

08

## Especial

AÑOS ATRÁS LAS HACÍAN DE MAIZENA

## Tradicionales "guaguas" de bizcocho y de bizcochuelo de Arequipa

En el mes de noviembre es tradicional en Arequipa la elaboración y consumo de las "guaguas", que son bizcochos horneados con forma humana y decorados de manera diversa. Todos llevan una "cartera", generalmente de yeso u otro material, en donde se detalla, con pinturas de colores, los ojos, nariz, boca y cejas.

Por: César Coloma Porcarí  
Presidente del Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo

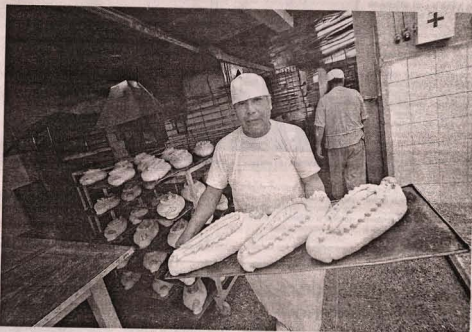
Debemos tener presente que Juan de Arona, en su "Diccionario de penurias. Ensayo filológico" (Lima, Librería Francisco Científica, I. Galland, 1882, p. 254), registra lo siguiente: "Guaguas" - Arequipa y toda la Sierra: rifa, del quechua huachu, que significa esto y también cachorro de animal, etc.". Comenta este autor, en el año mencionado, que "Añoro muchos años no corría en Lima esta voz, aunque se conocía, después de la generalización bastante, sin duda por las frecuentes y fáciles comunicaciones con Arequipa, pero que se halla casi destinada a las introducciones de ideas, importado por las familias limeñas que emigran a Europa, y que vuelven después de algunos años con costumbres y hasta con locuciones nuevas".

El célebre Juan de Arona, lamentablemente, no menciona nada referente a las guaguas de bizcocho o de pan y se limita a señalar que la palabra quechua "guaga" significa "rifa", en español. Pero indica que, si bien esa palabra no era conocida en Lima, habría sido introducida por la influencia del habla arequipeña, especialmente al incrementarse las comunicaciones, en los últimos decenios del siglo XIX.

**GUAGUA DE BIZCOCHO**  
El destacado quechista Dr. José M. B. Barón, en su obra "Quechuanismos. Su difusión y reconstrucción etimológica" (en "Revista del Museo Nacional", I, XVIII, Lima, 1956, p. 56), registra lo siguiente: "Guagua, q[uechua] wawa (sic), criatura", y "Zarcho expendido en Todos Santos, Areq[uipa]".

Es importante este aporte debido a que para el término "guagua", registra que significa rifa y también el bizcocho conocido como "guagua", que tiene forma humana, con cabales, torso y extremidades, decadas de manera diversa según la región.

Cabe señalar que las "guaguas" de bizcocho o pan se elaboran, desde hace mucho tiempo, en el mes de octubre, para la fiesta de Todos los Santos (1 de noviembre), entendiéndose a todo este último mes, en Colombia, el Ecuador, el Perú, Bolivia, Chile y la Argentina. Es evidente que en esas celebraciones generalmente se festeja la vida y no la muerte, debido a que el día de Todos los Santos es muy positivo y promueve por su enorme significación



■ EN NOVIEMBRE las guaguas regresan a las mesas de los arequipeños.

cadológico-religioso. En algunos lugares la fiesta continúa al día siguiente (2 de noviembre), de los Fieles Difuntos. No se conoce cuál es el origen de la fiesta sudamericana de las "guaguas". Probablemente provenga de antiguas tradiciones rurales españolas. Y debemos tener presente que en México, también en noviembre, se celebra una fiesta dedicada exclusivamente a la muerte. No en nada positiva como la puede ser la andina, ya que lo que se festeja es el fin de la vida, los huesos, las calaveras. Así también preparan un bizcocho apropiado para la ocasión, y que también tiene forma humana. Su nombre: pan de muerto.

**GUAGUAS EN ECUADOR Y COLOMBIA**  
En el Ecuador las "guaguas" tienen el nombre de "guaguas de pan". La Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) ha llevado a cabo estudios sobre estas "guaguas de pan" ecuatorianas. Un ejemplo es el trabajo de investigación realizado en la comunidad indígena de Pesillo, ubicada en la Sierra norte del Ecuador, por la Dra. Emilia Ferrero, cuyo resultado figura en su obra "Recuperación, don y devoción. Formas y relaciones de intercambio en los Andes del Ecuador: la comunidad de Pesillo", Quito, Flaco Ecuador, Ediciones Abyayta, 2004, pp. 177-178).

En su obra la doctora Ferrero afirma que "en todos los Andes, la celebración de los muertos dura más de un día". En la comunidad de Pesillo, "comienza en la tarde del 1 de noviembre, con la preparación de las 'guaguas de pan'", y "después de la preparación de las 'guaguas de pan'", la celebración de los muertos continúa el día siguiente en el cementerio, con una ceremonia colectiva". Asimismo, en la tarde del día de Todos los Santos (1 de noviembre), "en

cada familia las mujeres preparan las tradicionales 'guaguas de pan' [...] con harina de trigo, agua y levadura". La autora indica que "La cara de la 'guagua de pan' se decora coloridamente, con sus ojos, nariz, boca y pelo -sobre la ropa- bien definidos y vistosos, hechos con caramelo paquitos y otros piques azucarados de colores, provenientes preparados por las mujeres".

En Colombia, especialmente en el departamento de Nariño, ubicado en la región sur del país, y cuya capital es la ciudad de San Juan de Pasto, también se acostumbra elaborar las "guaguas de pan". En algunos lugares de este país, estos pastales se consumen, asimismo, en la Navidad.

**HAS GUAGUAS EN BOLIVIA Y CHILE**

En el sur del Cono Sur latinoamericano también es importante la elaboración de las "guaguas" de pan o de bizcocho. Así tienen el nombre de "Tarta guaguas", "masa guaguas" o "masaguaguas" (en alusión a la masa de pan). En la república Argentina encontramos una definición de este alimento ceremonial: "Masaguaguas" - Figuras de niños amasadas en pan. Es probable que se trate de una práctica antropológica, sustraida en el tiempo" (Manuel Maccarini: "Apuntes para una genealogía del teatro étnico argentino", en "Concursio Nacional de Ensayos Teatrales Alfredo de la Guardia 2011", Buenos Aires, Editorial Instituto Nacional del Teatro, 2011, p. 340).

Como ya lo hemos indicado, en Bolivia son muy apreciadas las "guaguas". Hay varios estudios sobre éstas, como el del doctor Luis Ríos Quispe, titulado "Calendario folclórico de Sucre" (Sucre, Comité de Desarrollo y Obras Públicas de Sucre, Talleres Gráficas Típicas Katari, 1974, pp. 31-32), en donde se refiere a la fiesta de Todos los Santos.

Indica allí que ese día arreglan los niños y más tarde, "sus niñas llevan consigo sus pastas y tartanewas" (guaguas de pan). Los niños "toros de pan", colgados al cuello con cinta". También llevan a cabo el "Arrejo de turbanes"

**GUAGUAS DE BIZCOCHUELO EN AREQUIPA**

En la Ciudad Blanca las familias de la clase alta tenían una manera totalmente distinta de coexistir la fiesta de Todos los Santos con las "guaguas". Debido, principalmente, a que no existían las "compadrazgos" que acostumbraban en las clases populares, y tampoco remedaban a ningún sacerdote, debido, seguramente, a su profundo respeto por la Iglesia.

Lo que sí era frecuente es que las "guaguas" tuvieran caras de "turcos", con arribantes incluidos, en lugar de "ros" de niños. Estas "caracas", antiguamente de gran calidad artística, eran elaboradas por artesanos expertos. Para la celebración se organizaba una reunión, más parecida a un "te", en la que la "guagua" era el elemento principal. Así se recibían unas gatas de fino licor y así quedaba el infiel turco musulmán bautizado en la Santa Iglesia.

Esta pintoresca costumbre nos recuerda el afán de nuestros mayores por "salvar" las almas de los herejes, apóstatas y herejes, y litárgico del fuego eterno del infierno, al que estaban irremediablemente condenados. Y que, mejor entonces, en un ambiente festivo, en plan de burlesco, se proveyera a "bautizar" con un fino licor; a un "turco" mahometano, por añadidura, comestible y equívoco.

Cabe destacar que las "guaguas" en las casas de las familias pertenecientes a la clase señorial no eran de

(Lugar que visitar al difunto), en casas particulares, con las marjanes que festiva el bizcocho.

Al día siguiente, 2 de noviembre, gustaba de los Fieles Difuntos, "Continúa el peso al Cementerio", y tienen lugar

bizcocho sino de delicado bizcochuelo de mandioca, y no eran adquiridos en las panaderías, sino que las elaboraba el personal de servicio de cada familia. La harina o almídon de mandioca era elaborada con la yuca (Manihot esculenta crava.) llamada "mandioca" en el sur del Cono Sur. Doña Rosario Gygas Coloma, viuda de Oyanguren, nos ha proporcionado la receta para preparar una "guagua" de bizcochuelo de mandioca, de nuestra familia. La ofrecemos a nuestros lectores, rescatando así una verdadera reliquia de la repostería de la Ciudad Blanca.

**RECETA GUAGUAS DE BIZCOCHUELO DE MANDIOCA**  
Ingredientes: 1 taza de mandioca; 6 huevos; 1/2 taza de azúcar; 1 copita de anísado.

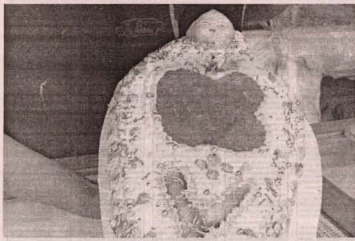
En un tazón se betan las claras de huevo a punto de nieve. En otro recipiente se betan las yemas de huevo con el azúcar, hasta que se desbuesa completamente ésta. En el tazón de las claras de huevo a punto de nieve se van agregando las yemas ya batiadas con el azúcar, y luego se comienza a añadir la mandioca, poco a poco, hasta completar la cantidad indicada. Cuando la mezcla ya está hecha, se pone en un molde especial para "guaguas", emmantecado. Se lleva al horno por 40 minutos. Cuando está cocida la "guagua", y aún caliente se le coloca la "cartera" elegida (de niño o de "turco").

Se deja enfriar la "guagua". Quan-

do ya está completamente frío, la guagua se desmolda y se parte por la mitad. Entonces se rellena con crema pastelería, manjar blanco, o mermelada de piña. Se decora la parte externa del cuerpo de la "guagua" con líneas o ondas de crema "Chandi" y se la hace un "babero". Sobre la crema, con buen gusto, se fijan perlas de azúcar, de preferencia doradas o plateadas.

**ANTIGUA TRADICIÓN SUDAMERICANA**  
La antigua costumbre de la elaboración de las "guaguas" en Arequipa y en otros lugares del Cono Sur sudamericano, hasta la fecha, no ha sido lo suficientemente estudiada. Se desconoce su origen, pero no llama la atención que se dé en un área tan extensa, como ya lo indicamos: Colombia, el Ecuador, el Perú, Bolivia, Chile y la Argentina. Por esa razón es que creemos que podría tener un origen hispánico, y que floreció en estas tierras con el aporte indígena y sus tradiciones mitológico-religiosas.

Las guaguas de bizcochuelo de mandioca, exquisitez arequipeña, lamentablemente, ya no se elaboran. Inclusive, han sido completamente olvidadas. Estamos seguros, por eso, que la receta familiar que rescatamos en estas líneas, permitirá que vuelven a ser productos, para deleite de todos los amantes de lo tradicin.



■ ALGUNAS vienen decoradas por los bautizados.



■ UNA TRADICIÓN latinoamericana.