

### • Waca Waca

Esta danza tiene sus orígenes en la corrida de toros, que se convierte en una forma de mostrar el poder del hombre, en este caso del español, el cual derrota a la fuerza bruta representada por el toro. Este hecho ha debido impactar fuertemente en el nativo, de ahí cuando vieron los aimaras a las vacas, lo primero que hicieron fue representarlas en una danza satirizada llamada Waca Waca en español (vaquería).

Se piensa que la danza de los Waca - Waca apareció para satirizar las corridas de toros que los españoles tenían como sangrienta diversión. Ante la prohibición de la participación del nativo en las costumbres españolas durante la colonia, la reacción inmediata del indígena fue la de ridiculizar el comportamiento español, creando de esta manera el Waca Tokori (baile de la vaca).

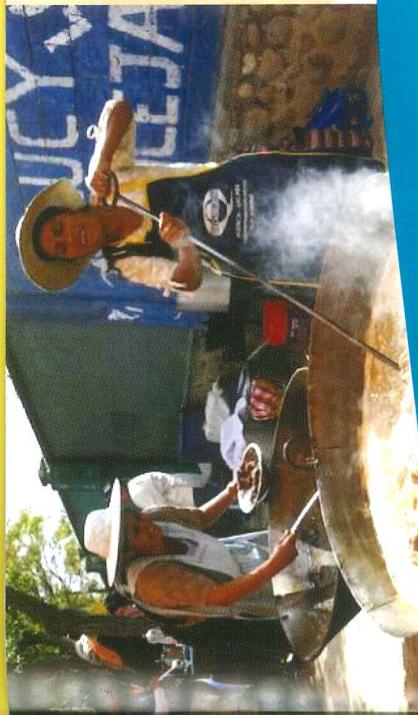
Dicen los historiadores que en tierras de España, también bailan con el armazón de cuero vacuno en la cintura, durante la época previa de su carnaval; o sea en septiembre, en honor a la buena producción lechera, a su baile le decían el de las vaquillas, así se le conocía especialmente en los pueblos de Castilla, con el nombre de las vaquillas.

### Personajes

**El toro**, que es representado por un danzante que lleva en la cintura el lomo y la cabeza del animal de cuero crudo, quien con movimientos ondulantes y ágiles participa del baile, burlándose del matador o torero.

**El k'usillo**, cuya labor se asemeja a la de los bufones, quien realiza una serie de piruetas en medio de saltos, su desplazamiento es más veloz que el de los otros personajes de los Wacas.

**Las lecheras**, su vestimenta se caracteriza por el uso de un sínfín de polleras con las que realizan movimientos impresionantes con el contoneo de las caderas. En la mano lleva una jarra o jarrón de leche, principalmente de plata, que sirve como un elemento decorativo.



## COMIDA

### Chicharrón

La historia del chicharrón se inicia con los negros traídos a la colonia por los españoles pues esta gente tenía costumbres de criar y "arreglar puercos", después que los negros se independizaron del yugo español, huyendo hacia los montes se dedicaron a la crianza de ganado porcino.

El chicharrón en la actualidad se constituye en el ícono de la identidad gastronómica cochabambina y por consiguiente es el manjar mas apetecido por todos. La carne de cerdo tiene que estar sazonada con mucho ajo, pimienta, comino, cebolla verde picada, limón y orégano, aji colorado molido y agua es cocido en un perol grande hasta que este se encuentre bien dorado. Posteriormente se lo sirve con mote (Maíz cocido).



### • Lawa de maíz o Jank'a-kipa

Esta sopa boliviana con choclo se llama lawa aludiendo a su consistencia algo espesa es fácil de preparar y muy rica en los días fríos, este plato es propio de Cochabamba por ser este el mayor productor de maíz del territorio en su amplia gama de colores y tamaños. Esta riquísima comida es preparada en algunos lugares sin carne otras sin embargo le añaden charque (carne seca) y muchas verduras.

Es una sopa consistente, se cocina cualquier día de la semana con choclo molido, la lawa de choclo, se la prepara cocinando en una olla con agua, ajo, pimienta, pimentón, sal, cebolla y el nabo, posteriormente con papas, carne de res, arvejas, y zanahoria, luego se agrega el choclo bien molido para obtener una lawa más rica y espesa se decora con perejil finamente picado, acompañado de un choclo.



### • Watia (hacer cocer en tierra caliente)

La watia es una costumbre que viene desde la época prehispánica que fue escrita por los cronistas Garzilazo de la Vega y Francisco de Ávila, esta comida consiste en hacer cocer los alimentos en un hoyo cavado en la tierra, este proceso da lugar a una unión con la pachamama, por ello este plato va acompañado de papa y otros tubérculos que salen del vientre de la madre tierra.

Este delicioso y singular plato se lo prepara en días festivos como el año nuevo o la cosecha de la papa.

### ¿Cómo se prepara esta deliciosa receta?

Lo primero es hacer un hueco en la tierra y preparar un par de ollas de barro o bandejas para colocar los ingredientes. Posteriormente para que la carne tenga buena sazón es necesario dejar macerar en la olla de barro una salsa preparada con mostaza, vinagre, vino, pimienta, sal, ajo y canela molida por el lapso de tres días, una vez pasado este tiempo, mezclar con la carne de cordero. Acompañar con papas, camote, habas y ocas no se descarta que algunos de acuerdo al gusto añadan carne de res o pollo.



### HISTORIA

En Bolivia, desde tiempos inmemoriales, las comunidades originarias celebran la fiesta a los muertos. Con la llegada de los conquistadores españoles esta fiesta se fusionó con la fiesta de Todos Santos que los católicos celebran los dos primeros días de noviembre de cada año. Desde entonces la tradición de festejar a las almas y ajayus (almas en aymara), de los muertos forma parte de los detalles culturales de muchos bolivianos.

Se tiene la costumbre de recordar a partir del medio segundo día del 2 de Noviembre Es un día especial, dedicado a compartir con las almas de los familiares que murieron. Algo que transita en el mundo de los sobrenaturales de la fe, de lo secreto y por tanto, difícil de creer y entender. Pero es celebrado y respetado por mucha gente.

### Lo que aprendimos

Insistimos en la maravillosa mezcla entre lo religioso y lo cultural, Y como ambos realizan lo mejor de cada región en este caso Tiquipaya. El mayor problema con el que nos encontramos es que algunas historias no se encuentran plasmadas en papel, se trasmiten de forma oral, cuando quisimos conocer porque se festejaba a los tres ángeles tuvimos que preguntar mucho, pero el esfuerzo fue recompensado al conocer la historia y como la comunidad se preocupa por el bienestar de los jóvenes haciéndoles conocer el peligro de las malas influencias y como los ángeles están siempre velando por su cuidado.

También degustamos una vez más de los riquísimos sabores cochabambinos como el delicioso chicharrón de cerdo que solo se sirve el domingo, en Cochabamba existen muchos lugares para saborearlo en familia. Ahora si desean algo más raro y sumamente natural esta la watia la cual requiere mucho esfuerzo físico para cavar la tierra y encender el fuego, lo más interesante de este plato es que no tiene nada de grasas o frituras y lleva deliciosas verduras como el haba y para terminar que mejor que una lawa de maíz para el frío y para aquellos que les gusta un poco el picante les recomendamos acompañarla de llajua molida en batán.



### TRADICIONES

En Bolivia, desde tiempos inmemoriales, las comunidades originarias celebran la fiesta a los muertos. Con la llegada de los conquistadores españoles esta fiesta se fusionó con la fiesta de Todos Santos que los católicos celebran los dos primeros días de noviembre de cada año. Desde entonces la tradición de festejar a las almas y ajayus (almas en aymara), de los muertos forma parte de los detalles culturales de muchos bolivianos.

Se tiene la costumbre de recordar a partir del medio día de primero de Noviembre hasta el medio día del segundo día del 2 de Noviembre Es un día especial, dedicado a compartir con las almas de los familiares que murieron. Algo que transita en el mundo de los sobrenaturales de la fe, de lo secreto y por tanto, difícil de creer y entender. Pero allí esta celebrado y respetado por mucha gente.

### **El Mast'aku refleja tres niveles**

- El primero Janaj Pacha o mundo de arriba.
- El segundo, Kay Pacha o mundo terrena.
- El tercero Uku Pacha o mundo de las profundidades. Cada dimensión cuenta con una distribución especial y elementos simbólicos cargados de simcretismo.

La fiesta empieza el 1ro de noviembre con los preparativos de la mesa, para recibir a las almas, para ello días antes elaboran sus masitas o acude a los diferentes hornos panaderos para realizar sus (tanta wawas, paloma, escalera, vibora, sol, luna, llama, cóndor, y las diferentes masitas que acompañan el armado como los maicillos y los bizcochuelos).

También se compran diferentes frutas, hortalizas y caña de azúcar, dulces, bandeirines, coronas se realiza también el preparativo de las bebidas alcoholicas, insumos de repostería, y muchos otros alimentos y bebidas.

### **La simbología del mast'aku**

**Las tanta wawas**  
Representa a las almas que partieron al mas allá, al otro lado del río o el "pueblo eterno" en la cultura andina.

**Paloma**  
Que sus alas rojas pueden ver al alma

#### **Escalera**

La tierra para el mundo cristiano, el Kay Pacha para la cultura quechua y Aka Pacha para el aymara. Es el lugar donde las almas descienden para reunirse con los vivos por un día. En su honor los familiares preparan una ofrenda o mast'aku que acompañan con rezos, challas y abundante comida.

**Sol y la luna**  
El sol y la luna alejan al difunto de la oscuridad y alumbran su camino al viaje eterno.

#### **Llama**

Sirven para que las almas puedan cargar todas las ofrendas el caballo es el medio de transporte para que el difunto pase por el río Jordán.

**Canastas de dulces**  
Se coloca para que el alma transporte las ofrendas.



### **El armado y preparación de la mesa**

Para preparar la mesa de las almas, se reúnen los familiares, personas especiales, vecinos y otros, todos ellos preparan la mesa, antes del medio día del 1ro de noviembre, con el fin de que para el medio día (12 horas en punto) todo esté listo para que lleguen las almas.

La mesa se prepara con un mantel negro, para las personas mayores, para los niños y jóvenes se pone mantel blanco, se coloca en ambos costados un par de velas que van a servir en las oraciones. Junto a las velas se ponen dos floreros, uno con flores variadas y el otro con retamas. En la parte posterior central se coloca la foto de la persona fallecida. A partir de la parte media central y por los costados se pueden colocar los plátitos de masitas y comida a ofrecer a los difuntos. A cada lado se sirve un vaso de chicha morada, chicha kulli, el ají de arvejas, fruta seca, bizcochuelos, una taza de café y un vaso de agua.

La fiesta empieza a partir del medio día donde se realizan diferentes rezos en casa de los dolientes. Allí se cantan "los alabados" o "alabanzas", la mayoría son coplas de inspiración popular y constituyen una tradición en la fiesta.

Los rezos o cantos que se realiza en memoria a los difuntos son: Dos padres nuestros; tres aves marías y un alabado.





## 2 de Noviembre

Al día siguiente 2 de noviembre se procede a realizar el "despacho de las almas" que consiste en recoger la mesa, los cantos y rezos se repiten, como también los alabados cuando las familias arman la mesa (mast'aku) sobre la misma tumba del difunto. Los mast'aku son a medida de la importancia del muerto y de la riqueza de su familia, a veces llagan a ser realmente impresionantes. Sin embargo el sentido espiritual de esta costumbre, por cada rezo para determinada alma, se paga al rezador y/o grupos con masas, biscochuelos, golosinas, los niños y la gente muy pobre aprovechan esta oportunidad para disfrutar de las masas, y llenar circunstancialmente sus despensas con golosinas que rara vez pueden comprar.

## Wallunk'a

Constituye la última etapa de la fiesta de Todos Santos entendida como la conexión entre el mundo de los vivos y los muertos con un simbolismo erótico en una época de fertilidad y producción. Las mujeres a partir del medio día del 2 de noviembre suben a los columpios gigantes de una altura de 8 metros para balancearse de un lado al otro con la ayuda de dos varones que tiran las cuerdas esto conllevará valores sexuales que contribuyen al incremento simbólico de la abundancia y fertilidad de los cultivos.



## 2 de Noviembre

Al día siguiente 2 de noviembre se procede a realizar el "despacho de las almas" que consiste en recoger la mesa, los cantos y rezos se repiten, como también los alabados cuando las familias arman la mesa (mast'aku) sobre la misma tumba del difunto. Los mast'aku son a medida de la importancia del muerto y de la riqueza de su familia, a veces llagan a ser realmente impresionantes. Sin embargo el sentido espiritual de esta costumbre, por cada rezo para determinada alma, se paga al rezador y/o grupos con masas, biscochuelos, golosinas, los niños y la gente muy pobre aprovechan esta oportunidad para disfrutar de las masas, y llenar circunstancialmente sus despensas con golosinas que rara vez pueden comprar.

Constituye la última etapa de la fiesta de Todos Santos entendida como la conexión entre el mundo de los vivos y los muertos con un simbolismo erótico en una época de fertilidad y producción. Las mujeres a partir del medio día del 2 de noviembre suben a los columpios gigantes de una altura de 8 metros para balancearse de un lado al otro con la ayuda de dos varones que tiran las cuerdas esto conllevará valores sexuales que contribuyen al incremento simbólico de la abundancia y fertilidad de los cultivos.

## Lo que aprendimos

Lo que se aprendió es a revalorizar nuestras costumbres a través de la participación de las diferentes actividades como: la elaboración de las t'anta, wawas y sus diferentes elementos que componen el mast'aku.

Se tuvo que aprender también los rezos para luego ir a visitar y rezar en las casas donde armaron sus respectivas mesas en memoria a sus difuntos. Muchos de los niños por primera vez salieron a rezar. Vivieron experiencias nuevas que les llegó a impresionar, el armado de las mesas que contenían diferentes elementos de acuerdo a la posibilidad de las familias y de la riqueza de las mismas.

Ha sido una experiencia maravillosa y muy provechosa para niños/as tener nuevas experiencias y conocer la riqueza cultural que tenemos en Cochabamba- Bolivia.

## Tanta Wawa

### Ingredientes

- 3 libras de harina blanca
- 1 sobrecito de colorante amarillo
- 1 tajada de levadura
- 2 tazas de leche
- 1/2 libra de azúcar
- 2 cucharillas de sal
- 1 libra de margarina
- 4 huevos
- 1 sobrecito de canela
- 1 sobrecito de colorante amarillo
- 2 tazas de leche

Mesclar la harina con la margarina que se forme como la arena, hacer un hueco y poner levadura, azúcar y sal incorporar los huevos el colorante canela e ir mezclando con leche poco a poco, tapar bien y dejar reposar durante 15 min. Formar bolas de los tamaños de las figuras que desea armar, dejar madurar 30min, pasar con clara de huevo para que de brillo. Colocar en horno moderado por 15 a 20 minutos.



Coordinación:

Hna. Montserrat Font Blach

Producción:

Educadores del Programa Educativo Infantil:  
Becerra Fernández Judith  
Lara Delgado Jose Grobert  
Mendoza Gomez Ruth Wendy  
Niños/as del PEI – Centro Vicente Cañas y Monte Rancho

Impresión:

Gráfica Continental Telf.: 4510941

**CENTRO VICENTE CAÑAS**  
Calle Belgica N° 116 entre Italia y Francia  
zona Valle Hermoso Telf.: (591-4) 4762275 - 4762278  
Cochabamba - Bolivia

