



Pasión a la peruana

Diez mil años de gastronomía





Imaginería Mendivil (Museo Nacional de la Cultura Peruana)
Foto carátula: Carlos Díaz Huertas

Editorial

**Director Nacional
del Instituto Nacional de Cultura**
Luis Guillermo Lumbereras Salcedo

Comité Editorial
Edwin Benavente
Giuliana Borea
María Elena Córdova Burga
Alejandro Falconí
Alejandra Figueroa
Diana Guerra
Ana María Hoyle
Guadalupe Martínez
Alvaro Roca Rey
Gladys Róquez

Edición
Marco Avilés

Redacción y edición
Alicia Martínez
José Carlos Picón

Fotografía
Carlos Díaz Huertas

Diseño y diagramación
Giuliana Mas Rivera
Giovanni Bedoya Gutiérrez

Agradecimientos
Fondo Bibliográfico de la Cultura Peruana del INC
Centro de Documentación e Información de la Literatura Infantil
Biblioteca Nacional
Editorial Milla Batres
Restaurante El Bijao

Impresión: Cimagraf S.R.L.
Depósito Legal: 2004-1045

Durante las últimas semanas se ha iniciado un debate muy importante en torno a la necesidad de contar con un Ministerio de Cultura. Desde nuestra experiencia, creemos que el Perú necesita dar el salto hacia ese ministerio. Sin embargo, consideramos también que ese avance no puede ser fruto de una decisión que no se articule con cambios en la estructura del Estado en su conjunto. Necesitamos asegurar que este organismo asuma un rol destacado en el aparato estatal. De otro modo, sólo será un INC con poder.

En primer lugar, el Ministerio de la Cultura debe ser parte de un proyecto de reestructuración del Estado y no constituirse como un ente aislado. Su trabajo debe estar articulado con sectores tradicionalmente asociados como salud, producción, agricultura, trabajo y turismo.

El Perú ha avanzado considerablemente al haber insertado en su Constitución Política el reconocimiento de que es un país multicultural y pluriétnico. Eso, en la práctica, implica intervenir culturalmente en los espacios jurídicos y políticos asociados al trabajo, la salud, la producción, la agricultura, manufactura, y, desde luego, en el ámbito de la justicia y del acceso de todos los peruanos -de culturas diversas- a los mismos reconocimientos económicos y sociales, incluido el derecho a educarse dentro de los cánones propios de cada cultura.

Este organismo debe incorporar, además del Instituto Nacional de Cultura, a otros importantes actores, como la Biblioteca Nacional, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, el Instituto Nacional de Radio y Televisión del Perú y el Archivo de la Nación, entre otros organismos públicos. Todos aportando sus órganos de operación, instalaciones, personal y presupuesto.

Finalmente, debemos tener en claro que el Ministerio de Cultura debe ser un organismo que trabaje para rescatar la interculturalidad en nuestro país, un tema que nos debe preocupar mucho más que reclamar una institución que entregue premios a los artistas. En suma, hablamos de un organismo capaz de movilizar a la gente en torno a la cultura, entendiendo la cultura no sólo como nuestro pasado, sino, lo que es más importante, como nuestra forma de ser, pensar y vivir.

La *Gaceta Cultural del Perú* es producida por la Dirección General de Promoción y Difusión Cultural del INC

Av. Javier Prado 2465 San Borja - Lima 41. Teléfono: 476-9888
Página web: www.inc.gob.pe Correo: comunicaciones@inc.gob.pe
Setiembre de 2005. Lima - Perú.

"Año de la infraestructura para la integración"

Gastronomía

patrimonio a la carta

Escribe:
Gladys Róquez Díaz
Dirección de Registro y Estudio de la
Cultura en el Perú Contemporáneo

Imágenes de la colección del Museo
Nacional de la Cultura Peruana

El platillo no es sólo el lugar donde se reúnen los alimentos. Es el territorio donde el conocimiento, la historia y la creatividad de un pueblo se dan cita bajo la forma de maravillosos productos cargados de sentido (degustativo). La culinaria es arte, cultura, patrimonio. El INC está trabajando en su reconocimiento.

Hasta hace poco tiempo, los aspectos de la cultura que se estudiaban bajo los términos de cultura tradicional, popular o folklórica, no recibían atención especial como patrimonio, como sí ocurría con los aspectos materiales, sobre todo monumentales, históricos y arqueológicos.

Hoy, con las denominaciones de “inmaterial”, “intangibles”, “tradicional” y “vivo”, se reconocen como parte del patrimonio a las lenguas y tradiciones orales, las fiestas y celebraciones rituales, la música y las danzas, las artes plásticas (tradicional y artesanías), las artes escénicas (teatro y representaciones populares), las costumbres, las prácticas y tecnologías productivas, los conocimientos, los saberes, los “modos de hacer” y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía. También se incluye en este grupo a los espacios de representación o realización de las prácticas culturales.

Se subraya, de igual manera, la importancia de la transmisión oral y el peso de lo simbólico en la vida, la memoria y las identidades colectivas. Lejos de visiones idealizadas de la cultura tradicional –de su “autenticidad”– se resaltan los procesos de crea-

ción y transmisión del conocimiento. De igual manera, se subrayan los saberes incorporados en sus formas materiales (danzas, artes plásticas, instrumentos) dentro de las dinámicas históricas en que estas creaciones se actualizan y se modifican a través del tiempo.

Instrumentos legales recientes como la Ley General de Patrimonio Cultural de la Nación (Ley N° 28296), en el ámbito nacional, y la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada por la UNESCO en 2003, en el contexto internacional, establecen una política de valoración y salvaguarda de este patrimonio.

RECONOCIMIENTO DE LA CULINARIA

Cocina, comida, cultura y tradición son elementos relacionados que definen la gastronomía o culinaria dentro del “nuevo patrimonio” que comenzamos a valorar.

La comida y sus formas de preparación forman parte de sistemas culturales en los que conviven y cobran significado los ingredientes, alimentos y condimentos, los instrumentos y las técnicas de cocción y preparación, así como las combinaciones de olores y sabores que determinan los gustos. Dichos elementos, asimismo, están relacionados con las costumbres



Fotos: Carlos Díaz Huertas



■ Los mayordomos de algunas fiestas ayacuchanas suelen regalar figuras de este tipo a quienes preparan las comidas.

cotidianas y festivas, y forman parte de la sociabilidad y socialización colectivas.

Las dimensiones de esta expresión o creación cultural se relacionan con los alimentos. Estos productos tienen marcada correspondencia con la geografía y el manejo de los recursos que determinan la variedad y cantidad, la abundancia o escasez de una gastronomía específica. Se vinculan también con las técnicas, conocimientos y saberes; con el universo simbólico de asignación de significados. Todo ello da forma a los referentes sociales y culturales de cada comunidad.

En el contexto más amplio de la creación cultural, estos saberes están atravesados por un específico proceso histórico y un desarrollo social que determina su continuidad (la pervivencia de sus elementos esenciales, las pérdidas y/o transformaciones, las yuxtaposiciones, mestizajes y sincretismos).

Como conocimiento, prácticas y “modos de hacer” se transmiten oralmente y forman parte de la tradición, la memoria colectiva y la identidad de las comunidades creadoras.

GASTRONOMÍA PERUANA

La excepcional calidad y la riquísima variedad de la cocina peruana tradicional se reconoce y difunde ampliamente: des-

La cocina peruana refleja un largo recorrido de miles de años. Es allí donde han “cuajado” mejor las mixturas y los mestizajes. También donde perviven las huellas de las exclusiones de una sociedad colonial.

de la importancia y aporte universal de sus elementos constitutivos originarios, andinos prehispánicos, hasta la diversidad interminable de los platillos de sus cocinas regionales vigentes. Ciertamente, la variedad y cantidad están relacionadas con los recursos y el manejo de una megadiversidad eco-biológica. También con el proceso histórico y cultural. La cocina peruana refleja este largo recorrido de miles de años. Tanto es así que se puede afirmar que en la comida es donde han “cuajado” mejor todas las mixturas y mestizajes. También es allí – aunque es más difícil reconocerlo – donde existen las huellas de las exclusiones y los prejuicios de una sociedad colonial.

La presencia y la colonización española trajeron consigo aportes y transformaciones (nuevos productos, condimentos, formas y técnicas de preparación, y transformación de los gustos). Asimismo, se reconoce la influencia negra a partir del

siglo XVI; la importante contribución de los italianos y de los chinos desde fines del siglo XIX; y la masiva llegada de los japoneses a comienzos del siglo XX. Estos movimientos humanos han ido incorporando diversos componentes multiculturales a la comida peruana.

En el mestizaje culinario se originan una serie de comidas y bebidas. Lo “tradicional” se va dando en una “cocina criolla”, fundamentalmente costeña, urbana y limeña; hay otra “cocina mestiza” de las regiones y provincias; también una “cocina andina”, serrana, rural. En todas ellas los alimentos originarios, andinos, europeos y de otras procedencias, siguen consolidando platos de una extraordinaria diversidad.

No hay que olvidar que en el proceso gastronómico también confluyen las migraciones rural-urbanas y, últimamente, los nuevos elementos culinarios que ingresan a los sectores urbanos. La “internacionalización” de la cocina y la sofisticación de las técnicas culinarias, de igual manera, son fenómenos importantes que intervienen en la revaloración de distintos elementos culinarios.

Dentro de toda esta diversidad, es la cocina rural andina (con indicadores de la presencia de un “sistema cultural” de mayor profundidad histórica) la que con-

serva una tradición ancestral más larga y ha involucrado a la mayor parte de la población peruana. Se evidencia en ella un conocimiento del medio, la explotación de los recursos, la relación de las lenguas quechua y aymara para aprehender los recursos, las formas y técnicas de elaboración, las consecuentes transformaciones y adaptaciones, y el universo simbólico que integra a la comida en tradiciones orales y en los sistemas de fiestas y ritos.

En la cultura andina la comida está enlazada con el paso de las estaciones, con el calendario agrícola, con el culto a la naturaleza y sus ritos, con las costumbres y creencias, con las festividades religiosas y civiles. Todo ello confiere sentidos cargados de imaginario cultural a los patrones de alimentación.

Basta con algunos ejemplos: la *pachamanca*, “olla de tierra”, u horno natural en que se coloca la comida para su cocción mediante el contacto con piedras calientes. Es de origen prehispánico y su origen es de carácter ritual. Se prepara entre febrero y marzo para celebrar la cosecha y también es comida de importantes fiestas religiosas, patronales y comunales (como la herranza o marcación del ganado). Su presencia es fuerte en toda la sierra, pero de manera predominante en la zona central.

El *t'impu* (puchero) se consume en las fiestas del carnaval de la sierra sur (febrero). En mayo, los ponches de habas en la fiesta del Cruz Velakuy. El infaltable *chiri uchu* (“picante frío”), en el Corpus Christi cusqueño, en junio. Las *huatias* de papas, cuando terminan las cosechas. De enero a marzo, cuando se cosecha el maíz en el Cusco, las *q'olla lawa* (sopas de maíz con huacatay). La *patasca* (sopa de mondongo, carne de cordero y mote)

está asociada a las fiestas de transmisión de cargos y otras celebraciones importantes.

El reconocimiento y promoción de esta gastronomía andina tradicional se convierte en una acción de importancia fundamental dentro de la valoración patrimonial.

SALVAGUARDA DEL PATRIMONIO

El Instituto Nacional de Cultura, a través de la Dirección de Registro y Estudio de la Cultura en el Perú Contemporáneo, trabaja en la identificación, documentación, registro y difusión de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, con la finalidad de asegurar su salvaguarda. Así lo establecen sus propios estatutos de funcionamiento (D° S° 017-2003-ED), que concuerdan con la reciente Ley General

de un nuevo criterio de valoración según el cual se reconocen con la denominación de “especialidades tradicionales” a las creaciones o productos gastronómicos peruanos. El interés es el registro y reconocimiento de la interminable lista de platos y especialidades culinarias que pueden participar –en una visión de conjunto– de los procesos y significados culturales, y convertir a la gastronomía tradicional o a las representaciones importantes de ésta (regionales o locales) en Patrimonio Cultural de la Nación.

Es interesante el ejemplo de otros países. Portugal es el primer país que ha nombrado a su gastronomía como patrimonio cultural. Italia ha declarado a su pizza “especialidad culinaria italiana”. En tanto que la gastronomía de México es aspirante a la categoría de Patrimonio de la Humanidad. Este país ha presentado el expediente “Pueblo de maíz, la cocina ancestral de México (Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos)”, mediante el cual postula en la Convocatoria de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

En todos estos reconocimientos se tiene en cuenta la valoración de las tradiciones orales, el largo proceso de continuidades históricas, la cultura esencialmente como creadora de sentido, los valores, los conocimientos y los imaginarios que constituyen el universo simbólico de una sociedad, fuente de las identidades colectivas.

Al patrimonio se le asigna cada vez más un valor como símbolo distintivo de identidad de las colectividades. Aunque en apariencia tendría menor significación, la gastronomía también forma parte de esta “construcción de identidad”. Y es que en el contexto actual de migraciones, desarraigos y “desterritorialización” de la cultura, puede considerarse válido afirmar que “el último rasgo de la identidad que se pierde es el de la comida”. ■



de Patrimonio Cultural de la Nación.

En atención a ello, y como instrumento para la valoración y difusión de las creaciones inmateriales, el INC también está reconociéndolas y declarándolas como Patrimonio Cultural de la Nación, de acuerdo a sus características, importancia, valor y significado.

Con anterioridad a la vigencia de normas y criterios establecidos (Directiva N°002 2004-INC sobre Reconocimiento y Declaratorias de las Manifestaciones Culturales como Patrimonio Cultural) se había declarado como Patrimonio Cultural de la Nación a algunos platos de la cocina peruana. Sin embargo, se ha estable-

Son constructivas las discusiones, y más cuando la mesa está servida con papa, maíz, chicha y pisco. Sendos especialistas abordan la realidad de estos cuatro productos originarios. ¿Cuál es su vigencia? ¿Cuál su porvenir? Las relaciones comerciales y los modernos hábitos de consumo imponen condiciones estrictas a los pueblos que, como es el caso del Perú, ofrecen una gastronomía diversa y múltiple, además de milenaria. El INC respalda y trabaja directamente en la difusión y conocimiento de nuestra culinaria, para lo cual ha institucionalizado, desde la Dirección de Fomento de las Artes, actividades como la Bienal Gastronómica (años pares) y el Encuentro Nacional de Comidas y Bebidas (años impares). La mesa de conversación es larga y está servida.

■ Sara Beatriz Guardia.

Mamá papa

Sara Beatriz Guardia

Escritora y periodista. Autora de *La flor morada de los Andes*.

La papa es actualmente un elemento central de la nutrición y la gastronomía de todas las culturas del mundo. No en vano, en 1994, Joël Robuchon, el gran chef francés, publicó el libro *Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre* (Lo mejor y lo más simple de la papa), con cien extraordinarias recetas.

Así también la prestigiosa Gourmand World Cookbook Awards de Suecia consideró a *La flor morada de los Andes*, texto peruano dedicado a la papa, como Mejor Libro del Mundo 2004.

El éxito de este tubérculo en la gastronomía mundial no ha sido fácil.



Desvalorizado como “alimento de indios” después de la conquista, tuvo que recorrer un largo camino para ser admitido y convertirse, luego, en producto alimenticio de primer orden.

Las antiguas culturas del Perú la llamaron *Kausay*, que en quechua significa sustento necesario para la vida. Tal era su importancia en la alimentación y en el ceremonial mítico religioso donde la *Pachamama* representaba el poder generador, la fertilidad, lo femenino; mientras que el complemento masculino era *Illapa*, el rayo como dador de lluvia, asociado al poder.

Entonces se comían cocidas, soasadas, en chupes de quinua, carnes, pescados y mariscos. También seca y deshidratada (*chuño*).

Llegó a Europa a mediados del siglo XVI, aunque era considerada alimento para cerdos. Poco después ya se nutrían de ella las personas pobres y enfermas. Pero fue gracias a la tenacidad del farmacéutico Antoine Parmentier (1737-1813) que sus cualidades alimenticias se difundieron.

El primer libro de cocina escrito por una mujer fue *La cuisinière républicaine* (1794), de Madame Merigot, y estuvo dedicado a la papa. Tenía treinta y cinco recetas para preparar ensaladas, puré, sopas, papas con hierbas (laurel, tomillo, albahaca) y papas fritas que, según algunos estudios, se vendían en las calles y en los puentes del *vieux* París.

A partir del siglo XIX su popularidad le permitió también estar presente en la alta cocina, cuando famosos cocineros la incluyeron en sus exquisitas recetas.

Hombres de maíz

Jorge Chávez Lanfranchi

Director del Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria

El maíz en sus diferentes formas, además de aportar con calorías y proteínas al ser humano, es un excelente alimento que contrarresta y alivia muchos males. Su consumo, como cancha o tostado, reduce el contenido de colesterol en la sangre. El mote y el choclo regulan la digestión y evitan el estreñimiento. La chicha morada previene el cáncer al colon y estómago y regula la presión cardíaca. La chicha de jora desinflama la próstata. El agua de choclo desinflama los riñones. ¿No es una maravilla?

El Perú es el segundo centro de origen del maíz y posee la mayor fuente de diversidad genética en el continente americano

El Perú es el segundo centro de origen del maíz y posee la mayor fuente de diversidad genética en el continente americano. Toda la variedad de maíces que se tiene en la costa, sierra y selva está agrupada en cincuenta y cinco grupos raciales: cinco razas primitivas, veinte derivadas de las primitivas, diez de segunda derivación, seis introducidas, doce incipientes y dos razas no definidas. Estas son las principales:

En la costa: mochero, alazán, pagladroga, rabo de zorro, chaparriño, iqueño, huachano, chancayano, perla, rienda, pardo, arizona, colorado, jora, coruca, chancayano amarillo, tumbesino y morochillo.

En la sierra: confite morocho, confite puntiagudo, confite puneño, kully, chullpi, huayleño, parp, morocho, huancavelicano, ancashino, shajatu, pisacorunto, cuzco cristalino amarillo, cuzco blanco, granada, uchuquilla, san

gerónimo, san gerónimo huancavelicano, cuzco gigante, arequipeño, morado canchero, morocho cajabambino, amarillillo huancabamba, allajara, huarmaca, blanco ayabaca, huanuqueño y sarco.

En la selva: enano, sabanero, piricinco, chinlos, marañón, alemán, chuncho, cuban yellow y perilla.

Los tipos que tienen importancia comercial son dos y se diferencian básicamente por la textura del grano: duro y amiláceo.

El primero se utiliza en la industria de alimentos balanceados para animales. Tiene una demanda anual de casi dos millones toneladas métricas. En 2004 el país produjo el 48% e importó la diferencia.

El maíz amiláceo es producido en los valles interandinos de la sierra, principalmente para consumo humano. En 2004 se produjo 218.091 toneladas métricas. Cada año se exportan tres mil. Tiene una gran y creciente demanda interna y externa de consumo en estado de choclo. Hay un buen futuro por delante.

Chicha por siempre

Eleana Llosa

Socióloga

Autora de *Picanterías cusqueñas*

Si hay una bebida en el Perú que no ha dejado de elaborarse y consumirse desde tiempos realmente inmemoriales, hasta el siglo XXI, entonces hablamos de la tradicional chicha de jora, el principal y quizá único licor andino. El soldado Pedro Pizarro escribía tempranamente sobre su consumo. Cuenta que las mamaconas incas elaboraban “una manera de brebaje que hacían de maíz”.

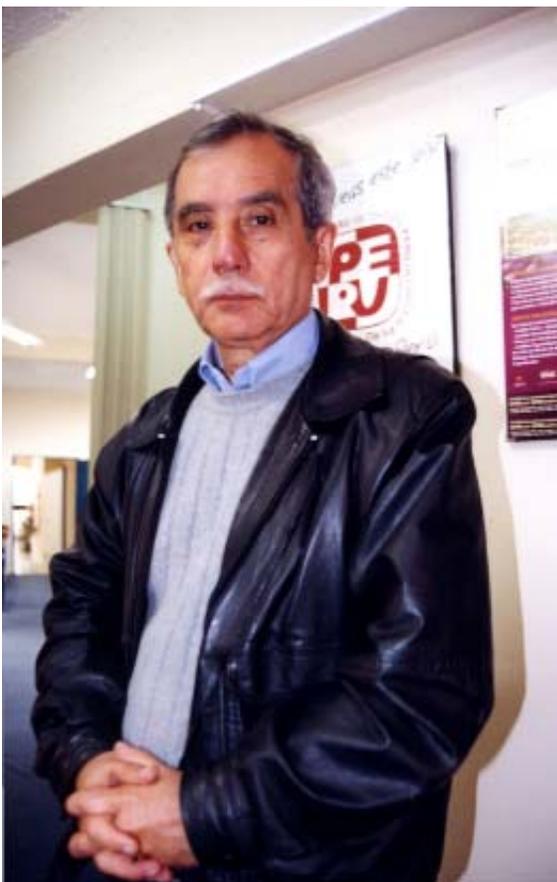
Ni un solo día ha dejado de hacerse chicha en el país. Hablo de su forma de producción, pero también de los ingredientes y utensilios que siguen siendo los tradicionales. El maíz se hace germinar como antaño. Se cocina en ollas de metal que ahora reemplazan a las de barro, en fogones alimentados con leña,



■ Jorge Chávez Lanfranchi.

champas o bosta. Se sigue colando en grandes canastas con ichu y se deja fermentar en chombas artesanales.

Otro asunto es su consumo, en los tiempos actuales casi restringido a la población campesina. Con la llegada de los españoles la vid entró a competir como materia prima de los licores, posteriormente lo hizo la cebada. Vino, aguardientes y cerveza desplazaron el consumo de chicha, sin eliminarlo.



■ Manuel Morón

En regiones como Cusco y Piura la chicha de jora sigue siendo una bebida importante. No sólo por su bajo precio, sino por el hábito de su consumo, esta bebida atraviesa la vida diaria y ceremonial en las pequeñas comunidades. Resiste y se afirma entre quechuahablantes y castellanoparlantes, entre campesinos y habitantes de suburbios, entre jóvenes y turistas curtidos. Su persistencia es desafiada de muchas formas. Desde la mala costumbre de agregarle alcohol como refuerzo, hasta el menosprecio que le regalan los sectarios bebedores de cerveza.

¿Desaparecerá algún día la chicha de jora? Todo lo contrario. Su uso como bebida e ingrediente en la complejidad de la cocina peruana es un reto creciente, al igual que la industrialización de su desafiante sabor.

La extracción, recolección y posterior elaboración de la bebida denominada “Pisco” se realiza a través de un proceso exclusivo de la técnica peruana. La uva utilizada en su preparación se debe al clima templado y a la formación tectónica del suelo pisqueño

Con “P” de Pisco

Manuel Morón

Director del Centro de Innovación Tecnológica de la Vid (Citevid)

El pisco se produce tras destilar, mediante la aplicación de calor en un alambique, los “mostos” o jugos de uva recientemente fermentados. El proceso da lugar a un licor puro, incoloro, que tiene la fuerza de un aguardiente obtenido gota a gota tras largas horas de ansiosa espera.

Pisco significa en quechua “avecilla” y toma el nombre del puerto ubicado

trescientos kilómetros al sur de Lima, desde donde se transportaba el aguardiente de uva hacia España y diversos países de América del Sur en el siglo XVI.

Cronistas de la época, como Guamán Poma de Ayala, Pedro Sarmiento de Gamboa, Fray Martín de Murúa, Bernabé Cobo y Pedro Cieza de León, describieron el movimiento comercial de la uva y los licores de la región.

El Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las Denominaciones de Origen (DO) y la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), consideran como DO al nombre de un país, región o lugar, que se utiliza para designar a un producto originario de la zona. Las cualidades y características de tales productos se deben exclusiva y esencialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales (clima, materia prima) y humanos (mano de obra, arte, ingenio, tradición).

Ahora bien, el término “Pisco” es una DO exclusivamente peruana. Corresponde a un lugar geográfico que existe con ese nombre desde inicios de la Colonia. Se trata de una ciudad, un valle, un río, un puerto y una provincia de la costa sur del Perú.

La extracción, recolección y posterior elaboración de la bebida denominada “Pisco” se realiza a través de un proceso exclusivo de la técnica peruana, desarrollado y difundido en las regiones productoras. La uva utilizada en su elaboración se debe al clima templado y a la formación tectónica del suelo pisqueño.

El Acuerdo sobre los Derechos de la Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC), suscrito dentro de la Organización Mundial del Comercio, señala que “los países deberán impedir la utilización de indicaciones que sugieran que un producto proviene de una región geográfica distinta de su verdadero origen, induciendo al público a error e, incluso, cualquier otro tipo de utilización que constituya un acto de competencia desleal”.

Estemos prevenidos.■

Kausay Alimentación de los indios*

Por:
Toribio Mejía Xesspe
(1896-1983)
Arqueólogo

Un invaluable aporte del gran investigador de la cultura peruana y descubridor de las líneas de Nasca. Publicado originalmente en 1931

El estudio del material relativo a la alimentación tiene importancia especial en el Perú, porque mediante él se puede conocer la condición física y biológica del indio actual, e inferir las condiciones físicas y biológicas de sus antecesores. Las fuentes más importantes de este estudio se hallan en las lenguas y en las tradiciones indígenas.

La documentación en lo que respecta a la alimentación es relativamente pobre. No existe ningún trabajo concreto sobre esta materia. Los más autorizados escritores españoles, como Cieza de León, Betanzos, Morúa, Acosta, Zárate, Polo de Ondegardo y otros, no consignan noticias sobre las comidas de los aborígenes. Tampoco los cronistas peruanos, como Garcilaso de la Vega y Santa Cruz Pachacútec, dejaron constancia del régimen alimenticio de sus antecesores. Unos y otros se limitaron, únicamente, a consignar algunos nombres de animales y plantas comestibles, pero sin hacer referencia a las comidas. De ahí la importancia actual de estudiar al indio dentro de su régimen alimenticio, antes de que sufra adulteración y olvido.

ALIMENTOS Y VIANDAS DE ORIGEN VEGETAL

Las viandas y guisos que se preparan de los productos vegetales son variados. A continuación se consignan por orden de tipos, comenzando por las plantas más comunes.

MAÍZ

Se distinguen dos clases principales: a) *sara* propiamente dicha, que se cultiva en la región templada y frígida (sierra); b) *yunka sara*, que se cultiva en la región cálida (litoral, valles y florestas). La primera es de choclos pequeños y medianos, granos algo aplanados y redondos, y colores diversos: blanco, amarillo, mo-

rado o negro, plomo, rosado, pintado, rojo y café. La segunda clase es de choclos grandes, granos aplanados y largos, y color homogéneo: blanco o crema. Las viandas y guisos que se preparan del maíz, son:

Cho'qlllo waiko, Kello manka, Q'ashka o Cho'qllio. Choclo tierno sancochado. Se usa en la cosecha o antes de ella.

Mut'e o Mot'i. Maíz duro y seco sancochado. Es la comida más común a la hora del almuerzo, la cena y en los banquetes. Se dice *wani mut'i* cuando se prepara de maíz añejo.

Kancha, Ank'a, Hampi, T'on'ko. Maíz seco tostado. Se usa para '*qo'qau*, '*qo'qo*, que es fiambre para los trabajos y viajes, aun para los banquetes. De la variedad *Pisankalla* se preparan tostados llamados "confites".

Chocho'qa, Chuchu'qa. Ts'ikara. Maíz verde sancochado y seco. Es una especie de conserva de choclo. Molido a medias, se usa en chupes y picantes.

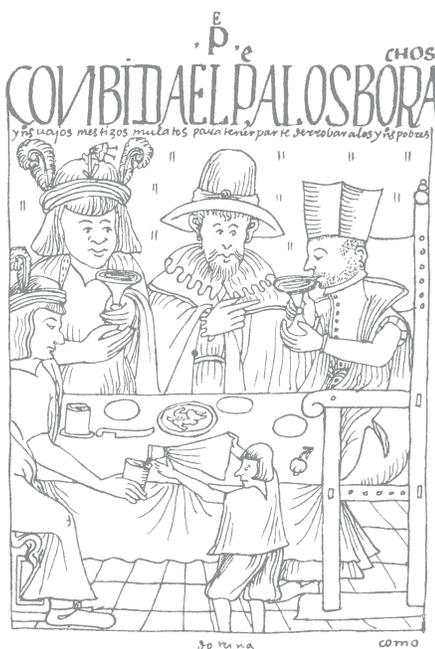
Sara Chik'chi Cho'qlllo purka. Choclos verdes asados al rescoldo o en hornos y piedra o arena calientes. Se usa generalmente en la *wat'ia* y *pacha manka*.

Lawa, Acu o Ak'u. Harina de maíz crudo. Sirve para preparar la gacha o especie de sémola. Es lo más común en la región de la puna.

Allpa, Pichu'qa, Hak'u, Achkata. Harina de maíz tostado. Mezclada con ají molido y verduras secas pulverizadas sirve para preparar lo que se llama *allpa*, muy usada en los viajes y trabajos de campo. Se come con papa, yuca, rakacha sancochadas, y a veces con camarones, conchas y pescados crudos, o bien, con verduras frescas.

Umint'a, Parpa. Especie de tamal. Se prepara con harina de maíz tierno mezclada con sal, ají o sin él. Se envuelve en la *p'an'qa*, *soq'oro* o *perfollla*. Se usa

603



generalmente en la época de los choclos, o sea antes de la cosecha de maíz.

Sat'anka, Hak'utaa, Arepiita. Especie de tortilla o panecillo. Se prepara en *kallana* o tostadera, o en piedras calientes. Se usa en los potajes principales y extraordinarios.

Las bebidas que se preparan del maíz son de tres clases: el *wiñapu*, *yura'q'a'qa* y *upi po'qo*. Las bebidas más generalizadas son la *ch'uya* o claro del norte (Trujillo) y la *jora* del sur (Arequipa).

Las comidas indígenas que se han generalizado en la cocina "criolla" son: choclo sancochado, chochoka molida, umita o tamal y pepián. Además el mote pelado o pataska se usa en champús.

QUINUA

Esta planta es propia de la sierra, donde se cultivan tres variedades: a) *yara'q kinua*; b) *puka kinua*; c) *q'ello kinua*. Son de colores blanco, colorado y amarillo, respectivamente. Las comidas que se preparan son:

Kinua m'ote. Quinua lavada y cocinada. Sirve para preparar chupe y picantes. Se come también como el mote de maíz, mezclado con sal y ají.

Kinua chupe. Sopa de quinua preparada con carne, papas, ají y verduras. Es la comida más común.

Kispiña, Mutu. Especie de torrija preparada de harina tostada. Después de cocinarla se hacen pedacitos a manera de bonetes diminutos muy usados en los viajes. La *kispiña* contiene ají, sal y verduras.

Kinua api, Chankerwa. Dulce o mazamorra de quinua preparada en dos formas: de quinua lavada y cocinada y de quinua tostada y pulverizada.

También se prepara chicha de quinua en forma de *wiñapu* o *jora*, pero no es muy generalizada.

PALLARES

Se cultivan algunas variedades del pallar antiguo. Entre ellas, la variedad llamada "de antibal" (antigua), que es de semilla grande como el haba, cuya vaina es muy semejante a la del paca. Se cultiva hasta hoy en el valle de Nasca. Los pallares sirven para preparar los potajes siguientes:

Pallar 'pus'pu. Sancochado como el mote de maíz. Se prepara cuando la semilla no está muy dura ni seca.

Pallar uchu. Picante o guisado de pallares con papas, yuca, yuyo y ají.

FRIJOLES

El *poroto* o frijol antiguo se cultiva como el pallar. Hay tres variedades: frijol negro, blanco y bayo. Las comidas que se preparan son:

Purutu 'pus'pu. Frijoles verdes, sancochados con sal.

Purutu uchu. Waspí nuxru. Picante con papas, yuca, chuño, rakacha, ají, sal y carne.

Purutu chupe. Sopa de frijoles sancochados.

YUCA, RUMU

Esta planta se cultiva en el litoral y en los valles. Se utiliza en dos formas: fresca y seca. Cuando fresca, sirve para sancochados, chupe y picantes; cuando seca, sirve como el chuño para lawa y picantes. Las comidas que se preparan son:

Rumu waik'o. Yuca sancochada.

Rumu q'acha. Yuca pelada y seca.

Rumu uchu. Picante de yuca.

Rumu k'usa. Yuca asada.

Chapana. Especie de *uminta* o tamal de yuca.

Es posible que los antiguos peruanos hayan usado la chicha de yuca tal como la preparan en la actualidad los indios de las florestas amazónicas con el nombre de masato.

CAMOTE, APICHU

El nombre indígena de este tubérculo va desapareciendo como el de la yuca, pero se puede restaurar con los datos históricos. Hay tres clases de camote: a) *Yura'q apichu*; b) *Q'ello apichu*; c) *Kulli apichu*. Se diferencian por sus colores blanco, amarillo y morado, respectivamente. Se utiliza generalmente en *waik'o* o sancochado, *k'usa* y *wa'tya* o asado al horno y en arena caliente. El camote blanco sirve a veces para chupe.

PAPA

La papa es la planta más cultivada en la sierra y puna, donde hay de muchas variedades cuyos nombres indican el lugar

de su procedencia y posiblemente el origen de su cultivo. Así, se dice *Salamanca papa*, *Maran'qani papa*, *Qos'qo papa*, etcétera, a ciertas variedades comunes en distintos sitios. Las comidas que se preparan de la papa son:

Papa waik'o, 'Qali. Papas sancochadas. Es la preparación más común. Se come siempre con ají molido.

Papa K'usa, Papa huatia, Sirke, Purka'ta. Papas preparadas en horno, fogón, piedras y arena calientes. Se conservan por varios días. Generalmente se usa durante la cosecha.

Papa ch'a'qe. Chupe de papas macedadas. Se prepara de papas tiernas con abundante queso, huevos y verduras.

Uchu, Lo'kro, Nuxru, Ruxru. Guiso de papas con carne o queso y ají. Esta comida es semejante al puré. Se prepara de las papas menudas llamadas *muñi*.

Chairu. Sopa de harina de papas secas, o sea del *'tamus*, con huevos y verduras. Se usa en las mañanas a manera de un ligero almuerzo.

Chuño. Papa helada y seca. Se prepara inmediatamente después de la cosecha, para lo cual se remite del mismo terreno al sitio denominado *ch'uño-china* o *chuñuchana*, que es generalmente un arroyo a más de cuatro mil metros sobre el nivel del mar. Se preparan varias clases, siendo las más conocidas: *moraya*, *'tunta*, *mos'qo*. El chuño se conserva mucho tiempo. Se utiliza en chupe, picantes y *lawa* o gacha.

UCHU, AJÍ

Es una de las sustancias principales para la condimentación de las comidas indígenas. Se distinguen dos clases: *uchu*, ají propiamente dicho; y *ro'qote*, *rokoto*, pimiento americano. Según el color de los frutos, se distingue dos variedades y se dice *puka uchu*, *q'ello uchu*, *puka ro'qote*, *q'ello ro'qote*, rojo y amarillo, respectivamente. Además, existe una variedad llamada *chinchu uchu*, cuyo fruto es pequeño aunque más picante que los otros.

El ají se conserva en estado seco y se llama *ch'aki uchu*. El *rokoto* también se conserva mediante la preservación llamada *'qacha*, que consiste en secarlo al sol después de dividirlo en dos o más partes. Del ají y del *rokoto* se hacen las siguientes preparaciones:

Uchu kuta. Ají o rokoto molido con verduras, sal y un poco de agua. Sirve para condimentar los picantes y para comer los tubérculos sancochados y demás sustancias alimenticias.

Llatan. Ají molido con kancha de maíz, maní, camarón seco y queso. Sirve para comer con papas, yuca, rakacha y camarones frescos.

Allpa. Ají pulverizado. Se emplea mezclado con harina de maíz, trigo, habas, alverjas, en la preparación de la comida del mismo nombre.

Ñawi a'qa. Es una sustancia preparada con ají amarillo o rojo y semillas tostadas de calabaza. Sirve para adornar la chicha blanca de maíz.

ZAPALLO

Se cultiva en regiones cálidas y templadas. Existen algunas variedades. Las más conocidas son: *loche*, *ma'gra*, *awinka*, *suytu*, *la'kre*, *pumpu*, entre otras. Sirve para lo siguiente:

Zapallo chupe. Sopa de zapallo con verduras, carne o queso y papas o chuño.

Zapallo nuxro, lo'kro. Picante de zapallo batido con papas, queso y verduras.

ALIMENTOS Y VIANDAS DE ORIGEN ANIMAL

Los alimentos que se preparan de la carne de los animales indígenas son diversos. He aquí los que se preparan de cada uno de ellos.

LLAMA

La carne de este animal es muy agradable hasta los tres primeros años, después adquiere el sabor de la clase de yerbas con que se alimenta. Cuando se cría en pastos selectos, la carne resulta más agradable. Se utiliza fresca y seca en las comidas siguientes:

Aicha waik'o, Pullanka, Anche waik'o. Carne fresca sancochada con sal. Se dice *pullanka* cuando se cocinan trozos grandes de animales tiernos y *sullu waik'o* cuando se cocinan los fetos íntegros. Estos potajes se comen con ají molido, mote o kancha, papas y chuño.

Wa'qtan kanka, Pauki. Costillas asadas. El pauki se prepara en brasas con sal y ají. Se dice *kala purka* cuando se prepara en piedras calientes. Sir-

ve para fiambre de los viajes y trabajos de campo.

Ch'unchul waik'o, Hipilla mank'a, Qorawa o kankall oxakita. Estómago e intestinos sancochados con sal. Las vísceras se conservan saladas y secas. Se utilizan en chupes y picantes.

Ch'arki, Tasasa. Carne salada, helada y seca. El charki es la carne conservada por excelencia y su duración alcanza varios años. Se utiliza en la preparación de varias comidas. Se dice *mat'a* cuando el charki es menudo.

Ch'arki kanka, Sa'qta kanka. Charki asado y macerado. Se utiliza con ají molido para fiambre de viajes largos y trabajos de campo.

Ch'arki chupe. Sopa de charki con papas, chuño, rakacha, quinua, frijoles, etc. Es la comida más común.

QUWE, KUY

La carne del kuy es la más generalizada, porque el animal se cría con facilidad y se multiplica con rapidez. Sirve para preparar los picantes que se emplean en los banquetes familiares y públicos. Las comidas que se preparan son:

Quwe kanka, Wan'ko waka o purka'ta. Kuy pelado, destripado y asado en brasas o piedras calientes. Su preparación es semejante a la del *antikucho*. Se come con picante de papas, chuño, olluko, rakacha, etc. Se sirve íntegramente a cada persona cuando se trata de banquetes familiares o públicos.

Chilla'ke. Trozos asados de kuy. Se usa después de la faena en épocas de barbecho y sembrado de maíz, papas, etc.

Quwe chupe. Sopa de kuy. Se prepara después de doce horas de muerto el animal, porque de lo contrario el sabor de la carne es desagradable. Esta comida se emplea en el techado de casas y reparación de acequias. También se prepara de los kuyes asados.

PASHE, YU'KRA, CAMARÓN

Es común de los ríos permanentes de los valles. En lugares como Majes, Río Grande y Ocoña el camarón constituye la base principal de la alimentación de los naturales. La época de abundancia es la primavera y desaparece con las primeras avenidas de los ríos, o sea en los

meses de enero y febrero. La pesca se realiza de cuatro maneras: primera, mediante el uso de redes llamadas *isiwa*, *chiwa*, *chikerillo* y *atarraya*; segunda, por medio de un aparato de madera construido en la corriente de un brazo del río, llamado *wina*; tercera, mediante el desvío de la corriente, o sea la «seca» de un brazo del río; y cuarta, mediante el uso de aparatos cónicos de caña llamados *isan'qa*, *nasa*.

Cuando la pesca es abundante, se prepara el *amunka*. Se trata del «camarón seco» mediante el empleo de fuego y de piedras o arena calientes. Después se embalan en cestos de totora llamados *ch'ipa* y se exporta a los pueblos vecinos. Con los camarones se prepara:

Yu'kra chupe, Pashe nuxro. Sopa de camarones. Se prepara con papas, rakacha, verduras y ají.

Okopa. Guiso de camarones. Se prepara con harina de maíz, maní, verduras y ají molido. Todas estas sustancias se muelen bien hasta que se transforman en una masa espesa, inclusive el camarón. Se come con papas, yuca y rakacha sancochadas. En los valles este guiso reemplaza al denominado *allpa* de la sierra.

GENERALIZACIÓN DE COMIDAS INDÍGENAS

Algunas sustancias alimenticias descritas han sido generalizadas en la preparación de otras comidas, especialmente en la cocina «criolla», tales como: choclo sancochado, chochoka molida, uminta o umita, pataska, pepián de choclo, picante de frijoles, frijoles batidos, frijoles colados, yuca sancochada, yuca asada, yuca frita, torrija de yucas, chapana, camote asado, camote frito, camotillo, papas sancochadas, papas fritas, karapulka, lokro de zapallo, chupe a la pastora, costillar asado, fritanguita, mondonguito, kau-kau, anticucho, chunchulí, patitas, charkikán, pepián de kuy, okopa de camarones, causa de camarones, chilkano, pachamanka y otras. ■

* Extracto del artículo homónimo aparecido en *Wirakocha*. Revista peruana de estudios antropológicos. I (1), pp. 9-24. Año 1931.

Mama Raiguana*

Escribe:
María Rostworowski
Historiadora



De cómo una diosa del antiguo Perú distribuyó los alimentos entre los hombres

Cuentan que hace muchos, pero muchos años, cuando los animales hablaban, la gente que vivía en aquel entonces no tenía qué comer.

Una larga sequía había secado los pastos y los animales silvestres que cazaban para alimentarse habían desaparecido. Repetidas heladas y la falta de lluvias hicieron que los animales se fueran. Los hombres se quedaron, de pronto, sin tener nada que llevarse a la boca.

Entonces una avecilla llamada Yuc Yuc, de pico y patas amarillas, les dijo que ella conseguiría los alimentos que la diosa Raiguana guardaba celosamente.

Yuc Yuc, que era muy traviesa, pidió a su amigo el Papamoscas –otro alegre

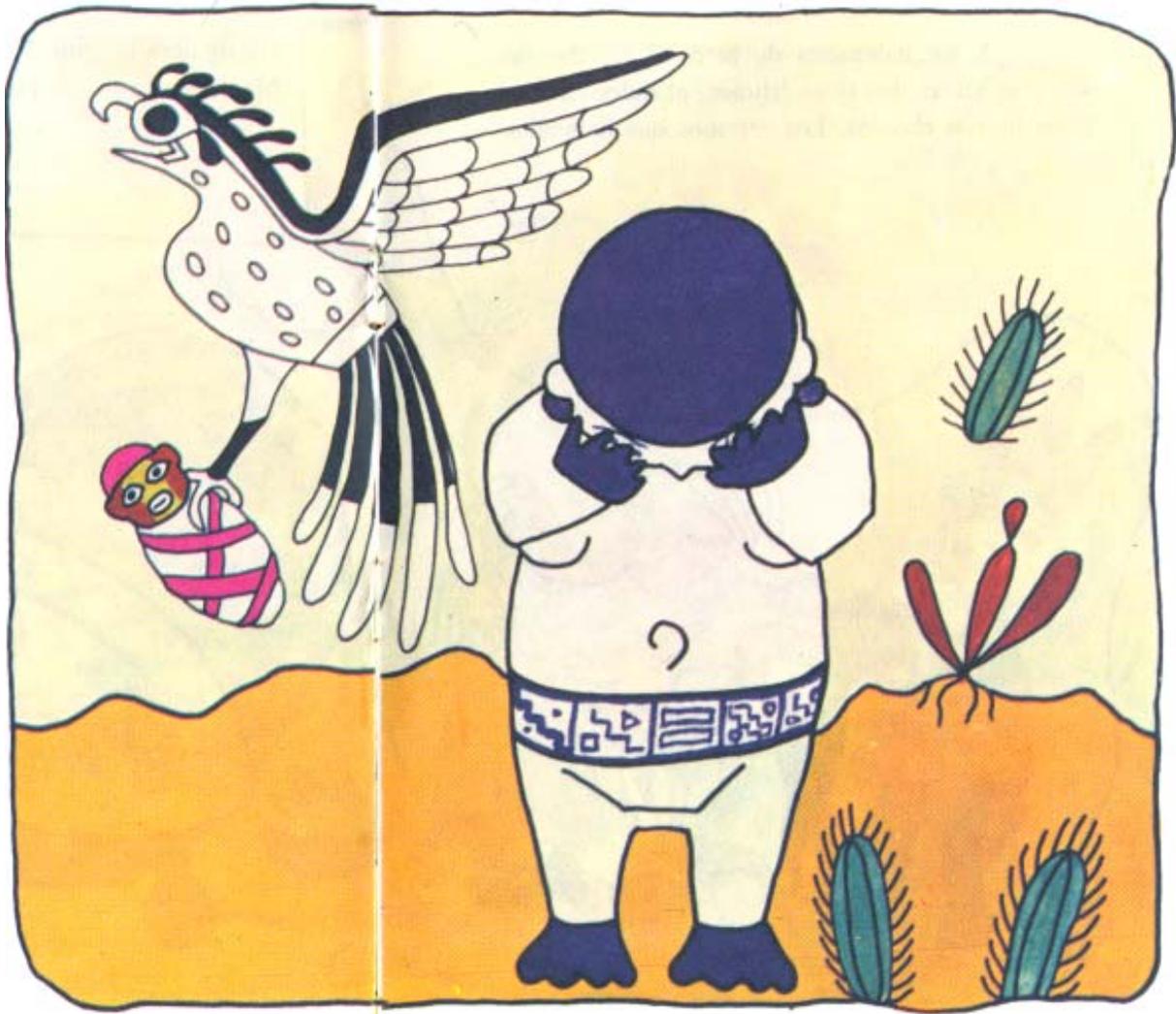
pajarillo– que le consiguiera un puñado de pulgas, y en un descuido de Mama Raiguana se las echó a los ojos.

La diosa comenzó a rascarse y soltó de sus brazos a su hijito llamado Conopa. Rápidamente, un águila cogió al niño y se lo llevó por los aires.

Las pícarasavecillas devolvieron su hijito a Mama Raiguana sólo después de que esta diosa repartiera a los hombres las plantas que necesitaban para alimentarse.

A los habitantes de la costa les dio las sabrosas yucas, los ricos frijoles, el dulce camote y los tiernos choclos. A los serranos que habitaban las quebradas, les entregó las diversas clases de papas, los frescos ollucos, la alimenticia quinua y las ocas.

Desde entonces los hombres comenzaron a cultivar la tierra, aprendieron a sembrar, a cosechar y no tuvieron más hambre.



DIOSA PEREGRINA

Entre los muchos mitos andinos, el de Mama Raiguana narra cómo los hombres consiguieron las plantas alimenticias del poder de aquella diosa.

A partir del reparto que ella estableció, es interesante constatar que el maíz era considerado un cultivo de origen yunga.

Este mito, contado en la región de Cajatambo, era conocido también en Huariaca, cerca de Cerro de Pasco, donde el grupo étnico de los Waynas tenía por su huaca a Mama Raiguana. Según la leyenda, la diosa anunció un futuro ataque de las tropas Wankas, la derrota de los Waynas y de sus curacas, lo que significó el abandono del lugar.

Es posible que los Waynas, ya despojados de sus tierras, se dirigieran a la costa. Mi suposición se basa en un relato

popular actual del folklore andino de Pampas, región de los Atavillos, que se refiere al *Origen de los alimentos* (Arteaga León, 1976: 6).

El moderno relato es una transformación del mito Raiguana. En él encontramos a la diosa como una humilde campesina, madre de mellizos, durante una prolongada sequía y hambruna. Yuc Yuc se transforma en un picaflor y le echa unas pulgas, ya no a los ojos sino al oído. En esta historia el águila es remplazada por un gavilán que secuestra a los niños de Raiguana. Entonces los pequeños se convierten en plantas comestibles y así termina el hambre.

El grupo de fieles de Raiguana, en su marcha en busca de nuevas tierras, llegó al valle de Chancay y la diosa fue incorporada al panteón de las huacas lugareñas. ■



* Relato publicado en *Leyendas peruanas*. Lima, Centro de Documentación e Información de la Literatura Infantil, s/f. Ilustraciones de Víctor Mendivil, cedidas por la editorial.



Calles sabrosas

En el siglo XIX Lima era una ciudad de agitado y exquisito tránsito. Al caminar de las personas, se le sumaba también el puntual discurrir de los pregoneros. Postres, productos de pan llevar y hasta el seviche iban flotando en las avenidas de la mano de obstinados vendedores.

Escribe:
César Coloma Porcari
Director del Fondo Bibliográfico
de la Cultura Peruana del INC

Acuarelas:
Leonce Angrand*
Vicecónsul francés en Lima
entre 1834 y 1838

El célebre Ricardo Palma, en su tradición titulada “Con días y ollas venceremos”, cuenta que en sus tiempos, a fines del siglo diecinueve, parecía que “en Lima, la ocupación de los vecinos hubiera sido tener en continuo ejercicio los molinos de masticación llamados dientes y muelas”.

Y afirma que “casas había en que para saber la hora no se consultaba reloj, sino el pregón de los vendedores

ambulantes”. Por ejemplo, “la *lechera* indicaba las seis de la mañana. La *tisanera* y la *chichera* de Terranova daban su pregón a las siete en punto. El *bizcochero* y la vendedora de *lechevinagre*, que gritaba *¡a la cuajadita!*, designaba las ocho, ni un minuto más ni un minuto menos”.

También Manuel-Atanasio Fuentes se ocupó en 1860 de los pregones de la ciudad¹ y tuvo el cuidado de registrar cada

uno de ellos. Anotó que “los primeros vendedores que aparecen en las mañanas son los heladeros, las tisaneras y los bizcocheros”. Los primeros anunciaban sus productos así:

“*¡Eh riqui piñi!* (helados ricos de piña) y *de leeist* (y de leche)”.

Las tisaneras, “negras y sambas”, cantaban esto:

“*Se va la tisaneee... cebaaa con piña!*
¡Vaya con la chichi piñi; muchacha!
¡terranoviiii!”.

Fuentes agrega que “la entonación y palabras de los bizcocheros son muy variadas; algunos solo exclaman *¡se va el viscochee!* Otros: *¡Buen pan de Guatemalaaa!*”.

En la Semana Santa los bizcocheros ofrecían el famoso *pan de dulce*. El mismo autor indica que “es imposible concebir la variedad de voces y de tonos con que se repiten los gritos de:

¡Pan de ulce... pan de ulce... buen pan de regalo!

¡pan de ulce, pan de ulce y de regaaalo pan de ulce!

¡De la concición cosa güena!” (sic)

Fuentes contaba que “a las nueve o diez de la mañana, se anuncia la *armuercera* que en una enorme canasta que carga sobre la cabeza lleva varias ollas con *frijoles, chanfaina, arroz y sango de yuyo* y que convida a los gritos de:

¡Amozáa pué! ¡se va la amuesee!
¡sanguito con yuyo!...
¡frijolito con aróoo!”

Y aclara que “a la misma hora, y con mayor abundancia en los días de fiesta, aparecen los tamaleros y tamaleras que sentados en el lomo de un burro, llevan a los costados de éste un par de enormes canastas de tamales. Casi todas las tamaleras son negras africanas bastante viejas, y sus pregones no pueden menos que aparecer extraños y que

ser ininteligibles para todo forastero. Los gritos de la tamalera son:

¡Tamaleeee! tamaaa
¡Quién llama la tamaleee!
¡ya meee ya yaaa tamaa suaa!
¡ya se va la tamaleee!
¡tamalito serranooo! ¡calentito taa!
¡Asegurarse con tiempo... que me vooóo!”

Palma solamente indica que “la vendedora de *zanguito de ñajú* y *choncholies* marcaba las nueve, hora de canónigos. La *tamalera* era anuncio de las diez”.

Carlos Prince afirmaba en 1890² que “en aquellos tiempos los picantes se vendían en Lima por negras que recorrían las calles llevando sus ollas en una gran canasta, proporcionada al objeto, la que cargaban en la cabeza, entonando su pregón de esta manera:

¡La picantera.....!
¡Ajiaco, charque y seviche!
¡Motesito peladito!”



■ Vendedoras de bizcochuelos y de flores. 1837.

El tradicionista agrega que “a las once pasaba la *melonera* y la mulata de convento vendiendo *ranfañote*, *cocada*, *bocado de rey*, *chancaquitas de cancha* y *de maní* y *frejoles colados*. A las doce... el proveedor de empanaditas de picadillo. La una era indefectiblemente señalada por el vendedor de *ante con ante*, la *arrocera* y el *alfajero*”.

Además, “a las dos de la tarde la *picaronera*, el *humitero* y el de la rica *causa de Trujillo* atronaban con sus pregones. A las tres el *melcochero*, la *turronera* y el *anticuchero* o vendedor de *bisteque en palito* clamoreaban con más puntualidad que la Mari Angola de la Catedral. A las cuatro gritaban la *picantera* y el de la *piñita de nuez*.”

Fuentes registra lo mismo, aunque de otra manera. Según él, algunos canturreaban con su peculiar acento: *¡Ave Maaariaaa poris...iiima, las diez han dado*; *veva el Pirú y sereenoo!* y otros: *¡Agüe Mareaaa, porisiiimaaa, el once ha dadooo, veva el Piró – serenóo!* (sic).

Ante tal abundancia de potajes que flotaban por las calles –desde el seviche hasta los tamales, pasando por los frejoles con arroz y las empanadas de picadillo, entre otros bocados criollos, salados y dulces– uno comprueba lo muelle y sensual que era la vida en esos tiempos. Entonces a nadie se le hubiera ocurrido hablar de dietas de bajas calorías como hogaño.

Camaroneros.- Malecón del Rímac, cuadra 4.

Higuera.- Jr. Cuzco cuadra 2.

Huevo.- Av. Tacna cuadra 5.

Lechugal.- Jr. Huallaga, cuadra 7.

Mantequería.- Av. Tacna, cuadra 2.

Mondongueras.- Jr. Chira, cuadra 1.

Naranjos.- Jr. Ayacucho, cuadras 12, 13.

Pacae.- Jr. Carabaya, cuadra 9.

Patos.- Jr. Arequipa, cuadra 5.

Pejerrey.- Jr. Jauja, cuadras 2, 3.

Pescadería.- Jr. Carabaya, cuadra 1.

Picantería.- Jr. Lampa, cuadra 5.

Rastro de la Huaquilla³.- Jr. Cangallo, cuadra 1.

Rastro de San Francisco.- Jr. Ancash, cuadra 2 . ■



A las cinco, aparecía el vendedor de las *caramanducas*. A las seis, el *galletero*. A las siete, “pregonaban el *caramelero*, la *mazamorrera* y la *champucera*”. Y, por último, a las ocho de la noche, el *heladero* y el *barquillero*. A partir de esa hora, según Palma, el “sereno del barrio” cantaba, “entre piteo y piteo:

*¡Ave María Purísima!
¡Las diez han dado!
¡Viva el Perú, y sereno!”.*

POSTRE

A pesar de la afición a comer durante todo el día que tenían los antiguos vecinos de esta urbe, sólo catorce calles llevan nombres vinculados a alimentos. El resto, que era la mayoría, recordaba más bien a algún exponente del abundante santoral católico o a hechos o leyendas vinculados al culto oficial.

Las calles con nombres “comestibles” están principalmente en el centro de Lima y son las siguientes:

* *Imagen del Perú en el siglo XIX*. Lima, Ed. Carlos Milla Batres, 1972; 285 pp.

1 Fuentes, Manuel Atanasio. *La ciudad de los Reyes y la Guía del viajero en Lima*. Lima, Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo, 1998; pp. 280-283.

2 Prince, Carlos. *Lima antigua*. Lima, Instituto Latinoamericano de Cultura y Desarrollo, 1992; p. 10.

3 La palabra *rastró* significa camal o matadero.



Alta diversidad

Texto y fotos:
Antonio Brack Egg
Ecólogo

La naturaleza bendijo al Perú con una gran diversidad geográfica, ecológica y biológica. ¿Cómo proteger y aprovechar esta riqueza en los tiempos del mercado global?

En el Perú ha ocurrido una interacción muy resaltante entre el ambiente geográfico, la enorme diversidad biológica y los diferentes pueblos desarrollados durante más de diez mil años. Esto ha originado conocimientos y tecnologías tradicionales que forman parte inseparable de la cultura y la identidad nacionales. En la actualidad, con el proceso indetenible de la globalización, son un aspecto estratégico de las relaciones comerciales.

La domesticación de 182 plantas y de cinco animales ha hecho del Perú uno de los países con el mayor éxito en domesticación del planeta. Ahora se conocen las propiedades de 4.500 plantas nativas, que son usadas para 49 fines distintos. Es importante señalar la estrecha relación lograda entre la diversidad biológica y el

arte culinario. La variedad de especies domesticadas y silvestres ha dado a luz una frondosa gama de potajes que nos sitúan entre las naciones con mayor diversidad culinaria.

PODER LOCAL

La Amazonía es la región con los mayores logros de domesticación del país. Cuenta con 85 especies, y también con un importante bagaje de plantas silvestres utilizadas para alimentación y medicina, entre otros usos. La Sierra tiene 82 especies domesticadas. Entre ellas resaltan los tubérculos, los granos, los camélidos y el cuy. Por sus condiciones áridas, la costa ha sido menos exitosa. Presenta sólo siete especies nativas domesticadas.



■ Aji charapilla.

El camucamu tiene más vitamina C que cualquier fruta conocida. El camote se usa en África para controlar la ceguera de millones. Sin el aporte del Perú, la Tierra sería un planeta famélico y enfermo.

Sólo el caso de la papa es significativo. Existen 91 especies silvestres, nueve domesticadas y 1.531 variedades. Aun así, la diversidad de este tubérculo apenas ha sido descubierta y su uso se restringe a unas pocas decenas de variedades. Miles de ellas aún permanecen en las comunidades tradicionales esperando por investigadores curiosos. A pesar de ser uno de los cultivos más importantes, en el mundo se cultivan no más de diez variedades.

Los camotes también son un gran reto. Existen aproximadamente 45 especies silvestres y 1.500 variedades, entre las

que destaca el camote amarillo y dulce. Este producto ha adquirido una enorme importancia en África, donde se usa para controlar la ceguera, enfermedad originada por la deficiencia de caroteno y que afecta a cerca de cincuenta millones de personas en ese continente. El aporte curativo le da a ese camote un enorme valor social y humano, además de económico.

El maíz, cuyo origen está en discusión, ha dado a luz a 55 razas nacionales. También es importante la diversidad alcanzada por los tomates, ajíes, zapallos, caihuas, raíces, tubérculos y frutales.

De las 623 especies de frutas que existen en el Perú, setenta llegaron de otras latitudes, y quinientas son de la Amazonía, región frutícola por excelencia. El mundo conoce poco estos productos. La mayoría permanecen escondidos en las comunidades locales y su uso es muy restringido. Por ejemplo, en la Amazonía el aguaje y el umarí son de amplio consumo, aunque apenas se sabe de ellos en la costa.



■ Camucamu y papa: productos originarios de la selva y sierra, respectivamente. Derecha: la huatia, costumbre ancestral.

El sacha inchi o maní del inka, una planta amazónica, está ingresando a los mercados internacionales porque de él se produce un aceite de extraordinarias cualidades con un alto contenido de omega 3 y omega 6. Es un cultivo promisorio: está demostrado que supera al aceite de oliva en ácidos grasos benéficos para la salud.

El camucamu, también amazónico, tiene más vitamina C que cualquier fruta conocida. Cien gramos de pulpa de naranja contienen apenas 60 UI de esa vitamina, mientras que cien gramos de pulpa de camucamu tienen entre 1.700 y 3.200 UI. Esto lo ha convertido en un producto de alta demanda en ciertos mercados, como el Japón, y en un cultivo prometedor para la selva baja.

GRANDES RETOS

En nuestro país se han escrito en las últimas décadas muchos libros sobre el arte culinario, algunos de ellos premiados a nivel mundial. Aun así son sólo un pálido reflejo de lo que esconden las comunidades amazónicas, andinas y costeñas.

El reto de inventariar y conocer los productos de origen peruano es enorme y ocupará a generaciones enteras de investigadores. Hablo no sólo de alimen-



tos, sino también de tintes, colorantes, condimentos, aceites, grasas, aromas, perfumes, cosméticos, resinas, pesticidas y una larga infinidad.

En el Perú se ha puesto mucho énfasis en destacar los logros del pasado en forma de construcciones, cerámicas y orfebrerías, que admiramos en forma de ruinas y en los museos. Sin embargo, se ha atendido poco a los logros de las culturas peruanas en el manejo de las especies, la domesticación, los conocimientos tradicionales, y la genética. Estos aportes son enormes y permanecen con nosotros en forma de alimentos y

medicinas, y constituyen parte de nuestra identidad.

Por ejemplo, el árbol de quina o cascarilla –del cual se obtuvo la quinina para curar la malaria o paludismo– es una contribución enorme para curar a más de trescientos millones de personas afectadas por este mal.

El Perú ha contribuido a la alimentación y a la salud del mundo entero a través de sus productos originarios (la papa, el maíz, el pato criollo, la quina y la quinina, la uña de gato, y la maca, entre muchos más). Sin este aporte, la Tierra sería un planeta famélico y enfermo. ■



Multiculturalidad a la olla

Escribe:
Rosario Olivas Weston
Antropóloga

En el terreno culinario, el Perú ha recibido aportes de diversas culturas y, en sentido contrario, le ha ofrecido al mundo productos y costumbres. Con la conquista, España trajo el cerdo, el cabrito, la gallina. A cambio, se llevó el hábito de los piqueos que matizan las bebidas y que, en ese país, ahora se denominan tapas. De otras noticias e hipótesis nos informa este artículo

Los españoles introdujeron en Sudamérica nuevos alimentos, comidas y bebidas. Los asados de cerdo, cordero, cabrito y gallina, los pucheros, las ensaladas aderezadas con vinagre y aceite, el pan, los pasteles, los biscochuelos, las galletas, los dulces, el vino y los aguardientes. Asimismo, trajeron lo que más les agradó de México y Guatemala: el chocolate en taza, los atoles (champus), los tamales (masa de maíz con relleno) y el pavo.

En la costa el servicio doméstico estaba en manos de negros, zambos y mulatos. En la sierra, cumplían la misma tarea indios y mestizos. Los negros tenían sus comidas, bebidas, ritos y costumbres, que fueron desapareciendo en la medida que murieron los últimos africanos. Sus descendientes se integraron a la sociedad y se convirtieron en los mejores cocineros de Lima. Algunos hicieron una fortuna con este oficio.

Los fideos, el tenedor individual, la servilleta, los ponches, el té, el café y muchas preparaciones y dulces originarios de Italia comenzaron a introducirse a fines del siglo XVIII, después que Isabel de Farnesio, esposa de Felipe V, y su hijo Carlos III los difundieran en la corte española.

Miles de productos de todas partes del mundo llegaron a las costas del Perú a partir de la declaración de la Independencia. Nada más elocuente del cambio que se vivía por ese tiempo que la descripción que el marino escocés Basil Hall anotó en su diario el tres de agosto de 1821:

“Vueltos a Huaura, encontramos al gobernador comiendo con dos o tres amigos (...). La comida se ponía sobre una mesa baja en medio de una tienda y todos pinchaban la carne de un solo plato.

Era interesante, dando un vistazo a la tienda, observar el efecto de los recientes cambios políticos. Una pieza de paño ancho inglés descansaba sobre un cajón de vino francés marcado ‘Medoc’; sobre la mesa había un botella de champaña; en los cuchillos y tenedores se leía Sheffield, y el biombo que dividía la habitación estaba hecho con un pedazo de algodón estampado de Glasgow.”

La comida y los vinos franceses sedujeron a los peruanos de las clases altas desde mediados del siglo XIX. Entonces los banquetes oficiales y públicos imitaron el estilo francés. Incluso las tarjetas de los menús se escribían en aquel idioma.

Por esa época se intensificó la inmigración extranjera, sobre todo en la costa, y en Lima con mayor abundancia. El grupo más numeroso fue el de los chinos, que llegaron entre 1849 y 1879 para trabajar en el servicio doméstico, en las islas guaneras, en la construcción de los ferrocarriles y en otras actividades en las que reemplazaron a los negros.

Una vez que sus contratos terminaron, se dedicaron a diversas actividades. Una de ellas fue la de fonderos (restauranteros). Juan de Arona escribió en 1891 que en sus fonditas de ínfimos precios el pueblo se acostumbró a comer en manteles y a usar cubiertos y vasos. Y, no cabe duda, a consumir el arroz. En la actualidad, los “chifas” —junto con las pollerías, restaurantes de menús y sevicherías— son los locales más concurridos.

Entre 1849 y 1875 llegaron al país entre quince mil y veinte mil europeos. El grupo más numeroso fue el de italianos; luego los alemanes, españoles, ingleses y franceses. El Callao fue el puerto de arribo más importante, y Lima, la ciudad en la que afincó la mayoría.

■ Gilda Montero de la Colina (65) es sabia en la preparación de sopa seca y carapulca, platillos con los que anima el Festival del Sabor que cada semana se desarrolla en Barrios Altos.

La influencia de los genoveses en la cocina peruana es muy importante. La mayoría provenía de Liguria. Ellos monopolizaron el comercio de abarrotes al por menor y también el negocio de panaderías, así como la fabricación y comercialización de bebidas, chocolates, galletas, harinas, fideos, café, vinos y piscos. El conocimiento y la afición que tenemos por la cocina italiana es una clara herencia de estos inmigrantes.

Los japoneses representan la última de las grandes inmigraciones que ha recibido el Perú. Los primeros fueron campesinos que arribaron entre 1899 y 1923, contratados por las haciendas cañeras y algodóneras. Entre 1924 y 1934 nuevas oleadas arribaron, aunque esta vez su destino fue el área urbana. Un importante grupo se dedicó al negocio de alimentos, y adquirió de los chinos e italianos los restaurantes, cafetines, panaderías y tiendas de abarrotes.

Con el tiempo la colonia japonesa consolidó una gran influencia en los hábitos gastronómicos de la población limeña. Sus aportes se evidencian en la estética de las presentaciones, la incorporación de ingredientes orientales en algunos platos criollos y el tratamiento de los mariscos y pescados. De este diálogo cultural ha nacido un estilo culinario denominado “cocina nikkei”.

SABORES PERUANOS ANDAN POR EL MUNDO

En el libro *Nuevo Cocinero Mexicano*, publicado por primera vez en 1831, se atribuye el invento del *arequipa* o manjar blanco a los dulceros de Arequipa.

De allí fue llevado por todo el continente y, en cada lugar, se le dio nombres diferentes.

En ese libro no aparece el seviche. Pero se sabe que en nuestras tierras, el *uchu* (picante) más popular se llamaba *hollque*. Era carne cruda desmenuzada y empapada en ají. Los españoles debie-

ros con el nombre de “seviche peruano”. Sin embargo, es probable que dentro de un tiempo quede solamente con el nombre de “seviche”.

Un tema de gran debate es el del origen de las *tapas* españolas. Se dice que el rey Alfonso X dispuso que en los meses castellanos no se sirviera vino si no era acompañado de algo de comida.

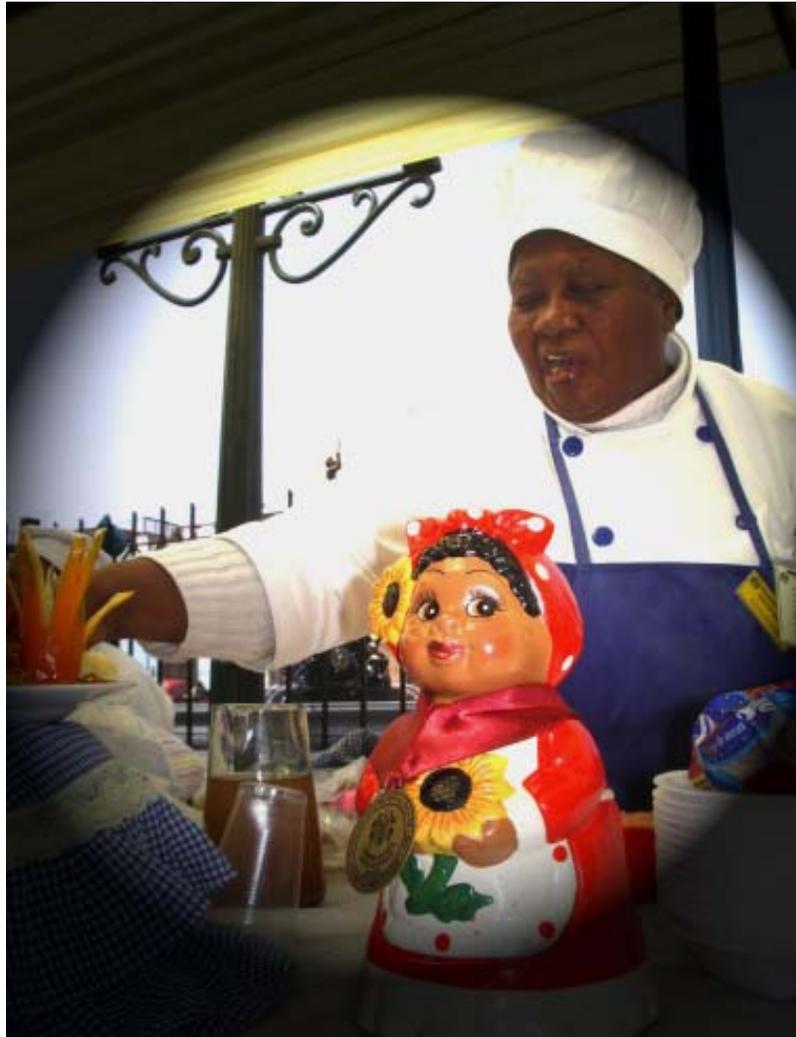
Algunos investigadores aseguran que la tapa surgió en las primeras décadas del siglo XX, luego de que el rey Alfonso XIII visitara la provincia de Cádiz. En el tradicional bar “Ventorillo del Chato” le sirvieron una copa de Jerez con una lonchita de jamón, como tapa, para que el vino no se ensuciará con la arena de la playa.

En el Perú, de acuerdo con una costumbre prehispánica, la gente solía inducirse las ganas de beber consumiendo ají molido o guisos picantes. Cuando se establecieron las “tabernas de chicha” o chicherías, a los pocos años de la llegada de los españoles (siglo XVI), el negocio principal era la venta de ese licor.

Los parroquianos de estos locales solían recibir deliciosos obsequios: platitos de guisos picantes,

además de salsa de ají para comer con pan, cancha o mote. La intención era clara: provocarles las ganas de beber más.

La tradición sigue vigente en las chicherías de los pueblos de campesinos y en las ciudades. La cortesía de la casa es una muestra de cariño que los clientes retribuyen bebiendo más. Nosotros creemos que esta costumbre fue llevada a España, pues se trataba de un buen método para vender más vino. Hoy es parte de la tradición gastronómica de ese país. Aporte del Perú. ■



ron haberle agregado el limón —o naranjas agrias— y otros condimentos para convertirlo en seviche, el picante más difundido de Lima y la costa norte del país. Es casi seguro que desde la capital del Perú se extendió a todos los puertos y ciudades del Pacífico, donde ahora se consume y se considera platillo nativo.

Algo similar ocurre en los últimos años. Nosotros hemos cambiado la técnica de elaboración y presentación del seviche, y poco a poco se ha introducido en las cartas de restaurantes extranje-

De timbuchis y patarashcas



■ Patarashca.

Fotos: Carlos Díaz Huertas / Cortesía Restaurante El Bijao.

En la gastronomía amazónica confluyen productos locales, alimentos occidentales y viejas técnicas de preparación. Este territorio cultural ha despegado en el desarrollo de su propia *novo gastronomía*

Escribe:
Alberto Chirif
Antropólogo

Hablar de la culinaria amazónica me lleva, en primer lugar, a ensayar una respuesta sobre su propia especificidad. ¿En qué se diferencia esta cocina de aquella que corresponde a otras regiones del país? Me referiré a dos aspectos centrales: productos y técnicas.

PRODUCTOS

Están lógicamente vinculados al ambiente característico de la parte baja de la cuenca amazónica. El pescado es fundamental en la culinaria regional, tanto urbana como rural. La captura anual en los ríos amazónicos se estima en 80.000 toneladas –el Marañón y en especial el Ucayali tienen alta productividad– y el número de especies bordea las setecientas. La oferta en mercados puede ser de alrededor de cincuenta.

Esta culinaria tiene una fuerte presencia de carne de monte (en especial, lagarto, majaz –un roedor grande–, venado, armadillo –carachupa en castellano regional–), caracoles, diversas especies de tortugas y los huevos de éstas; decenas de frutos (de consumo crudo, cocido, o como insumo para refrescos, chupetes y helados) y la chonta o palmito, cogollo de diversas clases de palmeras.

Dentro de los productos cultivados, los plátanos son característicos de la cocina local, no así la yuca, poco frecuente en esta región y de no muy buena calidad. Esto tiene que ver con la excesiva humedad de los suelos del llano amazónico, gran parte de los cuales permanece varios meses bajo agua en la época de creciente de los ríos¹.



▶ Plátanos de diferentes especies se utilizan de maneras muy diversas. Curiosamente, su consumo como alimento crudo es mínimo, y lo más cercano a esto sería el *chapo*, una bebida en la que el fruto sólo es triturado. Su empleo fuerte es como *inguiri* (plátano verde cocinado que acompaña sopas o es servido en vez de pan), asado, en varios tipos de sopas llamadas mazamoras, y en forma de *tacacho*. Esta es una de las comidas emblemáticas de la región. En su versión original se prepara con plátano asado machacado, amasado con manteca disuelta y con pequeños trocitos de chicharrón de cerdo².

Mención aparte merecen los condimentos, frutos y verduras regionales provenientes del cultivo: palillo (le da el color amarillo a los juanes), achiote (otro colorante), siuca-culantro, sacha-ajo, diversos tipos de ajíes (picantes y también dulces), guisador, cocona, tomate y cebolla regional, chichayo verdura –especie de alverjita– y kiñón (o jengibre), entre otros.

Dentro de los productos provenientes de la crianza destacan dos: la gallina regional y el cerdo. La primera se usa sobre todo en los caldos (existen *mesas* casi especializadas en éstos y los ofrecen hasta la madrugada) y en los *juanes*, especie

de arroz con pollo que se come frío y durante todo el año. Tradicionalmente los juanes eran característicos de la festividad de San Juan (de allí el nombre) y se llevaban a los paseos campestres.

El cerdo se usa en los chicharrones con los que se hace el tacacho y, también, para preparar cecina. Juntos dan lugar a uno de los platos típicos de esta culinaria. No existen otros preparados basados en la carne de cerdo.

TÉCNICAS

El envuelto es una técnica muy característica de la culinaria regional. Consiste en empaquetar alimentos por lo menos en dos tipos diferentes de hojas (*bijao* y *mishqui panca*). Luego se procede a asarlos o a terminar de prepararlos. Diversos tipos de pescados se asan en patarashca (del quechua *patarasqa*: doblado, envuelto).

Otro caso es el de los juanes de arroz: cereal y gallina previamente cocidos, moldeados e impregnados con huevos batidos, que le dan liga. El nina juane es similar, aunque sin arroz. En este platillo la gallina es cocinada y luego rebozada. En el juane de yuca, el almidón del tubérculo es armado como una especie de tamal y relleno con pescado. La cocinas costeña y serrana también emplean esta

técnica aunque se limita a los tamales y humitas, envueltos con hojas de plátano y panca de maíz. En la urbe se ha reemplazado los envoltorios tradicionales por el papel platina.

El hervido es una técnica muy recurrida en la preparación de caldos y *mazamorras*, que son sopas espesas. Entre los primeros destaca el timbuchi (del quechua *timpu*: hervir), equivalente al chilcano costeño. Es un caldo de pescados que, por lo general, se sirven enteros. Se sazona sólo con un poco de sal y algunas hojitas de siuca-culantro, aunque también puede echársele ají dulce, un pedazo de yuca o de inguiri. Al igual que los pescados en patarashca, se trata de una comida sana y sabrosa.

Las mazamorras son sopas densas, igualmente sanas pues no llevan grasas ni muchos condimentos. Entre ellas, destaca la zarapatera, plato descrito ya en las crónicas misionales de hace más de dos siglos. Su nombre parece provenir del árabe³. Es una sopa espesa de tortuga charapa, cocinada en su propio caparazón, y lleva plátano rallado como otro ingrediente principal. El inchic-api (del quechua: mazamorra de maní) también es una sopa densa, que lleva maní, maíz y gallina. Las mazamorras son muy frecuentes en la culinaria regional. Pueden prepararse a base de gallina, churos (caracoles acuáticos), motelo y taricayas (otros tipos de tortugas) o de alguna carne de animal de monte.

El asado es una técnica mediante la cual se preparan no sólo carnes y pescados, sino también plátanos y yucas; estas últimas son puestas a las brasas con sus cáscaras.

Más que una técnica, el *pango* es un modo de preparación. A veces puede ser en forma de sopa y otras de asado, pues lo que lo define no es el método empleado sino una manera de preparar comidas sin condimento.

Ciertas técnicas de conservación de alimentos son, a su vez, maneras de pre-

pararlos para su consumo. Carnes y pescados secos-salados o ahumados son algunas de las más frecuentes. Por lo general, tanto las carnes rojas como los pescados así curados, son cocinados antes de ser consumidos. No obstante, también pueden servir de fiambre frío durante los viajes o las partidas de caza. Los huevos de las tortugas charapa y taricaya se curan igualmente con sal y



son después consumidos sin ningún tipo de cocción previa. El aradú es una forma de ingesta de huevos de charapa crudos y frescos, en este caso amasados con farriña, especie de harina granulada de yuca.

MUCHO TIEMPO ATRÁS

Las técnicas de preparación de las comidas regionales son marcadamente indígenas. Crónicas misionales del siglo XVIII se refieren a platos aún vigentes en esta culinaria, como la zarapatera, la patarashca o el timbuchi.

El *pango*, por ejemplo, nos ayuda a esclarecer el origen de la culinaria regio-

nal, porque cocinar sin sal es un hecho que está asociado con las prescripciones alimentarias de diferentes tradiciones indígenas.

Como todo hecho cultural, la cocina regional ha experimentado muchos cambios, unos positivos y otros no. Entre los primeros, está la incorporación de nuevos alimentos (arroz, tomate, cebolla, gallina) y condimentos (ajo, comino, kión). Entre los segundos figuran el abuso de grasas y azúcar: dos componentes que no estuvieron presentes en la comida indígena⁴. En los casi cuarenta años que trabajo en la región, de hecho no he visto ningún caso de obesidad entre los indígenas. Todo lo contrario sucede con la población mestiza urbana, donde se registran frecuentes casos de enfermedades coronarias.

Los nombres de las comidas regionales son, en su gran mayoría, de origen quechua y unos pocos de fuente tupí. Esto tiene que ver con dos hechos. Primero: ríos como el Putumayo, Napo, Tigre, Corrientes y Pastaza han sido corredores históricos que han comunicado esta parte de la cuenca con las zonas alto andinas del Ecuador, donde impera el quechua. Segundo: el principal contingente de pobladores que llegó a Loreto después de la Independencia provino de San Martín, región en la que el quechua tiene gran difusión.

Algunas señales recientes parecen indicar que la culinaria regional, siguiendo una tendencia que es mundial, ha iniciado el desarrollo de una novo gastronomía. ■

1 Por esta misma razón, el masato (especie de chicha fermentada de yuca) no tiene la importancia que sí tiene en la parte alta de la cuenca. Más aun, su adopción por algunos pueblos indígenas es reciente.

2 Una variante de esta comida es el kutacho, igual al anterior pero con maní.

3 El diccionario de la Real Academia Española define el término "zarapater" como "especie de alboronía", guiso que lleva el nombre de Búrán, esposa del califa al-Ma'mún.

4 Esto ha cambiado un poco en las últimas décadas, a raíz de la difusión de gustos urbanos en el mundo de las comunidades indígenas.

Casa de peregrinos

Dos mil años atrás, anónimos habitantes de la costa central edificaron con barro el centro religioso más importante de esta parte del mundo. Hoy el Santuario de Pachacamac atraviesa su hora crucial: el restablecimiento de un adecuado Museo de Sitio. Las piezas que se presenta en este artículo nunca han sido mostradas al público.

lo lejos, el santuario se divisa impreciso y muestra sus estructuras y pirámides como si emergieran del desierto de Lurín, cargadas del mismo magnetismo que atraía a los antiguos peruanos. Dicen que en un principio los suntuosos templos, amplias plazas y murallas que configuran su majestuosidad, albergaron la dinámica de dioses y entes divinos encarnados en

zorros, peces y otros animales. También cuentan que el lugar se llenó de la sangre de miles de individuos sacrificados como ofrendas para aquellas deidades avizoras.

La ciudadela de Pachacamac fue un enclave sagrado no sólo para los yungas o habitantes de la costa, sino para muchas culturas y sociedades prehispánicas. Fue erigido y concebido por los hombres de la cultura Lima como el gran cen-



■ Máscara de madera hallada en Pirámide con rampa nº 1 Colección Jiménez Borja.

Fotos: Carlos Díaz Huertas



tro de peregrinación, el aposento del oráculo, el hogar de aquel dios a quien se atribuía la capacidad de dar vida a todo lo existente. Las ceremonias realizadas en su honor se llevaron a cabo durante casi dos mil años.

Con el tiempo las edificaciones fueron consolidándose gracias al aporte de las culturas Wari, Ychma y, finalmente, Inca. A pesar de introducir sus propias deidades, estos pueblos jamás le dieron la espalda a la devoción por el Señor de los Temblores, Pachacamac, hacedor del universo. La grandeza arquitectónica de la reserva arqueológica más importante del litoral peruano, es un tema que se desplaza por el imaginario y se desarrolla en las páginas de los principales investigadores.

HOMBRES DE BARRO

La inquietud por saber qué anónimos personajes habitaron al pie de los grandiosos templos durante las épocas de peregrinación, fue una exigencia determinante para que, desde el año 2003, el Proyecto Arqueológico Pachacamac, que dirige el reconocido arqueólogo norteamericano Izumi Shimada, desentrañe los secretos que aún guarda el enigmático complejo. A Shimada también se le atribuyen exhaustivos estudios y reveladoras tesis sobre la cultura Lambayeque y Sicán.

“Nos interesa descubrir cuál fue la organización social de la población que llegó y cómo se mantuvieron en este sitio”, comenta. “Estamos haciendo excavaciones en la Plaza de los Peregrinos



nos –280 m de largo y 200 m de ancho— que es básicamente una construcción inca. Sin embargo, opinamos que esta plaza esconde gran cantidad de restos anteriores”.

De los avances de su metódico sondeo, se conjetura que el paisaje y funcionamiento del lugar fueron distintos antes de la llegada de los incas. La intención de Shimada y su equipo es complementar la actual visión que se tiene del lugar —reforzada por diversos documentos históricos.

“Nuestra hipótesis es que en el santuario se realizaban diversas actividades. Por un lado, se brindaban ofrendas, pero también existían talleres y viviendas”, señala. Estas conclusiones son reforzadas por esclarecedores hallazgos





■ Un equipo joven conserva y restaura las invaluable piezas. Página siguiente: Plato inca de madera y figurinas zoomorfas.

El santuario está pensado como punto neurálgico de la gran red vial inca o Qhapaq Ñan. Se proyecta que el tramo una el valle de Lurín con la ciudad de Jauja

de objetos y elementos utilizados en la cotidianidad de los remotos habitantes: construcciones de quincha, gran cantidad de figurines –básicamente de estilo Chancay–, basura de todo tipo, restos humanos y de alimentos, pescados, semillas, piedras y cántaros que hoy se encuentran en un proceso de análisis químico.

Pero no es todo. También “hay una zona de cementerio y restos que indican que aquí se realizaban sacrificios. La idea que ahora tenemos de Pachacamac es mucho más compleja”, indica el arqueólogo. “Estamos investigando sobre la procedencia de los peregrinos que, aparentemente, llegaron de distintos lugares de la costa central para quedarse por un tiempo. También indagamos sobre la relación de los asentamientos con

el Templo del Sol y otros lugares sagrados”. Trabajo por delante, el proyecto arqueológico espera configurar plenamente el valor del santuario a la luz de sus próximos descubrimientos.

EL FUTURO DEL ORÁCULO

Hoy el complejo religioso tiene un lugar en la mente y en las agendas de trabajo de un grupo de profesionales y técnicos del INC, quienes velan por su protección y su futuro. El nuevo director del Museo de Sitio Pachacamac, Marcelo Saco, lo tiene clarísimo. La idea es consolidar al conjunto arqueológico como un foco que dinamice la zona. Ya se han puesto manos a la obra y las instancias involucradas comienzan a dar forma a lo que próximamente podría ser un eje cultural, turístico y económico.

“Lurín es uno de los valles de mayor impacto en el Perú. Está siendo urbanizado y pronto la ciudad se expandirá por aquí”, comenta Saco. “He ahí la importancia de empujar el proyecto del museo de sitio que, enmarcado en un adecuado plan de manejo, activaría el desarrollo ordenado del valle gracias a su potencial. Un museo en Pachacamac necesita un plan que proteja y ayude a recuperar el santuario, y que resguarde los sitios arqueológicos del valle medio y bajo de Lurín”.

Pocos saben que el futuro del sitio es materia de varias mesas de trabajo, las cuales reúnen a personal del INC y autoridades de la zona con el fin de establecer criterios, ubicar necesidades y recoger puntos de vista para elaborar el Plan de Manejo. Este es un requisito indispensable para que Pachacamac forme parte de la Lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad de la UNESCO.

“La idea es implementar un plan operativo para administrar el complejo en las tareas de investigación, conservación, puesta en valor e interacción con el entorno”, explica Saco. Asimismo, “establecer lineamientos mediante los cuales sea sostenible una gestión eficiente en concordancia con el desarrollo local, regional y de los distritos implicados en la expansión turística y defensa del complejo”.



Por lo pronto, son puntas de lanza de la actual administración del conjunto arqueológico temas clave como: la protección de la zona intangible, la puesta en valor y preservación de los monumentos, así como el proceso de conservación y restauración de piezas invaluables –textiles, cerámica, material orgánico– que, después de muchos años, están en manos de un equipo técnico joven y entusiasta.

La nueva mirada y el interés del INC para consolidar el gran proyecto se manifiestan en la voluntad de remodelar los espacios de exhibición, la implementación de laboratorios, almacenes y gabinetes con las condiciones ambientales y de trabajo idóneas. También se proyecta el establecimiento de una correcta señalética,

el reforzamiento de la seguridad, el asesoramiento y la especialización en lenguas extranjeras para los guías, e incluso la apuesta por un proyecto de alumbrado.

El camino es largo. Varias instancias del INC (Dirección de Arqueología, Dirección de Museos, Dirección de Defensa del Patrimonio, Dirección de Sitios de Patrimonio de la Humanidad, Dirección de Paisaje Cultural) trabajan coordinadamente y en estrecha relación con la Dirección de Museos, que lleva la batuta del proyecto.

El objetivo es la creación de un soporte idóneo para la investigación –aún hay vetas no estudiadas en el sitio–, y el logro de convenios y beneficios a partir de la cooperación técnica. Se busca así una dinámica de servicio turístico que apele

a las necesidades de todo tipo de visitantes –extranjeros, estudiantes, escolares, profesionales, etcétera–, que contemple la preservación de la reserva arqueológica, y la participación de la comunidad a través de gobiernos locales, empresas y comités populares, en el proceso de manejo sostenible.

Mientras tanto, la ciudadela permanece silente, sabia y sagrada, a la espera de su porvenir. A la espera de que la gente arribe de distintas partes del mundo para rendirle pleitesía y demostrarle su respeto. Centro de peregrinación también en el siglo XXI, Pachacamac ha despertado y está entre nosotros con nuevos bríos y más fuerza que nunca. **(José Carlos Picón) ■**



Milagro de cartón

Fotos: Carlos Díaz Huertas

Una visita al noble taller de Sarita Cartonera, asociación que apuesta por la inserción laboral de jóvenes y auspicia su trabajo creativo

Casa Municipal del Vecino N° 5 en el Cercado de Lima. Aquí se asienta no sólo el esfuerzo de tres jóvenes egresados de la Universidad de San Marcos y su apuesta por una enconmiable empresa que tuvo su origen conceptual en Argentina, sino el entusiasmo de un grupo de muchachos que dan vida a retazos de cajas de cartón, material inservible para muchos. Es un taller fulgurante de calor. Un taller llamado “No hay anticuchos sin corazón”. El espíritu impregnado en el trabajo con pinceles, témperas y lienzos de cartón, se torna en un duelo contra la desidia y la falta de vitalidad.

La Asociación Cultural Sarita Cartonera nace por iniciativa de Tania Silva, Milagros Saldarriaga y Jaime Vargas Luna, quienes, con el auspicio de

la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), y el apoyo de la Municipalidad de Lima, dieron forma a una versión peruana de Eloísa Cartonera de Argentina. Ellos brindan la oportunidad a niños y jóvenes de las urbanizaciones Palomino, Mirones Bajo y del distrito de San Juan de Lurigancho, a ocupar su tiempo libre en la elaboración y diseño de libros refulgentes de tonos brillantes y pasteles. También les abrieron la posibilidad de ganar honradamente un poco de dinero. La propuesta tuvo una importante acogida en la última Feria Internacional del Libro.

POR EL CAMINO DE SARITA

Todo empezó como jugando. Tania y Milagros se enteraron del proyecto realizado en tierras gauchas y decidieron es-

tablecer comunicación. Muchas ganas y los contactos adecuados, germinaron el camino del cartón. “Empezamos publicando un cuento del escritor chileno Juan Emar, fallecido hace más de 40 años”, cuenta Milagros, “posteriormente, fuimos consolidándonos, y personalidades como Oswaldo Reynoso, Carlos Eduardo Zavaleta, José Adolph y Mario Bellatín accedieron a reeditar o editar sus trabajos con nosotros”. Artistas extranjeros como César Aira, Ricardo Piglia y Néstor Perlongher también pusieron su granito de letras.

Los cartoneros ahora están concentrados en reforzar la difusión de su trabajo. Así, han diseñado el Sarita Cultour, una gira por el interior del país donde promocionan libros. “Hemos ido a Trujillo y pronto estaremos por Cusco y Arequipa”, comenta Javier Luna. Asimismo, ya entablaron contactos con narradores de la talla de Mempo Giardinelli, Alan Pauls (argentinos), Pedro Lemebel y Diamela Eltit (chilenos), aunque la intención de dar a conocer la obra de nóveles y jóvenes escritores sigue siendo primordial.

EN QUÉ ANDAN

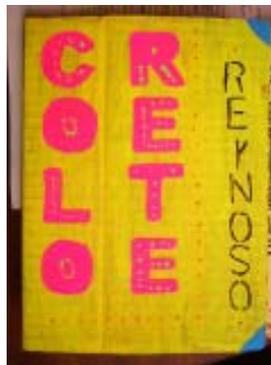
Tampoco escatiman fuerzas en unirse a proyectos educativos como el que hace poco realizaron con el Museo de Arte de San Marcos. “Trabajamos con un colegio parroquial de Barrios Altos en una propuesta de lectura creativa para alumnos de 3° y 4° de secundaria en base a dos libros cartoneros. Esta iniciativa se llamó *Libros, un modelo para armar*, dirigida tanto a escolares como a profesores, quienes recibieron capacitación en metodologías innovadoras de enseñanza”, explica Milagros.

“También visitaron a los chicos –que aprendieron a elaborar sus propios libros de cartón– los autores de las obras escogidas para el proyecto”, continúa, “y lo más importante fue que se elaboró una propuesta museográfica con el trabajo de los niños”.

Entre las próximas tareas, han coordinado con un artista plástico que les brindará asesoramiento técnico y estético so-



■ Cartoneros en pleno. Abajo: Diego (15), músico y poeta: “Canto en mi grupo de hip hop, hago deporte y pinto aquí en el taller para no entrar en las pandillas”.



bre elementos básicos de composición, perspectiva, encuadre y color, indica Tania. “También hemos convocado a un especialista en el tema de reciclaje, un estudioso que usa el cartón para hacer cocinas con energía solar, muebles y otras cosas”.

Si quieres contactarte con ellos o apoyarlos en su labor, visítalos en Calle Santa Mariana de Paredes 130, Cercado de Lima (Casa Municipal N°5), llamarlos al 9632-4466 o escribirles a prensa@saritacartera.com (**José Carlos Picón**) ■



Lima

Desde Bali con amor

El 12 de agosto la Embajada de Indonesia en el Perú celebró sesenta años de su Independencia Nacional y tres décadas de relaciones diplomáticas con el Perú. Por tal motivo realizó un festival de representaciones culturales, entre las que destacaron una muestra gastronómica y el espectáculo que brindó un grupo del Instituto de Artes Indonesias de Bali. "Danzas Tradicionales de las Islas de Indonesia" se exhibió en los actos oficiales de la embajada, la cual tuvo, además, la especial deferencia de presentar el espectáculo en el Museo de la Nación el pasado 23 de agosto. Fue una noche sublime llena de impresionante color.



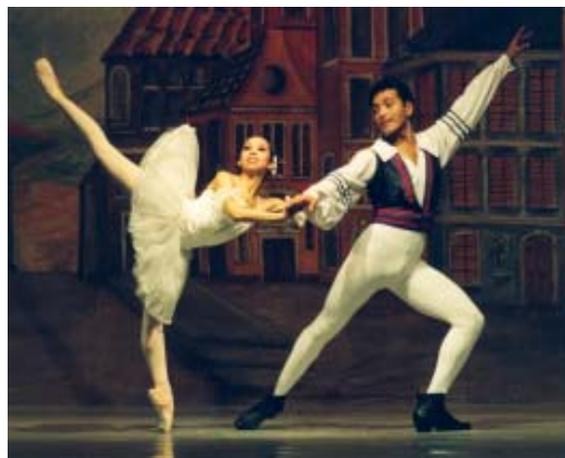
Aprecio de Feria

La décima edición de la Feria Internacional del Libro se convirtió en una excelente vitrina para la Red Nacional de Librerías del INC, que presentó a los miles de asistentes las obras que distribuye a través de la cadena de

comercialización editorial más extendida en el Perú (que en breve contará con 22 locales a nivel nacional). Entre las obras más solicitadas por el público de la feria destacaron las producciones del Fondo Editorial del INC, tales como *Historia de la medicina peruana*, de Hermilio Valdizán; *Cuentos completos*, de Edgardo Rivera Martínez; *El libro de barro y otros poemas*, de Blanca Varela y *Los últimos incas del Cusco*, de Franklin Pease.



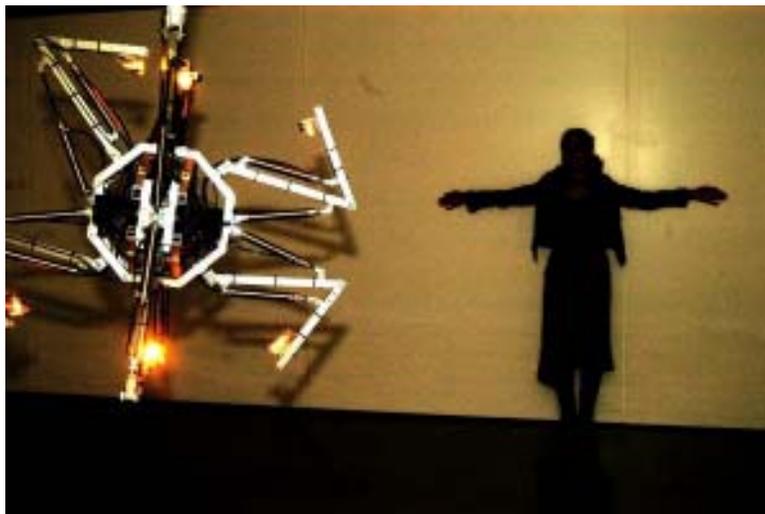
De puntillas



El Ballet Nacional, elenco del INC dirigido por la maestra Olga Shimasaki, presentará desde el 16 de setiembre su Temporada de Primavera 2005 (Ballet Coppelia, en dos actos). Las presentaciones se realizarán el 16, 17, 18, 23, 24 25, 30 de setiembre, y 1 y 2 de octubre, en el Auditorio Los Inkas del Museo de la Nación. Seguidamente, y desde la tercera semana de octubre, el elenco realizará una gira por el sur del país. El Ballet Nacional del INC es el elenco oficial de danza escénica en el Perú. Fue fundado en mayo de 1967 y en la actualidad cuenta con más de ciento noventa coreografías, entre las que se incluye un amplio repertorio clásico, neoclásico, moderno y contemporáneo.

Video artistas

El 9no. Festival Internacional de Video/Arte/Electrónica se realiza en Lima desde el cinco de agosto y se extenderá hasta el 25 de setiembre, con el objetivo de promover y difundir las nuevas tecnologías como medios para el arte contemporáneo. La presente edición incluye propuestas de Suiza, Austria, Estados Unidos, Francia, Brasil y Canadá, entre otros países participantes. Asimismo, los organizadores han conformado una nutrida agenda de exhibiciones, conferencias y cursos. Destacan la 2da Conferencia Internacional de Arte Medial y el Taller de Introducción a la Composición Musical Asistida por Computadora. El festival se realiza en varias sedes: Centro Cultural de España (Santa Beatriz), Sala Luis Miró Quesada Garland y auditorio del ICPNA (Miraflores). Informes en www.festivalvae.com

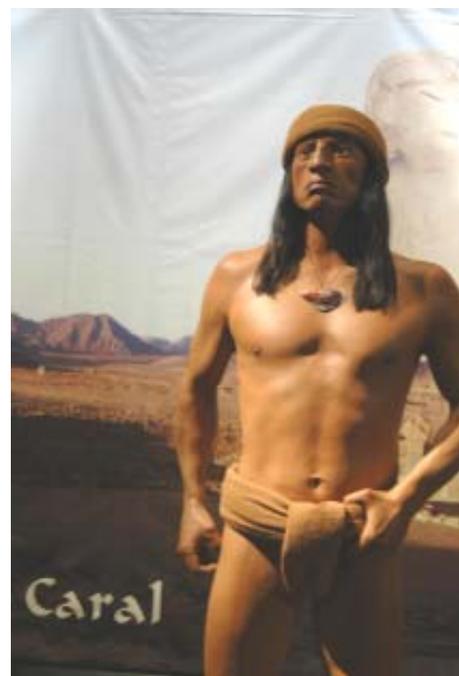


Niños de la Cultura

El viernes 19 de agosto el Museo de la Cultura Peruana celebró el Día Internacional del Niño con un actividad en la que participaron más de quinientos menores de diversas escuelas de Lima. De esta manera, el Museo desarrolla con eficiencia su programa educativo destinado a escolares de primaria. Durante el evento, se realizaron espectáculos de mimo, títeres, narración de cuentos, talleres de juguetes, artesanía, números de música andina y proyecciones de videos. La celebración, en la que participaron como invitados catorce niños canadienses, sirvió para promocionar el programa educativo que este museo está implementando. El recinto posee la colección etnográfica más completa del país, y que está a disposición del público en la avenida Alfonso Ugarte 650, Lima.



Hace 5.000 años



La exposición "La civilización de Caral-Supe, 5000 años de identidad cultural en el Perú", acogida en el Museo de la Nación, se realizó con gran éxito durante los meses de julio y agosto. Gracias a la muestra, los visitantes pudieron enterarse de los recientes hallazgos e hipótesis realizados en torno al importante sitio, cuya antigüedad sitúa al país entre los de horizonte histórico más amplio en el mundo. El proyecto dirigido por la arqueóloga Ruth Shady, logró reconstruir el rostro, peinado, vestimenta y calzado de un poblador que vivió en la ciudad Sagrada de Caral hace cinco mil años atrás, y que por motivos religiosos habría sido sacrificado en el Templo Mayor. En la reconstrucción participaron médicos, expertos en criminalística y escultores, entre otros especialistas.

Regiones

Piedra Cusco universal

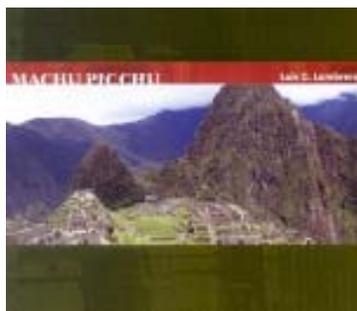
Entre el 19 y el 25 de setiembre el Cusco será sede del 8vo. Coloquio Internacional de la Organización de las Ciudades del Patrimonio Mundial (OCPM). La cita es organizada por la OCPM y la municipalidad provincial, y cuenta con el apoyo de la UNESCO y el Getty Grant Program. El tema central de la cita: "Patrimonio de la humanidad, un patrimonio con humanidad". En la reunión se evaluará las acciones asumidas para el manejo de Ciudades Patrimonio Mundial, y se analizará si enfatizan los valores de respeto, igualdad, libertad y dignidad entre los seres humanos. Mayor información en: www.cusco8col.com.pe



Descubrimiento Ayacucho en Wari

Profesionales del INC que realizaban un trabajo de inspección en la carretera que une los pueblos de Huanta y Quinua, descubrieron edificaciones arqueológicas que corresponden a las culturas Huarpa y Wari (0 a 450 d.C. y 450 a 1.000 d.C.). Los vestigios, verdaderas obras de ingeniería civil, corresponden a muros, canales de drenaje, tumbas, entre otros y forman parte del Complejo Arqueológico Wari. Las investigaciones arqueológicas se realizaron en julio, en convenio con Proviás Nacional. El equipo de profesionales evaluó la condición de tales restos, así como de los nuevos hallazgos, con la finalidad de plantear las acciones de protección y conservación correspondientes a la estabilización estructural y de los materiales de todo el sector expuesto o descubierto.

Pachacutec Machupicchu multimedia



La Fundación Telefónica presentó el CD Rom *Machu Picchu*, producción en formato multimedia sobre el más importante monumento arqueológico del país,

desarrollado a partir de las investigaciones del distinguido arqueólogo Luis Guillermo Lumbreras. El CD-Rom ofrece nueva e importante información, además de datos, estudios recientes y nuevas tesis como aquella que sostiene que el santuario fue un lujoso y reservado mausoleo del Inca Pachacutec, fundador y primer emperador del Tahuantinsuyo. En la ciudadela, cerca de trescientas personas, en su mayoría de alto rango y ligadas al linaje del Inca fundador, se habrían dedicado a la supervisión del culto al inca muerto. La publicación ha sido diseñada como herramienta de consulta para personas de toda edad y cuenta con videos, audios, mapas, ilustraciones, reconstrucciones virtuales y animaciones guiadas con locución.

Nuevo gui3n

El proyecto Readeacuaci3n del Gui3n Museogr3fico del Museo de Sitio de Chan Chan fue uno de los dos seleccionados a nivel nacional, en el marco del programa anual por el Fondo del Embajador, promovido en nuestro pa3s por la Embajada de Estados Unidos. De esta manera, el Departamento de Estado aprob3 un proyecto por un monto de 20.041 d3lares americanos, que permitir3 renovar su gui3n museogr3fico, el cual no ha cambiado desde 1991. El trabajo de renovaci3n que ahora se realizar3 pondr3 mayor 3nfasis en la divulgaci3n de los valores hist3ricos de Chan Chan entre la poblaci3n infantil. El proyecto forma parte del Plan Maestro para la Conservaci3n y Manejo del Complejo Arqueol3gico Chan Chan, sitio inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial.



Pago de letras

En el a3o 2003, sum3ndose a los m3ltiples reconocimientos brindados al poeta Marco Antonio Corcuera y con el objetivo de dar continuidad al concurso "Poeta Joven del Per3", creado por este importante personaje, la familia Corcuera Garc3a, dio vida al Premio Internacional Marco Antonio Corcuera, Espiga Dorada. El galard3n, que se entrega cada dos a3os, en su edici3n 2005 es auspiciado por el INC La Libertad. El jurado est3 integrado por los poetas Mateja Matevski (Macedonia) y Gaetano Longo (Italia), Arturo Corcuera, Winston Orrillo, Bethoven Medina y R3ger Reyna. Informaci3n en www.marcoantoniocorcuera.org

La Libertad

Muro Moquegua sin lamentos

Un equipo de t3cnicos del INC Moquegua supervisa la restauraci3n del Muro Matriz de la Iglesia Mayor de Moquegua. La edificaci3n –testimonio de la antigua Iglesia Matriz construida con bloques de adobe– es una muestra de la tipolog3a urbana de la conquista. En 1604 se levant3 un nuevo templo contiguo al edificio fundacional. Testimonio vivo del comportamiento s3smico de la regi3n, el Muro Matriz presenta en la actualidad serios da3os en su parte superior y colapsos parciales. Por ello, se realizar3 un proceso de anastilosis y, posteriormente, el desmontaje de sus piezas de piedra. Luego se colocarn3 otra vez y se reforzar3 estructuralmente con geomalla. Los trabajos son parte de un programa que incluye diversos monumentos de la ciudad de Moquegua.





Dibujo del pintor mexicano Artemio Sepúlveda

Romualdo

Escribe: Sonia Luz Carrillo
Poeta. Profesora principal de la UNMSM

Poeta de múltiples registros, su primer compendio, *La torre de los alucinados* (1949), mereció el Premio Nacional de Poesía. "Bello libro de un poeta lujoso y musical" (Vargas Llosa en *El pez en el agua*, 1993) que inicia una de las experiencias creativas más audaces de la poesía peruana. Es Alejandro Romualdo.

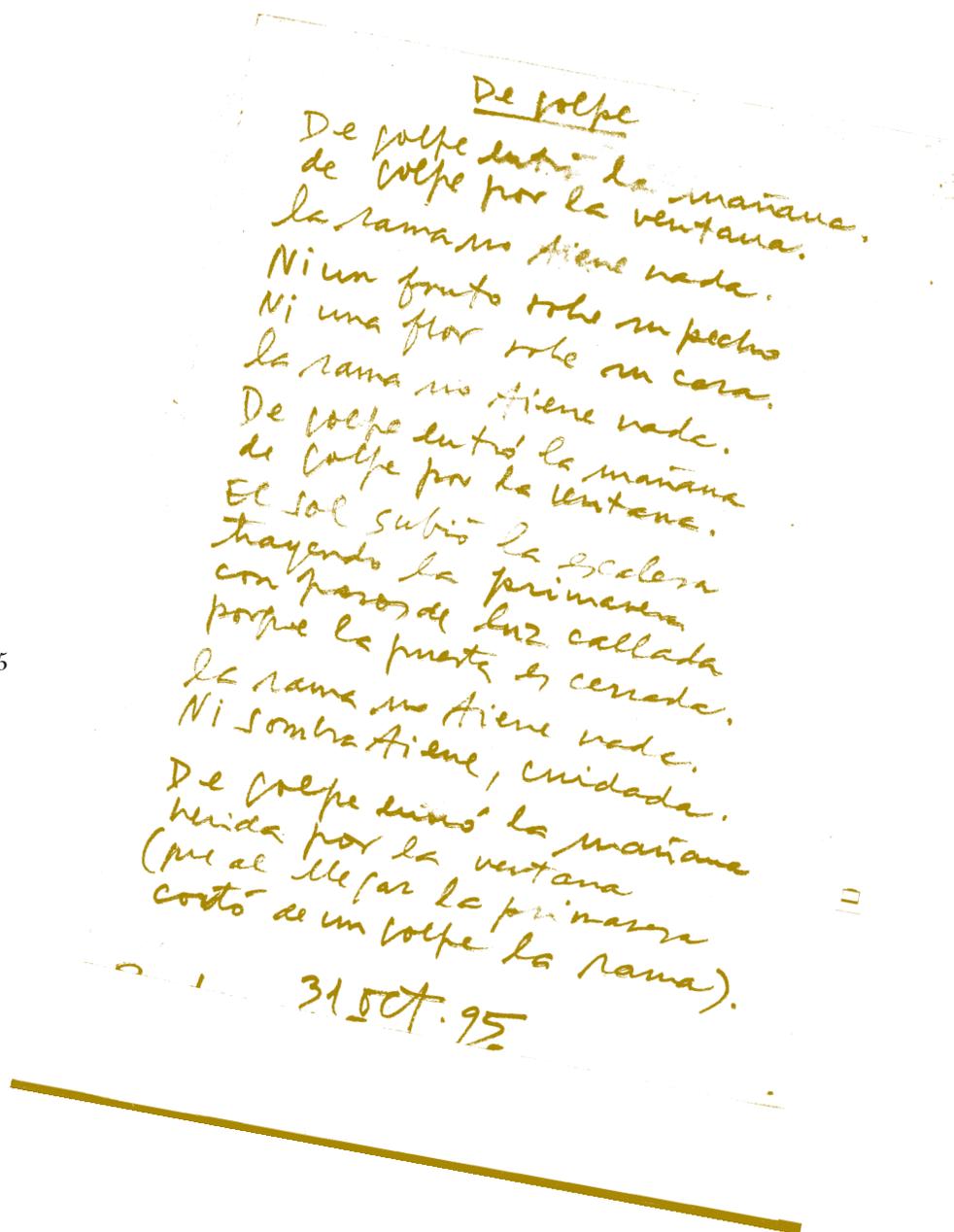
Su obra continúa con *Cámara lenta* (1950), *El cuerpo que tú iluminas* (1951),

Mar de fondo (1952), *España elemental* (1952). De ella dijo León Felipe: "Viene sobre las huellas de Vallejo. Pero le acompaña Góngora y Quevedo también". Sus siguientes libros son *Poesía concreta* (1954), *Poesía* (1954) y *Edición extraordinaria* (1958), donde encontramos no sólo su repetido "Canto coral a Túpac Amaru", sino también ejemplos de su obra lírica de excelente factura, así como bellos poemas de amor.

De golpe

De golpe entró la mañana,
de golpe por la ventana
la rama no tiene nada.
Ni un fruto sobre su pecho
Ni una flor sobre su cara.
La rama no tiene nada.
De golpe entró la mañana
de golpe por la ventana.
El sol subió la escalera
trayendo la primavera
con pasos de luz callada
porque la puerta es cerrada.
La rama no tiene nada.
Ni sombra tiene, cuidada.
De golpe entró la mañana
herida por la ventana
(Fue al llegar la primavera
cortó de golpe la rama).

31 de octubre de 1995



Siguen después *Desde abajo* (1960), *Como Dios manda* (1967), *El movimiento y el sueño* (1971), *Cuarto mundo* (Buenos Aires, 1972) y *En la extensión de la palabra* (1974), obra literalmente indescriptible con referencias históricas, filosóficas, bíblicas, de diversas artes y culturas en un recorrido subyugante que tiene como hilo conductor un intenso reclamo ético.

Poesía íntegra (1986) ratifica a Romualdo como un poeta "sólo igual a

sí mismo y a sí mismo comparable", en palabras de Alfonso Ortega Carmona (*Mapa del paraíso*, Salamanca, 1998). Es un poeta clásico a la vez que innovador, capaz de crear "desde el epigrama al coral, de la miniatura al mural" (Falla, 1990).

Su más reciente libro, *Né pane, né circo* (Roma, 2002), edición bilingüe, traducción de Antonio Melis, se inicia con "Fragmentos", sobrecogedor regis-

tro de la violencia sufrida: "Profanas escrituras: genitales en los muros sagrados/ chorreadas consignas de sangre y lamentos". Asimismo, la ironía: "Los mismos que las piernas te cortaron/ en estricto privado/ hoy te regalan las muletas/ en acto público".

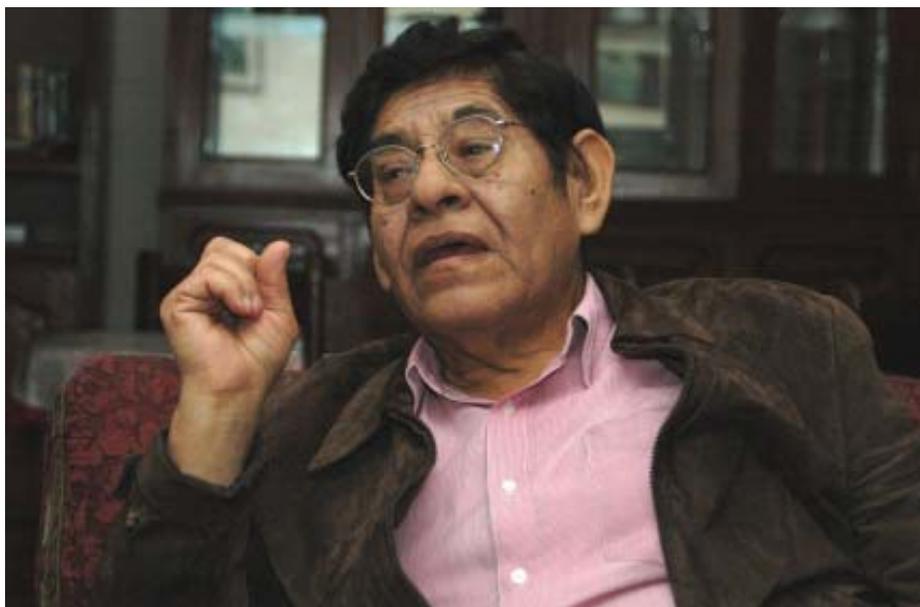
La obra de Romualdo es, sin duda, una de las aventuras poéticas más deslumbrantes de la rica poesía nacida en el Perú. ■

Palabra de ermitaño

Foto: Carlos Díaz Huertas

A los setenta y dos años Antonio Gálvez Ronceros ha sido condecorado por el INC en mérito a su breve aunque importante obra. Fue en el marco de la reciente presentación del libro *Los ermitaños*, reeditado por el Fondo Editorial de la institución.

Gálvez (como suele autografiar en los libros) es un escritor de una imaginación exquisita. Ha explorado con igual habilidad los ámbitos de la campiña chinchana, el latifundio iqueño y la ciudad. Escondido en su trabajo artístico y docente, pocas veces ha hablado de su obra. Ahora confiesa que ya tiene un libro de cuentos y dos novelas en el horno.



La oralidad que caracteriza *Los ermitaños* le otorga un brillo especial a historias que pueden considerarse bastante sencillas.

El lenguaje predominante de mis dos primeros libros, *Los ermitaños* y *Monólogo desde las tinieblas*, se afincan en niveles de la lengua española distintos al estándar. Hablo del habla campesina, de ese campesino mestizo habitante de la campiña. Y en el caso del segundo texto, en el campesino afro, que habita en la campiña y el latifundio. El trabajo con el lenguaje de estos personajes, la necesidad de lograr un nivel de lengua característica, me permite narrar desde adentro. Y no he tratado de reproducir, sino de crear y recrear en el terreno de la literatura de ficción.

¿De qué manera la avalancha del inglés y los cambios sociales de las últimas décadas han transformado ese hablar particular?

El aislamiento era un elemento clave para que estos grupos humanos pudiesen tener y desarrollar sus propias formas lingüísticas. Pero a medida que los caminos, las carreteras han llegado, el aislamiento ha ido desapareciendo y, por tanto, la influencia de otro orden social ha empezado a darse. Sin embargo, mientras exista una forma de vida que pueda

denominarse vida campesina, siempre habrá formas de lenguaje que provengan de esa actividad, de esa relación del hombre con la naturaleza y que obligue –por necesidad de comunicación– a recurrir a formas propias.

Usted ha escrito poco.

Es cierto. No sólo he publicado poco, sino escrito poco. Cuatro libros y una recopilación de artículos. Podría añadirse que tengo casi listo otro libro de cuentos y dos novelas, pero esto tampoco cambiaría aquella afirmación. Ocurre que no he dispuesto en toda mi vida del tiempo necesario para escribir. Muchas veces he tenido que dejar de lado la escritura para dedicarme a actividades que constituyen mi medio de vida. A eso se debe. No a una lentitud de gestación de la obra literaria.

¿Se ha planteado un plazo para terminar esos proyectos?

Las dos novelas están bastante avanzadas. No es que las esté escribiendo paralelamente, sino que las he retomado y abandonado continuamente. Ese dejar y después tomar ha producido estas obras. En cuanto al tiempo, las probabilidades apuntan al próximo año. Igual ocurre con el libro de cuentos, que se llamará *La casa apartada*, donde retomo parcialmente la senda de *Los ermitaños*. (Marco Avilés) ■

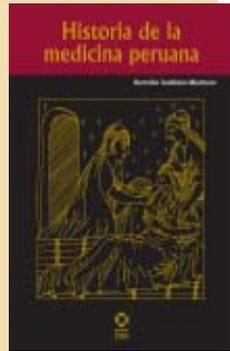


Antonio Gálvez Ronceros

Los Ermitaños

El Fondo Editorial del Instituto Nacional de Cultura continúa con la publicación de su serie de homenaje a la Generación del 50, y lanza al mercado la obra de uno de sus más notables narradores, Antonio Gálvez Ronceros (Chincha 1932). Publicado por primera vez en 1962, *Los Ermitaños* reúne siete historias que tienen como escenario el paisaje de la costa sur rural y semi-rural del Perú. Con una destreza en el lenguaje que condensa en su nervio la lírica y el respeto por el habla popular, los relatos nos muestran con humor, y un cuidadoso trabajo de la imagen y los diálogos, las vicisitudes de entrañables personajes que tejen sus encuentros y desencuentros bajo el sol iqueño. El sello propio que el autor ha dado a conocer desde el inicio de su carrera literaria y que encarna éste, su primer libro, encuentra asidero en un entusiasta y vital registro de la nueva peruanidad flanqueada por la modernidad, la segregación y el desarraigo. Junto a escritores de la talla de Oswaldo Reynoso, Miguel Gutiérrez, Gregorio Martínez y Roberto Reyes Tarazona, Gálvez desarrolla este nuevo espíritu narrativo consagrado en el grupo Narración. Sin duda, el ente rector de la cultura, en acertada iniciativa, pone a la vista de las nuevas generaciones de escritores y lectores esta obra capital del acervo literario de nuestro país. El volumen está ilustrado con dibujos del autor, que retratan los espacios y paisajes en los que se desenvuelven sus personajes. Una verdadera joya.

Lima
Fondo Editorial del Instituto
Nacional de Cultura
103 pp.



Hermilio Valdizán

Historia de la medicina peruana

Valdizán había sido olvidado por el gran público hasta que la presente edición de *Historia de la medicina peruana* le hizo justicia y devolvió su nombre a los estantes de las librerías. Psiquiatra de gran formación humanística, padeció dos enfermedades a lo largo de su vida: la curiosidad y la bibliofilia. Ambas características hicieron del médico huanuqueño un gran narrador de las diferentes etapas de su especialidad. Otro libro, *Locos de la Colonia*, que estudia el tratamiento de las enfermedades mentales durante el virreinato, sitúa su obra en los mismos anaqueles donde viven los textos de Michael Foucault, historiador de la demencia europea. *Historia de la medicina peruana* (publicado por primera vez en 1939) cuenta en diez capítulos algunos aspectos de la ciencia precolombina. Veamos: Los orígenes de la medicina en el tiempo de los mitos. El influjo de los adivinos y de los hechiceros. Las principales doctrinas médicas: la enfermedad como castigo de los dioses y como pena por los pecados cometidos. Los sacrificios necesarios para alcanzar la curación. ¿Cómo se atendían los partos en tiempos de los incas? ¿Y los abortos? Una de las características que recorre la obra de Valdizán es la ironía sutil, que le permite sintetizar con gracia episodios dignos de las mejores novelas históricas. Por ejemplo, la leyenda de Yahuar Huaca, el inca que lloró sangre. ¿Fue así realmente? Los indicios proporcionados por los cronistas llevan al autor a suponer que aquel hijo del sol sufrió, más bien, una severa conjuntivitis mientras era secuestrado por enemigos de su reino. Estos, aterrados por ese misterioso comportamiento, decidieron devolver al niño con los suyos. *Historia de la medicina peruana*, en la reedición lograda por el INC, ha recibido elogiosas críticas del periodismo especializado.

Lima
Fondo Editorial del
Instituto Nacional de
Cultura
165 pp.

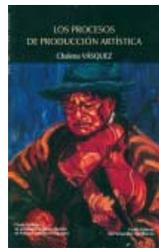
Fondo Editorial

El sitio <http://www.pachacamac.net>

Mediante una visita al sitio <http://www.pachacamac.net>, el navegante puede sumergirse en uno de los complejos arqueológicos más importantes de la costa peruana; entre templos, pirámides, plazas y estructuras que recogen miles de años de historia, y que también conservan las ofrendas al dios Pachacoyoti realizadas por peregrinos desde lugares remotos. Haciendo un click, además, se puede tener acceso a los exhaustivos estudios que sobre el sitio ha elaborado el arqueólogo Izumi Shimada, a descripciones especializadas de cada monumento, así como a una excelente galería fotográfica que da cuenta de porqué



Pachacamac es el santuario de barro más importante del mundo. Un viaje imprescindible.



Los procesos de producción artística

Chalena Vásquez

Lima
Fondo Editorial del Pedagógico
San Marcos y Escuela Nacional
de Folklore José María Arguedas
68 pp.

En su condición de país pluricultural, el Perú posee una gama impresionante de manifestaciones artísticas producidas a lo largo y ancho de su territorio por manos y mentes que gozan de una sabiduría milenaria. En este trabajo, la estudiosa e investigadora Chalena Vargas se ha encargado de sondear este proceso productivo proyectándolo como una actividad transformadora de las propiedades físicas y de las condiciones subjetivas del artista. Definitivamente un riguroso y especializado acercamiento a las fuerzas e instrumentos de producción, las relaciones sociales, las concepciones estéticas y demás factores que intervienen en el trabajo creativo.

¿Cuánto saben nuestro maestros?

Luis Piscocya Hermoza

En este estudio producido a partir de las pruebas de evaluación docente realizadas por el ministerio de Educación en 2002, el doctor Luis Piscocya apunta a heridas profundas en la pedagogía nacional: Nuestro sistema educativo "tiene visos de estar diseñado para garantizar una especie de subdesarrollo sustentable", dice en el prólogo. El autor hace una documentada denuncia del inamovible status quo que envuelve a maestros y autoridades de la educación, un sistema en el que no se evalúa convenientemente a los profesionales, y que camina huérfano, sin proyecto, llevando de la mano a los estudiantes (¿sus víctimas?).



Lima, Fondo Editorial de la
Universidad de San
Marcos
215 pp.

Posa el tiempo



■ Navegando en el Titicaca. Anónimo.

La tercera y poco difundida foto del gigante de Martín Chambi existe. Una breve incursión en el archivo Luis E. Valcárcel es suficiente para dejar maravillado al más curioso amante de la fotografía. Entre las joyas que allí se conservan, hay imágenes en positivo de grandes maestros como Figueroa Aznar y Guillén, además de otras miles realizadas por lentes anónimos.

El archivo fue donado al Instituto Nacional de Cultura por los hijos del maestro, Ada, Margot y Frank, y se conserva en ambientes especialmente acondicionados. Consta de cerca de nueve mil fotografías tomadas entre 1920 y 1960, además de correspondencia y recortes de periódicos.

Los investigadores debidamente acreditados están invitados a consultar el material gratuitamente.



■ Chuncho.



■ Gigante posa con persona de talla normal. Martín Chambi.