

ESTUDIO DEL PAN TRADICIONAL DE LA CIUDAD DE AYACUCHO (PERÚ) *

Vilma A. Uribarri de González
Ayacucho, Perú.

INTRODUCCIÓN

La cátedra de folklore del Instituto de Antropología de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga (Ayacucho-Perú), dirigida por el Dr. Efraín Morote Best desde 1961, está incrementando la investigación en el campo artesanal ayacuchano, circunstancia que me impulsó a realizar el presente trabajo. Este es el resultado de una serie de datos obtenidos por contacto directo con informantes, y pretendo dar una visión más o menos del contenido, costumbres y creencias de la panificación. La importancia de estos materiales radica en que pueden llevarnos al descubrimiento de cómo funcionan las costumbres y del significado que ellas tienen en la vida de los panaderos.

Pan, sustento común de los hombres; la Sagrada Biblia, en el Antiguo Testamento, se refiere a él: “Mediante el sudor de tu rostro comerás el pan hasta que vuelvas a confundirte con la tierra...” (Gén 3, 19). En el Nuevo Testamento, Jesús, enseñando la oración, dice: “Ved, pues, cómo habéis de orar... El pan nuestro de cada día, dadnosle hoy...” (San Mateo 6, 11).

El pueblo, a través del tiempo, no ha dejado de idear recursos para hacer notar la importancia del pan, y así han surgido expresiones como las que siguen: “Todos los duelos con pan son menos”; “A falta de pan, buenas son tortas” (Martínez Kléiser, Luís: *Refranero general*).

La señorita Flores Núñez, en su trabajo de tesis *Panorama financiero de la panificación en el Perú*, dice: “Pan, símbolo de la nutrición o de la vida; no es la felicidad, pero no hay felicidad sin él. Cuando falta en el hogar, produce la noche y la discordia: cuando viene, trae la luz y la tranquilidad. El niño lo recibe con gritos de júbilo; el anciano, con una sonrisa de satisfacción; el vegetariano, que abomina la carne infiel, lo bendice como alimento sano y reparador. Soberanamente se impone en la morada del rico y en el tugurio de un mendigo”. Párrafo éste que muestra la profunda significación del pan.

I. BREVE COMENTARIO SOBRE EL PASADO INMEDIATO: PAN ANTIGUO

No se sabe cuándo el hombre empezó a utilizar como alimento las semillas de ciertas gramíneas; sin embargo, se han hallado indicios de que ya se elaboraban pan, especialmente de mijo y trigo, en los restos de algunas viviendas hace unos diez mil años.

Por otras fuentes sabemos que en América, concretamente en el Perú, los incas hacían su pan moliendo el maíz tostado y humediciéndolo un poco; actualmente se consume este alimento, sobre todo en las zonas rurales de la sierra, y se le conoce como *sanku*. También como sustituto del pan se conoce el maíz cocido *mote*, la cancha, maíz tostado *qamka*, que molido se llama ulpada, *machka*. Murúa dice: “En el Perú se hacían bollitos de maíz...”;

* Reproducimos el presente trabajo pese al tiempo transcurrido desde su investigación, hace cincuenta años, para que conozcan los cambios conceptuales, sobre este tema, las nuevas generaciones de los jóvenes ayacuchanos que ya no han podido ver y saborear la diversidad de panes que existían en aquella ciudad. Por ser esta monografía una especial contribución al folklore en la alimentación popular, hacemos constar que este mismo fue publicado por una revista española en 1967. (Nota del editor).

Cieza de León: "... porque ya en aquella villa (refiriéndose a Huamanga) no se como pan de maíz por la abundancia que tiene de trigo". Es entonces la conquista la que introduce el trigo, y con él el pan.

En Ayacucho, desde este momento, el pan se "transforma en la base de la alimentación, y es tan excelente y bueno como lo mejor de Andalucía". Aparecen: *el bizcocho largo*, que se vendía por cuartilla; el *misti*, pan integral de color marrón oscuro; el *tocino*, pan blanco de forma circular que en el centro lleva cuatro cortes a manera de cuadrado y rociado con harina; el *chakichi*, semejante al anterior, pero más pequeño, que paulatinamente, en su desaparición, sólo servía de vendaje por cada sol de pan; el famoso *iskinapi sayaq musu* (mozo parado en la esquina), pan grande que en un tiempo costaba cinco centavos de sol, *minka*, *puspu tanta*, *suyu punchu*, *qillu tanta*, que tienden a desaparecer, se caracteriza porque tienen en la base una capa de afrecho y por dentro es de color amarillo. Otro pan que está desapareciendo es el *hojaldre* que se consume en las fiestas de Cuasimodo (primer domingo después de Pascua) y en las fiestas dominicales del distrito de San Juan Bautista; se trata de un pan simple de harina y agua que se caracteriza por llevar en el centro un poco de afrecho mezclado con azúcar y manteca, la que le da un aspecto brillante; también lleva afrecho en la base; por último el *chawa pastel* (pastel crudo), que antiguamente las únicas que lo elaboraban eran las monjas del convento de Santa Clara, quienes vendían estos panecitos en pequeños platos de tierra; ahora se ha hecho tradicional comer este pan el 12 de agosto, fiesta de Santa Clara, y caso curioso, no son ya las monjas las que lo preparan, son las panaderas las que moldean y hornean trozos de masa rellenos de picadillo de carne, palillo molido, pasas, maní y huevo.

II. EL PAN ACTUAL

Existe un leyenda con respecto a Pan, un dios que gozaba persiguiendo a las ninfas, y entre muchas otras cosas decía: "Cuando Cristo nació, todas las montañas de Grecia resonaron con el grito: Pan ha muerto"; paradoja aplicable a la actualidad con la aparición de maquinarias modernas y el efecto que se está produciendo en el campo tradicional.

Los panes que quedan son: panes blancos y bizcochos. Dentro del grupo de panes blancos están: la *chapla*, pan de harina de trigo de forma circular, aproximadamente de diez centímetros de diámetro y cuyo valor es de 10 y 20 centavos de sol. El *tocino* (ya nos referimos antes), cuyo valor es de 20 centavos de sol. El *chakichi* que se fabrica de los residuos de la masa.

Dentro de los bizcochos tenemos: el *papa ñawi* de forma circular y con una pasa en el centro. El *pica*, denominado así porque antes de hornearlo le dan cuatro cortes en el centro, con tijeras. El *wallpa uqllay* (gallina empollando), masa extendida y doblada por los extremos, en el centro presenta un trozo de masa enrollada simulando un nido. El *chankay*, bollo espolvoreado con ajonjolí. El *buyllu*, bollo propiamente dicho y que en su elaboración contiene huevo. El *pataracha*, denominado también *francia*, simula la forma de zapato, que se consigue doblando uno de los extremos de la masa. El *francia* puede ser redondo o alargado, sin ningún adorno, pero siempre envuelto en harina que le da un color blanco característico. El *don francés*, más grande que el anterior y lleva cortes en el centro. El *pan de manteca*, semejante al *tocino* (pan blanco), considerado como especial porque en su elaboración lleva mayor dosificación de huevo y manteca. Es importante hacer notar que los bizcochos, aunque tienen el mismo precio que los panes blancos, son más pequeños.

El *pan de San Antonio* que aparece en la fiesta de este Santo, es pequeño, del tipo de pan blanco semejante al *chakichi*, y es repartido por los frailes franciscanos a los fieles, los que los reciben como pan bendito y medicinal.

La *wawa* y el *caballo*, bizcochos de elaboración muy especial, abundante en huevo, manteca, canela molida, azúcar, esencia de vainilla y adornados con pasas y confites. La

proporción de los ingredientes está controlada por la persona que encarga la elaboración. Tienen la forma de muñecas y caballos recargados de adornos de la misma masa, simulando blondas, con pasas en los ojos y maní, y confites de colores a discreción. Estos bizcochos se consumen en la fiesta de Todos los Santos y días subsiguientes. Es tradicional que los ahijados lleven a los padrinos una *wawa* o un *caballo* como presente de Todos los Santos, correspondiendo a la madrina la *wawa*, y el *caballo* al padrino.

Otros panes que aparecen cada vez en menor escala son: el *hojaldre*, en la fiesta de Cuasimodo y en las ferias dominicales de San Juan Bautista. El *chawa pastel*, en la fiesta de Santa Clara.

El pan de Ayacucho, en su estado actual de elaboración, puede ser analizado en relación con diferentes elementos que en algunos momentos (fiestas tradicionales) encauzan su producción y en otros controlan su consumo, determinando de esta manera mecanismos a los que se ajustan estrechamente las panaderas. Así, por ejemplo, al fiesta de Todos los Santos casi obliga a consumir las *wawas* o los *caballos*, porque no se elabora otro tipo de pan.

En apreciable proporción funciona todavía el sistema familiar de elaboración manual del pan, con la intervención directa, en todos los casos, de la misma productora. Ultimamente se han introducido algunas maquinarias panificadoras en Ayacucho, adquiriendo los panes similitud con los existentes en la capital: Lima.

a) EL TRIGO. Comercio. Datos de de tipo agrícola. Transporte.

La producción de trigo es pequeña en la localidad lo que motiva la importación desde otras regiones, generalmente de Lima, de la llamada “harina blanca”.

Se adquiere el trigo de los hacendados o pequeños productores, quienes lo venden directamente en los mismos hornos o en los molinos.

Los tipos de trigo de mayor cotización son: común, pusa, perla y barba negra.

El comercio se realiza por fanegas, cuyo valor en época de siembra es de 110 a 130 soles, y en época de cosecha, de 90 a 100 soles. Adquirido el trigo, y antes de ser transportado al molino para ser convertido en harina, es sometido a las labores siguientes:

Harnereo o zarandeo: Consiste en cernir los granos en harneros de cuero, de forma circular de 50 centímetros de diámetro, con perforaciones de 5 milímetros, de manera que limpian el trigo de las piedrecillas que le acompañan.

Akllay o escoger: Selección de las partículas que han quedado después del zarandeo. Se realiza esta actividad sobre una mesa de 40 centímetros de altura y con la intervención de una o más personas.

Wayrachiy o ventear: Se ventea el trigo para eliminar la paja y el polvo.

Mastay y chakichiy: Extender y secar el trigo en un *tendal* de lona o *tocuyo*, aprovechando el patio que con este fin tienen todos los hornos.

Apachiy o mandar llevar: El trigo es ensacado en el *masijo*, que contiene una fanega y media, *faniya raki*; luego el marido o un familiar de la panadera espera a los *fleteros* (personas que se encargan de acarrear el trigo de los hornos al molino y luego la harina del molino a los hornos), en el barrio de San Sebastián o por el cementerio, al este y en las afueras de la ciudad, y hacen los tratos para que con los burros que son propiedad de la hacienda del molino, pueda acarrear el trigo.

b) EL MOLINO. Molienda. Vivienda. Tipos humanos.

Los molinos de la ciudad de Ayacucho se hallan ubicados en la quebrada denominada “Watatas”; todos son movidos por caídas de agua sobre ruedas hidráulicas casi primitivas. La manera de cómo se hallan distribuidos, bordeando el río “Watatas”, y los nombres que aún perduran, nos habla del mestizaje y de aquel sabor colonial, tan profundo, que flota en los hornos, mercados y cada rincón tradicional.

Estos molinos datan de la época de la colonia, todavía en esa época les pusieron los nombres de *Kuchu Molino* (Molino del Rincón). *Don Melchor, Chaka Molino* (Molino del Puente), *Santa Elena, Waman Marca* (Región del Halcón), *Santiago, Glorieta, Canónigo* y *Santo Domingo*.

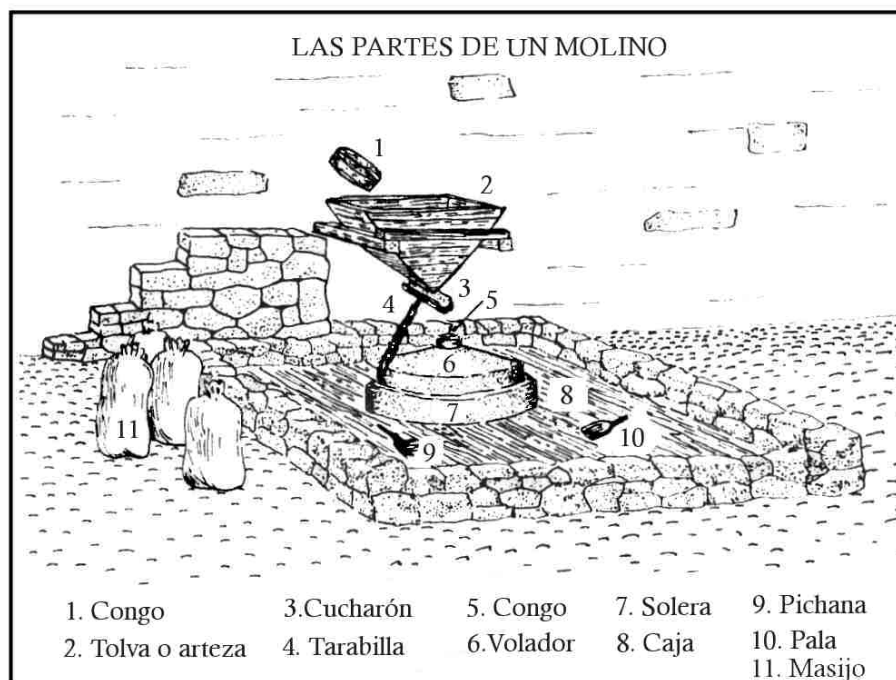
Cieza de León dice: “Tenían en todo este valle sus estancias y caseríos, donde tenían sus graneros, y las vegas y campiñas deste río están siempre sembrados de muchos y muy hermosos trigos y cebadas y maíz, y tienen un molino en que muelen el trigo”.

Estos molinos se conservan y siguen moliendo, pese a que últimamente se están introduciendo en la ciudad molinos modernos, pero que son objetos de cierto rechazo, porque *dejan un olor a quemado*, y prefieren ir a los de “Watatas”, sufriendo las inclemencias del tiempo, falta de agua y una larga jornada a pie de aproximadamente seis kilómetros.

En época de estiaje, la molienda se hace por la noche, aprovechando las aguas servidas por la planta eléctrica municipal, y en época de lluvias, la molienda es libre.

La harina se obtiene por la trituración o fricción del grano dentro de la piedra *volador* y *solera*. Para efectuar la molienda, se vierte el trigo, valiéndose de un congo (recipiente semejante al harnero, con la diferencia de que no lleva agujero en la base) y subiendo una escalinata a la *tolva* o *arteza*, de donde cae continuamente el trigo al *cucharón*, y por el movimiento de la *tarabilla*, que golpea constantemente sobre la piedra del molino, desliza de modo regular a un embudo, hecho de tallo de *magüey*, denominado también *congo*, y que va al *maray* o piedra *volador*; el grano pasa por la ranura *tragadera*, formada por la concavidad de la piedra móvil gírotoria, *volador*, y la convexidad *media naranja* de la piedra fija, *solera*. Se tritura el grano y sale convertido en harina por los contornos de la *volador* y va a caer a una caja de madera que se halla bordeando el molino. Una mínima parte de la harina se desparrama en forma de polvo, depositándose sobre las personas, objetos y paredes de la habitación y, con el tiempo, incluso el tejado de la casa–molino se ha impregnado de un color blanco, característica que facilita el reconocimiento del molino. “Ni molino por fino, ni ricacho por vecino” (Refranero general, o. c.).

Figuras 1 y 2.



La harina obtenida por este lento procedimiento es recogida con la ayuda de una pequeña pala sin mango y una pequeña escoba de *cabuya* seca, *uqi paqpa pichana*, y encostalada, para luego ser transportada al horno (fig. 1).

Para que la molienda sea posible, es importante tener en cuenta que los granos de trigo estén completamente secos.

Como vemos, el utensilio y partes de que se compone el molino tienen nombres de acuerdo al idioma (quechua–castellano) de las gentes que mayormente lo han usado, y siguen empleándose los mismos términos, aunque con ligeras alteraciones y, para mejor comprensión, explicaremos a continuación algunos de éstos:

Congo. Recipiente de forma circular de corteza de árbol, cuya base es de cuero de res sujetado por un pasador de cuerdas de cuero, semejante al *harnero*, con la diferencia de que no lleva agujeros en la base. Es de 12 centímetros de alto y 50 centímetros de diámetro. Sirve como medida para la venta de harina y para la dosificación en la elaboración del pan. En el molino se emplea para llevar los granos de trigo del *masijo* a la *tolva* (fig. 1).

Tolva o arteza. Caja de madera de forma de pirámide invertida, cuya base es abierta y por donde se echa el grano para que por el vértice perforado vaya cayendo poco a poco al *cucharón*. Está sostenida por dos vigas empotradas en la pared y unidas por una tabla (fig. 1).

Cucharón. Canaleta de tronco delgado de madera que va atada a la *tolva* de forma móvil e inclinada. Recibe el trigo que cae de la *tolva* y lo conduce al *congo* por el movimiento continuo de la *tarabilla* (fig. 1).

Tarabilla. Varilla de madera atada al *cucharón* por el extremo superior y que golpea continuamente el borde de la piedra volador.

Congo. También se llama así al trozo de tallo de maguey, vaciado a manera de embudo, y que se halla introducido en la piedra volador y sirve de receptáculo a los granos que caen del *cucharón* (fig. 1).

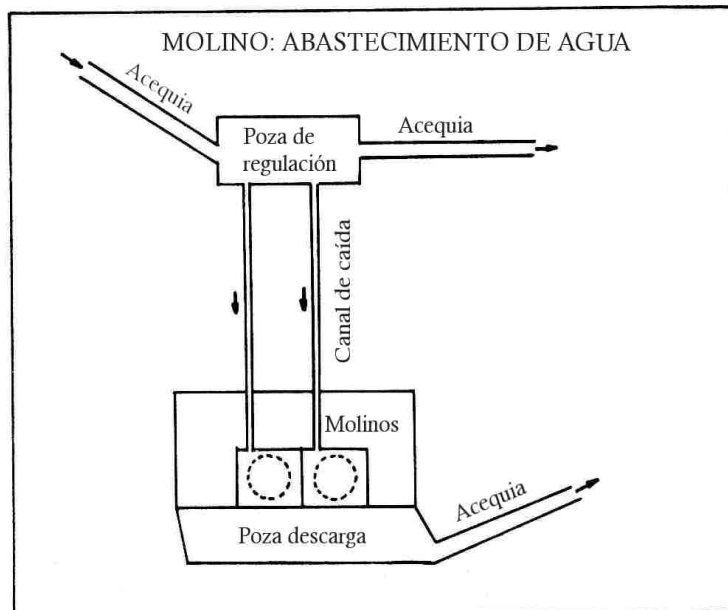
Volador. Piedra granítica de forma circular de 1,20 metros de diámetro y 30 centímetros de espesor en la parte central, con caída a los bordes, cuya altura es de 20 centímetros. En su parte superior y central presenta una perforación de 10 centímetros de alto por 10 de diámetro, donde se introduce el *congo*. En su parte interior presenta el *crucero*, ranura en forma de cruz, donde ensamblan los brazos de la cruceta de madera del eje de la rueda hidráulica del molino que hace girar esta piedra. En su parte interior presenta una concavidad de 60 centímetros de diámetro, donde encaja la *media naranja* de la piedra *solera* (fig. 2).

Solera. Piedra de estructura semejante a la anterior, de 1,40 metros de diámetro y 30 centímetros de espesor, con un agujero central que permite el paso del eje metálico que va a la cruceta. En su parte media y superior presenta una prominencia convexa que por su forma se le denomina *media naranja* (fig. 2).

Tragadera. Espacio mínimo entre la piedra volador y la solera, formado por la concavidad de la primera y la media naranja de la segunda. Este espacio decrece paulatinamente hasta llegar a la superposición plana de ambas piedras. En la tragadera se inicia la trituration de los granos y termina con la fricción de las superficies planas del molino de donde salen convertidos en harina.

Los molinos están ubicados en la margen izquierda del río “Watatas”, siempre al pie de una ladera pronunciada. El agua que va a mover el molino es conducida por una acequia que termina en una poza de regulación que se halla en media ladera, en un nivel muy superior al molino. La poza tiene, por lo general, tres compuertas de madera o metálicas, que permiten el control del agua que debe bajar por los canales de piedra labrada de base muy angosta y tirante alto y de fuerte pendiente, para chocar con las paletas o *cucharones* de la rueda y así dar movimiento al molino. Una vez servida el agua, es conducida por otra acequia a otro molino (fig. 3).

Figura 3.



El local del molino ocupa una gran habitación de paredes de adobes y techo de tejas, tiene dos puertas: la principal, grande, que sirve de acceso general y otra, más pequeña, que sirve para el acceso a la poza de regulación. La parte exterior es muy típica, por los arcos y bóvedas que contienen las ruedas que mueven el molino. A primera vista se diría que se trata de una casa sobre el agua; una pequeña ventana al centro de las dos arquerías y en la parte superior completa el paisaje (figs. 4 y 5).

Figura 4.

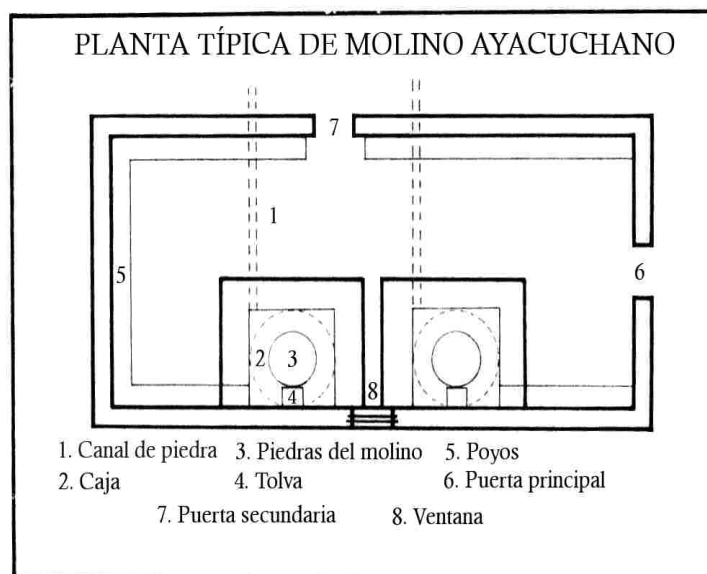
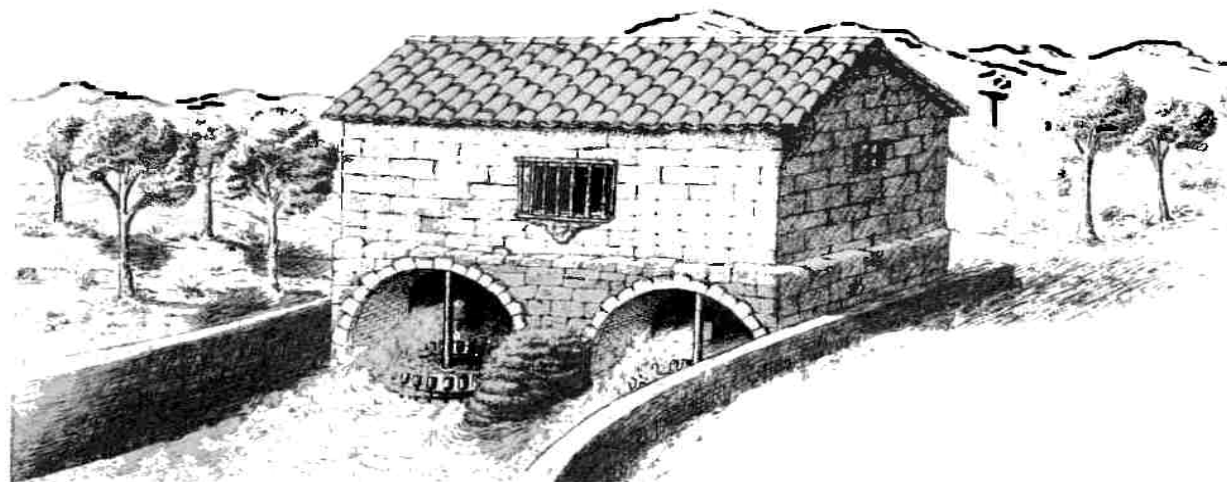


Figura 5.

EL MOLINO



En la parte interior es característica la presencia de una imagen religiosa, patrón del molino, cubierta de un lienzo de color blanco completamente saturado de harina; en la parte central de la habitación se encuentran los dos molinos que trabajan por turnos, permitiendo así que uno de ellos descanse, *samay*, “porque también las piedras se cansan”. Al costado de cada molino se halla una manija denominada *alza prima*, con la que el molinero regula la graduación de la harina. En los contornos de la habitación existen unos poyos de tierra o de losas de piedra, *puyu*, que sirven para apilonar las fanegas de trigo y, otras veces, para descansar o dormir.

El molinero es el que controla la molienda, regula la velocidad del molino por medio de la *alza prima*, que sostiene el *brazo* y el *banco*. El *masa kullu*, o eje, es un tronco vertical que se halla en contacto con el agua y descansa sobre el *banco* por medio del *burrito*. Este eje gira impulsado por el agua que cae sobre los *cucharones*, que se encuentran sujetos a la *rueda* por medio de una *abrazadera metálica*. En el *masa kullu* se acopla la *espiga*, que es un tronco más delgado que el anterior; a continuación se inserta en la *espiga* un *eje metálico* que sostiene el crucero, de manera que la piedra *volador* o *maray* empieza a girar (fig. 6). El encargado de mover es el panadero quien conoce perfectamente todo ese mecanismo. En un día se puede moler, si el volumen del agua es regular, cuatro o cinco *masijos* (seis o siete fanegas).

Otra función del molinero es la de picar las piedras del molino cuando se desgastan, *pisipan*, y poner en funcionamiento el otro molino; cuando un molino comienza a trabajar después del descanso, *samay*, un panadero que tenga gran cantidad de molienda ofrece sus granos para el *mayllay* o laver el molino.

También es función del molinero limpiar la acequia que conduce el agua, lo hace cada año en el mes de octubre; guarda las llaves del molino, atiende a los panaderos u otras personas que quieren hacer uso del molino. Por sus servicios recibe, además de vivienda y un pequeño terreno para sus cultivos, de 80 a 100 soles mensuales del propietario del molino.

El fletero, peón de la hacienda, cuida los burros de carga. Durante el día hace un viaje, transportando la harina del molino a los hornos de la ciudad y retorna con los burros cargados de trigo. Por lo general sale del molino a las siete de la mañana y regresa al mediodía.

El panadero tiene la obligación de dar al *fletero* el *kachapu*, comisión de 1,50 soles por carga de trigo. Además, debe pagar 10 soles como *flete* o alquiler de cada burro. Si el panadero no puede ir a moler el trigo, suplica y encarga al molinero para que éste lo haga, y como retribución le dará dos o tres soles por *masiju*.

c) EL HORNO. *Planta. Cernido. Combustible. Tipos humanos.*

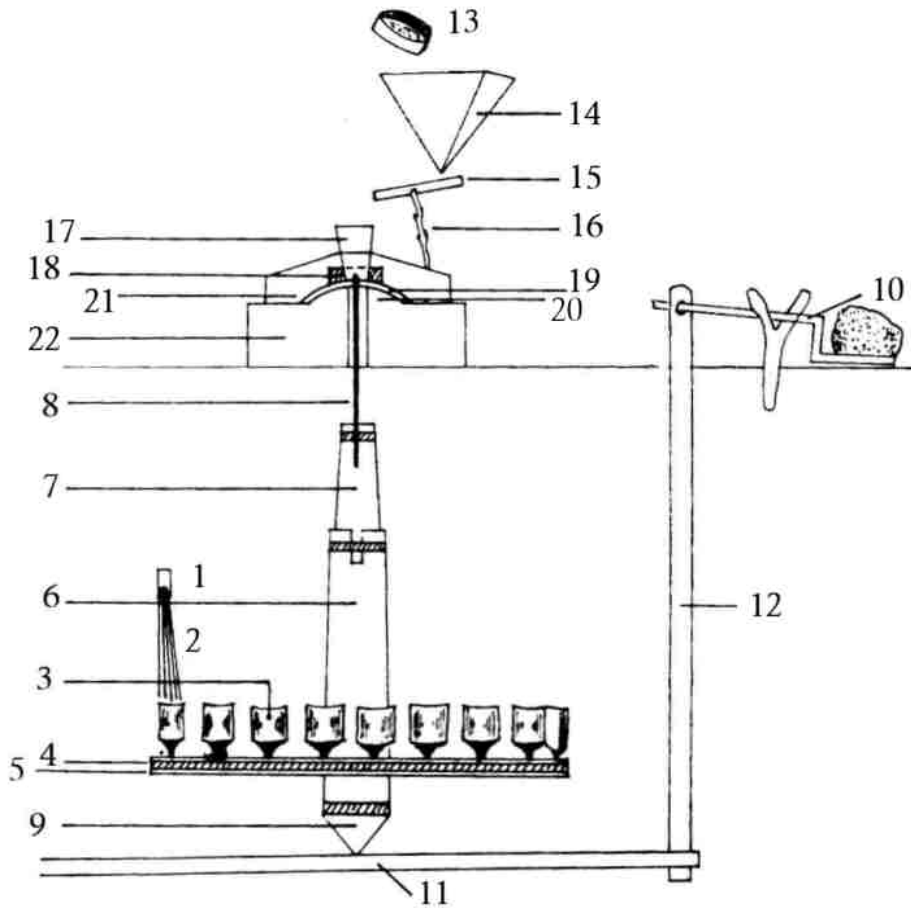
El horno es una casa grande de tipo colonial, con grandes patios y corredores que sirve, unas veces, para hacer secar el trigo, y otras para escoger los elementos extraños que con él vienen.

Viven en la casa-horno el *locatario* y los arrendatarios, que no sólo son panaderos, sino ahora, con la reapertura de la Universidad, se ve a estudiantes universitarios, como la demanda de habitaciones es vasta, los grandes patios tienden a reducirse para dar lugar a nuevas construcciones, lo que en un futuro próximo puede hacer que los hornos de este tipo desaparezcan.

Dice un panadero: “es muy costosa la conservación de un horno, sobre todo en el aspecto higiénico, debido a que continuamente entran y salen burros, acarreado unas veces leña, y otras trigo”.

El horno propiamente dicho es de forma abovedada en su parte superior, construido con ladrillos. Las paredes están enlucidas con barro, preparado con una tierra especial traída de *Purun Pampa*. La plataforma del horno está a un metro sobre el nivel del piso, y su construcción consta de un cimiento de piedras asentadas con barro, obtenido de la mezcla de tierra negra, roja y blanca, con peluzas de cuero traídas del barrio de la Tenería, y agua salada;

Figura 6.

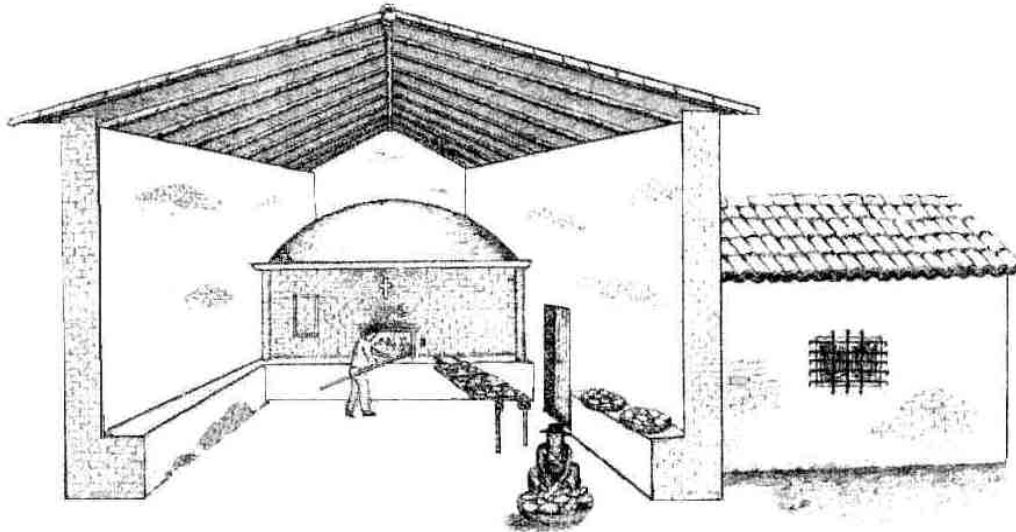


PARTES DEL MOLINO

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 . Boquilla del canal | 2 . Corro de agua. | 3. Cucharón o paleta. |
| 4. Rueda. | 5. Abrazadera metálica. | 6. Masa kullu |
| 7. Espiga. | 8. Eje metálico. | 9. Burrito. |
| 10. Alza prima. | 11. Banco. | 12. Brazo. |
| 13. Congo recipiente. | 14. Tolva. | 15. Cucharón o canalaje |
| 16. Tarabilla. | 17. Congo o conducto. | 18. Crucero. |
| 19. Tragadera. | 20. Media naranja. | 21. Velador. |
| | | 22 . Solera. |

esta composición se deja fermentar durante diez días más o menos antes de usarla. También se emplea este barro para unir los ladrillos de la bóveda (fig. 7).

Figura 7.



EL HORNO

La construcción de la base se efectúa por superposición de capas de piedra y barro, en la última capa de barro se desparrama fragmentos de vidrio y porcelana “para facilitar la conservación del calor”. El piso del horno, donde se depositarán los panes, es de losas de piedras volcánicas, traídas del cerro de *Acuchimay*, “porque son resistentes al calor”.

Concluída la construcción del horno, se quema el interior con dos *piaras* de leña (24 cargas de leña) y que se riega con una *payla* de agua salada (20 galones de agua y un quintal de *sal azul*), “para que la base del pan tenga color”. Antiguamente, algunos hornos tenían una especie de camarilla sobre la bóveda para aprovechar el calor de ésta y hacer fermentar más rápidamente los panes antes de entrar al horno.

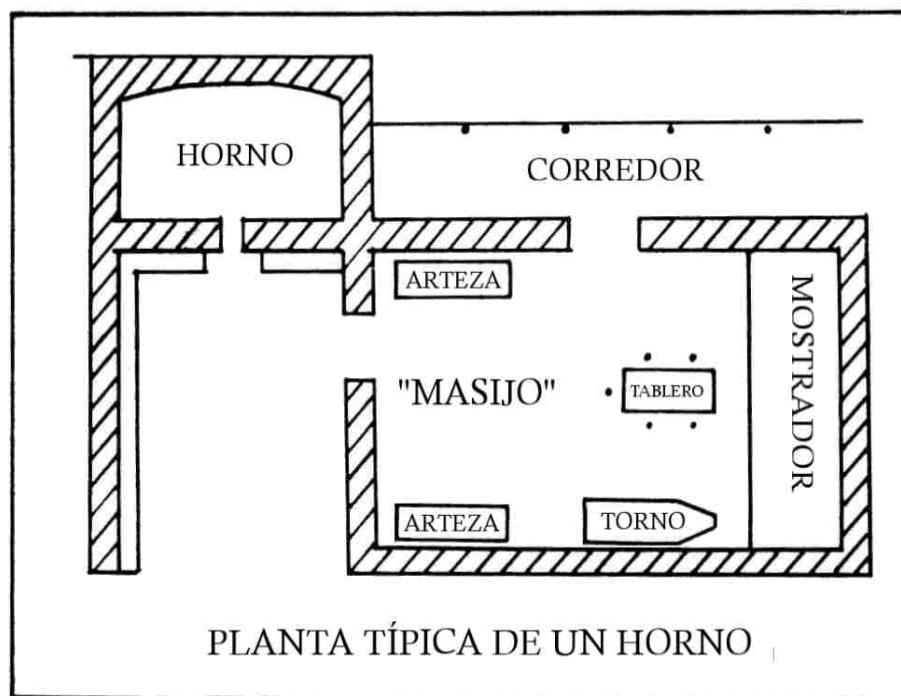
La habitación destinada a la elaboración del pan se denomina también *masijo*. Contiene: *el torno*, donde se cierne la harina traída del molino, obteniéndose harina fina para la elaboración de los diferentes panes y bizcochos; la *semita*, harina menos fina, con la que se elabora el *misti* o *qasi*, pan integral y, por último, el *afrecho*, que se vende a los curtidores y a los que se dedican a la crianza de animales, especialmente del cerdo.

Las *artezas*, recipientes de madera donde se amasa y se deja fermentar la masa.

El *tablero*, mesa baja de 50 centímetros de altura, donde se moldean los panes.

El *mostrador*, plataforma de barro y piedras, de 50 centímetros de altura, cubierta por una estera de *cabuya* y una lona, donde fermentan los panes antes de ser llevados al horno (fig. 8).

Figura 8.



Para proceder al horneado del pan, se apilona y quema cuidadosamente media carga de leña en el centro del horno; luego, las brasas se acumulan en el extremo izquierdo del horno con un palo o hurgón, *muchacho*; seguidamente se barre la plataforma interior con ramas de molle; en hornos donde se preparan “bizcochos”, se barre con un trapo, *bandela*.

Los inquilinos de la casa-horno, en su mayoría panaderos, ocupan, por lo general, una sola habitación la que les sirve de dormitorio, recibidor, etc. El mismo panadero prepara sus alimentos y, de acuerdo con su condición económica, utiliza la cocina común, que es un corredor donde hay un poyo, en el que cada uno posee un fogón de tres piedras. Otros cocinan juntos a la puerta de sus habitaciones en *braseros* de carbón o en cocinas de *kerosene*.

El locatario, o propietario de la casa-horno, establece el turno de trabajo de los panaderos, dando preferencia a los arrendatarios; éstos llevan el control de turno por el número de horneadas; así, por ejemplo, la persona que elabore para la segunda horneada dirá: *Iskaychakuchkanim* (estoy haciendo el turno segundo). Está establecido que el horneado se haga bajo la responsabilidad de un maestro panadero, que es el amasador y hornero, quien coordina el tiempo de elaboración con el calentamiento del horno. “Porque lo que dice el panadero, todo es verdadero” (Refranero general, o. c.).

Debemos considerar que son muchas las manos de obra que se emplean en esta industria, y los salarios están de acuerdo con el esfuerzo que quiere su desarrollo. A continuación damos una relación de las labores y jornales de las personas que trabajan dentro de la panificación.

1.	<i>Astaq</i> (el que traslada la harina al horno)	S/.	1.00
2.	<i>Suysuq</i> (el que cierne la harina)	“	2.00
3.	<i>Chapuq</i> (el que mezcla la harina con el agua, quema el horno y hornea)	“	12.00
4.	<i>Qaquq</i> y <i>wischuq</i> (el que amasa y arroja la masa al tablero)	“	2.00
5.	<i>Chiptiq</i> (el que arranca los bollos de masa)	“	4.00
6.	<i>Taqllaq</i> (el que palmea los bollos dándole forma de pan). Dos personas.	“	4.00
7.	<i>Puñuchiq</i> (el que ordena los panes crudos en el mostrador para que fermenten).	“	2.00
8.	<i>Pallaq</i> (el que coloca el pan crudo sobre las tablas para ser lavadas al horno).	“	2.00
9.	<i>Astaq II</i> (el que transporta las tablas cerca del horno).	“	2.00
10.	<i>Churaq</i> (el que coloca los panes de las tablas a la pala que entra al horno).	“	2.00

Además, reciben como pago cierta cantidad de panes.

Relación de gastos diversos en torno a la panificación:			
El masijo		Unidad	
1.	Trigo, un masijo, incluida la limpieza del trigo.	S/.	200.00
2.	<i>Kachapu</i> , comisión al fletero.	“	1.50
3.	<i>Flete</i> , alquiler de un burro	“	10.00
4.	<i>Molienda</i>	“	10.00
5.	<i>Ingredientes</i> : sal y levadura.	“	2.20
6.	<i>Leña</i> , una carga.	“	13.00
7.	<i>Ramas de molle</i> : para barrer el horno.	“	0.50
8.	<i>Alquiler del horno</i> .	“	3.00

d) EL PAN. Similares.

El trabajo de los panaderos en Roma se consideraba como un arte que requería suma destreza, y el pueblo no la juzgaba como hoy, sino posiblemente como una categoría de los modistones. Los panaderos eran muy considerados, porque gozaban de excelentes oportunidades de enriquecimiento.

Las panaderías en Ayacucho están distantes unas de otras y agrupadas, en cierto modo, de acuerdo al tipo de pan que producen.

Unos hornos son conocidos como *yuraq qatu*, puesto de pan blanco, donde hacen exclusivamente panes blancos o *chaplas*; otros, como *qillistas*, porque hacen bizcochos teñidos de amarillo; en estos hornos se elaboran toda clase de panes de manteca y, por último, las pastelerías, hornos que producen panes modernos al estilo de Lima: francés, cachos, chancay, pinganillos, petí pan, roscas, bizcochos dulces, pan de nieve, galletas de leche y pasteles.

En los hornos tradicionales, además, hacen los famosos dulces ayacuchanos: *maicillo*, *rosquitas de azúcar*, *palomitas de maíz*, *alfajorcitos*, etc. Todos los panes tradicionales están hechos de harina de trigo local, mezclados con una proporción de harina importada, *flor blanca*; agua salada, levadura de *goncho* de *Sura* y adornados con anís y ajonjolí que les da

un sabor característico. Para preparar panes especiales, aumentan la dosificación de manteca, huevos, anís, pasas y maní. Estos panes, por lo general, se preparan por encargo para algún acontecimiento especial.

e) EL MERCADO.

Los panes son vendidos en los mismos hornos y en el mercado, donde tienen una sección destinada a la venta de éstos, manteniéndose un orden de acuerdo al tipo de pan. Algunas bizcocheras ofrecen sus bizcochos en las tiendas y casas particulares, transportándolos en el característico *balay*, cubierto con un mantel blanco y una *manta* para que se mantengan calientes.

En la actualidad, sólo los hornos modernos distribuyen el pan a domicilio por medio de triciclos.

El municipio está encargado del control del peso del pan. En el cabildo de Huamanga de fecha 18 de enero de 1608, se acordó “que el pan cocido tenga nueve onzas, so pena de perdido, y que el alguacil así lo ejecute y pregone” (folio 18 C. 19).

Los precios son controlados también por el municipio; la venta es libre, y la competencia dentro de esta artesanía obliga a un precio estandar para la venta del pan. Con fines comerciales, el pan es llevado a otras provincias, sobre todo en días de feria.

III. RELACIONES RELIGIOSAS: PATRONES. FIESTAS.

Esta actividad está acompañada de rituales de carácter religioso, los que se manifiestan en cada proceso de la elaboración: unas veces, para pedir que solee, permitiendo que se seque pronto el trigo (“*ojalay Papallay rupaykamullanman*”, ¡Ojalá, Padre mío, solee!); otras, para pedir que llueva y que la producción de trigo sea abundante; de igual manera, al terminar el amasado de la harina se hace una cruz con la misma masa para que fermente bien.

Al comenzar la venta del pan, se eleva una plegaria: “*Mamallay qampa voluntasniykiwan qallariykusay*” (Madre mía, con tu voluntad voy a comenzar).

En su mayoría, los panaderos profesan la religión católica, aunque hay algunos que son evangélicos.

Cada *masijo* (habitación de elaboración) tiene un santo patrón, y el día de su festividad las panaderas le mandan decir una misa. La fiesta mayor se realiza en los carnavales; ese día celebran una gran fiesta. Cuelgan delante de la imagen el *killi*, que es una sogá adornada de hojas y serpentina de papel de la que van suspendidos panecillos, bizcochos, roscas, caramelos, pequeños quesos, frutas diversas, etc. El *killi* es bajado el tercer día de carnaval y los objetos son arrancados por los presentes. En los molinos se celebra el santo patrón de la misma manera.

IV. RELACIONES MÁGICO-ANIMISTAS.

Cuando la masa de pan no llega a elevarse, “se debe a que un alma le ha *qayqado* (maleficio)”, y para evitar este maleficio se coloca una rama de ruda sobre la masa. Para atraer a la clientela se guarda un poco de tierra de cementerio.

En los molinos se tiene como guardianes dos calaveras, una de mujer y otra de varón. Cuando el molino *silva* (rechina), “alguno de los presentes va a morir”. Por las noches rondan las *ánimas* de *almas en pena* en forma de *cabezas voladoras* o de condenados arrastrando

pesadas cadenas. En las aguas del molino “habitan sirenas, las que son vistas por algún afortunado en noches de luna llena”; en vísperas de Carnaval, algún componente de comparsas lleva su *tinya* (pequeño tambor típico de carnaval) y la deja a la salida del chorro de agua del molino para que con “el *encanto* de las sirenas obtenga mayor sonoridad y atraiga a las muchachas”.

También en los hornos “se escucha *penar* a los difuntos, se siente cernir y no hay nadie...”.

Se cree que arrojar el pan al suelo es arrojar la gracia de Dios o tirar la cara de Dios. Quien come pan bendito, se libra del demonio. Las familias numerosas dicen: “Cada niño nace con un pan debajo del brazo”.

CONCLUSIONES.

1^{ra} Fomentar el cultivo del trigo y la industria harinera local, permitiendo de este modo obtener productos elaborados a menor costo.

2^{da} Mejorar las condiciones higiénicas actuales como garantía de la salud del pueblo consumidor.

3^{ra} Evitar la desaparición de aquel sabor tradicional y costumbres en los molinos y hornos, fomentando la existencia continuada de elementos indígenas (prácticas, creencias) en una población mestiza.

4^{ta} Fomentar la producción de panes que están en proceso de desaparición.

BIBLIOGRAFÍA.

CIEZA DE LEÓN; Pedro. *La Crónica del Perú*. Espasa Calpe, S. A. Madrid, 1941. Tercera edición.

CASTILLO DE LUCAS, Antonio. *Nociones de higiene de la alimentación*. Edit. Oriens. Madrid, 1964.

DE HOYOS SANCHO, Nieves. *Molinos de Viento: “La Mancha”*, núm. 184, Madrid, 1955.

FLORES NÚÑEZ; Lina Victoria. *Panificación*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú, 1960.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la Lengua Castellana*, reducido a un tomo por IBARRA, Joaquín. Edit. de La Corona de S. M. y de la Real Acad. Madrid, 1780.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario manual e ilustrado de la Lengua Española*, 2^{da} edic. Espasa, S. A. Madrid, 1950.

MARTÍNEZ KLÉISER, Luis. Refranero general ideológico español. Real Academia Española. Madrid, 1953.

MANUSCRITOS ANTIGUOS DE LA CIUDAD DE AYACUCHO. Biblioteca Municipal del Concejo Provincial de Huamanga.

TORRES AMAT, Félix. *La Sagrada Biblia*, tomos I y IV. Edit. Montaner y Simón, Barcelona, 1883.

VALEGA, José M. *Perú, Historia. Época Colonial*. – El Virreynato del Perú. Tomo V. s/f.

LÉXICO:

Vocablos castellanos (c), quechua (q), castellanizados (cq) y quechuizados (qc) que se emplean en la panificación.

La “q” del quechua es equivalente a la “j” del castellano.

Acuchimay (cq) – Nombre quechua con que se denomina a un cerro; significa donde está lo que tenemos que “acullicar”, refiérese a la coca.

Akllay (q) – Escoger, seleccionar.

Alfajorcito (c) – Pastelito compuesto de dos piezas de masa, unidos uno a otro por medio de manjar blanco u otro dulce.

Ánima (c) – Alma, espíritu.

Apachiy (q) – Enviar un recado.

Bandela (qc) – Trapo que se ata a un palo para barrer el horno.

Balay (c) – Cesta extendida de mimbre.

Chaka (q) – Puente.

Chaki (q) – Seco, pie.

Chakichi (q) – Pan muy pequeño semejante al pan tocino. Crujiente. Desecado.

Chakichiy (q) – Hacer secar.

Chapla (q) – Tipo de pan. Se dice de las cosas aplanadas.

Chawa (q) – Crudo. Se dice de los colores pálidos.

Fanija (qc) – Fanega.

Kuchu (q) – Rincón.

Kullu (q) – Tronco.

Maicillo (c) – Pastelillo dulce de harina de maíz.

Maguey (c) – Tallo delgado de la cabuya; se emplea en la construcción.

Manta (c) – Prenda de lan o algodón de forma cuadrada; sirve para cargar objetos o niños.

Mayllay (q) – Lavar objetos sólidos. Limpiar.

Ñawi (q) – Ojo.

Palomitas de maíz (c) – Pastelillo dulce de harina de maíz en forma de paloma.

Payla (cq) – Paila.

Qamka (q) – Tostado o cancha. Maíz tostado con o sin sal, fiambre indígena.

Qayqa – do (q), (cq) – Efluvio maléfico de los espíritus que vagan.

Qillu (q) – Amarillo.

Qunchu (qc) – Concho. Sedimento de la chicha de jora.

Raki (q) – Parte de algo. Una mitad.

Sal azul (c) – Sal de cantera salina. *Yana kachi*.

Samay (q) – Descansar. Aliento (respiración).

Sanku (q) – Maíz tostado, molido y humedecido, con o sin azúcar. Fiambre indígena.

Sura (q) – Jora. Maíz germinado y seco con que se elabora una bebida y se conoce con el nombre de chicha de jora.

Suyu (q) – Lado o sección.

Tanta (q) – Pan.

Tocino (c) – Pan blanco de forma circular con cuatro cortes en el centro formando cuadrículas. Grasa y cuero de cerdo que para la venta se cuadrícula la grasa dándole cortes en toda su extensión.

Uqi (q) – Color gris.

Uqllay (q) – Empollar. Incubar.

Wallpa (q) – Gallina.

Waman (q) – Halcón.

Wata (q) – Año.

Wayra (q) – Viento.

Warachiy (q) – Ventear.

Wawa (q) – Criatura, niño-a.

**© REVISTA ELECTRÓNICA VIRTUAL
RUNA YACHACHIY
Berlín, 2011**

www.alberdi.de