

Dirección General de Educación Básica Regular

Dirección de Educación Inicial

La fiesta de las Tantawawas

Cuento n°6



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

En el día de las personas muertas hacemos lindas *tanta wawas*.

En nombre de nuestras comadres,
en nombre de nuestras enamoradas.

No lloramos por los muertos. Los recordamos.

Los vivos nos alegramos, es un gran día.

Están tendidas sobre la mesa las flores,
las frutas y las *tanta wawas*.



Las *tanta wawas* están hechas de harina de trigo, con sus pasitas y también con su anicito.

Cuando ya está hecha, esparcimos sobre la wawa dulces pequeños o confites y le ponemos su mascarita de yeso.





Un grupo de *tanta wawas* conversaban así:
"Yo tengo forma de danzante de tijeras. Estoy hecha de harina de trigo, también con un poquito de harina blanca, levadura, esencia, clavo y canela. Para hacer mi masa, usaron huevos frescos. Estoy destinada a ser compartida con todos los parientes en la fiesta del cementerio.

En este día de fiesta nos van a comer las personas que van a visitar a los muertos junto con todos los vecinos. Para eso nos hacen".

“Yo tengo forma de un pastor con mi oveja. Me hicieron en homenaje a quien trabaja en la puna y es muy bueno con los animales, se preocupa por ellos, los cuida y quiere. Cuando se enferman los carga, los abriga, los alimenta.

Yo soy la *tanta wawa* reservada para el pobre que visita de casa en casa rezando por los muertos. Cada familia que tiene difuntos me ofrecerá al mendigo rezador quien, de esta manera, disfrutará de un banquete siquiera una vez al año”.





“Yo soy una máscara. Los colores que en mí han usado son el verde de la alfalfa que crece en la chacra, el morado de la betarraga, el amarillo del palillo y el rojo que extraen del achiote. Me cubren con una mezcla de clara de huevo y azúcar finamente molida, para que mi carita de yeso no se desmorone. A mí me entregarán a los visitantes de medianoche”.

“Yo soy una muñeca. Una abuela me amasó con paciencia y me dio forma.
Me hizo parecida a una de las hijas de la familia, con Iliklla y wawita.
Pronto la niña me llevará como regalo para su madrina.

Ella le corresponderá con la misma bondad, le dará caramelos,
platita, alguna ropita y también una muñeca de pan”.



Así conversaban muy animadas las *tanta wawas*,
cuando escucharon la música del arpa y el violín.

Entonces se despidieron. Luego cada una tomó
un camino distinto y fueron a cumplir su destino.



SI SE QUIERE HACER UNA TANTA WAWA SE DEBE REUNIR LO SIGUIENTE:

- 5 kilos de harina sin preparar
- 20 huevos
- 1 kilo y 300 gramos de azúcar
- 50 gramos de sal
- 20 gramos de canela
- 1/4 kilo de leche en polvo
- 150 gramos de levadura fresca
- 6 tazas de agua de manzanilla, muña, cedrón, hierba luisa, anís e hinojo
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 kilo de manteca
- 1 kilo de harina (para amasar en la mesa)
- 1 carita de cerámica
- grageas de colores, pequeñas y alargadas
- 1 clara de huevo



PREPARACIÓN:

En una mesa de trabajo poner la harina, huevos, manteca, azúcar, sal, canela, leche, levadura, el agua de las hierbas, vainilla y unir hasta obtener una masa homogénea.

Dividir la masa en porciones de 600 gramos y estirar cada porción en forma alargada, hasta que quede de 15 cm aproximadamente.

Dejar reposar más o menos tres horas las porciones de masa, siempre en forma alargada.

Pintar y decorar al gusto.

Hornear a 180°C por 45 minutos.

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

