



PERÚ

Ministerio de Cultura

CONCURSO NACIONAL DE

T'anta Wawas



20
años

20 años | CONCURSO NACIONAL DE
T'anta
Wawwas



PERÚ Ministerio de Cultura



MUSEO NACIONAL DE LA CULTURA PERUANA





20 AÑOS. CONCURSO NACIONAL DE T'ANTA WAWAS.

Ministerio de Cultura

Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima, Perú
www.cultura.gob.pe

Museo Nacional de la Cultura Peruana

Avenida Alfonso Ugarte 650, Cercado de Lima, Lima, Perú

Primera edición, Lima, febrero 2017

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú
N°2017 - 02245
ISBN 978 - 612 - 4126 - 86 - 4

Edición y producción: Museo Nacional de la Cultura Peruana y
Dirección de Patrimonio Inmaterial

Fotografías: Archivo del Museo Nacional de la Cultura Peruana

Diseño y diagramación: Giuliana Campodónico Pérez-Pacheco


Impreso en los talleres de Grafiluz R&S S.A.C

Pasaje Miguel Valcárcel 343, Urb. San Francisco, Ate

Tiraje: 1000 ejemplares

Se ha cumplido con 20 ediciones del Concurso Nacional de T'anta Wawas y agradecemos a la Municipalidad de Santiago de Surco y a la Municipalidad Metropolitana de Lima por apoyarnos en la coorganización en los últimos años. Dejamos constancia de nuestro agradecimiento a los diversos auspiciadores, como: Panadería y Pastelería La Liguria, Nova Perú S. A., Tecnogas S. A., Panadería Tineo, Montana S. A., Nabisco Perú S. A., Industrias Teal S.A Sayón, Instituto Bioquímico Dr. F. Remy S.A, Panadería y Baguetería San Juan, Montana S. A., Nabisco Perú S. A., Alicorp S. A., Inka Kola, Fleischmann, Cogorno S.A., Levapan S.A., Cadena Productiva del Pan Munaypan, la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería, y la Revista Panadería y Pastelería Peruana. Asimismo, nuestra eterna gratitud a las personas y elencos que deleitaron al público asistente con sus animaciones artísticas. Finalmente, nuestra gratitud al esfuerzo desinteresado de los intelectuales, artistas, artesanos, expertos panificadores y gastronómicos, que brindaron su sapiencia para calificar los méritos artísticos y culturales de los maestros panaderos concursantes.

Llama. Bizcocho de fiesta. Julia Codesido. ►
Lima. Década de 1950.



LlAMA - BIZCOCHO
DE FIESTA
Lima -
J.C.



En 30 de marzo del 2016, el Museo Nacional de la Cultura Peruana cumplió su 70° aniversario de creación por gestión de Luis E. Valcárcel, su primer director. Por ese motivo llevó a cabo una serie de actividades, como la instalación de una placa recordatoria y una imagen de su fundador en la sala de recepción del Museo; la inauguración de la exposición “Raíces con savia fecunda: develando y fortaleciendo la identidad cultural en los 70 años del Museo Nacional de la Cultura Peruana”, en la que se traía una breve y sustancial trayectoria histórica del Museo; y la edición y publicación del tomo LI de la *Revista del Museo Nacional*, del libro *Ruraq maki, hecho a mano, 10 años*, en coordinación con la Dirección de Patrimonio Inmaterial, y del tercer número de la serie *Obras Maestras del Museo Nacional de la Cultura Peruana*. Cumplir 70 años de creación ha sido motivo de remembranza y reflexión para avizorar la ruta cultural recorrida por el Museo, realizar un análisis de sus logros y carencias y replantear los objetivos para mejorar sus metas y su visión en el futuro.

Precisamente, una de las importantes gestiones del museo es la realización, desde hace dos décadas, del *Concurso Nacional de T'anta Wawas*, el cual involucra la participación de entidades públicas y privadas, personas diversas del campo cultural y panaderos de provincias y de la capital, entre otros actores relevantes.

El propósito del presente libro es brindar una breve historia del *Concurso Nacional de T'anta Wawas*, destacar la importancia histórica y festiva del pan de ofrenda en el Día de Todos los Santos y en el Día de los Difuntos, presentar los materiales y técnicas de preparación de las t'anta wawas de distintas regiones, ofrecer una tipología formal y contribuir en el conocimiento de sus significados religiosos y festivos a partir de los testimonios de los maestros panaderos.

Es nuestro deseo que la reflexión realizada en el estudio del *Concurso Nacional de T'anta Wawas*, nos permita mejorar las acciones y continuar promoviendo y reconociendo a los portadores de estas expresiones que integran nuestro patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, buscamos convertir a la t'anta wawa como el pan emblemático nacional, con valor nutritivo, artístico y social, y contribuir a su declaratoria como parte del Patrimonio Cultural de la Nación.

Estela Miranda Castillo
Directora del Museo Nacional de la Cultura Peruana



CONCURSO
NACIONAL DE
**T'anta
Wawas**

Luis Ramírez León

En su trayectoria de las dos últimas décadas, el Museo Nacional de la Cultura Peruana ha desarrollado una serie de actividades culturales que han calado profundamente en la sociedad peruana. Vale destacar el Concurso Nacional de T'anta Wawas, que viene organizándose desde el año 1996.

Este singular concurso fue creado por el Museo Nacional de la Cultura Peruana el 1° de noviembre de 1996, durante la dirección de Sara Acevedo Basurto, y se llevó a cabo en el Auditorio de la Concha Acústica del Campo de Marte, en el distrito de Jesús María, Lima. En esa ocasión participaron representantes de los departamentos de Áncash, Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Huancavelica, Junín, Pasco y Puno. Los ganadores fueron: Susy González Luna, primer premio, representando a Huaraz, Áncash; Agripina Peralta Samanez, representante de Abancay, y Damacino Ancco Condo, de Arequipa, empataron el segundo premio; y Carolina Flores Delgadillo, representante de Huamanga, Ayacucho, el tercer puesto. El jurado calificador estuvo integrado por Mildred Merino de Zela, Félix Oliva, Roberto Villegas, Ignacio López y Ada del Solar. Los auspiciadores fueron: Panadería y Pastelería la Liguria, la Sra. Kadue de Miyagawa, Producciones Canto Andino y Promotora Acuario.

Como se sabe, las *t'anta wawas* son panes o bizcochos que representan figuras de bebés, llamas, palomas u otras formas y se elaboran sobre todo para el Día de Todos los Santos y el Día de los Difuntos, 1° y 2 de noviembre respectivamente, y en menor medida para los Carnavales, la Semana Santa, fiestas patronales, cosechas, marcación del ganado y celebraciones familiares.



▲ Carolina Flores Delgadillo. Ayacucho. Participante del I Concurso Nacional de T'anta Wawas, 1996, en Concha Acústica del Campo de Marte

▲ Caballo. Huancavelica. I Concurso Nacional de T'anta Wawas. 1996



▶ Frida Huaracha Cutipa. Arequipa. Participante del I Concurso Nacional de T'anta Wawas, 1996

El Museo Nacional de la Cultura Peruana busca rescatar las manifestaciones tradicionales del arte popular a través de la investigación, exposición y difusión. Bajo estas consideraciones se sustenta el Concurso Nacional de T'anta Wawas, cuya principal finalidad es promocionar y difundir los panes llamados *t'anta wawas* como parte de las tradiciones gastronómicas y artísticas populares y como expresión de nuestra identidad cultural, ampliando los conocimientos sobre ellas, promoviendo el intercambio de conocimientos entre los artesanos panaderos de las diferentes regiones del país e incrementando su continuidad y su consumo entre los peruanos.

Para continuar con el evento, en el año 2004, el Museo Nacional de la Cultura Peruana se asoció con la Municipalidad Distrital de Surco y organizaron los concursos hasta el año 2012. A la organización también se sumó la Dirección de Registro y Estudio del Patrimonio Contemporáneo del Instituto Nacional de Cultura, hoy denominado Dirección de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura. Desde el año 2013 hasta la fecha, se invitó a la Municipalidad Metropolitana de Lima para organizar el evento, siendo el XX Concurso Nacional de T'anta Wawas celebrado recientemente el 1° de noviembre del 2016, en el Circuito Mágico de las Aguas del Parque de la Reserva de Lima, el cual congregó a 45 participantes. Asimismo, en estos últimos tres años la convocatoria del concurso tiene dos categorías de concursantes: Residentes en Lima y Residentes en provincias, y pueden participar todos los panaderos del Perú, de manera individual o conformando talleres, asociaciones y panaderías.

El concurso, en las últimas tres versiones, ha sido auspiciado por la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN), por la cadena productiva del pan Muna y Pan y la revista *Panadería y Pastelería Peruana*. Asimismo, las bases del concurso señalan que cada concursante puede presentar dos *t'anta wawas* manteniendo las características y elementos propios de cada localidad. Las piezas deberán acompañarse de una breve información sobre ellas, incluyendo la receta de elaboración y las fechas del consumo festivo tradicional. El jurado calificador debe tener en cuenta el respeto por la tradición en la preparación de las *t'anta wawas*, las formas y la presentación, el sabor y el conocimiento de los maestros panaderos sobre el contexto sociocultural en el que se consume.

► Sara Acevedo Basurto,
Directora del Museo Nacional
de la Cultura Peruana (1996) y el
jurado del I Concurso Nacional
de T'anta Wawas, Roberto
Villegas Robles y Mildred Merino
de Zela





▲ XIII Concurso Nacional de T'anta Wawas. Plaza de Santiago de Surco. 2009

▲ XVIII Concurso Nacional de T'anta Wawas. Alameda de la Integración. 2014

◀ XVII Concurso Nacional de T'anta Wawas. Plaza San Martín. 2013

▶ XX Concurso Nacional de T'anta Wawas. Circuito Mágico de las Aguas del Parque de la Reserva. 2016



▲ Ofrenda. Miriam de la Cruz Quispe. Ganadora del XIII Concurso Nacional de T'anta Wawas. Ayacucho. 2009

HISTORIA Y TRADICIÓN

El 1° y 2 de noviembre es la celebración de Todos los Santos y de Todos los Difuntos respectivamente. En la cultura andina la muerte es parte de la sacralidad que se remite a tiempos ancestrales, pero a través de los rituales los muertos se vivifican para compartir la cotidianidad de la vida con los vivos, aquellas personas que son parte de su círculo familiar o comunal. Es decir, se comparte con los difuntos por medio de los alimentos, en especial, con sus potajes favoritos; y en el mundo de los vivos también se comparte y se refuerzan las relaciones de reciprocidad y compadrazgo a través de un obsequio que se va a consumir: la *t'anta wawa* o *wawa* de pan. En este pan de ofrenda y regalo, se expresan estilos peculiares que identifican el lugar de su procedencia, a sus artesanos panaderos y a sus consumidores. Su origen, como pan de trigo con otros ingredientes, es español, pero es posible que también provenga del sagrado *sanqu* de maíz de los incas, tal como lo da a entender el cronista Inca Garcilaso de la Vega en sus *Comentarios Reales* (1609), quien manifiesta que 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).

CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LOS DIFUNTOS EN LOS ANDES

Para comprender los rituales alrededor de los difuntos en los Andes hay que tener en consideración los fenómenos de sincretismo e hibridación que se manifiestan en la religiosidad popular. Estas fusiones culturales toman elementos de rituales antiguos de origen prehispánico a los que incorporan costumbres de la cultura popular española. Así, de esta manera se constituyen las celebraciones en la actualidad, las cuales representan un encuentro de dos tradiciones populares, la indígena y la hispánica. Aún hoy, entre los campesinos esos panes especiales ofrecidos a los difuntos en mesas de ofrenda tienen un simbolismo mágico religioso; por ejemplo, para los aymaras las *t'anta wawas* y *t'anta achachis* representan a las almas de los difuntos niños y de los adultos respectivamente. Los animales pueden significar el rebaño del difunto y el medio de transporte de las almas.

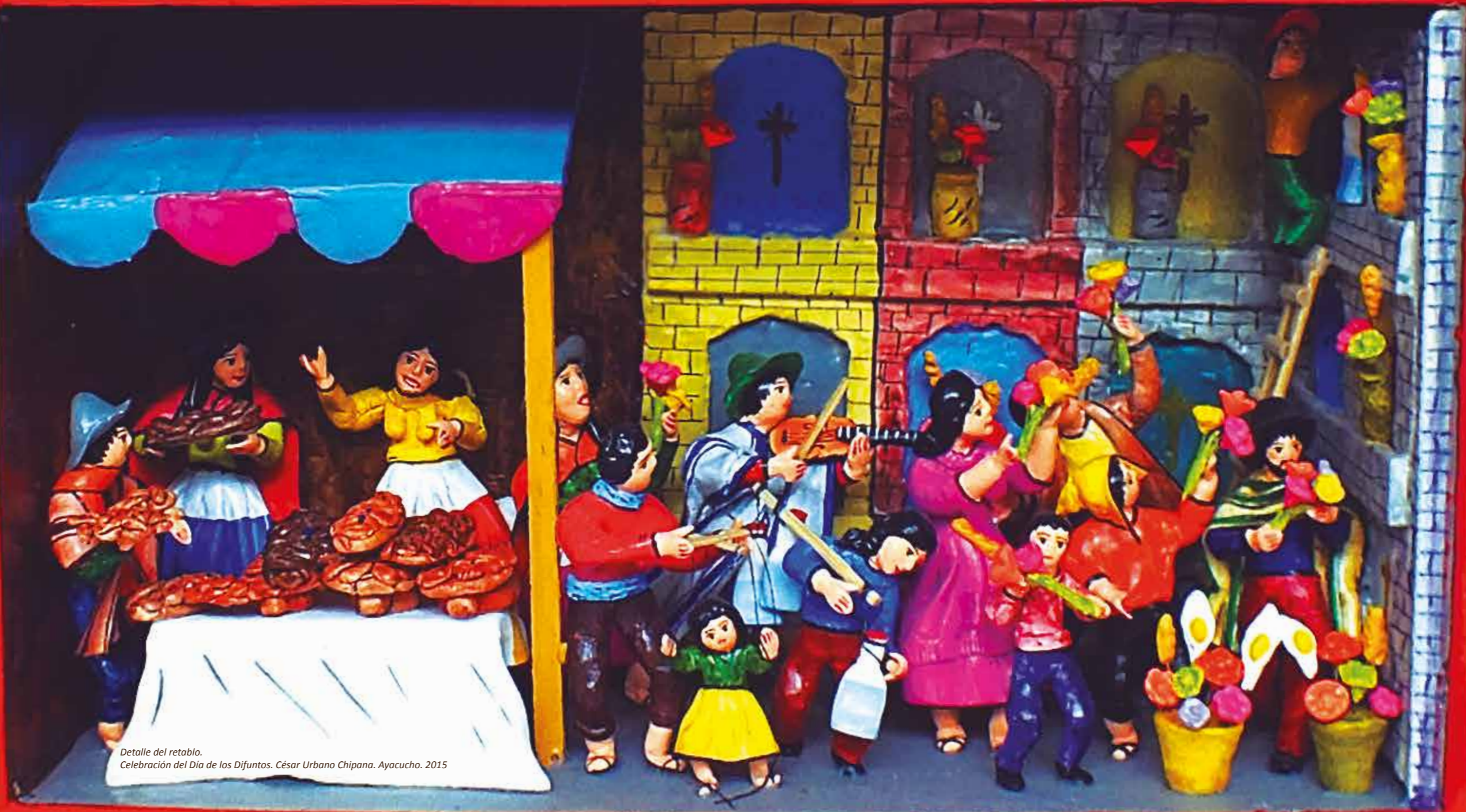
Existen referencias sobre el culto a los difuntos en la cultura andina a través de los testimonios de los cronistas y los extirpadores de idolatrías. Estos testimonios se refieren a las ceremonias realizadas por los indígenas en relación a sus creencias sobre la muerte. Por ejemplo, el manuscrito de Francisco de Ávila (1586) revela:

“Se dice que en los tiempos muy antiguos, cuando un hombre moría velaban su cadáver durante cinco días. Entonces su ánima no más grande que una mosca, salía de su cuerpo y echaba a volar produciendo un ruido sibilante. Después de cinco días solían los difuntos volver a sus casas. Las familias los esperaban preparándoles comida y bebida” (Ávila cap. 28).

El cronista y corregidor del Cusco, Polo de Ondegardo, en su “Instrucción contra los ritos de los Indios”, Cap. III (1603) menciona:

“Los indios creen que las ánimas de los difuntos andan vagando solitarias por este mundo, padeciendo hambre, sed, frío, calor y cansancio y que las cabezas de sus difuntos o sus fantasmas, andan visitando a los parientes. Por eso creen que las ánimas tienen hambre y sed. Con tal motivo los indios ofrecen en las sepulturas chicha y cosas de comer y guisados, plata, ropa, lana y otras cosas para que aprovechen, los difuntos, y por esto tienen especial cuidado de hacer sus aniversarios. Así las mismas ofrendas que hacen en las iglesias a uso de Cristianos las trasforman muchos indios en sus intenciones a lo que usaron sus antepasados.”

Tan arraigada e importante fue la creencia, que supo acomodarse en el transcurso del tiempo teniendo como vehículo a la religión popular andina, que constituye un instrumento muy eficiente y vivaz, puesto que permitió la permanencia de estos rituales a través de todo el período colonial. Aún en la actualidad se encuentran estas supervivencias antiguas en los pueblos de las regiones andinas, a pesar de haber sido un culto perseguido y clandestino.



Detalle del retablo.
Celebración del Día de los Difuntos. César Urbano Chipana. Ayacucho. 2015



◀ *Llama y Palla. Eugenia Mejía Malqui. Áncash. 1997*

◀ *T'anta retablo ayacuchano. Ulises Rojas Flores. Ayacucho. 2008*

TIPOLOGÍA DE LAS T'ANTA WAWAS

La elaboración de las *t'anta wawas* varía según las regiones del país, tanto en su sabor y consistencia como en sus formas. Las recetas más frecuentes se conforman de harina de trigo, manteca, chancaca, huevos, leche, agua de canela y clavo de olor, anís, sal, esencia de vainilla, levadura, pasas, caramelos y grageas multicolores.

En la región norte, representada fundamentalmente por Áncash, las *t'anta wawas* se elaboran con masa de pan, de sabor salado. Adornan las *t'anta wawas* con masa ennegrecida con hollín y luego de convertirla en tirillas delgadas las colocan sobre las figuras para definir las características de las formas que realizan. Las formas de las *t'anta wawas* definen el obsequio a las personas de sexo femenino o masculino, así las que tienen forma de llamas y palomas se regalan a los hombres y las que tienen formas de bebé a las mujeres. En Cajamarca las *t'anta wawas* se denominan bollos; en Lambayeque estos panes son salados y de buena textura, en la que prevalece un leve sabor de manteca de cerdo. En Amazonas y Yurimaguas (Loreto) se incorporan formas de animales amazónicos como el caimán, tortuga, boa, sajino, entre otros.

En la región centro del país, encontramos en Pasco que las *t'anta wawas* son saladas y dulces, tipo bizcocho; algunas están decoradas con tiras de masa coloreadas. En Junín, se dan las formas de bebés, caballos y estrellas. En Huancayo hay una variación en la elaboración de la masa: ésta contiene huevo y leche así como especias diluidas en agua como la canela y el clavo de olor.

En la zona sur, la masa de las *t'anta wawas* se elabora con ingredientes que corresponden al pan dulce o bizcocho. En Ayacucho, Huancavelica, Arequipa, Abancay y Puno se agrega a la masa especias como la canela, clavo de olor, anís e infusión de diversas plantas aromáticas. Las formas las constituyen: *wawas* con caretas de yeso o de azúcar policromada, caballos, llamas, palomas, y en menor medida cholitas, parejas de campesinos, entre otras.



◀ *Caballo. Esperanza Huamani Palomino. Huancavelica. Segundo puesto en la Categoría Residentes en Provincia del XIX Concurso Nacional de T'anta Wawas. 2015*



▶ *Ángel con máscara. Ángel González Gutiérrez. Apurímac. 2013*



▶ *Tumi. Víctor David Pisfil Reluz. Lambayeque. Primer puesto en la Categoría Residentes en Provincia del XVIII Concurso Nacional de T'anta Wawas. 2014*

LA CELEBRACIÓN ACTUAL

En la actualidad podemos notar que el culto a los muertos o difuntos conserva rasgos de las celebraciones antiguas, en tanto que las familias en el interior del país continúan preparando alimentos que serán consumidos por las almas de los parientes fallecidos, entre el 1° y el 2 de noviembre de cada año. La preparación de las comidas y bebidas para satisfacer el gusto de los difuntos es una constante, pero a esto se ha añadido la elaboración de las *t'anta wawas* como ofrendas. También las *t'anta wawas* son obsequiadas en señal de amistad y agradecimiento a los compadres, familiares y amigos que acompañan a determinada familia en el recuerdo de sus seres queridos desaparecidos. De esta manera evidencian la relación de solidaridad con los allegados, el ritual más importante consiste en la preparación de comida y bebida para los difuntos el día primero, los familiares y allegados consumirán los alimentos al día siguiente, luego que los difuntos hayan probado éstos. Se dice que regresan en forma de moscas y así pueden comer lo servido. En el día de los muertos los familiares también llevan al cementerio las *t'anta wawas* para compartirlas con ellos. Colocan los panes en la misma mesa junto con otras comidas que hayan sido del gusto de los difuntos. Las almas comerán las ofrendas para aliviar sus penas.

En la región del norte, las *t'anta wawas* llamadas bollos en Cajamarca se consumen indistintamente para celebrar el Día de Todos los Santos (1° de noviembre) o de los Difuntos, al día siguiente. Suelen emplearlos como ofrenda y también vestirlos con ropa de tela y gorritos y bautizarlos en una parodia amical. En Chachapoyas, la *t'anta wawa* es también un pan para rendir homenaje a los muertos y santos, lo consideran “votos” u ofrendas, son panes de yema o bizcochos que representan bebés y señoras coronadas, también las hay en forma de animales de la región. Estos panes se preparan, asimismo, para los compromisos de compadrazgo y las festividades del carnaval.

En la región del centro y en especial en Junín, además de elaborar las *t'anta wawas* en forma de niño, caballo y estrellas, se hornean roscas azucaradas como ofrendas a los difuntos de cada familia. Dentro de las casas se arregla una mesa con flores, frutas, *t'anta wawas* y roscas que se acompañan con bebidas y las comidas favoritas del difunto. Las *t'anta wawas* también se elaboran para fiestas religiosas, especialmente en el mes de mayo las hacen en forma de llamas y palomas, y para las fiestas patronales como el de la fiesta de Santa Rosa de Lima, en el distrito de Carhuamayo (Junín), en el acto del trukanakuy o “dejar la posta”, se entregan *t'anta wawas* a los mayordomos entrantes.

En el sur, en Ayacucho, Arequipa, Apurímac, Cusco y Puno se conserva el patrón ritual de la *t'anta wawa*, fuertemente ligado al culto a los muertos. En la casa donde hubo algún fallecido, se arma una mesa donde se colocan estos panes junto con otras ofrendas. Y si bien, tradicionalmente las *t'anta wawas* solo se elaboraban para estrechar lazos de amistad y de reciprocidad entre los familiares y amigos, no obstante se emplean también para la celebración de los carnavales, aquí se manifiesta gran algarabía cuando se elige a un compadre y comadre de un niño ficticio representado por la *wawa* de pan. Los padrinos de la *wawa* pasean por el pueblo llevando el pan de bizcocho en brazos y hacen pública su relación con los obsequiantes. Aún más, las funciones de la *t'anta wawa* se han extendido a otras celebraciones festivas: para adorar a los mayordomos en las fiestas patronales, y en el cambio de los Tenientes Gobernadores y nuevas autoridades en dos distritos del departamento de Puno, Azángaro y Pomata, realizado cada primero de enero, en el que estas autoridades entrantes se adornan con panes connotando el deseo de prosperidad para cada una de las comunidades de los distritos que dirigirán.



Carnaval jaujino.
Flor de María Balbín López.
Junín. 2007



Homenaje a la mujer andina.
John Wilber Travesano Carhuachin.
Lima. 2014



Paloma. Carmen Salas
Jurados. Junín. 2008



◀ Danzante de Ilave. Victoria
Panca Quispe. Puno. 2008

El Concurso Nacional de T'anta Wawas en sus 20 años ha contribuido en mostrar una tecnología panadera tradicional según las regiones en que las *t'anta wawas* ofrecen diversas formas y sabores, enriquecidas con sustancias nutritivas naturales, con carencia de conservantes o saborizantes químicos. Sus preciosas formas y sabores expresan la idiosincrasia cultural de los pueblos donde estos panes son elaborados, tienen una función ritual importantísima, pero también una función lúdica y de fomento de las relaciones humanas (en el juego del bautizo del pan en forma de bebé y los padrinos). En tal sentido, las *t'anta wawas* encierran un contenido de mestizaje, sincretismo o hibridación cultural que responde a un proceso de aculturación y transculturación culinaria que conciernen a una diversidad socio cultural.

El Concurso Nacional de T'anta Wawas estimula la conservación de la tradición, sin embargo, no inhibe la creatividad que tenga base en su matriz cultural. Los participantes que preparan estos panes tradicionales ven en el Concurso la oportunidad de mostrar y difundir sus saberes ancestrales, costumbristas y sus conocimientos adquiridos con la práctica del oficio. De este modo, el Concurso Nacional de T'anta Wawas se convierte en un espacio que muestra una gama de variedad de panes de diferentes regiones del país, concurrido además por un público, por lo general procedente de familias inmigrantes ubicadas en Lima, que se reencuentra durante su visita y recorrido de stand por stand, con las *t'anta wawas*, que pasan a ser un elemento que reafirma su identidad, los asocia con su pasado, y que adquieren por aprecio a sus formas, sabor y procedencia.

En el transcurrir del tiempo, los participantes y el público han ido empoderando al Concurso Nacional de T'anta Wawas como una de las actividades principales del Museo Nacional de la Cultura Peruana en la agenda nacional.



◀ *Danzante jaujino.*
Rafael César Aylas Martínez
Junín. 2016



RECETAS DE
T'ANTA
WAWAS
Y TRADICIÓN

T'ANTA WAWA CHACHAPOYAS

INGREDIENTES

Harina
Huevos
Anís
Azúcar
Levadura de chicha
Agua
Vainilla
Manteca

PREPARACIÓN

Se pone en la batea la harina cernida, luego se agrega el azúcar, agua, anís y la levadura. Se mezcla todos los ingredientes durante veinte minutos, luego se deja reposar por una hora y media. Transcurrido ese tiempo, comenzamos con el segundo paso, al cual llamamos sobada. Se pone la masa reposada en la mesa y se agregan los huevos, vainilla y luego la manteca, esta masa se tiene que sobar durante treinta minutos. Cuando la masa esté en punto se comienza a trabajar en la elaboración de las diversas figuras. Terminando esto, se deja reposar y se lleva al horno a fuego lento.

TRADICIÓN

La *wawa* es un pan que data desde la época inca, fue utilizado por nuestros ancestros para engañar a los españoles y poder rendir homenaje a sus muertos.

Los votos lo conforman un conjunto de panes de yema o bizcochos, que representan distintas figuras como: la *wawa* (bebé) y la *señorosca* o corona, que son las figuras centrales, y otras figuras secundarias que complementan el voto.

Asimismo, representamos a la diversidad de animales de nuestra zona. La *t'anta wawa* la cual se utiliza en las diversas actividades religiosas o ceremoniales, la de mayor transcendencia es la fiesta patronal de Chachapoyas, para la patrona Virgen de Asunta.

Es una especie de ofrenda al santo de la devoción. Recibe el nombre de "Voto". Va acompañado de una gran variedad de frutas, animales vivos y muertos, formando, como nosotros le llamamos, la tradicional jarra y el Voto. Todo eso se lleva a una persona, que para el próximo año lo devuelve con su aumento.

También la *wawa* se utiliza para los compromisos de compadrazgo y también en la festividad del carnaval chachapoyano.



CONCURSANTE

Autora: Sonali Gormas Muñoz

Departamento: Amazonas

Provincia: Chachapoyas

Distrito: Chachapoyas

Año: 2016



◀ Madre campesina. María Ysabel Santillán Reina. Amazonas. 2008



▶ Chachapoyana. María Ysabel Santillán Reina. Amazonas. 2009

T'ANTA WAWA LLIMPE

INGREDIENTES

Harina procesada
Infusión de canela, anís y clavo
Maní
Manteca
Azúcar
Huevo
Anís en grano
Grageas
Ajonjolí
Levadura
Sal
Pasas

PREPARACIÓN

Poner los ingredientes secos en un tazón y mezclar hasta integrarlos todos, echar la manteca, la infusión, el maní, los huevos; amasar hasta que tenga una masa homogénea; luego reposar por 30 m. Posteriormente trabajar la masa para hacer las formas de bebé, llamas, caballos, etc. Dejar que la masa repose por 3 horas. Pintar las wawas con huevo batido y adornar con las grageas, el ajonjolí y las pasas, llevar al horno hasta que se dore y esté bien cocido.

TRADICIÓN

Las *t'antas wawas* son unos panes dulces generalmente en forma de bebé y llama que se preparan tradicionalmente en Semana Santa, pero mayormente en noviembre en el día de los muertos, para dar como ofrenda a los seres queridos que ya fallecieron.

Otra costumbre es dar la *t'anta wawa* como regalo a los compadres. Los bebés a las comadres, las llamas o caballos a los compadres. Es tradicional en Andahuaylas bautizar a los panes en forma de *wawas*, haciendo una representación con curas, sacristanes y los padrinos, todo esto para estrechar lazos de reciprocidad.

El bautismo de estos panes se realiza porque según los pobladores de Andahuaylas en el mes de los carnavales, en febrero, después de las fiestas y de tanto jolgorio las mujeres quedan embarazadas y después de 9 meses llega el momento de dar a luz y es así que en el mes de noviembre hay muchos nacimientos y posterior bautizo de los bebés.



CONCURSANTE

Autora: Julia Eudosia Pozo Olano de Ortiz
Departamento: Apurímac
Provincia: Chincheros
Distrito: Llimpe
Año: 2007



◀ *Fiesta, la lucha del cóndor con el toro. Julia Eudosia Pozo Olano de Ortiz. Apurímac. 2014. Ganadora en el segundo puesto, Categoría Residentes en Lima. XVIII Concurso Nacional de T'anta Wawa*



▶ *Virgen de la Asunción. Julia Eudosia Pozo Olano de Ortiz. Apurímac. 2015. Ganadora del segundo puesto, Categoría Residentes en Lima. XIX Concurso Nacional de T'anta Wawa*

T'ANTA WAWA AYMARAES

INGREDIENTES

Harina de trigo nacional
 Harina de cereales andinos como: Quinoa,
 maíz, kiwicha, soya, mijo, chia real, etc.
 Huevos
 Azúcar rubia
 Sal
 Manteca
 Levadura
 Leche en polvo
 Canela molida
 Esencias de hierbas y vainilla
 Adornos de kiwicha, chía y ajonjolí

PREPARACIÓN

Todos los ingredientes secos se amasan en un mismo momento con un poco de levadura y un poco de agua, luego se deja reposar la mezcla por unos 90 minutos y después se incorpora todos los demás ingredientes para hacer ligar la masa y dar forma de acuerdo a la imaginación de los que lo elaboran.

TRADICIÓN

En el valle de Chalhuanca donde nació, vi desde muy niña como el pueblo en general contagiado de la emoción que se vive en esta fecha tan significativa, 1° de noviembre, Día de Todos los Santos, elaboraban las llamadas *t'anta wawas* con fines no de negocio, ni de lucro, más bien para estrechar lazos de amistad entre vecinos, familiares y amigos, quienes intercambian como regalo estas deliciosas *t'anta wawas*, que tenían formas de bebé, caballito, palomita, pescadito, etc.

Estas *t'anta wawas* son bautizadas en ceremonias festivas con actuaciones jocosas en las que nace la relación de estrecha amistad.

También se acostumbra llevar al cementerio las *t'anta wawas* para ofrecer a todos los familiares fallecidos, colocados en un platito en la puerta de sus nichos, con la idea de que ellos disfrutarían de estos panes y de otros platillos que tanto les gustaban.



CONCURSANTE

Autora: Isabel Benites Garay
Departamento: Apurímac
Provincia: Aymaraes
Distrito: Chalhuanca
Localidad: Aymaraes
Año: 2007



◀ *Danzante de Tijeras. Isabel Benites Garay de Díaz. Apurímac. 2007. Ganadora del XI Concurso Nacional de T'antas Wawas*



Danzante de Tijeras. Isabel Benites Garay de Díaz. Apurímac. 2007. Ganadora del XI Concurso Nacional de T'antas Wawas ▶

T'ANTA WAWA ICHUPAMPA

INGREDIENTES

Harina panadera

Harina regional

Mantequilla

Sal

Azúcar

Levadura

Aní tostado

Infusión de hinojo y manzanilla

LA "T'ANTA" EN EL PERÚ

Nuestros antepasados precolombinos llamaban al pan *t'anta*, *sanco* o *shanku* cuando lo utilizaban para rituales. Los preparaban moliendo el maíz en batán y cocinando la pasta directamente sobre piedras calientes del hogar o en ollas de barro, con o sin agua, dependiendo del lugar del gran Tawantinsuyu. Para completar el cuadro consumían el *ajja*, que era una especie de pan líquido, *chicha* espesa muy nutritiva, elaborada con maíz germinado, llamado *jora*, y también utilizaban quinua, *kiwicha* o *maní* y así obtenían un nutriente ideal.

Con los españoles llegó el pan de trigo, que fue amasado y horneado por primera vez por la dama española doña Inés Muños, cuñada de Francisco Pizarro, en el año 1535. El pan de trigo fue impuesto masivamente por los conquistadores en la dieta de los nativos peruanos.

Ambos tipos de pan tienen ganado un lugar importante en la gastronomía peruana.

DÍA DE TODOS LOS SANTOS

El día 1° de noviembre es feriado nacional, es el "Día de todos los Santos Vivos". Por tradición en Ichupampa se reúnen familias enteras, ocasión propicia para degustar el adobo de chanco con su anisado y aún el famoso bautizo de pan *wawa*. El día 2 de noviembre considerado como el "Día de los Santos Difuntos", dedicado a la memoria de los difuntos, las personas suelen acudir a misa y al cementerio, llevando flores, coronas y alimentos para compartir simbólicamente con "las ánimas". En la sierra, la adoración a los muertos fue una práctica difundida y respetada desde la antigüedad prehispánica y parte de esa tradición, combinada con elementos cristianos, se sigue manteniendo.



CONCURSANTE

Autor: Damacino Uldarico Ancco Condo

Departamento: Arequipa

Provincia: Caylloma

Distrito: Ichupampa

Año: 1998

EL PAN EN EL REFRANERO

Con vino añejo y pan tierno se pasa el invierno.
Bocado de pan, rajilla de queso y de la bota un beso.
Pan de centeno para tu enemigo es bueno.
Pan candeal, pan celeste.
El muerto a la mortaja y el vivo a la hogaza.
Quien no da migas, no tendrá amigas.
Pan rebanado sin vergüenza es masticado.
Pan y agua, vida hambrienta o vida sana.
Pan de ayer y vino de antaño mantienen al hombre sano.
Pan que sobre, carne que baste y vino que falte.
Quien de mano ajena come pan, come a la hora que se lo dan.

REMEMBRANZA DE LA T'ANTA WAWA EN ICHUPAMPA, VALLE DEL COLCA, AREQUIPA

En el valle del Colca las *t'anta wawas* se hacen también en forma de corazón o forma de paloma que simbolizan el amor y la paz, respectivamente. Para regalar al mayordomo de una fiesta patronal, se le da envuelta en una manta tejida de multicolores, se le carga al pecho o a la espalda. En quechua se dice "*kaywi*" que significa ofrenda, regalo.

Cuando era niño apoyaba a mi abuela para hacer las *t'anta wawas*, mi abuela amasaba la masa, luego le daba forma de caballos, llamas, *wawas* y cuculíes, y las adornaba con tiras de la misma masa.

Más tarde, acompañaba a mi abuela al horno de don Samuel, el único del pueblo de Ichupampa que en ese entonces existía. Me encargaba que prepare el horno y cuando sacaba los panes del horno podía sentir el aroma de anís y verlo brillante por la cubierta con clara de huevo y las grageas de colores.

Mi abuela hacía las *wawas* de pan para los muertos de la familia que según la tradición venían cada 1° de noviembre para compartir la cena con nosotros, por eso hacíamos las *t'anta wawas*. Yo asombrado escuchaba y le creía sus explicaciones aunque tenía dudas.

Yo alistaba la mandíbula para saborear pero mi abuela con una seña me decía que primero eran los que estaban en el cielo y que vendrían en la noche. Yo le hacía caso...



Damacino Uldarico Ancco Condo. ▶
Arequipa. Participante
del XIX Concurso Nacional de
T'anta Wawas.
Plaza San Martín

Llegada la noche mi abuela tenía lista la cena para todos los difuntos. En la habitación que tenía la puerta a la calle ponía una mesa; en el centro un crucifijo de madera, un candelabro con tres velas, alrededor los platos con distintas clases de comida, con sus respectivas *wawas* de pan. Diciendo: “Para tu abuelo Domingo, para Francisca, para Felipe, Doroteo, Justina”, persignándose, y me decía que yo también me persignara. Luego salíamos del lugar dejando todo con la puerta abierta para que entren las almas y coman los platillos y las *t’anta wawas*. Al día siguiente era el primero en correr a la habitación con la curiosidad que me ganaba. Grata era mi sorpresa al encontrar la mayoría de los platos vacíos.

Muy dentro de mí pensaba que mis abuelos y ancestros estaban con mucha hambre, al no encontrar otra explicación. Cuando de pronto entró en la habitación un hombre que yo conocía, era el más pobre del pueblo, con dos niños; cada uno con saquillo cargado a la espalda.

El hombre empezó a orar. Antes pronunció el nombre de mis abuelos, tíos, parientes, todos difuntos. Después de orar, comenzaron a “saquear” lo que sobraba de uno y otro dulce. El último de los ayudantes tenía el saquillo casi lleno y le pregunté “¿qué llevas?”. “Verás hemos rezado para muchas almas de Ichupampa y en cada casa había muy buena comida, también *t’anta wawas*”, y riéndose alegremente, cargando su botín, se alejó detrás del hombre que había rezado.

Antes que mi abuela se fuera al más allá, la fiesta del Día de los Difuntos era para mí algo grande, llena de misterios y leyendas que contar.



Homenaje a mi padre. Damacino Uldarico
Ancco Condo. Arequipa. 2016

T'ANTA WAWA HUAMANGA

INGREDIENTES

Harina de trigo (de la zona)
Huevos
Azúcar
Sal
Canela y clavo de olor (molidos)
Levadura fresca
Agua
Esencia de vainilla
Manteca
Coco rallado
Grajeas de colores
Caramelos variados
Ajonjolí
Pasas

PREPARACIÓN

En una artesa de trabajo poner la harina, huevos, azúcar, sal, canela, coco rallado, esencia de vainilla, clavo de olor, levadura y agua; amasar de ser posible a mano, como se hacía antes, y unir todo hasta obtener una masa homogénea.

Dejar fermentar la masa una hora, dividir la masa en porciones y estirla en forma básica alargada, luego hacer adornos de masa en forma de lazos y colocar ajonjolí, maní, grajeas, pasas y caramelos.

Dejarlos madurar una hora antes de hornearlos. La tradición indica que deben ser colocadas en horno a leña, lo que les da un sabor único y característico.

TRADICIÓN

En Ayacucho, para las festividades de Todos los Santos, es costumbre preparar las *t'anta wawas* para ofrecerlas a los muertos. En la casa donde hubo algún fallecido, cada 1° de noviembre se arma una mesa donde se colocan estos panes junto con otras ofrendas. También es costumbre hacer este intercambio de regalos, llevando las *wawas* de pan a los compadres, ahijados, hijos, amigos y familiares.

Hay verdaderos expertos en elaborar estos panes, en especial las personas de mayor edad, quienes guardan los secretos de la preparación. Si bien la *t'anta wawa* se puede encontrar en diversos departamentos de la zona andina del Perú, las más populares son las de Ayacucho, especialmente de Huamanga.



CONCURSANTE

Autora: Sonia Victoria Capcha Ramos

Departamento: Ayacucho

Provincia: Huamanga

Distrito: Ayacucho

Año: 2015

Ganadora del primer puesto en la Categoría Residentes en Lima del XIX Concurso Nacional de T'anta Wawas

T'ANTA WAWA CAJAMARCA

INGREDIENTES

Harina de Trigo
Azúcar
Sal
Manteca
Agua
Colorante para adornos

PREPARACIÓN

Colocar harina en un depósito, luego agregar la levadura disuelta en agua tibia, la sal, el azúcar y la manteca, mezclar y amasar bien y dejar reposar durante dos horas aproximadamente. Formar los bollos (muñecos) y llevar al horno de leña previamente calentado y limpio. Para decorarlos se utiliza la masa con el hollín del horno o también se usan colorantes para darles más vida al bollo.

BOLLOS DE TODOS LOS SANTOS

Para la fiesta de Todos los Santos se preparan los bollos, que pueden ser de pan o mollete y tienen forma de niños; en el sur del Perú se conocen con el nombre de *t'anta wawas*. A estos bollos les colocan, ojos, pelos, boca, nariz de la misma masa, pero tiznada con el carbón del horno, logrando así el contraste deseado.

Anteriormente, para esta festividad, en todos los hogares cajamarquinos se amasaba el pan y se hacían los bollos en forma de bebé para las niñas y en forma de carnero y toro para los niños. Las niñas utilizaban sus bollos como muñecas en sus juegos; en el campo los llevan en su *quipe* (manta para cargar en la espalda), tal como lo hacen las campesinas con sus hijos.

También se prepara el bollo de azúcar (con pastillaje blanco) y acostumbran a vestirlo con ropas de tela y vistosos gorritos para hacer el bautizo, celebrando una fiesta con toda la solemnidad del caso: invitaciones, capillos, bocaditos y bebidas, con la presencia de los padrinos, invitados y el cura que hará el bautizo. La persona que hace las veces del cura, reza y bautiza el bollo con agua bendita, ante la algarabía de los compadres y comadres quienes brindan y bailan con los invitados. Luego las manos, piernas y cuerpo del bollo, se reparte a los asistentes, la cabeza es ofrecida a los padrinos sellando de esta manera un compromiso de compadrazgo para toda la vida.

Tomado del libro "Arte Popular de Cajamarca". Marcela Olivas Weston. Lima: Antares. 2003



CONCURSANTE

Autor: Celso Wilder Torres Chávez
Departamento: Cajamarca
Provincia: Cajamarca
Distrito: Cajamarca
Año : 2015

T'ANTA WAWA OROPESA

INGREDIENTES

Harina sin preparar
Huevos
Azúcar
Sal
Canela
Leche en polvo
Levadura fresca
Anís
Vainilla
Manteca
Grajeas
Ajonjolí

PREPARACIÓN

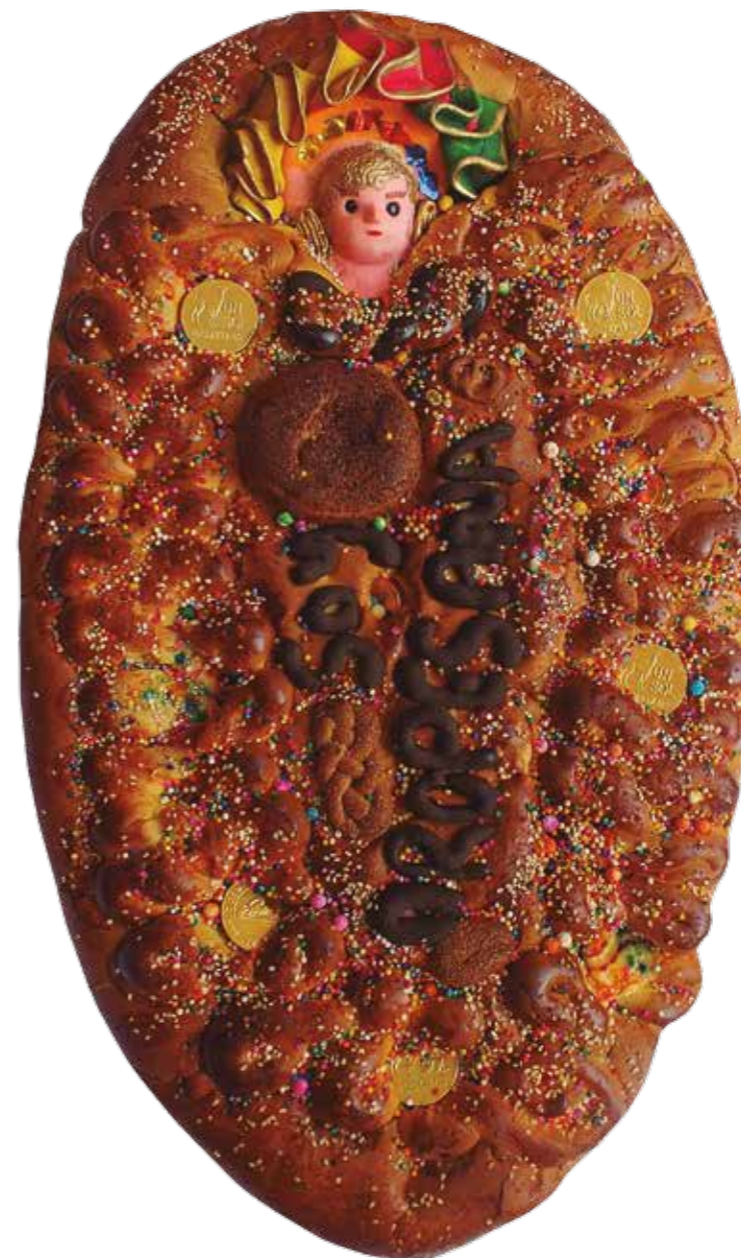
Juntar en una superficie plana la harina, huevos, azúcar, sal, canela, leche, levadura y el agua de hierbas y amasar lentamente hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar luego la manteca y el ajonjolí y amasar más; luego incorporar el resto de ingredientes excepto las grajeas.

Dividir la masa en porciones de unos 500 gramos cada una, y dar una forma alargada. Dejarlas reposar dos horas tapadas con un paño para que la masa suba. Después decorar al gusto con las grajeas. Calentar el horno a 180 °C y meter las masas durante 45 min. Se puede adornar con unas caritas tradicionales de cerámica.

TRADICIÓN

Oropesa en su calidad de “Capital Nacional del Pan”, tiene orígenes en el siglo XVI, con la instauración de un marquesado, etapa en la que la religión católica impone su doctrina sobre la religiosidad de la cultura andina e incaica, mediante diversos instrumentos del cual uno de ellos son las *t'anta wawas*, las cuales comprenden el pan caballo y la *t'anta wawa* propiamente dicha en donde se sincretizan las costumbres incaicas y españolas. Por ello las *t'anta wawas* oropesanas mantienen la vestimenta andina (adornos multicolores representativos de los carnavales andinos), pero para ser consumidas se les exige ser bautizadas, de ello el origen de la tradición del bautizo de la *t'anta wawa*, muy practicada en el distrito de Oropesa.

Las *t'anta wawas* oropesanas, tienen estrecha relación con el 1° de noviembre, día de Todos los Difuntos, ya que para la cultura andina desde los orígenes pre-incas la muerte es la continuidad de la vida.



CONCURSANTE

Autora: Fortunata Licon Ojeda
Departamento: Cusco
Provincia: Cusco
Distrito: Cusco
Año: 2016

T'ANTA WAWA HUANCAVELICA

INGREDIENTES

Harina de trigo
Azúcar
Manteca de cerdo
Huevos
Esencias
Agua de anís
Canela
Clavo de olor
Levadura
Gragea

PREPARACIÓN

En un recipiente poner el azúcar, luego incorporar el agua aromatizada y batir; después, agregar la levadura, echar la harina y amasar; luego se incorpora la manteca de cerdo y la esencia; mezclar bien y dejar reposar por 30 minutos. Formar las figuras, adornarlas, embadurnar con la clara de huevo para darle brillo y llevar al horno a 125 °C.

TRADICIÓN

El 1° de noviembre de cada año, en todo el territorio peruano se revive una costumbre ancestral: la ofrenda a los muertos. Para ese día se elaboran *t'anta wawas*, a base de productos naturales, como el trigo. El trigo es cosechado anticipadamente, un mes antes de la celebración, y es llevado al molino para molerlo, seguidamente se hace fermentar la harina durante un mes.

Esta vieja costumbre nace en la época prehispánica y nos la cuenta el cronista indígena Felipe Guamán Poma de Ayala en su crónica *Nueva Corónica y Buen Gobierno*. Él nos dice que cada mes de *Aya Marçay Quilla* (noviembre) lo dedicaban a los difuntos. Los cuerpos momificados eran extraídos de sus bóvedas (llamadas *pucullo*) para renovar vestuarios, darles de comer y beber, y luego de cantar y danzar junto a ellos, los ponían en andas y los sacaban en recorrido de casa en casa, por las calles y plazas para retornarlos después a sus *pucullos*.



CONCURSANTE

Autora: Esther Capani Jurado
Provincia: Huancavelica
Distrito: Huancavelica
Localidad: San Cristóbal
Año: 2013



◀ T'anta wawa. Esther Capani
Jurado. Huancavelica. 2013



T'anta wawa. Esther Capani ▶
Jurado. Huancavelica. 2013

T'ANTA WAWA HUANCAVELICA

INGREDIENTES

Harina de trigo
Azúcar
Manteca de chanco
Agua con cedrón
Ayrampu
Canela molida
Ajonjolí tostado y molido
Maní tostado y molido
Anís tostado y molido
Leche de vaca fresca
Huevos
Levadura (fermentado de chicha de jora)
Pasas
Grajeas y otros

PREPARACIÓN

La masa debe tener una textura ligosa; luego se pasa a dar las formas de bebés, caballos, ángeles, palomas y otros; se deja en reposo de 40 a 60 minutos.

Dada la forma se inicia con el adornado, estirando la masa en forma de cordel y/o hilo. Para darle color utilizamos el ayrampu, que es de nuestra zona.

Culminando esto se unta con huevo batido, luego se les hecha las grajeas, pasas y ajonjolí, después es horneado en horno de ladrillo y arcilla que es calentado con leña.

TRADICIÓN

Es una tradición ya en nuestros hogares recordar una costumbre de principios andinos, ya que en la época incaica se creía en la otra vida; es por ello que a los difuntos se les enterraba con la ropa, alimentos y de más cosas que le ayudarían a empezar una nueva vida.

Ahora en pleno siglo XXI se continua con estas costumbres de diferente manera, es por ello que cada 1° de noviembre al atardecer se levantan altares en los hogares de la sierra, adornados con flores, retratos y otros objetos religiosos; y por la noche se realizan vigiliass esperando el regreso de las almas, iluminando la mesa con muchas velas hasta la madrugada del día 2 de noviembre. En la mesa se colocan las ofrendas: frutas, dulces, bebidas, manjares y las viandas favoritas del difunto, dentro de las cuales no pueden faltar las ricas *t'anta wawas* y caballos de pan, y el vaso con agua; según la creencia, el alma del difunto reza y otorga oraciones para sus familiares, por eso, en agradecimiento reciben alimentos deliciosos preparados con anticipación.



CONCURSANTE

Autor: Teófanez Solier Ibañes
Departamento: Huancavelica
Provincia: Huancavelica
Distrito: Huancavelica
Año: 2015

La otra manera de formar familias también es con las *t'antas wawas*, puesto que antes de los años 80 las señoritas cargaban la wawas y los jóvenes los caballos. Asimismo para poder buscar los padrinos para los nuevos seres (hijos) se lleva a su casa a las personas que uno desea como compadre. Esto es parte de nuestra costumbre huancavelicana.

El *Kichkamachu*

En el departamento de Huancavelica el *Kichkamachu* representa a los personajes que guardan el orden durante las fiestas navideñas, ellos durante las actividades de nuestra zona representan la autoridad. Los mayordomos de la fiesta mandan a elaborar una *t'anta wawa* para entregar a cada bailarín que participa y entre ellos a los *Kichkamachu*, y para pasar una buena fiesta el mayordomo escoge a los mejores.

Es por esta razón que elaboramos este personaje para dar a conocer en cierta manera parte de nuestra variada cultura huancavelicana.

T'anta wawa. ▶
Teófanés Solier Ibañes.
Huancavelica. 2015



T'ANTA WAWA HUANCAVELICA

INGREDIENTES

Harina de trigo

Huevos

Azúcar

Sal

Canela

Leche en polvo

Levadura fresca

Agua de manzanilla, muña,
cedrón, hierba luisa, anís o hinojo

Vainilla

Manteca

Grajeas de colores, pequeñas y alargadas

Ajonjolí

PREPARACIÓN

Juntar en una superficie plana la harina, huevos, azúcar, sal, canela, leche, levadura y el agua de las hierbas. Amasar lentamente hasta obtener una mezcla homogénea.

Incorporar la manteca y ajonjolí y amasar más, después incorporar el resto de ingredientes excepto las grajeas. Dividir la masa en porciones de unos 500 gramos cada una, y dar una forma alargada. Dejarlas reposar dos horas tapadas con un paño para que la masa suba. Después decorar al gusto con las grajeas.

Calentar el horno a 180 grados, y meter las masas durante 45 minutos. Se puede adornar con unas caritas tradicionales de cerámica.

TRADICIÓN

Es una tradición en nuestros hogares esta costumbre de principio andino. Empieza el 1° de noviembre, cuando se colocan las velas y un sin fin de insumos (comida, frutas, caña y refrescos) para invocar a las personas y a sus almas que ya se han ido al más allá, y recordar a sus seres queridos. También en los rituales asisten personas que visitan por momentos la mesa puesta para “rezar” y alabar a las almas.

A fines del mes de octubre, las personas se aprestan a realizar bellísimos productos con harina; se dirigen a los hornos de los panaderos para hornear panes, bizcochos, empanadas y *t'anta wawas*; y las señoras que son buenas en el arte culinario pueden llegar hacer deliciosas galletitas de mantequilla y leche, una riquísimas empanadas de queso, bizcochuelos y los infaltables maicillos.



CONCURSANTE

Autor: Manuel Andy Zorrilla Quispe

Departamento: Huancavelica

Provincia: Huancavelica

Distrito: Huancavelica

Año: 2016

Ganador del segundo puesto en la Categoría Residentes en Provincia del XX Concurso Nacional de T'anta Wawas

T'ANTA WAWA CHUPACA

INGREDIENTES

Harina de trigo
Harina blanca
Azúcar
Chancaca
Anís
Canela
Sal
Manteca de chancho
Levadura
Grageas
Ajonjolí
Hierbas aromáticas
Leche

PREPARACIÓN

Las harinas son mezcladas al cálculo y luego se agrega el agua tibia hervida con el anís, chancaca, canela, levadura, sal y azúcar. Se amasa a pulso y sobando con manteca de chancho, luego se deja reposar la mezcla por una hora y después se moldean las figuras a la forma deseada, decorándolos con una cubierta de clara de huevos, grageas y ajonjolí. Se hornea a 200°.

TRADICIÓN

El pan chupaquino data de la década de 1850, cuando los pobladores de Yauyo y San Miguel de Pincha tenían molinos de granos que funcionaban a base a agua.

Estos molinos de piedra en ese entonces solo existían en el barrio de Yauyo y San Miguel de Pincha, en los que los pobladores antiguos chupaquinos hacían moler su trigo, cebada, maíz, entre otros cereales. Para tener un buen desayuno preparaban potajes de distintas maneras. Una de las maneras más directas es hacer un pan tipo miga tostada en tostadera con aceite y un poco de sal, llamado "sanco". Este es el inicio de la panificación familiar en los barrios de Chupaca por los campesinos. Luego de hacer sancos en el desayuno, posteriormente intentaron hacer galletas y un pan sin levadura horneado en ollas de barro bajo las bicharas o *tullpas*.

Con la necesidad, después, de tener un compartimiento donde puedan realizar este acto de panificación, edificaron pequeños hornos en formas de iglú, hechos de barro, ichu y paja, edificación simple, y luego lo calentaban a base de leña y bosta para obtener una calda aceptable. Luego la familia Diaz, por aquellos entonces, edificó un horno con más espacio aproximadamente de 1m de radio, preparó una masa con la harina de trigo, chicha fermentada de jora, una pisca de sal y chancaca, obteniendo una masa madre, luego la moldeó y lo horneó aproximadamente a 200°C, obteniendo un pan agradable, natural y migoso.



CONCURSANTE

Autor: Hugo Socoalaya Nuñez

Departamento: Junín

Provincia: Chupaca

Distrito: Chupaca

Año: 2013

Ganador del segundo puesto en la Categoría Residentes en Provincia del XVII Concurso Nacional de T'anta Wawas

Paralelo a esto, la familia Melgar, en uno de sus desayunos a los trabajadores del campo, esta misma masa la fríe en forma de panecillos en aceite caliente, obteniendo el pan conocido como “shacta t’anta” que luego fue utilizado en las fiestas patronales del pueblo por su sabor y exquisitez. Los panes chupaquinos luego se comercializaban con los vecinos en trueque; se compraba el pan con una moneda labrada en teja llamada “Cutush moneda” y era la creencia que estas monedas daban mayor durabilidad a los hornos y prosperidad a los panaderos. Luego los hornos fueron ya más sofisticados con condimentos naturales especiales con arcilla, azúcar, sal, hierbas aromáticas, chancaca entre otros, obteniéndose hornos modificados capaces de dar la temperatura, el sabor y aroma de la receta ancestral de los panes de Chupaca, desde donde ahora se comercializa a toda la provincia y la región Junín. Por eso, Chupaca es conocida como la capital de los Hunnays T’anta (Pan Antiguo).



T'ANTA WAWA CONCEPCIÓN

INGREDIENTES

Harina de trigo

Huevos

Azúcar

Sal

Canela

Manteca

Ajonjolí

Chicha de jora

PREPARACIÓN

En una mesa de trabajo poner la harina, huevos, azúcar, sal, canela, chicha de jora, las hierbas y comenzar a unir hasta obtener una masa homogénea. Incorpórale las pasas y anís. Dividir la masa en porciones de 600 gramos y estirla en forma alargada, de unos 15 cm aproximadamente. Dejar reposar por unas 3 horas.

Pintar y decorar al gusto.

Hornear a 180°C por 45 minutos.

Pegar la carita con un poco de masa y las grajeas con clara de huevo.

TRADICIÓN

La *t'anta wawa* es un pan andino usado para la ofrenda a los difuntos. Es una costumbre ancestral de la cultura andina. En el calendario andino desde hace siglos, se conmemora el 1° de noviembre (*aya killa*) el mes de los que habitan en el *uku pacha*, mundo de los muertos.

La ofrenda y ritual con la *t'anta wawa* es la conexión espiritual del equilibrio emocional de la vida eterna, la vida y la muerte que son complemento de la existencia de la humanidad material espiritual.

Significa que la vida está llena de energía que relaciona las 3 dimensiones del mundo andino *kay pacha* (el mundo del presente), *hanan pacha* (el mundo de los cosmos) y *uku pacha* (mundo de los muertos).



CONCURSANTE

Autora: Carmen Lorena Vila Astahuaman de Berrios

Departamento: Junín

Provincia: Concepción

Distrito: Concepción

Año: 2016

Ganadora del primer puesto en la Categoría Residentes en Lima del XX Concurso Nacional de T'anta wawas

Antiguamente las *t'anta wawas* se elaboraban con harina de maíz, en la actualidad se elaboran con harina de trigo.

Para el 1° de noviembre las familias se preparan colocando las velas y un sin fin de insumos (comida, frutas, caña, refrescos, mazamoras y otros), para recordar a las personas que ya se han ido al más allá. Algunas personas se acercan por momentos a la mesa puesta para rezar a las almas.

T'anta wawa. ▶
Carmen Lorena Vila
Astahuaman de Berrios. Junín . 2015



T'ANTA WAWA JAUJA

INGREDIENTES

Harina de quinua

Harina de cacao

Mantequilla

Azúcar

Agua hervida con canela y clavo de olor

Cerveza negra

Esencia de vainilla

Pasas y ajonjolí

PREPARACIÓN

Se mezcla la harina de quinua con harina de cacao dentro de la artesa (batea de madera), se hace un espacio en medio de la harina, se agrega el agua de canela, azúcar, mantequilla, esencia de vainilla, y se procede a mezclar a mano los ingredientes uniéndolos con la harina. Una vez creada una masa homogénea, se agrega la cerveza negra y se deja la masa en reposo por dos horas, posteriormente se forman las *t'anta wawas* y se deja reposar otras dos horas, luego de ello se llevan al horno a leña por 30 minutos a una temperatura aproximada de 200°C.

TRADICIÓN

La *t'anta wawa* (niño de pan) es una de las ofrendas más bellas y dulces que se le puede hacer al difunto, sobre todo si es un niño o una niña. Al pan o bizcocho se le da forma de una muñeca o muñeco, en ocasiones representan animales como la llama, y le agregan dulces como grageas, pasas, entre otros. Lo hacen de varios tamaños e incluso pueden tener caretas de yeso.

Cuando un niño o niña fallece el dolor es inmenso, muere el futuro, muere las esperanzas de la familia. Y, cuando llega el mes de noviembre los padres llevan sus juguetes, su ropita, los potajes que más le gustaba y entre ellos la *t'anta wawa* que es una delicia para el paladar. Anteriormente la *t'anta wawa* era una ofrenda al niño o niña fallecida, pero ahora se ha extendido a todo familiar querido que falleció, incluso es consumido por toda la familia: niños, adultos y ancianos, y por supuesto, uno de los más ricos está reservado para el fallecido.



CONCURSANTE

Autor: Jesús Eduardo Toribio Ignacio

Departamento: Junín

Provincia: Jauja

Distrito: Yauyos

Año: 2016

T'ANTA WAWA YANACANCHA

INGREDIENTES

Harina de trigo

Azúcar rubia

Sal y agua

Anilinas de colores rojo, verde y azul

TRADICIÓN

LAS T'ANTA WAWAS

Las *t'anta wawas* son muñecas de pan de 30 cm aproximadamente, las *t'anta wawas* más pequeñas y las más grandes son utilizadas para obsequio en las fiestas patronales, especialmente en el mes de mayo. Algunas también se hacen de formas de animales como llamas y palomas.

Las *t'anta wawas* son adornadas con tiras de masa pintadas en colores.

En su configuración, podemos decir que aquellas que representan a bebés toman la forma de una criatura recién nacida, envuelta en sus pañales que ajustan sus manos y sus pies. A decir de nuestros abuelos, esta forma de tener a sus hijos lo hacían en precaución a que tanto los brazos y piernas del recién nacido puedan crecer de la forma más perfecta.

LAS MESADAS

Este es un rito que se cumple durante los días de Todos los Santos – 1° y 2 de noviembre –. Consistía en armar una mesa por cada finado, en la cual colocaban todos los alimentos que al fallecido le gustaba, incluyendo dentro de estos potajes a las ya famosas *t'anta wawas*, sea en forma de bebés, palomas (*urpis*) o llamas; la mesada debía de estar lista antes de las doce del 1° de noviembre, porque la creencia señala que esa era la hora en que las almas llegaban a las pampas. En este acontecimiento los dueños de las casas se dirigían al Campo Santo, dejando abiertas sus puertas, en cuyo umbral esparcían cenizas blancas de leña para que sobre ellas puedan imprimir rastros las almas que llegaban a degustar los alimentos que de vivos les gustaba; tradición y creencias que aún perduran en algunos lugares del departamento de Pasco.



CONCURSANTE

Autor: Jorge Morales Galarza

Departamento: Pasco

Provincia: Pasco

Distrito: Yanacancha

Año: 1996

T'ANTA WAWA HUARIACA

INGREDIENTES

Harina de trigo
Levadura
Azúcar rubia
Sal
Huevo
Agua

PREPARACIÓN

Los artesanos generalmente trabajan a mano, con el auxilio de muy pocos procedimientos mecánicos en la preparación de la masa. Primero se mezcla la harina de trigo de nuestra zona con agua azucarada y levadura, la masa es batida pura para después dejarla en reposo hasta que madure, luego se moldea la cabeza y el cuerpo del la *t'anta wawa*, con el auxilio de moldes especiales, después son colocadas en latas y se somete a cocción en un horno calentado a leña durante 2 a 3 horas.

Finalmente las figuras son sacadas del horno y enfriadas para luego ser pintadas con colores vivos.

TRADICIÓN

ORGULLO PASQUEÑO: LAS T'ANTA WAWA DE LOS ARTESANOS HUARIAQUEÑOS

Los artesanos más famosos proceden de la localidad de Huariaca. Los panaderos más destacados son las siguientes familias: Garay, Fernández, Proaño, López, Malpartida y Narváez, de descendencia española. Ellos se inspiraron en la muñeca de *biscuit* de loza y prepararon los primeros moldes de yeso para elaborar las *t'anta wawas*.

Los tradicionales panes rituales adoptan diferentes formas o figuras, predominando la *wawa* (muñeca), los hay también de animales como la llama, el *urpay* (paloma), caballo, plantas como las rosas y hojas, y otras figuras decorativas.

El tamaño de las *t'anta wawas* es uniforme, de unos 30 centímetros, pero en nuestro medio esto ha sufrido cambios. Las de tamaño grande son excepciones y solo se reservan para nuestra Fiesta Patronal de San Juan Bautista de Huariaca, fiesta que se celebra cada 24 de junio, desde 1572.

Generalmente son muchas las personas que no conocen el significado que tienen las *t'anta wawas*. Su contenido ritual merece especial atención porque encierra la vivencia telúrica de los lugareños en el transcurso de la vida. Los parroquianos de Cerro de Pasco,



CONCURSANTE

Autor: Agustín Jaime Alpas
Departamento: Pasco
Provincia: Pasco
Distrito: Huariaca
Año: 1997

Huariaca, y otros lugares del departamento de Pasco, compran con días de anticipación los tradicionales panes con fines rituales, que servirán de ofrenda a los muertos, particularmente a los seres queridos.

Los moradores de la región agasajan a los difuntos durante los primeros días del mes de noviembre con una ofrenda. El dueño de casa realiza este preparativo el 1° de noviembre con actos que continúan al día siguiente. Los familiares eligen un recinto especial para la ofrenda y sobre una mesa tienden un mantel de color blanco, a continuación depositan las *t'antas wawas*, comida, frutas, chicha, dulces, coco, junto a una jarra de flores para recibir a sus muertos y según la creencia puedan servirse de todas estas comidas.



Llama.
Agustín Jaime Alpas.
Pasco. 1997

T'ANTA WAWA CHAUPIMARCA

INGREDIENTES

Harina de trigo

Levadura

Azúcar rubia

Sal

Agua

PREPARACIÓN

Los artesanos generalmente trabajan a mano con el auxilio de muy pocos procedimientos mecánicos. En la preparación de la masa, primero se mezcla la harina de trigo y luego se agrega agua azucarada con levadura. La masa es batida para después dejar en reposo durante cinco horas. Luego se modela la cabeza y el cuerpo con el auxilio de moldes especiales, para después ser colocados sobre latas por el espacio de varias horas.

La cocción es en un horno calentado a leña durante cuatro horas.

Finalmente, las figuras son sacadas del horno y enfriadas, para ser pintados con colores vivos.

TRADICIÓN

LA T'ANTA WAWA PASQUEÑA

La costumbre de rendir culto a los muertos es antigua en nuestros pueblos andinos. Tiene su origen en la época prehispánica. Con la llegada de los españoles al Perú, dicha práctica se arraiga dentro de un profundo mestizaje cultural.

En cada región de nuestro país se rinde pleitesía a los difuntos el 2 de noviembre de cada año, con singulares modalidades que los diferencia y define peculiarmente.

En Cerro de Pasco y pueblos aledaños, los imagineros y artesanos han creado las famosas *t'anta wawas*, que le dan una variedad de formas anecdóticas y que enriquecen al arte popular peruano, al mismo tiempo constituyen elementos de rituales.

A continuación mencionaré las observaciones e investigaciones realizadas en la zona.

EL NOMBRE

T'anta wawa significa hijo de pan, versión del quechua pasqueño que no es sino una variación del quechua huanca.



CONCURSANTE

Autor: Andrés Solís Porras

Departamento: Pasco

Provincia: Pasco

Distrito: Chaupimarca

Año: 1997

LAS FORMAS

Los tradicionales panes rituales adoptan diversas formas o figuras, predominando la *wawa* (bebé), los animales como la llama, el *urpay* (paloma), el caballo y otros, plantas como rosas, plátanos, hojas y otras figuras decorativas.

DECORACIÓN

El tiempo que se utiliza en la decoración y comercialización de la *t'anta wawa* depende de la habilidad del artesano, pero se puede decir que se empieza a hacer las *t'anta wawas* entre el 15 al 30 de octubre de cada año. Los artesanos pintan las cejas, los ojos y labios de las *wawas* de pan; también tejen vistosos ropones y gorras para vestir a las *wawas*.

EXPRESIÓN ARTÍSTICA

La *t'anta wawa* es un producto del arte manual de la panificación. Se trata de un ejemplar muy original de la imaginaria indígena y fruto del mestizaje.

Los elementos que la conforman le dan una fuerza vital a sus formas y una expresión a su contenido. En las formas antropomorfas y zoomorfas hay una delicada aplicación de flores modeladas, líneas e incisiones ricamente coloreadas: rojo, verde, blanco, azul, negro, amarillo y violáceo.

Los moradores de la región agasajan a los difuntos durante los primeros días del mes de noviembre con una ofrenda. El dueño de casa realiza este preparativo del 1° de noviembre, con actos que preceden al día 2 de noviembre, conocidos como Día de Todos los Santos y Día de los Difuntos. Los familiares eligen un recinto especial para la ofrenda y sobre una mesa tienden un mantel de color blanco, a continuación se depositan las *t'anta wawas*, comida, frutas, coca, cigarrillo, chicha, dulces y otras bebidas alcohólicas, que al difunto le apetecía en vida. Luego se encienden velas, junto a una jarra de flores. Todo esto es realizado con gran unión, en medio de rezos y responsos. Según la creencia popular es el día de retorno de “las almas” para compartir espiritualmente con sus familiares y percibir el olor de las ofrendas expuestas.

En las altas punas, las campesinas de Pucurhuay, Chinchán, Huapa y otros lugares dedicados al pastoreo, compran las *t'anta wawas* como un medio de defensa contra los rayos que frecuentemente fulminan a los ganados. Ellas tienen las creencias que las *t'anta wawas* hechas de trigo protegen a los animales porque representan al cuerpo de Cristo.

Parece que es un rito de procedencia prehispánica con elementos accidentales, ligada a Libiac Cancharco o Illapa (trueno o rayo), antigua deidad de los yarowillcas.

En la localidad de Ticlacayán, el día 2 de noviembre cuando los familiares están reunidos en el cementerio, uno de los miembros de la familia, que porta una llama de pan, es perseguido, y al ser capturado se coge la llama de pan para dividirla en varias partes y repartirlas entre los presentes.

Las *t'anta wawas* también están ligadas a las festividades patronales, como la de San Juan Bautista de Huariaca (24 junio). Los mayordomos intercambian panecillos con sus próximos reemplazantes. Lo realizan en señal de agradecimiento y reconocimiento de responsabilidades futuras, con cargo a reciprocidad.

Finalmente, se puede concluir que las *t'anta wawas* tienen un aspecto socializador, pues también se usa en el juego infantil, las niñas cuidan y preparan vestidos a los bebés o *wawas*, con delicadeza y amor filial; mientras que los varones juegan con las llamitas y el *urpay*, símbolo del trabajo y la paz.

En antaño, según las referencias orales, en los matrimonios religiosos, los familiares cercanos a los novios entregaban a los padrinos cestos de *t'anta wawa* en señal de compadrazgo, al son de una orquesta típica que expresaba armoniosas melodías.

Del mismo modo, se tenía por costumbre que las mujeres solteras que llevaban sobre sus espaldas hermosas *t'anta wawas*, y eran arrebatadas por los jóvenes solteros, de inmediato ambos eran conducidos a un compromiso matrimonial.

Estas actitudes, según las bondades de la vida comunal, significan la reafirmación de amor, armonía, trabajo y paz social en el mundo andino.

T'ANTA WAWA SONDORILLO

INGREDIENTES

Harina
Azúcar
Levadura
Manteca
Leche
Huevos
Canela molida
Anís
Nuez moscada
Esencia de vainilla
Agua
Confitos de colores
Grageas
Clavo de olor

PREPARACIÓN

En una batea de madera se prepara de un día para otro la masa madre que sirve como fermento. Se utiliza 2 litros de agua tibia, 100 gramos de levadura, 100 gramos de azúcar, 2 kilos de harina y se mezcla todo y se deja hasta el día siguiente. A esta mezcla se le agrega leche, agua, azúcar, yemas y se baten hasta disolver el azúcar para luego aumentar el resto de harina, canela, anís, vainilla y ralladura de nuez moscada. Se amasan bien para luego aumentar la manteca diluida y tibia para ayudar a que se forme el gluten de la masa.

Estando la masa bien trabajada artesanalmente, se empiezan a formar las bolas en unidades referenciales de tamaño para cada *t'anta wawa* y darles la forma deseada. Luego, se decoran a nuestro gusto y creación del personaje, barnizándolas con el huevo batido, para que peguen los caramelos, cabezas de clavo de olor para los ojos y demás decoraciones.

Se hornea una vez que haya hinchado y en horno moderado porque como tiene gran cantidad de azúcar se doran muy rápido.

TRADICIÓN

En la zona andina de Piura se acostumbra en las fiestas patronales preparar las *t'anta wawas*. En la provincia de Huancabamba se le denomina “regalados” cuando se preparan para las fiestas patronales y para el día de los difuntos “pan muerto”.

El día 31 de octubre se celebra el Día de los Ángeles, solo los niños reciben este tipo de pan como regalo y en forma de angelitos porque es el día de los niños fallecidos (párvulos) y también se asisten a los cementerios para llevar ofrendas y flores de múltiples colores. El día 1° de noviembre en todos los hogares sirven para el desayuno este delicioso “pan muerto” conocido como *t'anta wawa*, e invitan a todos los familiares que llegan de varios lugares, después visitan a sus familiares fallecidos y comparten este delicioso pan con los presentes.



CONCURSANTE

Autora: Betty Rosbeida Zevallos Huamán
Departamento: Piura
Provincia: Huancabamba
Distrito: Sondorillo
Año: 2013

Un detalle que se ve en esta parte del norte, es que en cada nicho se encuentran ofrendas florales blancas y ofrendas de pan de acuerdo al gusto que tenía la persona en vida y solo por las noches los velan y se amanecen compartiendo café con *t'anta wawas*.

Betty Rosbeida Zeballos Huamán. ▶
XVIII Concurso Nacional de T'anta
Wawas. Alameda de la Integración.
2014





Tanta wawa. Bernabé Huamán Fernández. Huancavelica. 2009

GANA-
DORES
1996-2016



2016

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN PROVINCIA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Carmen Lorena Vila Astahuaman de Berrios	Primero	Concepción, Junín
2	Manuel Andy Zorrilla Quispe	Segundo	Huancavelica
3	Justiniano Ulises Rojas Flores	Tercero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN LIMA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Jesús Eduardo Toribio Ignacio	Primero	Yauyos, Jauja, Junín
2	Elvia Heraida Paucar Orihuela	Segundo	San Pedro de Cajas, Tarma, Junín

2015

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN PROVINCIA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Miguel Ángel Córdor Cayetano	Primero	Huancavelica
2	Esperanza Huamani Palomino	Segundo	Huancavelica
3	Víctor Miguel Pisfil Reluz	Tercero	Monsefú, Chiclayo, Lambayeque

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN LIMA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Sonia Victoria Capcha Ramos	Primero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
2	Julia Eudosia Pozo Olano de Ortiz	Segundo	Llimpe, Chincheros, Apurímac

2014

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN PROVINCIA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Víctor Miguel Pisfil Reluz	Primero	Monsefú, Chiclayo, Lambayeque
2	Aldea Infantil San Francisco de Asís	Segundo	Ascensión, Huancavelica
3	Juan Suarez Mendoza	Tercero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN LIMA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	John Wilder Travesaño Carhuachin	Primero	Lima
2	Julia Eudosa Pozo Olano de Ortiz	Segundo	Llimpe, Chincheros, Apurímac

2013

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN PROVINCIA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Jhovana Guadalupe Torres Huamaní	Primero	Huancavelica
2	Hugo Socoalaya Nuñez	Segundo	Chupaca, Junín
3	Carmen Lorena Vila Astahuaman	Tercero	Concepción, Junín

GANADORES CATEGORÍA RESIDENTES EN LIMA

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Ángel Richard Gonzales Gutiérrez	Primero	Talavera, Andahuaylas, Apurímac
2	Sidney José Herrera Valderrama	Segundo	Chucuito, Puno

2012

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Isabel Benites Garay de Díaz	Primero	Chalhuanca, Aymaraes, Apurímac
2	Panadería Durán de Meliano	Segundo	Huancavelica
3	Rubén Adolfo Quispe Riveros	Tercero	Puno
4	Gloria Martínez Espinoza	Mención Honrosa	Junín

2011

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Mario Mendoza Ramírez	Primero	Huaraz, Ancash
2	Damacino Uldarico Ancco Condo	Segundo	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
3	Julio Valer García	Tercero	Lima

2010

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Víctor Miguel Pisfil Reluz	Primero	Monsefú, Chiclayo, Lambayeque
2	Bernabé Huamán Fernández	Segundo	Motoy, Acoria, Huancavelica
3	Ángela Ignacio Martínez	Tercero	Junín
4	Isabel Benites Garay de Díaz	Mención Honrosa	Chalhuanca, Aymaraes, Apurímac

2009

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Mirian de la Cruz Quispe	Primero	Ayacucho
2	Damacino Uldarico Ancco Condo	Segundo	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
3	Víctor David Pisfil Reluz	Tercero	Monsefú, Chiclayo, Lambayeque

2008

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Felicita Flores Laura	Primero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
2	Justiniano Ulises Rojas Flores	Segundo	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
3	Rufino Lanazca Soto	Tercero	Paucará, Acobamba, Huancavelica
4	Gregoria Atahua Gonzáles	Mención Honrosa	Ayacucho

2007

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Marcial Cayetano Ñahui	Primero	Huancavelica
2	Maruja Farfán Corpus	Segundo	Ayacucho
3	Isabel Benites Garay	Tercero	Chalhuanca, Aymaraes, Apurímac
4	Maribel Romaní Huayta	Mención Honrosa	Huanta, Ayacucho

2006

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Vilma Salazar Torrejón	Primero	Chachapoyas, Amazonas
2	Marcial Cayetano Ñahui	Segundo	Huancavelica
3	Yudí Aranda Gala	Tercero	Huancavelica
4	Damasino Uldarico Ancco Condo	Tercero	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
4	Eusebio Lipa Mamani	Mención Honrosa	Puno

2005

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Isabel Benites de Díaz	Primero	Chalhuanca, Aymaraes, Apurímac
2	Nancy Salcedo Morales	Segundo	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
3	Lucy Micaela Barrios Tacuri	Tercero	Junín
4	Panadería Industria Alimentaria El Gran Molino S. A. C.	Mención Honrosa	Ayacucho
5	Ángela Panca Quispe	Mención Honrosa	Ilave, Collao, Puno
6	Aniceto Mario Endara Calderón	Mención Honrosa	Putina, San Antonio de Putina, Puno
7	Eder Juan Pari Condori	Mención Honrosa	Puno

2004

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Hilda Salcedo Pérez	Primero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
2	Nancy Salcedo Morales	Segundo	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
3	Elena Ramos Navarro	Tercero	Apurímac

CATEGORÍA PANADERÍAS

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Panadería y Pastelería Karlita	Ganadora	Lima

2002

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Nancy Salcedo Morales	Primero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho
2	Vilma Salazar Torrejón	Segundo	Chachapoyas, Amazonas
3	Haydeé Martínez Espinoza	Tercero	Jauja, Junín

2001

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Colegio Nacional Túpac Amaru 40386	Primero	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
2	Andrés Santé Espinoza	Segundo	Huancavelica
3	Robertina Gutiérrez Ramos	Tercero	Amazonas

2000

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Marcelina Cruz Laura	Primero	Puno
2	Luzmila Merino Chamorro	Segundo	Cerro de Pasco, Pasco
3	Denis Carmelo Ancco Condo	Tercero	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
4	Daniel León Ibarra Briceño	Tercero	Huamancaca Chico, Chupaca, Junín

1999

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Vilma Ibarra Briceño	Primero	Huamancaca Chico, Chupaca, Junín
2	Lucio Santos Ponce	Primero	Chaupimarca, Pasco
3	Richard Alberto Alejos Huamán	Segundo	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho

CATEGORÍA PANADERÍAS

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Panadería San Juan	Primero	Ccollpapampa, Kaquiabamba, Apurímac
2	Panadería y Pastelería Digut	Segundo	Lima

1998

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Esperanza Ibarra Briceño	Primero	Huamancaca Chico, Chupaca, Junín
2	Edgar Martínez Espinoza	Primero	Jauja, Junín
3	Damacino Uldarico Ancco Condo	Segundo	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
4	Apolonia Cuba Ochoa	Tercero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho

1997

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Esperanza Ibarra Briceño	Primero	Huamancaca Chico, Chupaca, Junín
2	Domitila Romero Becerra	Segundo	Junín
3	Maximiliana Atauje Rodríguez	Tercero	Ayacucho

1996

	NOMBRE Y APELLIDOS	PREMIO	PROCEDENCIA
1	Susy Helen González Luna	Primero	Huaraz, Ancash
2	Agripina Peralta Samanez	Segundo	Abancay, Apurímac
3	Damasino Uldarico Ancco Condo	Segundo	Ichupampa, Caylloma, Arequipa
4	Carolina Flores Delgadillo	Tercero	Ayacucho, Huamanga, Ayacucho

JURADO CALIFICADOR

• **AHÓN OLGUÍN, ADELA VIRGINIA.** Destacada bailarina, maestra y promotora de la marinera norteña.

• **ÁLVAREZ NOVOA, ISABEL.** Socióloga e investigadora de la gastronomía peruana.

• **ANDAZABAL CAYLLAHUA, ROSAURA.** Historiadora, investigadora y curadora de arte.

• **BARRIONUEVO SÁNCHEZ, ALFONSINA.** Abogada, periodista y autora de artículos y publicaciones relacionados a temas sociales, antropológicos e históricos.

• **BREÑA MARTÍNEZ, MANUEL.** Artista especializado en la imaginería tradicional.

• **CAMINO DIEZ CANSECO, GUADALUPE.** Antropóloga, investigadora de la cultura tradicional peruana.

• **CHOCANO PAREDES, RODRIGO.** Antropólogo e investigador del patrimonio cultural inmaterial.

• **CONTRERAS LACHO, VICTORIA.** Contadora y gestora cultural.

• **DEL SOLAR, ADA.** Promotora cultural de la gastronomía peruana.

• **FUNG LOH, MARÍA.** Administradora de empresas y gestora cultural.

• **ESPINOZA GONZÁLES, WENDY.** Especialista en panificación.

• **GAGO CANCELA, RENATO.** Ingeniero en Industrias Alimentarias, investigador y difusor de la panadería tradicional.

• **GINOCCHIO LAYNEZ LOZADA, MARGARITA ISOLINA.** Arquitecta, especialista en museografía y conservación preventiva de bienes culturales muebles.

• **IPANAQUÉ RAMÍREZ, JOSÉ.** Artista plástico especializado en talla de piedras preciosas.

• **JIMÉNEZ BORJA, ARTURO.** Médico, escritor, pintor, etnólogo, coleccionista y estudioso del arte popular tradicional. Dirigió restauraciones arqueológicas y creó sus respectivos museos de sitio.

• **LÓPEZ GÓMEZ, CARMEN.** Especialista en Comunicaciones y Marketing, y promotora de la panadería y pastelería peruana.

• **LÓPEZ QUISPE, IGNACIO.** Ingeniero agrónomo y retablista, hijo del destacado Joaquín López Antay.

• **MACERA DALL'ORSO, PABLO.** Historiador, ha publicado numerosos artículos y libros sobre la historia peruana.

• **MARTÍNEZ GRIMALDO, FEDORA.** Historiadora y museógrafa.

• **MÁXIMO TABOADA, LAURA.** Maestro tejedor y conferencista de arte y diseño textil andino contemporáneo.

• **MILDRED MERINO DE ZELA, ETHEL.** Doctora en Etnología y fundadora del Museo de Arte y Tradiciones Populares del Instituto Riva Agüero de la Pontificia Universidad Católica.

• **MONTES, JULIO.** Maestro tejedor, especializado en tapices.

• **NOLTE MALDONADO, ROSA MARÍA JOSEFA.** Antropóloga e investigadora de arte popular.

• **OLIVA ANGOSTO, FÉLIX.** Un destacado artista plástico limeño que fusionó las artes populares con las tendencias contemporáneas universales.

• **OLIVAS WESTON, MARCELA.** Arqueóloga, investigadora de arte popular, historia y cocina tradicional peruana.

• **OLIVAS WESTON, ROSARIO.** Historiadora de la cocina tradicional peruana.

• **PANTOJA SOTO, PÍO.** Administrador y especialista en panificación.

• **PEÑA DE JIMÉNEZ, ROSARIO.** Empresaria gastronómica, especializada en comida peruana y pastelería fina.

• **ROEL MENDIZÁBAL, PEDRO.** Antropólogo e investigador del patrimonio cultural inmaterial.

• **ROMERO OSORIO, SEVERO.** Especialista en panificación.

• **ROQUEZ DÍAZ, GLADYS.** Antropóloga, docente e investigadora del patrimonio cultural inmaterial.

• **SARAVIA ARNABAL, CARACÉ.** Ingeniero alimentario, con amplia experiencia en el sector de panificación.

• **SEGUIL DORREGARAY, SIXTO.** Artista popular en el burilado y decorado del mate.

• **UGARTE BOLUARTE, GABRIELA.** Antropóloga, especialista en patrimonio cultural.

• **URBANO CHIPANA, CÉSAR.** Retablista ayacuchano y promotor del arte popular.

• **VELÁSQUEZ CABRERA, VÍCTOR HUGO.** Filósofo y literato de cuentos y teatro.

• **VELI VELÁSQUEZ, WILFREDO.** Destacado burilador de mates de Cochas Chico, Junín.

• **VICTORIO CÁNOVAS, ENMA PATRICIA.** Historiadora y conservadora de arte y docente.

• **VILCAPOMA IGNACIO, JOSÉ CARLOS.** Antropólogo, catedrático y autor de diversas publicaciones relacionadas con la cultura andina.

• **VILLEGAS TORRES, LUIS FERNANDO.** Historiador de arte, catedrático e investigador de arte peruano.

• **VILLEGAS ROBLES, ROBERTO.** Artista plástico, docente, crítico de arte e investigador de arte popular peruano.

• **YLLIA MIRANDA, MARÍA EUGENIA.** Historiadora de arte, museóloga, curadora e investigadora.



▲ Jurado calificador del XVIII
Concurso Nacional de
T'anta Wawas. 2014

◀ Jurado calificador del
XIX Concurso Nacional de
T'anta Wawas. 2015



▲ Soledad Mujica Bayly,
Directora de la Dirección
de Patrimonio Inmaterial.
Concurso Nacional de
T'anta Wawas. 2016

▶ Jurado calificador del XX
Concurso Nacional de
T'anta Wawas. 2016

BIBLIOGRAFÍA

DE LA FUENTE, María del Carmen, NOLTE, Rosa María Josefa, NÚÑEZ, Lucy y VILLEGAS, Roberto (1992). Artesanía Peruana. Lima: Allpa.

GARCILASO DE LA VEGA, INCA (1985). Comentarios Reales (1609 y 1617). Prólogo, edición y cronología de Aurelio Miró Quesada. Lima: Banco de Crédito.

OLIVAS, Marcela. (2003). Arte Popular de Cajamarca. Lima, Antares.

MUSEO NACIONAL DE LA CULTURA PERUANA (1997). II Concurso Nacional de T'anta Wawas. Lima.

RÍOS, Sirley. (1999). Las expresiones sitoplásticas de Todos los Santos y Día de los Difuntos. En: *Ñawinpuquio*, año II, Nro. 2, Lima, pp. 11-13.

SABOGAL WIESE, José. (1975). Del arte y otros ensayos. Prólogo de Luis E. Valcárcel. Lima: Instituto Nacional de Cultura.

STASTNY, Francisco (1981). Las artes populares del Perú. Lima: Editores Edubanco.

VEGA, Juan José 2001. Historia y Tradición. Ayacucho, Cusco y Puno. Lima: Idesi, BID, Banco de Crédito, Compañía Minera Antamina S.A. Ikono Multimedia S. A.

VILLEGAS, Roberto (2016). Artesanía peruana. Historia viva. Lima: Universidad Ricardo Palma.

VILLEGAS, Roberto (2001). Artesanías peruanas. Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega y Central Interregional de Artesanos del Perú.

WOOD, David (2005). De sabor nacional: el impacto de la cultura peruana en el Perú. Lima: Instituto de Estudios Peruano, Banco Central de Reserva del Perú.

Procesión del Señor de los
Milagros. Carmen Lorena Vila
Atahuman de Berrios.
Junín. 2015







PERÚ

Ministerio de Cultura