

LA VOIE DU TANTA WAWA

Sommaire

- Introduction
- Origines du pain
- Les pâtes à l'époque préhispanique
- La grande contribution de l'Amérique à la fabrication universelle du pain
- Caractéristiques du pain au Pérou :
- Diversité écologique
- Diversité biologique
- Diversité culturelle
- Pains péruviens typiques
- Pain et mouvements sociaux
- Le pain et l'art populaire au Pérou
- Le pain et les fêtes patronales
- Les pains les plus importants en Amérique : Pan de Muerto (Mexique) et Tanta Wawa (Pérou)
- Origine de la Tanta Wawa
- Évolution de la Tanta Wawa
- Significations du Tanta Wawa dans différentes régions
- Le concept de multi- et pluri dans le Tanta Wawa
- Les recettes de Tanta Wawa
- Tanta Wawa et le pont vers l'Europe
- Le grand potentiel de la boulangerie péruvienne
- Remerciements



INTRODUCTION

Le sociologue Gonzalo Portocarrero a déclaré que : "Le Pérou est loin d'avoir décolonisé son imaginaire". En d'autres termes, nous sommes encore émotionnellement conquis par l'Europe, nous croyons dans de nombreux domaines que ce qui est européen est meilleur, non pas parce que c'est bon, mais simplement parce que c'est européen. Dans les deux dernières décennies du XXe siècle, il était courant d'inviter les amis étrangers qui débarquaient à Lima à manger dans des restaurants français ou italiens, car les Péruviens ne ressentaient pas de fierté ni de sentiment d'appartenance à notre art culinaire. À ce propos, je cite l'une des chroniques de la journaliste gastronomique Nora Sugobono dans le magazine Somos : "Et le fait est que, dans le Lima européenisé de 1994, aucun diner n'aurait pensé à demander - ni aucun chef à proposer - un plat à base de cochon d'Inde dans un restaurant de haute cuisine". Cependant, le passage au XXIe siècle entraînerait de profonds changements au Pérou et en Amérique latine, en ce qui concerne le regard que nous portons sur nos traditions culinaires. Le critique gastronomique espagnol Ignacio Medina, dans son article intitulé "Le réveil des cuisines ignorées" publié dans le journal espagnol El País le 29 décembre 2017, met en avant la résurgence de la gastronomie latino-américaine comme synonyme de fierté, en mentionnant la chose suivante : "La Colombie vit un moment aussi complexe que porteur d'espoir à la recherche de son identité, qui montre ses meilleures formes loin de la capitale". Non seulement les cuisines d'Amérique latine ont été rendues invisibles, mais aussi les boulangeries de notre continent. Des territoires dans lesquels a été introduit le paradigme selon lequel le blé et le pain ne nous appartenaient pas. Aujourd'hui, nous respirons de nouveaux airs, et nos nations suivent les traces de l'identité, comme l'indique l'article susmentionné. Nous pouvons le

vérifier en compilant les contributions dans le domaine académique présentées au cours des dernières décennies, comme le livre "Panadería Argentina" de Claudio Olijavetzky, "En el nombre del pan, técnicas y recetas del pan artesanal en Uruguay" de Hugo Tihista, "Panés del Ecuador" de María Cobo et Geovanny Erazo, "Panés del Perú el encuentro del maíz y el trigo" de Andrés Ugaz et "Panés Mexicanos" de Irving Quiroz. Nous parlions d'eux avec incertitude et méfiance, aujourd'hui nous pouvons dire avec conviction qu'ils sont notre pain, cependant, du point de vue de l'enseignement, il y a encore beaucoup de pain à couper. L'écrivain péruvien Renato Cisneros a déclaré : "La question de l'identité au Pérou est un point d'interrogation permanent". De nombreux établissements d'enseignement qui forment des boulangers professionnels remettent encore en question l'existence ou le caractère péruvien du pain traditionnel, ce qui nuit à l'estime de soi du boulanger. Sur ce chemin d'exploration ou de découverte de l'identité dans le territoire de la pâte, nous sommes conscients de la grande diversité des pains régionaux ou typiques qui font partie de notre terroir, une sorte de miracle de la multiplication des pains, une contribution importante de nos boulangers depuis plus de 480 ans. Le vrai visage du Pérou en termes de pain est mieux reflété par le tanta wawa, qui est notre cheval de bataille. Comprendre la pluralité du tanta wawa, c'est comprendre la diversité du pain péruvien. Il s'agit aussi d'assimiler comment le pain au Pérou est devenu une extension de ses croyances et de sa vision du monde. Dans le présent ouvrage, nous cherchons à suivre les traces de cette voie passionnante empruntée par le tanta wawa.

LES ORIGINES DU PAIN

L'écrivain Renato Cisneros a mentionné ce qui suit : "Au Pérou, les mots perdent leur véritable sens", nous pourrions faire appel, par exemple, à l'étude du compositeur Manuel Acosta Ojeda sur la signification du mot criollo et sa déformation respective au fil du temps, au point de personnifier le voyou, le trompette, le buveur et l'escroc. Nous devons souligner que dans notre pays, non seulement les mots sont déformés, mais aussi les phrases. Dans le secteur de la boulangerie, l'accroche "le blé et le pain viennent d'Europe", qui a une connotation historique claire, était souvent utilisée, mais le sens était détourné dans deux directions : l'origine et la propriété.

L'origine : En répétant l'expression classique : "le blé et le pain viennent d'Europe", certains interprètent la genèse ou le début de tout. Cependant, le vieux continent n'est pas à l'origine de cette histoire. Le blé est originaire d'Asie et l'idée primordiale du pain est née dans les civilisations du Moyen-Orient, avec les Hébreux, les Egyptiens, les Phéniciens et les Babyloniens. Bourgeois et Carpent soutiennent que le pain est la base de l'alimentation depuis 8000 ans. Les Saintes Écritures sont la source historique qui illustre le mieux le voyage du pain à travers les civilisations anciennes. Dans la Genèse 18:6 "Abraham alla en hâte vers Sarah dans la tente, et lui dit : Prends vite trois mesures de fine farine, pétris-la, et fais des pains sous le foyer". Abraham, le père de la nation d'Israël, établit dans ce verset la définition du pain à cette époque, y compris trois processus clairement définis : la mouture, le pétrissage et la cuisson ; la fermentation en tant que stade n'existait pas encore. Dans Exode 12:8 "Et cette nuit-là, ils mangeront de la chair rôtie au feu, et du pain sans levain ; ils le mangeront avec des herbes amères". La Pâque juive met l'accent sur la consommation de pain sans levain, car en Égypte, il était déjà courant de manger du pain levé, ce qui établit une différenciation pour ce repas rituel. Rappelons que la fermentation a été découverte en 2000 avant Jésus-Christ. Dans Premiers Rois 17:13 "Élie lui dit : "Ne crains pas ; va, fais ce que tu as dit ; mais fais-moi d'abord un petit gâteau cuit sous la cendre, et apporte-le-moi ; ensuite, tu en feras pour toi et pour ton fils. Sarepta était une région phénicienne où vivait la veuve du miracle. Nous pouvons remarquer tout au long du chapitre la présence de nouveaux ingrédients dans la préparation du pain, comme l'huile. Dans Daniel 3:19 "A la réponse de Shadrach, Meshach et Abednego, Nebuchadnezzar se mit très en colère et changea d'attitude à leur égard. Il a ensuite ordonné que le four soit chauffé sept fois plus que la normale". Les Babyloniens ont développé des fours modernes pour leur époque, et ils étaient capables de graduer différentes plages de température. Ainsi, alors que le concept du pain est né au Moyen-Orient, le produit a atteint l'Europe par l'intermédiaire des Grecs. Revenons à la phrase "le blé et le pain viennent d'Europe", qui est devenue une structure mentale dans de nombreux pays d'Amérique latine, dont le Pérou, orientant l'interprétation vers l'origine ; il serait

approprié de préciser, par exemple, que les conquistadors nous ont apporté la cannelle et les clous de girofle, mais cela n'indique pas que ces épices sont endémiques ou originaires d'Europe, car elles sont clairement originaires du continent asiatique.

Propriété : Sur ce point, il n'existe pas de document juridique, d'enregistrement de brevet ou de super-dénomination d'origine qui confirme la propriété européenne du pain. Nous en concluons que le blé et le pain sont arrivés en Amérique de la même manière qu'ils ont jeté l'ancre sur le vieux continent.

Les effets négatifs de la déformation de la phrase titre mentionnée ci-dessus créent deux problèmes : Cela nous fait stagner en tant que secteur de la boulangerie :

De nombreuses initiatives dans notre secteur sont paralysées, arguant de ce paradigme ou de cette structure mentale. Si nous avons un jour envisagé de lancer un projet à long terme visant à protéger certaines des variétés de pain traditionnelles du Pérou par le biais d'une appellation d'origine, il ne manquait pas de personnes pour s'y opposer, arguant que cette procédure n'est pas possible dans notre pays car le blé et le pain proviennent d'Europe. De même, de nombreuses institutions qui forment les professionnels du pain n'incluent pas dans leurs programmes les pains typiques de chaque région, arguant que l'Europe est le propriétaire absolu de cette denrée. Nous pouvons observer que de nombreux projets sont mis en attente, ce qui fait allusion à cette phrase.

Cela nuit à l'estime de soi du boulanger péruvien :

Nombreux sont ceux qui, dans le secteur de la boulangerie, remettent en question l'existence ou le caractère péruvien de nos pains indigènes, s'opposant même au terme : pain péruvien. Ils prétendent que nous ne pouvons pas parler de pain péruvien, car le blé et le pain viennent d'Europe. De cette façon, le travail du boulanger péruvien pendant plus de 480 ans, y compris toutes ses contributions, est rendu invisible. C'est pourquoi il était nécessaire d'apporter ces précisions dans le cadre de l'histoire universelle du pain, afin d'ouvrir la voie à la reconnaissance de l'œuvre de nos maîtres comme porteurs de notre patrimoine.

LA PÂTE À L'ÉPOQUE PRÉHISPANIQUE

Dans le secteur péruvien de la boulangerie, l'idée que le pain établit une relation unique de dépendance et d'exclusivité avec le blé a été maintenue. Chaque fois que l'on a tenté d'établir une histoire des origines de ce produit dans notre pays, et que certains intellectuels comme la sociologue Silvia Lora ont affirmé la présence préhispanique de pâtes à base de maïs, de nombreux dirigeants de notre secteur s'y sont radicalement opposés, non seulement en utilisant la rengaine susmentionnée : " le blé et le pain viennent d'Europe ", mais aussi en affirmant l'incompatibilité du pain avec d'autres céréales. L'argument couramment utilisé consiste à certifier que le blé est la seule herbe capable de fournir des propriétés physiques telles que l'élasticité et la ténacité, attributs que seule cette céréale peut fournir, par le biais du gluten. Et cette céréale magique n'était pas présente sur notre continent avant la découverte, ce qui est une véritable fatalité de notre histoire. Toutefois, nous devons nous rappeler que, tout au long du parcours du pain dans l'histoire universelle, il y a eu des processus de changement et de métamorphose résultant de contributions multiples. De la même manière, le concept de pain a évolué avec le temps. La définition du pain que nous utilisons au XXI^e siècle est le résultat de diverses découvertes dans le domaine de la science, par exemple : la compréhension de la fermentation, à partir des travaux de Louis Pasteur, pionnier de la microbiologie moderne, ou la découverte de la complexité de la structure d'une protéine, pour tenter de comprendre les fonctions du gluten dans la cuisson. En bref, le concept de pain que nous utilisons aujourd'hui est basé sur la précision de la science, et non sur la spéculation de l'inconnu. Alors qu'aux premiers stades de l'histoire, la définition du pain était très large. L'idée la plus ancienne du pain n'était pas seulement liée au blé, mais à toutes les céréales, nous avons le pain d'orge en Mésopotamie, le pain de millet en Égypte et le pain de sorgho en Afrique. Nous nous souvenons tous du célèbre passage biblique de la multiplication des pains, présent dans les quatre évangiles. Mais c'est dans l'Évangile de Jean 6, 9, que l'on peut lire ceci : " Voici un garçon qui a cinq pains d'orge et deux poissons ; mais qu'est-ce que cela pour tant de gens ? L'apôtre Jean précise que les pains étaient d'orge et non de blé. Cette extension du concept de pain interconnecté aux céréales et autres cultures se maintient jusqu'à l'époque moderne, comme au XVI^e siècle apparaît la célèbre "Crónica General de las

Indias" du prêtre et historien Francisco López de Gomarra, qui dans ce document signale de multiples variantes de miches de pain :

Ils appellent pain ce qui est pétri et cuit après que le grain a été moulu, bien qu'ils appellent aussi pain ce qu'ils font à partir de racines, de bois râpé et de poisson cuit. En Europe, ils mangent généralement du pain de blé, bien qu'ils fassent aussi du pain de seigle dans certaines régions, et du millet, et même des châtaignes. La plupart des gens en Afrique mangent du riz et du pain d'orge. En Asie, on utilise du pain de riz ; il semble donc évident que de très nombreux hommes vivent sans manger de blé. Ils n'avaient pas non plus de blé dans toutes les Indes, qui sont un autre monde ; un très grand manque selon la coutume d'ici. Mais les indigènes de ces régions ne ressentaient pas et ne ressentent pas un tel manque, en mangeant du pain de maïs, et ils en mangent tous".

Cela signifie que des produits ou des pâtes préhispaniques comme le sanku, selon la chronique citée, sont considérés comme du pain, puisque la définition de cet aliment était large à l'époque, englobant non seulement les céréales, mais même les noix comme les châtaignes. C'est une erreur d'utiliser un concept de pain du 21ème siècle et de le ramener dans le passé pour disqualifier des produits des âges anciens, moyens ou modernes. Nous devons comprendre que la définition du pain est un terme caméléon dans le temps. Il est important de jeter un coup d'œil aux dernières publications d'éminents chercheurs péruviens, qui soutiennent l'origine préhispanique du pain au Pérou ; nous pourrions mentionner Silvia Lora dans le livre "El Perú y sus panes herencia y tradición ancestral" et José Ibarcena avec "Nuestros panes, recetas de familia", où le deuxième auteur nous informe que jusqu'à présent les humitas les plus anciennes de notre territoire sont situées à Moquegua dans la période entre 800 et 1350 AD. Ces pâtes étaient considérées comme du pain enveloppé dans des feuilles. L'Inca Garcilaso de la Vega dans ses "Commentaires royaux des Incas" mentionne le texte suivant :

"Tout cela, je l'ai vu de mes yeux, et je me suis nourri jusqu'à l'âge de neuf ou dix ans de zara, qui est du maïs, dont le pain a trois noms : zancu était celui des sacrifices ; huminta celui de leurs fêtes et du don ; tanta (prononcé la première syllabe sur le palais), est le pain commun".

Malgré les critiques de sa chronique, considérée comme pleine de nombreuses inexactitudes, Garcilaso mentionne le zancu, comme le font les autres chroniqueurs tels que Cristóbal de Molina, Bernabé Cobo, Diego Gonzales Holguín, entre autres. Dans le même sens, nous avons le témoignage du chroniqueur Miguel de Estete qui signale qu'à l'arrivée des membres de l'équipage ibérique, ils ont trouvé sur la côte ce qui suit :

"Il y a une grande abondance de maïs, à partir duquel ils font des gâteaux de pain et de grandes concoctions comme la bière qu'ils boivent".

Pour preuve, il faut mentionner que les pâtes fabriquées à partir de maïs à l'époque préhispanique au Pérou et les premiers pains des civilisations du Moyen-Orient coïncident exactement dans les mêmes processus ou étapes d'élaboration. Il suffit de comparer le passage de la Genèse 18:6 mentionné au chapitre précédent, avec ce qui est décrit dans la chronique de Francisco López de Gomarra, pour comprendre que les étapes suivies sont exactement les mêmes : broyage, pétrissage et cuisson.

LA GRANDE CONTRIBUTION DE L'AMERIQUE A LA CUISSON UNIVERSELLE

L'une des erreurs commises par le secteur de la boulangerie dans notre pays est de rester figé dans une image d'époque, dans une photographie du passé centrée exclusivement sur la découverte de l'Amérique et la conquête, attribuant la propriété du blé et du pain au vieux continent, reconnaissant ainsi uniquement les apports de l'Europe en matière de boulangerie, sans considérer que dans le voyage du pain à travers l'histoire universelle, des apports ont été reçus de tous les continents sans exception. Le processus d'évolution du pain n'est pas terminé ; aujourd'hui, cet aliment continue de recevoir des contributions. Par exemple, aujourd'hui, dans les universités des cinq continents, des étudiants réalisent des thèses de premier et de deuxième cycle (masters ou doctorats) appliquant la biotechnologie dans le domaine de la boulangerie ou de l'adaptation des cellules de levure à des environnements hostiles. C'est pourquoi nous affirmons que le pain est un patrimoine de l'humanité, et non l'apanage d'une seule civilisation. Mais arrêtons-nous un instant pour examiner les grandes contributions de l'Amérique à la boulangerie universelle :

- Nouveaux ingrédients :

On n'a pas encore compris que le voyage du pain au fil du temps est une histoire de sommes, où toutes les civilisations ont contribué à ce développement évolutif sans fin. L'Amérique apporte de nouveaux ingrédients à la boulangerie universelle, spécifiques à ses écosystèmes. Le pain de goyave est traditionnel au Venezuela, le pain de maïs en Colombie, le pain de manioc au Brésil et le pain de pulque (à base d'agave) au Mexique. Toutes ces cultures sont originaires des Amériques, y compris la goyave, un fruit de la famille des Myrtaceae. On prétend généralement qu'il est originaire de Méso-Amérique, mais les découvertes les plus anciennes se trouvent au Pérou. Goyaves séchées dans les tombes de Chongos près de Nazca, selon le chercheur Fernando Cabieses. De même, les échantillons trouvés dans la vallée de Chilca remontent à 5316 av. D'ailleurs, dans les environs de Bombay, ce fruit est appelé "Pérou". C'était le fruit le plus consommé à l'époque préhispanique, comme l'affirme l'éminent archéologue et américaniste Elmo León Canales dans son livre "14000 ans de nourriture au Pérou" : "Les goyaves sont consommées dans notre pays depuis plus de 7000 ans". Le Pérou est un pays riche en biodiversité, comme en témoigne le site archéologique de Moray (Cusco), immense laboratoire d'expérimentation agricole, qui présente de belles terrasses formant des anneaux concentriques et parvenant à simuler 20 microclimats différents. De telle sorte que les Incas savaient quoi semer et à quelle altitude. Il est incroyable qu'il puisse y avoir des compatriotes qui marchent dans les rues de manière si calme et déconnectée, ignorant cette formidable richesse. Nous devons reconnaître le rôle de nos frères et sœurs paysans, qui ont travaillé à la protection de tous ces merveilleux ingrédients, les conservant au fil du temps, des héros méconnus comme Amparo Ramos de Huánuco (pomme de terre huayro), Simeón Genaro Miranda de Puno (quinoa), Pablo Villegas Guerreros d'Ucayali (camu camu), Victoria Serna Marín de La Libertad (ají amarillo) ou Antero Santesteban Cajusol de Lambayeque (courge loche). Une grande contribution du boulanger péruvien a été de prendre l'inépuisable garde-manger de produits de chaque région et de le transformer en de multiples et savoureuses recettes telles que : le pain cañihua (Puno), le pain kiwicha (Cuzco), le pain muña (Concepción), le pain Maca (Junín), le pain arracacha (Amazonas) et bien plus encore.

- La richesse culturelle :

Le pain dans notre pays est devenu une extension de leurs croyances et de leur vision du monde. Le chef Andrés Ugaz, auteur du livre "Panés del Perú el encuentro del maíz y el trigo" (Pains du Pérou, la rencontre du maïs et du blé) a dit un jour : "J'ai appris à connaître le Pérou à travers ses pains". Il ne s'agit pas d'une phrase romantique, car les pains des villages péruviens ne sont pas une île, mais sont interconnectés avec toutes les manifestations culturelles de chaque région. Nous avons le pain taparaco d'Apurímac, un pain en forme de papillon. Ce mot signifie "grand papillon nocturne" et est considéré comme le messenger de la mort dans les hautes terres du centre et du sud. La croyance veut que ces papillons qui inondent les maisons d'un bourdonnement singulier, de couleur brune avec des touches sombres en forme de cartes sur les ailes, soit le présage de la mort d'une femme ; cependant, il existe des mots cabalistiques qui rompent le charme. Ce travail doit être fait par les sorciers chevronnés des Andes. Dans l'ouvrage "Los ríos profundos" de José María Arguedas, le quartier de Huanupata à Abancay, célèbre pour ses chicherías, est décrit. Dans la picantería de Doña Felipa, la figure de la célèbre harpiste Papacha Oblitas apparaît en jouant un huayno qui se présente comme suit :

*"En la pampa de Utari,
Papillon tacheté
Ne pleurez pas encore,
Je suis toujours en vie,
Je reviendrai pour toi,
Je reviendrai.
Quand je mourrai,
Quand je serai parti
Vous vous habillerez en deuil,
Vous apprendrez à faire votre deuil".*

De même, la regrettée Doña Leonor Efigenia, plus connue sous le nom de Flor Pucarina, "le pharaon du chant wanka", un bastion de la musique andine péruvienne, mentionne dans son huayno "taparaco", ce qui suit :

*"Le mystérieux taparaco
Le spectre maléfique de l'ombre,
Messager de la mort,
Quelle mauvaise nouvelle tu viens me donner".*

De même, l'anthropologue José Carlos Vilcapoma, dans son livre "De bestiarios a la mitología andina" (Des bestiaires à la mythologie andine), mentionne une fable montagnarde trouvée dans les districts de Huamancaca Chico et Huamancaca Grande (Junín) où il est mentionné que la fourmi et le taparaco avaient fait un pari. Cette croyance est préhispanique, puisque le chroniqueur Felipe Huamán Poma de Ayala a affirmé que, parmi les signes de mauvais augure chez les Incas, le papillon était mentionné à l'intérieur d'une maison. De cette façon, nos pains synthétisent l'expression maximale de la cosmovision de nos peuples.

CARACTÉRISTIQUES DU PAIN AU PÉROU

"Pérou, pays de forêts" est le titre d'un des chefs-d'œuvre d'Antonio Brack, dont j'extrai la phrase suivante : "Le Pérou est un pays de diversité écologique, biologique et culturelle". Cette définition du Pérou est beaucoup plus large et complète que la première partie du syllogisme d'Abraham Valdelomar, à laquelle nous nous sommes habitués, qui dit : "Le Pérou, c'est Lima". En s'affranchissant de l'éternel centralisme de Lima, on trouve au-delà de ses frontières une immense variété de pain à l'intérieur du pays. D'une certaine manière, l'essence du Pérou, exprimée dans cette phrase, est imprimée de la même manière dans ses pains. Nos pains possèdent ces trois caractéristiques : diversité écologique, biologique et culturelle.

LA DIVERSITÉ ÉCOLOGIQUE :

Cette expression est parfaitement exportable dans notre boulangerie. Le Pérou est composé de multiples niveaux altitudinaux, créant un nombre infini d'écosystèmes et de forêts, qui se traduisent par une diversité d'arbres. Par exemple, notre blason national a pour emblème le quinquina (*Cinchona spp.*), à partir duquel a été obtenu le principe actif de la quinine, utilisé depuis des siècles pour guérir la malaria dans le monde entier. La tara (*Caesalpinia spinosa*) est une plante originaire du Pérou, et est actuellement l'un des cinq premiers produits naturels exportés par le pays. L'arbre à caoutchouc (*Hevea brasiliensis*) du genre *Castilloa*, dans la forêt tropicale, est à l'origine du boom du caoutchouc. Aujourd'hui, le monde s'abandonne aux multiples résultats aromatiques de la combustion du bois, appliqués dans la haute cuisine. Au Pérou, nous avons ignoré tout au long de notre histoire les secrets du four à bois qui fait partie du laboratoire d'expérimentation de nos boulangers depuis des centaines d'années. Par conséquent, les arômes typiques du pain varient en fonction de la région où l'on se déplace. La règle de base nous enseigne que plus la diversité des bois est grande, plus les parfums et les senteurs imprégnés dans nos pains sont importants. Dans le long inventaire de notre boulangerie, nous avons le classique pain de bois d'Ica, qui était produit à partir du huarango (*Prosopis pallida*).

DIVERSITÉ BIOLOGIQUE

Le Pérou est une immense banque génétique au XXI^e siècle. Dans notre pays, la figure récurrente de la sous-évaluation et du manque d'estime de soi pour nos produits a toujours été une caractéristique, comme le cite la sociologue Isabel Álvarez dans son livre "Huellas y sabores del Perú" (Traces et saveurs du Pérou) :

"Ce sont les Péruviens eux-mêmes, notre propre culture, qui ont marginalisé ces produits qui faisaient partie de notre peau, de notre vie".

C'est pourquoi, dans les années 80, le mouvement créé par Bernardo Roca Rey et Cucho La Rosa, connu sous le nom de "Cocina Novoandina", dont l'objectif était de revaloriser les produits des Andes et de l'Amazonie historiquement négligés, bien qu'il reste encore beaucoup à faire pour les inclure sur les

tables populaires, s'est imposé. Le critique gastronomique espagnol Ignacio Medina, dans son livre consacré au Pérou, "Eden.pe", dans lequel il met en évidence notre exceptionnelle biodiversité, a déclaré ce qui suit :

"Je suis arrivé au Pérou en novembre 2006 et il m'a fallu à peine deux ans pour toucher de mes mains un coin de paradis".

Notre territoire est fantastique et extrêmement accidenté, ce qui est propice à l'épanouissement de multiples zones naturelles. En modifiant et en altérant les conditions naturelles, la moraya, la cocopa, le cavi, le tocosh et d'autres produits alimentaires transformés sont nés. De la même manière, nos peuples ont pu produire des pains dans les différents niveaux altitudinaux du Pérou, en utilisant des ingrédients, des techniques et des méthodes de conservation millénaires. Comme le pain chuño dans la région aymara, enregistré par l'anthropologue Hernán Cornejo.

DIVERSITÉ CULTURELLE

Observons comment nos pains sont enracinés dans nos manifestations et expressions culturelles. Nous utiliserons l'exemple du pain Jurca de Cusco. Dans le livre de l'historien Rosario Olivas, "Cusco : el imperio de la cocina", il est mentionné que le mayordomo ou carguyoc est la personne chargée d'organiser et de payer toutes les dépenses de la fête du saint patron. Cette personne a des responsabilités envers l'église, car elle doit payer l'équivalent du coût de la messe, des fleurs, etc. ; elle a des responsabilités envers l'image, en fournissant les ornements de la plate-forme, le costume du saint patron ; elle a aussi des responsabilités envers les fidèles, car elle doit fournir la nourriture et les boissons, le groupe de musiciens et les feux d'artifice. En outre, le mayordomo doit être une personne économiquement solvable et un exemple de conduite pour le peuple. Il ou elle sera soutenu(e) par des amis et des parents qui seront une sorte de petit intendant. Pour désigner un futur intendant, les gens apportent quatre ou cinq miches de pain jurca à sa maison, et s'il les accepte, il accepte d'être responsable de l'organisation de la fête. Le mot jurca signifie engagement ; jurcar, c'est s'engager. En d'autres termes, ce pain est la représentation d'un pacte ou d'une alliance devant la divinité.

PAINS TYPIQUES DU PÉROU

La cosmovision est une façon particulière de voir, de comprendre et d'interpréter le monde.

L'anthropologue José Carlos Vilcapoma, dans son livre "De bestiarios a la mitología andina", la définit comme suit : "Cosmos (univers) et vision (conceptualisation) ; par conséquent, on dit que la cosmovision est la notion que l'homme a de son environnement. En ce sens, nous dirions que la vision du monde varie d'une société à l'autre.

Lorsque le pain, en tant qu'élément de la culture méditerranéenne, est arrivé sur notre territoire, une zone immensément riche en culture et en biodiversité, il y a eu une grande explosion de saveurs.

Lorsque les Espagnols sont arrivés et ont dominé l'empire inca, ils ont inventé le terme "Indiens" parmi la population, un facteur d'homogénéisation, mais dans le Pérou préhispanique, il n'y avait pas d'Indiens ; il y avait des Collas, des Chancas, des Wankas, des Chimúes, des Chachapoyas et bien d'autres groupes. Chaque groupe ethnique avait ses propres dieux, religions, croyances et doctrines. Cela signifie que lorsque le pain est arrivé d'Europe et a atterri sur chaque groupe ethnique au Pérou, ils ont construit des ponts ancrés dans leurs dogmes, donnant une interprétation personnelle à ce nouveau concept alimentaire. Le pain est devenu une extension de leurs croyances, de telle sorte que le mot tanta wawa nous relie immédiatement à la doctrine de l'immortalité de l'âme.

De la somme des interprétations des multiples ethnies de notre territoire, des centaines de pains ont été générés. Des pains qui symbolisent des croyances ; prenons l'exemple de la région aymara. Les Tiahuanaco sont un peuple d'éleveurs et de bergers qui ont domestiqué des auquéridos comme le lama et l'alpaga. Pendant la vice-royauté, il existe des documents tributaires de Chucuito (Puno) datant de 1567, où les Espagnols ont été surpris de trouver 1000 Indiens riches, malgré la dureté de la géographie, chacun possédant jusqu'à 10 000 têtes de bétail. Le développement de l'élevage dans les hauts plateaux du Pérou n'a pas été une tâche facile, car ses habitants ont dû transformer leur environnement et s'adapter à des conditions physiques défavorables. La fête patronale de Santiago (25 juillet),

étroitement identifiée à Huancavelica, est également célébrée à Puno, dans des quartiers comme Santiago de Pupuja, Pomata et l'île de Taquile. Cette fête rend hommage aux bergers et célèbre le bétail. Après avoir compilé de multiples sources, il ne fait aucun doute que le peuple de Puno est identifié à la vie pastorale depuis les temps anciens. Il faut rappeler l'émergence d'un mouvement de brillants intellectuels de Puno dans les années 1940 (tels que José Flores Ordoñez, Enrique Cuentas, José Portugal, entre autres) dans le but de sauvegarder le patrimoine culturel tel que la danse et la musique des hauts plateaux péruviens. L'un de ces intellectuels était le journaliste Federico More (1951) qui s'exprimait ainsi à propos du pain sarnita : " un pain de bonne taille, rond, fait de farine pas très propre et couvert de morceaux de fromage, de fruits ou de chancaca, ce qui, en effet, lui donnait l'apparence d'un tissu galeux ".

Dans "Cocina aimara" (cuisine aymara) de Hernán Cornejo, l'auteur parle du pain sarnita, de son symbolisme avec la peur et la socialisation avec la maladie de la gale. Si l'on prend une pâte à pain molle, qu'on y met du fromage paria et qu'on la met au four, on obtient une sorte de peau galeuse. Cette image associe les bergers à leur activité quotidienne, mais aussi à l'un de leurs grands maux, la gale. La sociologue Isabel Álvarez dans son livre "Huellas y sabores del Perú" mentionne au sujet de la signification de la nourriture dans les Andes que : "l'homme, la nature et la terre sont intégrés et maintiennent une unité dynamique vivante, formant un tout harmonieux". Le sarna ou sarnita résume et condense en un chignon, l'histoire des bergers Puno et leurs peurs comprises dans le contexte magico-religieux face à la maladie du troupeau.

Nous pouvons observer comment chaque groupe ethnique interprète le pain en fonction de son histoire et de sa cosmovision. C'est une hypothèse de l'immense quantité de pains que possède le Pérou, étant, avec le Mexique, les pays avec la plus grande variété de pains régionaux.

LE PAIN ET LES MOUVEMENTS SOCIAUX

Le premier syndicat de travailleurs de notre pays a été la Federación de Obreros Panaderos Estrella del Perú, inaugurée le 10 avril 1887, à une époque où la situation n'était pas des meilleures. Tout d'abord, c'était l'époque de la reconstruction nationale après le désastre de la guerre du Pacifique. Ensuite, la république aristocratique, terme inventé par l'historien de Tacna Jorge Basadre, qui couvrait les années 1895 à 1919, était sur le point de commencer. Le pays était dirigé par l'oligarchie, le gouvernement de quelques-uns, c'est-à-dire un petit groupe de familles de haute naissance, qui s'unissaient entre elles et géraient le destin du Pérou. Une société rentière, fermée et exclusive.

Estrella del Perú a jeté les bases de la formation du mouvement ouvrier, ils ont été les précurseurs de la lutte pour les droits des travailleurs en Amérique, après l'événement des martyrs de Chicago. L'un des premiers présidents de la fédération Star of Peru a été Don Manuel Mazzi, un boulanger italien qui est arrivé en 1880, avec une main devant et une autre derrière, toute sa fortune était dans les vêtements qu'il portait. Il a commencé à travailler comme boulanger pendant 5 ans, en économisant centime par centime et avec une vie pleine de privations, pour devenir plus tard propriétaire d'une boulangerie, louant un local dans la rue Tintoreros à Rimac, actuellement Jiron Madera, tout près de l'église de Copacabana. Plus tard, le 22 février 1900, il inaugure la boulangerie "La Central", plus connue sous le nom de "Lechugal", nom de la rue où elle est située (aujourd'hui rue Huallaga). Cet endroit a travaillé en partenariat avec sa belle-mère, Mme Rosa Orchesse jusqu'en 1911, date à laquelle Don Manuel Mazzi est décédé, étant son fils Juan Mazzi qui a hérité de la boulangerie, la faisant fonctionner jusqu'en 1923. C'est en 1890 que ce citoyen italien a pris la présidence de l'Estrella del Perú, poste qu'il n'a apparemment occupé que pendant un an. En effet, en 1891, des protestations et des soulèvements ont commencé à propos de l'augmentation des salaires des travailleurs, une situation qui s'est aggravée au point de demander l'intervention du maire de Lima, qui a joué le rôle de médiateur entre les travailleurs et les industriels. Conciliateur entre deux camps qui s'affrontaient face à face, rappelons qu'à cette époque Don Manuel Mazzi n'était plus boulanger, il était désormais un important petit industriel, raison pour laquelle il a quitté le poste de président de la Federación Estrella del Perú. Mais selon les documents trouvés, Don Manuel Mazzi est décrit comme un homme qui soutenait fortement la fédération, honnête, avec un esprit fraternel et très généreux.

C'est dans les années 1890 que débute le mouvement ouvrier, ainsi nommé, l'ensemble des luttes développées par la classe ouvrière pour l'obtention et la défense de ses revendications sociales et économiques. Les soulèvements s'intensifient en 1896, avec la grève des ouvriers de l'usine textile de Vitarte en août, l'insurrection des imprimeurs en septembre, puis celle des confiseurs, créant une atmosphère d'instabilité nationale. Dans différentes régions du Pérou, les communautés indigènes protestaient contre les abus du "gamonalismo", tandis que la Federación de Obreros Panaderos avait parmi ses vertus de brandir l'étendard de la lutte.

Le premier gouvernement de José Pardo (1904-1908) et la Pâque rouge

Les soulèvements des travailleurs se poursuivent, chaque fois avec plus de force. C'est en 1905 que fut célébré pour la première fois au Pérou le premier May Day (fête des travailleurs), également connu sous le nom de Pâques rouges, un événement organisé par la fédération des travailleurs de la boulangerie Estrella del Perú, dont le président était M. Manuel Caracciolo Lévano, qui invita l'éminent intellectuel et fondateur du radicalisme, Don Manuel Gonzales Prada, à prononcer un discours devant la foule. Ce jour-là, le matin, tous les travailleurs se sont rendus au cimetière de Baquíjano pour rendre hommage au martyr Florencio Aliaga, c'était une manifestation où les travailleurs de la boulangerie étaient en tête et au premier rang. En arrivant au cimetière et en se tenant devant la tombe de l'idole syndicale, la fédération a chargé le boulanger Teodomiro Rodriguez de prononcer quelques mots, en disant notamment ce qui suit :

"Je dépose au nom de l'Étoile du Pérou une larme de douleur sur votre tombe et les travailleurs en général implorent le Dieu tout-puissant, propriétaire et Seigneur de toute la création, de vous donner le repos mérité à votre âme dans la vie éternelle, en récompense du mérite de vos vertus et de vos sentiments progressistes pour le bien de l'humanité prolétarienne."

La cérémonie principale a eu lieu à neuf heures du soir, dans les locaux de la confédération d'artisans Unión Universal, en présence de 800 personnes. Le Dr Santiago Giraldo, vice-président honoraire de l'Étoile du Pérou, a ouvert la cérémonie. Le président Manuel Caracciolo Lévano a ensuite pris la parole et a prononcé un discours très critique intitulé "Ce que sont les guildes de travailleurs et ce qu'elles devraient être au Pérou".

"Les syndicats sont des corps amorphes, indolents, incapables du moindre effort pour remplir leurs fonctions ; et ils ne s'agitent, ils ne bougent qu'à la voix humiliante du directeur, du candidat, du patron".

Les paroles de Don Manuel Gonzales Prada ont enflammé les cœurs et les applaudissements stridents du mouvement ouvrier ce soir-là, qui à l'unisson a demandé désespérément une solution à ses griefs, avec un discours intitulé "l'intellectuel et le travailleur" :

"Cette poésie, mal condensée dans ma prose, nous enseigne qu'il est aussi bon de semer du blé dans les champs, que de verser des idées dans les cerveaux ; qu'il n'y a pas de différence de hiérarchie, entre le penseur qui travaille avec l'intelligence et l'ouvrier qui travaille avec ses mains, que l'homme de bureau et l'homme d'atelier, au lieu de marcher séparément et de se considérer comme ennemis doivent marcher inséparablement unis."

Face aux conséquences des luttes et des soulèvements développés par les travailleurs, le gouvernement du président José Pardo a été obligé de former une commission qui pourrait compenser et résoudre leurs demandes, dirigée par le Dr José Matías Manzanilla. Ce projet de législation du travail devait comprendre des articles sur la santé et la sécurité des travailleurs, le travail des enfants et des femmes, le repos obligatoire, les heures de travail, la compensation pour les accidents du travail, les contrats de travail, entre autres. Après avoir été rédigé, le projet de loi est passé entre les mains du président José Pardo, qui l'a envoyé au Congrès pour approbation en 1905. Ce projet de loi a divisé le Congrès, qui a fini par le reporter.

- Le résultat du projet Manzanilla

Dans le feu des luttes, les boulangers et les ouvriers réclament non seulement l'instauration de la journée de huit heures, mais une foule de revendications sociales et économiques. En raison de l'agitation populaire lors de la fameuse Pâques rouge de 1905, le gouvernement de José Pardo (1904 - 1908) a été contraint de développer le fameux projet Manzanilla avec une série d'avantages pour les

travailleurs. Après avoir été rédigé, le projet de loi est passé entre les mains du président José Pardo, qui l'a envoyé au Congrès pour approbation en 1905. Ce projet de loi a divisé le congrès, qui a fini par le reporter au prochain gouvernement.

- Premier gouvernement d'Augusto B. Leguía (1908 - 1912) et le droit des indemnités

Pendant le gouvernement du président Augusto B. Leguía, le projet Manzanilla, qui avait été reporté par la législature, a été mutilé, supprimant et modifiant plusieurs de ses articles. De telle sorte qu'elle s'est estompée en cours de route, se dissipant dans l'atmosphère et perdant de sa puissance, pour ne se résumer qu'à la loi sur l'indemnisation des accidents du travail. Où l'on peut lire ce qui suit : "L'employeur est responsable des accidents survenus à ses ouvriers et employés dans le cadre du travail ou à l'occasion directe de celui-ci."

- L'opportunisme de William Billinghurst (1912 - 1914)

La candidature de William Billinghurst avait le pain comme acteur principal, constituant le symbole des promesses électorales excessives que les candidats ne tiennent pas ensuite ; rappelons la validité et le prestige dont jouissait cette noble denrée alimentaire. En premier lieu, le mouvement ouvrier disposait de la fédération des boulangers Estrella del Perú, le syndicat le plus important et le plus puissant de l'époque. Deuxièmement, le pain était un aliment de base au petit-déjeuner, au déjeuner, au dîner et au souper. Imaginez qu'un candidat se présentant aux élections aujourd'hui monte dans la voiture-cuisine péruvienne, ce serait l'équivalent de ce qui s'est passé en 1912.

Une fois William Billinghurst au pouvoir, la situation économique du pays devient critique, augmentant le coût de la vie, et en novembre 1912, les manifestations de rue refont surface. La pression du prolétariat, par ses revendications, fait pression sur l'État, et le 10 janvier 1913, une résolution est votée ordonnant l'établissement d'une journée de travail de huit heures, mais uniquement pour les dockers et les dockers du Callao. Il s'agissait d'un premier pas vers la revendication des droits des travailleurs qui agitaient les protestations avec plus d'élan.

- Le coup d'État d'Oscar R. Benavides pour faire taire les protestations

En pleine république aristocratique, les groupes de pouvoir font pression sur Billinghurst pour qu'il publie un décret restreignant les grèves, qui considère qu'une grève n'est pas légitime si elle n'est pas approuvée par les trois quarts des travailleurs, et qui comprend également une liste des grévistes. L'intensité des protestations augmente, ce qui amène les groupes dominants à recourir à la force militaire, en imposant un coup d'État, sous la figure du colonel Oscar R. Benavides.

- Deuxième gouvernement de José Pardo (1915 - 1919) et la journée de huit heures

L'intensité des grèves s'intensifie à partir du 23 décembre 1918. La classe ouvrière a froncé les sourcils lorsqu'elle a appelé à une grève générale le 13 janvier 1919, dans la dernière ligne droite, pour l'établissement de la journée de travail de huit heures. Lima était paralysée, privée de ses services les plus importants. Le premier jour, de terribles affrontements opposent la gendarmerie et les travailleurs, des tramways sont caillassés et la ligne ferroviaire Lima-Callao est dynamitée. Le deuxième jour, le manque de nourriture a aggravé la situation, et le troisième jour, les protestations ont continué sans relâche. Une délégation d'étudiants du Pérou est entrée en scène pour conseiller et diriger les travailleurs, avec à sa tête un jeune homme nommé Victor Raul Haya De La Torre. Enfin, après des décennies de lutte, la journée de travail de huit heures tant réclamée a été consolidée dans ce gouvernement.

LE PAIN ET L'ART POPULAIRE

La production de pain à partir de farine de blé était l'une des plus dynamiques. Elle est représentée sur des vases en bois et des peintures murales du 18e siècle. D'autres vases représentent des personnages féminins portant du pain sur leur dos dans des paniers en osier, les "isankas", ou vendant du pain les jours de fête, une scène qui rappelle une peinture murale du XVIIIe siècle dans le Beaterio de las Nazarenas de la ville de Cuzco. Là, deux personnages issus des classes populaires semblent participer à la hurka, un engagement à organiser des festivités religieuses populaires.

Sur les murs du couvent d'Ocopa, dans le département de Junín, on peut voir de belles peintures murales de l'artiste Josué Sánchez dans la salle à manger, montrant comment les prêtres franciscains enseignent le métier de boulanger aux indigènes de la vallée de Mantaro.

Le kero illustrant la fabrication du pain au 18^{ème} siècle.

Celui-ci représente une boulangerie et appartient au Museo de Arte de Lima. La scène est peinte sur la partie supérieure du vase et peut être clairement lue de droite à gauche, ce qui n'est pas souvent le cas sur d'autres vases. Elle commence par le pétrissage de la pâte par deux femmes, peintes à mi-longueur, de face, bien que leurs visages soient de profil pour donner l'idée qu'elles conversent derrière une table. En tournant le verre vers la gauche, on voit un homme de profil qui les regarde et tend la main vers un objet. Derrière lui se trouve un aríbalo, qui sert de vase, et à côté, deux keros. Elle est suivie d'une scène en deux parties. Dans la première, deux femmes conversent tout en pétrissant. Une autre femme en pied se détourne d'eux et tend la pâte à deux boulangers chargés de couper le pain. Ils constituent la deuxième partie de la scène, qui comprend cinq personnages. Derrière eux, comme en arrière-plan, on peut voir un banc avec un grand panier. Deux hommes portent la planche avec les miches de pain dans leurs bras levés vers le four. Une femme les reçoit un par un et les dépose sur la palette que le boulanger tient à deux mains pour les enfourner. On peut voir un coq au-dessus du four, une allusion claire au fait que le travail est effectué aux premières heures du matin. Derrière lui se trouvent d'autres palettes pour placer et retirer le pain, et sur le côté du boulanger se trouve le grand panier pour le pain fraîchement cuit. Les personnages sont indigènes. Les hommes portent à la fois des vêtements autochtones et occidentaux, tandis que les femmes, comme c'est également la règle générale, ne portent que des vêtements autochtones. Comme le souligne Stastny, l'artiste a traité la composition de manière ingénieuse afin de donner au spectateur l'illusion d'une séquence lorsqu'il tourne le verre dans sa main.

LE PAIN ET LES FÊTES PATRONALES

Corpus Christi : la fête du pain fait homme

Jésus de Nazareth, figure centrale de la doctrine chrétienne, est représenté par le pain de vie. Cette phrase est à la base de la doctrine de la transsubstantiation établie au Concile de Trente en 1545. Cette doctrine est que la présence du Christ est rendue réelle dans l'Eucharistie, le pain qui symbolise Jésus-Christ.

D'autre part, dans le livre "Heirs of the Incas", il est mentionné que, dans le calendrier inca, les fêtes sont étroitement liées aux activités agricoles depuis l'époque précolombienne. L'Intiraymi est la fête la plus grandiose et la plus solennelle de l'Empire, connue comme la Pâque solaire, correspondant au solstice, qui a été démolie par l'installation de la vice-royauté. Alfonsina Barrionuevo, dans son livre "Magical Cusco", mentionne que les saints du Corpus Christi ont pris d'assaut la Waqaypata (place principale) et ont démolie ses idoles. C'était la conquête de la croix et de l'épée avec l'aide du ciel. Les Huacas millénaires ont reculé devant la poussée écrasante de ces pèlerins auréolés de sainteté. Ainsi naquit le Corpus Christi, les conquérants ne se contentant pas du butin des vaincus. Ils voulaient aussi dominer leur esprit, être maîtres de leur âme et utiliser le miracle comme une arme.

Le premier Corpus Christi au Pérou était grandiose. Elle devait éclipser la splendide fête du soleil, la faire disparaître, car elle était trop fraîche et trop vive dans la mémoire des Indiens de l'Empire. 117 images ont pris possession de la place sacrée. Ils étaient venus de très loin et avaient sauvé les mésaventures de la chaîne de montagnes à dos de mulet. Il s'agit de la Vierge pèlerine de Quito, de San Ignacio de Loyola de Cochacas, de la Vierge purifiée de Copacabana, de San Lorenzo, de Santo Tomas de Tucumán et d'autres. L'Inti Raymi a été remplacé par le Corpus Christi, une fête espagnole de la liturgie catholique qui a été introduite dans toute l'Amérique, mais qui n'a pas atteint une telle renommée dans aucune autre partie du nouveau monde comme à Cuzco.

Dans le livre de Rossano Calvo, "La Tradición representación de la urbe andina cusqueña en el siglo XX", il mentionne un récit du XIX^e siècle sur cette fête :

"le jour de la Fête-Dieu, on décore les rues de nombreuses tentures et images, ... à côté de ces autels, les vendeurs font leurs auvents, où l'on danse et où l'on mange le fameux Corpus - Uchu qui est

composé de pommes de terre avec du piment, beaucoup d'épices, de la saucisse et du lapin, qui avec du pain et une serviette de maïs grillé vaut la moitié...". Aujourd'hui, à Oropesa, connue comme "la capitale nationale du pain au Pérou" pour la fête du Corpus Christi, le pain est accompagné de "pan costra". Dans tous les coins de notre pays, les festivités de nos saints patrons sont accompagnées de nos pains traditionnels.

LES PAINS LES PLUS IMPORTANTS EN AMÉRIQUE : PAN DE MUERTO (MEXICO) ET TANTA WAWA (PERU)

Tout d'abord, il convient de contextualiser la question. L'historien Juan Luis Orrego a dit : "Là où il y a une grande civilisation, il y a un grand développement gastronomique". En Amérique, il existe deux grandes civilisations : les Aztèques (Mésoamérique) au nord et les Incas (Andes) au sud, et c'est sur ces deux cultures mères que reposent les cuisines les plus importantes de la région : la mexicaine et la péruvienne. De même, le chef Andrés Ugaz, auteur du livre "Pan de Perú el encuentro del maíz y el trigo" (Pains du Pérou, la rencontre du maïs et du blé) a déclaré ceci : "là où il y a une cuisine importante, il y a une boulangerie importante". Ce n'est donc pas un hasard si les deux pays où l'on trouve la plus grande variété de pains traditionnels sont le Mexique et le Pérou. En ce sens, les deux pains les plus importants que l'Amérique a apportés à la boulangerie universelle sont le pan de muerto (Mexique) et le tanta wawa (Pérou). Ces deux produits sont associés à des croyances préhispaniques telles que l'immortalité de l'âme. Le Pan de muerto a été diffusé avec succès et fierté nationale dans le monde entier par les Mexicains, mais malheureusement notre tanta wawa reste un pain sans grand impact à Lima et sur la côte péruvienne, car son importance est fermement ancrée dans les Andes. Il est important de se pencher sur la raison de ces différences en étudiant une catégorie importante de pain dans ces deux pays, à savoir la bizcochería. Nous devons prendre comme base les recherches de l'historien Hugo Neira dans son livre "Le monde mésoaméricain et le monde andin". Par exemple, alors qu'au XIXe siècle, le Mexique avait un président d'origine indigène comme Benito Juárez qui défendait les droits des communautés autochtones, établissant ainsi un sentiment d'identité, au Pérou, le boom du caoutchouc se consolidait, exploitant les groupes ethniques amazoniens, renforçant l'indifférence et la discrimination. Au XXe siècle, le Mexique a vu l'émergence de la puissante industrie du cinéma et de la télévision, trouvant dans ces médias un outil de promotion de sa culture. En 1951, le brillant Germán Valdez "Tin tan" jouait un drôle de boulanger dans le film "Ay amor cómo me has puesto", qui comprend une chanson douce proposant un assortiment de pains mexicains typiques. En 1960, le film "Macario" est sorti, reflétant la vision du monde du culte des morts, une célébration de crânes en sucre et du classique pan de muerto. A plus d'une occasion, on peut voir l'intérieur d'une boulangerie. Au Pérou, en revanche, les Chinois ont mis le riz sur les tables populaires, et le pain traditionnel qui, jusqu'alors, accompagnait non seulement le petit-déjeuner, mais aussi les déjeuners et les dîners, a commencé à disparaître. D'autre part, l'arrivée du panettone italien, commercialisé au début dans des boulangeries comme "los huérfanos" et "Bejarano" uniquement les dimanches de 1928 et 1929, a favorisé l'extinction des génoises traditionnelles comme le pan de Guatemala, le bizcocho de aguardiente, le bizcochito de anís et bien d'autres. La conclusion à laquelle nous sommes parvenus au XXIe siècle est que le Mexique savait conserver toutes les variantes de ses pains sucrés, tandis qu'au Pérou, leurs références n'apparaissent que dans les livres et les manuscrits, mais pas dans nos boulangeries. En outre, les recherches assidues des Mexicains leur ont permis de recevoir des récompenses de l'UNESCO, comme le titre de patrimoine mondial de l'humanité pour le jour des morts en 2008 et pour leur gastronomie en 2010. Ces deux distinctions permettent de reconnaître leurs pains traditionnels.

L'ORIGINE DU TANTA WAWA.

Le manuscrit Huarochirí, considéré comme la bible andine et compilé par le prêtre de Cusco Francisco de Ávila, consigne les croyances des offrandes dédiées aux morts :

" Lorsque le jour du culte de Pariacaca était proche, tous ceux qui avaient eu des morts pendant l'année, hommes et femmes, se réunissaient une nuit, et cette nuit-là, ils criaient et s'écriaient : " Voici que nous

allons voir nos morts devant Pariacaca ", ils disaient. Et ces morts ont aussi crié. "Là, nous les ferons stocker", disant, ils leur servirent à manger, et les servant et les faisant manger, ils passèrent la nuit. "Maintenant je dois les conduire devant Pariacaca pour toujours ; il ne reviendra jamais," disant, ils déposent les offrandes".

Wari : le premier empire andin

Le cœur de l'empire Wari était situé à environ 22 kilomètres de la ville d'Ayacucho, dans le district de Quinua. Ses dominations s'étendaient jusqu'à Cajamarca et Lambayeque au nord, et Moquegua au sud. Elle couvre la période du 8e au 12e siècle de notre ère. Les Wari sont le résultat de la contribution de groupes ethniques tels que les Huarpas, les Tiahuanacos et les Nazcas. Ils ont continué à croire à l'immortalité de l'âme. Ces dernières années, de nouvelles découvertes ont été faites en rapport avec l'empire Wari. À Huarmey (Ancash), 63 momies royales et environ 12 000 objets en or et en argent ont été trouvés, tandis que dans la jungle de Vilcabamba, des vestiges appartenant au seigneur de Wari ont été découverts. Les momies révélées étaient situées dans des tours semblables aux chullpas, réalisant des sépultures multiples avec une porte d'accès qui permettait à ses serviteurs d'entrer pour les nourrir et changer leurs vêtements, dans le cadre des rites funéraires.

Les Incas : le glorieux Tahuantinsuyo

Rosario Olivas Weston, dans son livre "La cocina de los Incas", mentionne que chez les Incas, la coutume générale était d'enterrer le défunt avec ses meilleurs vêtements, ses ornements et ses bijoux, les instruments des métiers qu'il avait exercés, de la nourriture et des boissons. Lors de l'enterrement, les parents et les amis accompagnaient le défunt jusqu'à la tombe avec des chants de deuil, des danses et de l'ivresse, qui duraient d'autant plus longtemps que le défunt avait un statut élevé. Le degré de respect et d'honneur offert aux morts et en particulier aux momies des grands seigneurs était impressionnant, car lorsque Pizarro était encore à Cajamarca, il avait envoyé trois messagers à Cuzco pour collecter de l'or et de l'argent, et ils rapportèrent que dans l'une des maisons se trouvaient deux seigneurs embaumés (momies). Chacun avec un bâton en or et à côté d'eux une femme qui les servait. La dame a obligé les Espagnols à enlever leurs chaussures avant d'entrer pour voir les momies.

La tanta wawa et le culte des morts

Le tanta wawa est le merveilleux pain péruvien de culte, présent le jour des morts, au mois de novembre. Dans le calendrier inca, ce mois est équivalent à l'Ayamarca. Aya signifie mort et marque porter, c'est-à-dire "porter les morts". Lorsque Francisco Pizarro entra à Cusco, il fut surpris d'observer les habitants célébrer l'expulsion définitive des troupes d'Atahualpa d'une manière très particulière : chaque ayllu (communauté indigène) portait en procession ses mallquis (momies) ou ses morts. Cette pratique était considérée comme païenne par les Espagnols, c'est pourquoi elle a été interdite par l'extirpation des idolâtries.

En raison de l'interdiction de ces rites par les fidèles catholiques, les Indiens ont déguisé ce culte de la manière suivante : l'arrivée du pain de blé et la signification de celui-ci renvoie à une connotation sacrée, la représentation du corps du Christ, c'est-à-dire du fils de Dieu ; c'était l'occasion rêvée pour les indigènes de prendre une masse de pain et de lui donner une figure anthropomorphe, de telle sorte qu'elle représentait les morts. Rappelons également l'étude comparative réalisée par l'anthropologue Juan Ossio, où d'importantes similitudes sont établies entre l'Inca et le Christ, puisque le souverain de Tahuantinsuyo était un monarque divin, tandis que Jésus-Christ est le fils de Dieu. Les mallquis que l'on faisait défiler dans les processions correspondaient aux Incas morts, si bien que lorsque l'interdiction est arrivée, on ne sortait plus les cadavres mais du pain pour remplacer les morts.

ÉVOLUTION DE LA TANTA WAWA.

Les années ont passé et aujourd'hui le tanta wawa ne symbolise plus le défunt, mais une offrande consacrée au défunt, car dans la cosmovision andine, dans l'autel d'honneur dédié au défunt, on lui offre les différents aliments qui étaient au goût du défunt comme les entrées, les hors-d'œuvre, les desserts, les boissons et les pains. Au sein de ce dernier groupe, le tanta wawa est le principal protagoniste de cette fête. La cosmovision andine entretient la croyance que l'esprit du défunt revient sur terre sous la forme d'une mouche, il faut donc lui permettre de se poser sur la nourriture offerte, car

l'âme du défunt est arrivée. L'anthropologue José Carlos Vilcapoma dans son livre "De bestiaros a la mitología andina" inclut ce symbolisme de la mouche comme porteur de l'âme du défunt, étant présent dans certains huaynos recueillis par José María Arguedas à Cusco, Ayacucho et Apurímac, où il est mentionné ce qui suit :

*"Trae la muerte
Dans ses yeux de feu
Elle apporte la mort
Dans ses cheveux d'or
Insecte nocturne
Mouche portant la mort".*

Parmi les curiosités et les croyances liées à cette importante fête, l'ouvrage "Monografía del distrito de Chumpi" de Néstor Berrocal décrit ce beau village de la province de Parinacochas (Ayacucho) et mentionne ce qui suit à propos du jour des morts : "Ils versaient des cendres ou de la farine de maïs par la porte de la maison pour voir les empreintes (des morts) et faire le commentaire de la famille"

LES SIGNIFICATIONS DU TANTA WAWA DANS DIFFÉRENTES RÉGIONS

Dans la culture andine, il y a toujours eu une relation intime entre les vivants et les morts. Les dates significatives telles que la Toussaint et la Toussaint représentent allégoriquement la vie et la mort qui se complètent. La Toussaint, commémorée le 1er novembre, est la fête des vivants, et la Toussaint, le deuxième jour du même mois, est le jour que les vivants consacrent aux morts, une double représentation qui perdure dans la société andine.

Les wawas sont les pains ou gâteaux festifs régionaux aux formes figuratives (on appelle expressions sitoplastiques les créations artistiques réalisées en tant qu'aliments), produits dans toute la zone andine, tout d'abord pour les festivités mystico-religieuses des premiers jours de novembre, mais ensuite pour presque toutes les célébrations traditionalistes, comme les carnivals ou la semaine sainte. Les wawas, en ces temps modernes, sont également symboliques pour officialiser une sorte de compadrazgo et d'offrandes familiales et amicales. Dans le Callejón de Huaylas, par exemple, les wawas sont produites pendant les carnivals (février et mars) et sont offertes en cadeau à l'intendant des festivités ; pendant la Semaine sainte (avril et mai), elles sont fabriquées uniquement pour le dimanche de Pâques ; et le jour des morts (novembre), elles sont apportées au cimetière pour être partagées avec les défunts avec la nourriture qu'ils appréciaient de leur vivant. À Moyobamba, les wawiyos sont préparés pour la semaine sainte, le Corpus Christi et le jour des morts. Dans la région centrale, à Junín, outre les wawas en forme d'enfants, d'étoiles ou de chevaux, on fabrique des beignets sucrés et, pour les fêtes patronales, des wawas en forme de lamas et de colombes. Dans le sud, à Arequipa, Ayacucho, Apurímac et Cusco, ils sont produits pour les carnivals, choisissant des compadres pour le baptême de l'enfant en imaginant qu'il représente le wawa. En novembre, pour le jour des morts, ils sont offerts en cadeau aux visiteurs des défunts qui prient pour leurs âmes. Il existe également des différences régionales dans l'élaboration des wawas. Par exemple, à Ancash, ils sont faits de pâte à pain salée décorée d'une pâte noircie par la suie ; les figures de petits enfants sont données aux femmes, tandis que les lamas et les colombes sont donnés aux hommes. Une distribution similaire a lieu dans la région centrale, à Cerro de Pasco, où l'on trouve également des pains salés. À Huancayo, la pâte des wawas contient des œufs, du lait et des épices comme la cannelle et les clous de girofle, et les formes sont des enfants, des chevaux et des étoiles. Dans la zone sud, les pains sont sucrés avec de la cannelle, des clous de girofle, de l'anis et des infusions de plantes aromatiques, et les figurines sont des bébés, des chevaux, des lamas et des pigeons. Dans le cadre de notre travail de recherche sur le terrain, nous aimerions inclure une interview de quelques boulangers traditionnels et leur interprétation personnelle du tanta wawa :

Pilar Guerra, boulangère emblématique d'Abancay - Apurímac : propriétaire de la boulangerie Meza
Quelle est la signification du "tanta wawa" à Abancay ?

C'est une date très attendue où les familles s'offrent des cadeaux en signe d'affection, renforçant ainsi nos liens d'amour et d'amitié sincère. C'est la seule date à laquelle la population n'a aucun problème pour choisir un cadeau. Ce cadeau consiste en un "tanta wawa", ce cadeau est élaboré avec beaucoup d'affection de nos propres mains. Les wawas en forme de bébé sont destinés aux femmes et les wawas

en forme de cheval aux hommes. Le 1er novembre, les familles apportent des offrandes à leurs proches dans les cimetières, qu'il s'agisse de wawas ou de fleurs.

Ici, à Abancay, on croit que le 1er novembre à midi, les âmes sont autorisées par Dieu à venir sur terre jusqu'à midi le 2 novembre. En tant que boulanger et propriétaire de la boulangerie MEZA, j'attends cette date avec joie. La campagne pour tant de wawas débute le 5 octobre avec une foire de dégustation et une vente ultérieure jusqu'au 15 novembre. En fait, les tanta wawas sont fabriqués pendant tout le mois de novembre. Nous avons des commandes de wawas de grande taille pour des mariages, des baptêmes et, bien sûr, pour la Toussaint.

Cerica Huamani, boulanger emblématique d'Abancay - Apurímac : propriétaire de la boulangerie Aldo. Quelle est la signification du "tanta wawa" à Abancay ?

Pour nous, il a une grande valeur, surtout parce que nous sommes issus d'une famille de boulangers qui cultive la tradition ancestrale. Ici, par exemple, les parrains et marraines font fabriquer les wawas pour les mariages, où une simulation de "cortapelo" est réalisée, et avec le tanta wawa ils dansent et collectent les offrandes apportées par les invités et les proches.

Ils élaborent également des tanta wawas pour les classiques baptêmes simulés, des scènes théâtralisées comme des parodies désignant une mère, un père et quelques compadres ; le tout animé par le charisme d'un prêtre qui ajoute une touche d'humour.

Marlene García, boulangère emblématique d'Oropesa - Cusco :

Quelle est la signification du tanta wawa à Oropesa ?

L'élaboration du tanta wawa dans cette ville à cette époque de l'année est déjà une coutume et aussi une activité économique très importante. Les tanta wawa sont fabriqués comme un cadeau, comme toujours dédié à la famille. Il est de tradition d'offrir ces pains aux parrains, compères, filleuls et autres, de les offrir au cimetière le 1er novembre ou simplement de les partager en famille. La campagne pour la production de tant de wawa commence le 15 octobre et se termine le 15 novembre.

Note :

Il faut également souligner, dans le cadre de ce travail de recherche, le fait d'avoir établi des contacts avec des boulangers exceptionnels tels que :

Buenaventura Martínez (maître boulanger).

Enrique Quispe Vargas (boulanger emblématique)

Jeroma Ayca (maître boulanger)

Visite de l'Association des industries boulangères de Cusco.

ASINPAC - HUAYRACPUNKU CUSCO 09 11 20 20 ASINPAC - HUAYRACPUNKU CUSCO 09 11 20 20

Concepción Jiménez

Francisca Tello Povea

Jessica Pamera Zegarra Aguirre

Marta Puma Juárez

Raúl Jordán Lima

Víctor Raúl Cuno Diaz

Ruso Blanco

LE CONCEPT DU MULTI ET DU PLURI DANS LE TANTA WAWA

Dans le livre "La cuisine des Incas" de Rosario Olivas, il est rappelé que chaque Inca décédé avait une image ou une idole appelée wawqi qui était vénérée comme sa propre momie. Ces idoles avaient les cheveux et les ongles du corps du grand Seigneur. Les communautés ont continué à s'apporter des cadeaux et il a été vénéré avec un profond respect. Ces images ou poupées étaient probablement les prédécesseurs des tanta wawa, car une fois que les Espagnols sont arrivés au pouvoir avec l'extirpation des idolâtries, il n'était pas possible de vénérer les morts, ni d'autoriser les idoles païennes de la religion andine. Comme nous l'avons déjà mentionné, les anciens Péruviens ont contourné l'interdiction en créant une masse anthropomorphe pour représenter le défunt, et c'est ainsi qu'est né le tanta wawa.

Dans le livre "Huamanga : fiestas y ceremonias" d'Enrique Gonzales, il est mentionné que pour le 1er novembre, environ un mois à l'avance, on prépare les ingrédients pour les wawas et les bizcochos, qui sont faits de farine de blé moulue, de beurre et de bonbons. La veille, les comadres envoient plusieurs wawas et chevaux de pain à leurs compadres et comadres sur un plateau avec une nappe blanche. Les porteurs de cadeaux sont généralement les filleuls. Enfin, il convient de mentionner que jusqu'à il y a quelques années, il était d'usage de baptiser les tanta wawas et de les enterrer trois jours plus tard. En conclusion, la présence du tanta wawa au Pérou reflète l'immense diversité culturelle du pays.

RECETTES DU TANTA WAWA

Le succès du tanta wawa dans les hautes terres, ainsi que la croyance dans le culte des morts comme fondement du syncrétisme national, ont fait de ce pain un favori. Le cuisinier et chercheur mexicain Yuri de Gortari a déclaré : "Au Mexique, nous avons environ 3000 recettes de tamales". De même, nous pouvons affirmer qu'au Pérou, nous avons des milliers de versions du tanta wawa, de toutes les couleurs et saveurs, avec des arômes et des styles différents. À Ichupampa, l'un des vingt districts de la province de Caylloma à Arequipa, nous trouvons une version appelée caihui, une génoise en forme de cœur, qui est présente lors de la fête de San Juan Bautista. Ce produit, qui symbolise le soutien apporté par le peuple au mayordomo ou Carguyoc en pleine fête patronale, est élaboré à partir de l'infusion d'herbes naturelles telles que le choquechampi, le curuja et le chilca, tandis que le tanta wawa traditionnel d'Ayacucho est aromatisé à la camomille, à la mélisse et à la verveine citronnée. À Abancay, on utilise des infusions de fenouil et de cannelle. Les infusions d'herbes naturelles sont une caractéristique de chaque région du Pérou. À San Martín, on trouve les fameux wawiyos préparés à partir de yucca et le ferment amazonien par excellence, le masato ; ce sont des pains qui représentent les enfants. À Piura, le jour des morts ne pouvait être célébré sans la célèbre rosca de muerto, trempée dans un délicieux miel de chancaca. Le premier novembre, on célèbre le jour des petits anges, pour divertir les enfants qui sont partis dans l'au-delà, avec une saga de sucreries telles que les cocaditas, les alfajorcitos, les empanaditas sucrées, les bonbons à la patate douce et bien d'autres encore ; tandis que le deuxième novembre, l'aube du nord accueille la délicieuse rosca de muerto, à base de jaunes d'œufs, pour se souvenir des adultes qui sont morts.

À Cerro de Pasco, on réalise des figures de femmes, avec d'élégants masques en céramique, représentant le travail des paysannes. À Puno, les wawas sont fabriqués à partir de différentes variétés de quinoa et de cañihua. Ce pain important reflète la diversité culturelle du Pérou, oscillant entre l'obscurantisme et une foi profonde et constante, au sein de notre religiosité populaire déjà bien connue.

Nous présentons ci-dessous quelques-unes des recettes enregistrées dans les sources bibliographiques :

Tanta Wawa > Damacino Ancco : Arequipa Ichupampa

- Farine régionale 500 gr
- Farine spéciale 500 gr
- Sucre 250 gr
- Infusion d'anis, de cannelle, de camomille et de fenouil 320 g
- Eau 150 g
- Sel 15 g
- Beurre 150 g
- Œufs 1 unité
- Levure fraîche 30 g
- Mascarita, graines de sésame et sultanines hydratées

Tanta Wawa > Pilar Guerra : Abancay Apurímac

- Farine de boulangerie 1 Kg
- Lait évaporé 280 gr

- Sucre 300 gr
- Sel 10 gr
- Beurre 200 gr
- Œufs 3 unités
- Levure fraîche 30 g
- Infusion d'anis et de cannelle 100 grammes
- Caramels, chocolats et dagrees colorés
- Des raisins secs pour les yeux

Tanta Wawa > **Céramique Huamani : Abancay Apurimac**

- Farine de boulangerie 1 Kg
- Lait frais 250 gr
- Sucre 300
- Sel 10 gr
- Margarine 100 gr
- Œuf 1 unité
- Levure fraîche 30 g
- Infusion d'anis et de cannelle 150 g
- Caramels, chocolats et dagrees colorés
- Masques en plâtre

Tanta Wawa > **Wawa Especial Ayacuchana : source : Andrés Ugaz**

- Farine de boulangerie 1 Kg
- Cannelle moulue 12 gr
- Clous de girofle 4 gr
- Anis vert 8 gr
- Lait frais 66 gr
- Sucre 300 g
- Sel 10 g
- Beurre 116 g
- Œufs 2 pièces
- Levure fraîche 20 g
- Infusion de camomille, verveine citronnée et mélisse 240 g
- Sésame, bonbons, chocolats et dragées colorées

Tanta Wawa > **Wawiyo de San Martín : source : Andrés Ugaz**

- Farine de boulangerie 1 Kg
- Manioc bouilli 250 gr
- Farine de maïs 250 gr
- Sucre 100
- Sel 12 gr
- Beurre 100 gr
- Œufs 2 unités
- Levure fraîche 20 gr
- Masato 10 g
- Infusion de camomille et de verveine citronnée 350 g

Dans le beau et paisible quartier d'Ichupampa, qui appartient à la province de Caylloma dans le département d'Arequipa, est né le grand artisan et céramiste du pain andin : Damacino Ancco. Il est le meilleur représentant de la fabrication de tant de wawas au Pérou, comme le mentionne le chercheur

Renato Gago dans son article de 2012, dans son segment "La ruta del pan peruano" (La route du pain péruvien). Enfant, Damacino a été confié par son père aux soins de sa grand-mère, qui avait la coutume de fabriquer le "tanta wawa". La pâte a été fermentée avec de la chicha de jora, il était important d'utiliser une chicha de bonne qualité et corsée afin que la pâte puisse doubler de volume. Chaque étape est devenue un rituel, chaque phase du processus a été gravée dans sa mémoire et dans son cœur. Alors qu'il n'avait que six ans, il aimait chauffer le four à bois, inondant l'air d'un arôme d'eucalyptus et de vallées de montagne.

Damacino Ancco a l'habileté dans ses mains pour produire les formes les plus fantaisistes qui soient. Son talent de porteur de patrimoine lui a valu d'être enregistré comme le seul Péruvien à faire partie du célèbre "Dictionnaire universel du pain" publié en France, avec la recette du tanta wawa, grâce à laquelle ce pain emblématique national est déjà connu dans de nombreuses régions du monde.

LE GRAND POTENTIEL DE LA BOULANGERIE PÉRUVIENNE

La boulangerie péruvienne est un merveilleux trésor caché qui doit être sorti de l'ombre. Cela est dû à un effet retard classique : nous sommes lents à reconnaître nos manifestations culturelles ou nous y sommes indifférents. Nous avons trois défis majeurs à relever pour sortir notre pain péruvien de l'anonymat :

- Parier sur la recherche :

Nous devons suivre le chemin laissé par des secteurs tels que la cuisine et le pisco, et mettre à l'ordre du jour de convoquer des professionnels des sciences sociales tels que des anthropologues, des historiens, des sociologues et bien d'autres, pour construire les origines et l'histoire du pain traditionnel péruvien. Aujourd'hui, grâce à ces recherches, les deux secteurs bénéficient de centaines de publications qui soutiennent leur croissance. Dans le secteur de la boulangerie, nous n'avons que quelques contributions telles que "La question du pain" de Luis Tejada et "Pains du Pérou" d'Andrés Ugaz.

Une boulangerie sans jeunes est une boulangerie sans avenir :

Nous devons comprendre l'importance des établissements d'enseignement qui forment la nouvelle génération de professionnels. Nous avons besoin d'un contenu curriculaire qui ne se contente pas de proposer une boulangerie 100% européenne, car il est urgent de fournir aux étudiants des connaissances sur les origines et l'histoire du pain péruvien, non seulement dans la pratique mais aussi dans le domaine théorique.

- Rétablir le concept de régional :

Actuellement, nous vivons le phénomène de la limeñización des boulangeries dans les grandes capitales et provinces de notre pays. Les pains classiques de Lima sont reproduits dans l'intérieur du pays, supplantant les pains locaux.

REMERCIEMENTS :

Je suis Damacino Ancco artisan boulanger d'Arequipa. Je suis arrivé à Lima en 1985 très jeune je suis devenu boulanger. À cause des différences sociales existant à cette époque j'ai été obligé d'apprendre le métier de boulanger depuis j'aime mon métier j'ai été vainqueur du concours national de tanta wawa organisé par le ministère de la culture en plusieurs occasions.

Exposant d'art populaire traditionnel dans une importante foire : exposition et vente d'art populaire traditionnel RURAQ MAKI depuis sa fondation en 2007 jusqu'à maintenant dans ses 2 éditions annuelles (juillet-décembre).

et aussi boulanger emblématique de l'importante foire gastronomique MISTURA DANS LE MONDE DU PAIN pendant trois 3 ans et maintenant je me lance dans l'enseignement dans la même usine où je travaille comme maître boulanger comme c'est la mission des ambassadeurs du pain. Communiquer et transmettre des connaissances avec la méthode "respectus panis" qui est le résultat de la dernière conférence technique des ambassadeurs du pain dont je suis un des ambassadeurs du pain du Pérou avec une recette de pain cañiwa au levain dans ce livre qui dans sa première édition était en français et

anglais METHODO RESPECTUS PANIS Révélation d'un livre de boulangerie aussi en version française et espagnole.

également le seul artisan boulanger péruvien dans un dictionnaire universel du pain publié en France
DICTIONNAIRE UNIVERSEL DU PAIN

Édité par JEAN PHILIPPE DE TONNAC Introduction : STEVEN LAURENCE KAPLAN - PARIS 2010

Avec la recette du pan de fiesta la tanta wawa et une introduction à l'histoire de la boulangerie péruvienne par SIRLEY RIOS ACUÑA.

MOF (Meilleur Ouvrier de France) année 2000

Henri Poch (Perpegnan France)

Je suis formé et nous développons la gamme de pains avec la technique française, mais avec des intrants, des machines et de la main d'œuvre nationale.

Témoignage de Damacino Ancco Condo (nommé ambassadeur du pain en 2017)

Responsable de la production à La p'tite france

2015 - 2021 (Ichupampa Arequipa) **CONCOURS NATIONAL TANTA WAWA**

C'est un pur bonheur pour un artisan boulanger de voir sous ses yeux le résultat de la formation initiale, de la transmission, de l'échange de valeurs, de l'état d'esprit, de la connaissance de notre beau métier...

Être dans les premières loges initiales et voir après quelques années le chemin parcouru par certains jeunes artisans qui atteignent l'excellence est encourageant pour notre avenir...

Quelle richesse l'artisanat apporte à notre société. Quel plaisir gastronomique et facile pour nos amis clients...

Quel lien social !

Quelle place dans une économie essentielle, vertueuse, exponentielle pour le pays, notamment en termes de contribution sociale et fiscale....

En effet, un artisan peut généralement former entre 30 et 50 futurs entrepreneurs dans sa carrière...

Parmi ses plus de trente entrepreneurs, une grande partie créera sa propre entreprise. Il va faire travailler tous les autres corps de métier du bâtiment en investissant, en construisant des locaux, en les faisant travailler dans l'immobilier en achetant des terrains, des emplacements....

Faire travailler des professions libérales telles que architecte, conducteurs de travaux, ingénieurs, bétonneurs, assureurs, notaires, comptables, avocats...

Fournisseurs, agriculteurs, équipements et autres...

Pour la qualité et l'engagement au quotidien, ils s'engagent dans les concours " concours national du so much wawa " qui sont un laboratoire de recherche et d'innovation pour la satisfaction du voisin, de l'ami, du client, du consommateur final....

Quelle chance pour notre pays...

Préservez notre artisanat, il est lui-même un modèle de société, de plus il est une valeur d'avenir...

Encore bravo pour l'engagement de la boulangerie artisanale rustique auprès des gourmands et gourmets de Province dans le quartier, les hameaux...

Oui, quel plaisir d'être au cœur de tout cela, d'être exemplaire, de permettre à la transmission de faire son travail en formant de futurs entrepreneurs qui essaieront à leur tour un " courant ".

Artisanat alimentaire péruvien !!!!

Fier d'être un artisan boulanger comme j'aime à le dire, oui je peux l'être, fier d'être un maître artisan qui est aussi un exemple pour notre jeunesse.

Être un humble exemple pour notre société, pour nos jeunes, d'un ascenseur social réussi qui montre que partir sans rien n'empêche pas de se réaliser.....

Que même le travail difficile n'est pas une aliénation, mais peut être un champ de développement et d'expression personnel et collectif qui vous fait grandir...

Félicitations et merci de reconnaître en moi et dans mon collectif un talent professionnel indiscutable, et j'espère que les décideurs politiques nous aideront à construire un cadre de concurrence loyale pour préserver notre identité artisanale et notre richesse de savoir-faire dans l'intérêt supérieur de notre PEROU PROFOND....