de la última jornada técnica de los embajadores de pan del cual soy uno de los embajadores del pan de Perú con una receta de pan de cañiwa con masa madre en ese libro que en su primera edición fue en francés e inglés METODO RESPECTUS PANIS **Revelación de una panificación** libro también en versión francés español

también el único panadero artesano de Perú en diccionario universal del pan editado en Francia DICTIONNAIRE UNIVERSEL DU PAIN

Con la dirección de JEAN PHILPPE DE TONNAC

Introducción: STEVEN LAURENCE KAPLAN

PARIS 2010

Con la receta de pan de fiesta la **tanta wawa** y una introducción de la historia de la panadería peruana de SIRLEY RIOS ACUÑA



MOF (mejor obrero Francia) año 2000

Henri Poch (Perpegnan Francia)

Me capacito y desarrollamos la gama de panes con la técnica francesa, pero con insumos, maquinaria y mano de obra nacional



Damacino Ancco Condo (nombrado embajador del pan 2017)

Jefe de producción de La p'tite france

2015 – 2021 (Ichupampa Arequipa)

CONCURSO NACIONAL DE TANTA WAWA

Es pura felicidad para un panadero artesano ver ante sus ojos el resultado de la formación inicial, la transmisión, el intercambio de valores, el estado mental, el conocimiento de nuestro hermoso oficio...

Estar en los primeros camerinos iniciales y ver después de unos años el camino recorrido por algunos jóvenes artesanas y artesanos que alcanzan la excelencia es alentador para nuestro futuro...

Que riqueza trae artesanía a nuestra sociedad. Qué placer gastronómico y fácil para nuestros amigos clientes...

Qué vínculo social y social.

Qué lugar en una economía esencial, virtuosa, exponencial para el país, especialmente en materia de contribución social y fiscal...

En efecto, un artesano puede formar habitualmente en su carrera entre 30 y 50 futuros empresarios...

En sus más de treinta empresarios, gran parte va a crear su negocio. Ve a hacer trabajar a todos los demás cuerpos de oficios del edificio invirtiendo, construyendo locales, haciendo trabajar en bienes raíces comprando terreno, ubicación...

Haciendo trabajar a profesiones liberales como arquitecto, conductores de trabajo, ingenieros, hormigón, aseguradores, notarios, contables, juristas...

Proveedores, agricultores, equipo y otros...

Por la calidad y el compromiso diarios, se comprometen a los concursos "**concurso nacional de tanta wawa**" que son un laboratorio de investigación e innovación para la satisfacción del prójimo, amigo, cliente, consumidor final ...

Qué suerte para nuestro país...

Preservemos nuestras artesanías, él mismo es un modelo de sociedad, además es un valor de futuro...

Felicidades de nuevo por el compromiso de la panadería rustica artesanal con las golosas y golosos en Provincias en el distrito, los Caseríos

Sí, qué placer estar en el corazón de todo esto, siendo ejemplar, permitiendo que la transmisión haga su trabajo mediante la formación de futuros empresarios que a su vez van a enjambrar una " corriente "

de una riqueza y una magnitud única en el mundo. ¡¡¡Artesanía alimentaria peruana!!!

Orgulloso de ser artesano panadero como tanto me gusta decirlo, sí puedo serlo, Orgulloso de ser un maestro artesano que además ser un ejemplo para nuestra juventud.

Ser un ejemplo humilde para nuestra sociedad para nuestros jóvenes, de un ascensor social exitoso que demuestra que irse sin nada no impide cumplirse...

Que el trabajo incluso duro no es una alienación, pero puede ser un campo de desarrollo y expresión personal y colectiva que hace crecer...

Felicitaciones y agradecimiento por reconocer en mí y en mi colectivo un talento profesional indiscutible, y espero que los responsables políticos nos ayuden a construir un marco de competencia leal para preservar nuestra identidad artesanal y nuestra riqueza de saber hacer por el mayor interés nuestro PERU PROFUNDO...

BIBLIOGRAFÍA

- ALBERTI, Giorgio y MAYER Enrique. (1974). Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- ANGRAND, Leonce. (1972). Imagen del Perú en el siglo XIX. Lima: Milla Batres.
- ARGUEDAS, José María. (1971). El zorro de arriba y el zorro de abajo. Buenos Aires: Losada.
- ARIANSEN, Jaime. (2006). Historia de la gastronomía peruana. Lima: Instituto de Los Andes.
- BAUDIN, Louis. (1987). La vida cotidiana en el tiempo de los incas. Buenos Aires: Hachette.
- BENNION, E. (1967). Fabricación del pan. España: Acribia.
- BRUCE, Jorge. (2019). Nos habíamos choleado tanto. Racismo y psicoanálisis. Lima: Editorial Taurus.
- BUSE, Mónica. (1999). De oropeles y abandonos. Ciudad de Cajamarca 1900 – 1950. Lima: Ed. Martínez Compañón.
- CABIESES, Fernando. (2004). Cien siglos de pan. 10 000 años de alimentación en el Perú. Lima: USMP.
- CALAVERAS, Jesús. (1996). Tratado de panificación y bollería. España: Acribia.
- CALVEL, Raymond. (1981). Panadería moderna. Buenos Aires: Americalee.
- CARRASCO, José Carlos. (2005). Sullana de abundante rocío. Crónicas reunidas. Lima: Nuestra Tierra.
- CARRION, Rebeca. (1990). El rol de la mujer 1926. Pocoy mita: Celebrando orígenes. Lima: Museo Nacional de Antropología y Arqueología.
- CASTILLO, Carlos. (2006). Estudio monográfico integral del distrito de Sitacocha. Lima: INC.
- CASTRO, Sara. (1973). El mundo mágico de José María Arguedas. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

- CASTRO, Pedro. (2001). Reseña histórica de la provincia de Bolívar del departamento de La Libertad. Lima: [s.n].
- CIEZA DE LEÓN, Pedro. (1984). Crónica del Perú. Lima: Peisa.
- CRUZ, Aristóteles. (2000). Huamachuco eternamente. Perú: Marsol.
- DE ARONA, Juan. (1882). Diccionario de peruanismos. Lima: [s.n].
- DE LA VEGA, Garcilaso. (2008). Comentarios reales de los incas. Lima: Andina Editores.
- DEL BUSTO, José Antonio. (1977). Historia del Perú. Época incaica. Lima: Studium Editores.
- (1988): La conquista del Perú. Lima: Studium Editores
- (2001): Breve historia de los negros del Perú. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- FIERRO, F., PORRAS BARRENECHEA, R. y VARGAS, R. (1988). Historia general de los peruanos 2: El Perú virreinal. Lima: Peisa.
- (1988): Historia general de los peruanos 3: El Perú republicano. Lima: Peisa.
- FRISANCHO, Ignacio. (1968). Temas para la historia de Puno. Puno, Perú: Los Andes.
- GARCIA, Uriel. (1973). El nuevo indio. Lima: Editorial Universo.
- GALLO, David. (2007). Crónicas sobre Piura. Piura, Perú: Municipalidad Provincial de Piura.
- GIRARD, Rafael. (1958). Indios selváticos de la amazonia peruana. México: Mex Editores.
- GODBERSEN, Guillermo. (2003). Colonización alemana en la selva central del Perú. Lima: Ed. René.
- GOLDHAGEN, Daniel. (2002). La iglesia católica y el holocausto. Madrid: Santillana.
- GUERRERO, Jorge. (1983). Santa Cruz de ayer y hoy. Cajamarca, Perú: Villalobos y Villalobos.

- GUEVARA, Antonio. (1988). Historia del Perú. Lima: Bruño.
- HINOSTROZA, Rodolfo. (2006). Primicias de la cocina peruana. España: Everest.
- HOCQUENGHEM, Anne-Marie. (1995). La cocina piurana. Ensayo de antropología de la alimentación. Lima: IEP.
- LA REPÚBLICA. (1982). Compendio histórico del Perú 2. Lima: Milla Batres.
- MACERA, Pablo. (1973). Pintores populares andinos. Lima: Fondo del Libro del Banco de los Andes.
- (1985): Historia del Perú. La colonia. Lima: Bruño.
- MANZANARES, Alberti. (1986). Una institución exclusivamente femenina en la época incaica: Las acllacunas. Revista Española de Antropología Americana (España), No XVI.
- MATOS, A. y RODRÍGUEZ, S. (2009). Determinación de la influencia del tiempo de fermentación de la masa esponja y sustitución parcial con harina de trigo nacional en el pan artesanal Torata (Tesis de pre grado). Universidad Peruana Unión, Lima, Perú.
- MEJIA, Yolanda. (1993). Panaderías coloniales del siglo XVIII. Revista Sequilao (Lima), No 4.
- MEXICANO, César. (2001). Negocios urbanos en Lima: Pulperías, cajones y panaderías 1750 – 1820. Revista Investigaciones Sociales (Lima), 7, 173 – 198.
- MORALES, Segundo. (1976). Estampas y episodios de la vida de tacneña. Perú: Santa María.
- MOSCA, N. (2010). Il libro del pane, Storia, lavorazione, tipologie, ricette. Italia – De Agostini.
- OLIVAS, Rosario. (1990). Tratado de dulces y licores de Moquegua. Lima: USMP.
- (1993): Cultura, identidad y cocina en el Perú. Lima: USMP.
- (1999): La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX. Lima: USMP.

—— (2001): La cocina de los incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. Lima: USMP.

—— (2003): La cocina en el virreinato del Perú. Lima: USMP.

—— (2010): Moquegua. Cocina de vinicultores. Lima: USMP.

· OPHELAN, S. y SALAZAR, C. (2005). Passeurs. Mediadores culturales y agentes de la primera globalización en el mundo ibérico. Siglos XVI – XIX. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos.

· PALMA, Ricardo. (1982). Tradiciones peruanas IV. Barcelona: Océano.

—— (2008): Tradiciones peruanas. Lima: Andina Editores.

· PÉREZ MALLAÍNA, Pablo. (2000). La fabricación de un mito. El terremoto de 1687 y la ruina de los cultivos de trigo en el Perú. Revista Anuario de Estudios Americanos (España), Tomo LVII.

· PERROUD, Pedro y CHOUVENC, Juan María. (1973). Diccionario Castellano kechwa Castellano. Lima: Iberia.

· PINTO, Ismael. (1991). Valdelomar en Moquegua: Retrato de una ciudad. Lima: El Virrey.

· PINTO, Miguel. (2002). Moquegua y Tacna. Siglo XX. Seminario de Historia Rural Andina. Lima: UNMSM.

· PORRAS, Raúl. (1973). Mito y tradición en la historia del Perú. Lima: Biblioteca Peruana.

· QUAGLIA, G. (1991). Ciencia y tecnología de la panificación. España: Acribia.

· QUEVEDO, Carlos. (2006). Crónicas y leyendas de Cajamarca. Matices, arte y Publicidad. Cajamarca, Perú: Matices Arte y Publicidad.

· REPO, Ritva. (1998). Introducción a la ciencia y tecnología de cereales y de granos andinos. Lima: [s.n].

· REYES, Freddy. (2005). Quilcupuncu. Estudio Monográfico del distrito. Puno, Perú: [s.n].

· RÍOS, Sirley. (s.f). La panadería tradicional del Perú y sus expresiones plásticas. Perú: [s.n].

- RIVIALE, Pascal. (2008). Una historia de la presencia francesa en el Perú. Del siglo de las luces a los años locos. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- RODRÍGUEZ, Augusto. (2004). Tumbes: Historia, tradición y cultura. Perú: Talleres de Gráfica Crigamar.
- RODRÍGUEZ, Luis. (2008). Historia de Juliaca y sus personajes. Segunda Parte: San Ramón – Puno. Puno, Perú: Multigráfica Global.
- ROSTOWROWSKI, María. (1983). Estructuras andinas del poder: Ideología religiosa y política. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- (1977): Etnia y sociedad. Costa peruana prehispánica. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- RUESSLI, Erica. (2011). El buen comer en la Lima de antes. Lima: San Marcos.
- RUGENDAS, Juan. (1973). El Perú romántico del siglo XIX. Lima: Milla Batres.
- RUIZ DE GORDEJUELA, Jesús. (2006). La salida de la elite virreinal del Perú: Sacerdotes, funcionarios y comerciantes 1821 – 1824. Revista de Indias (España), vol. LXVI, 237, 453 – 472.
- SALAS, Luzman. (2003). Lecturas selectas sobre Cajamarca. Cajamarca, Perú: UNC.
- SALOMÓN, César. (1999). Historia de inmigrantes y el problema de la inmigración italiana en el Perú. Lima: Optimice Editores.
- TALAVERA, Manuel. (1983). Monografía de Azangaro pasado y presente. Puno, Perú: [s.n].
- UGAZ, Andrés. (2007). Panes del Perú: El encuentro del maíz y el trigo. Lima: USMP.
- VELAZQUEZ, Ángel. (2009). La Tierra de Cachicadam: Distrito termo medicinal. Trujillo, Perú: [s.n].
- WACHTEL, Nathan. (1973). Sociedad e ideología. Ensayos de historia y antropología andinas. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- ZANUTELLI, Manuel. (2001). La huella de Italia en el Perú. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.

· ZAPATA, Sergio. (2009). Diccionario de gastronomía peruana tradicional.
Lima: USMP.