

# CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 2, número 4

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Junio de 2004



Camino a Machu Picchu. Foto: Heinz Plenge.

QHAPAQ ÑAN, EL GRAN CAMINO INCA / LENGUAS EN EL PERÚ  
TRES POETAS DEL CINCUENTA / MAR NUESTRO DE CADA DÍA  
HISTORIETA DE LA HISTORIA / EL CAJÓN AFROPERUANO



---

# LENGUAS EN EL PERÚ: HACIA UNA RELECTURA DE BABEL

Roberto Zariquiey\*

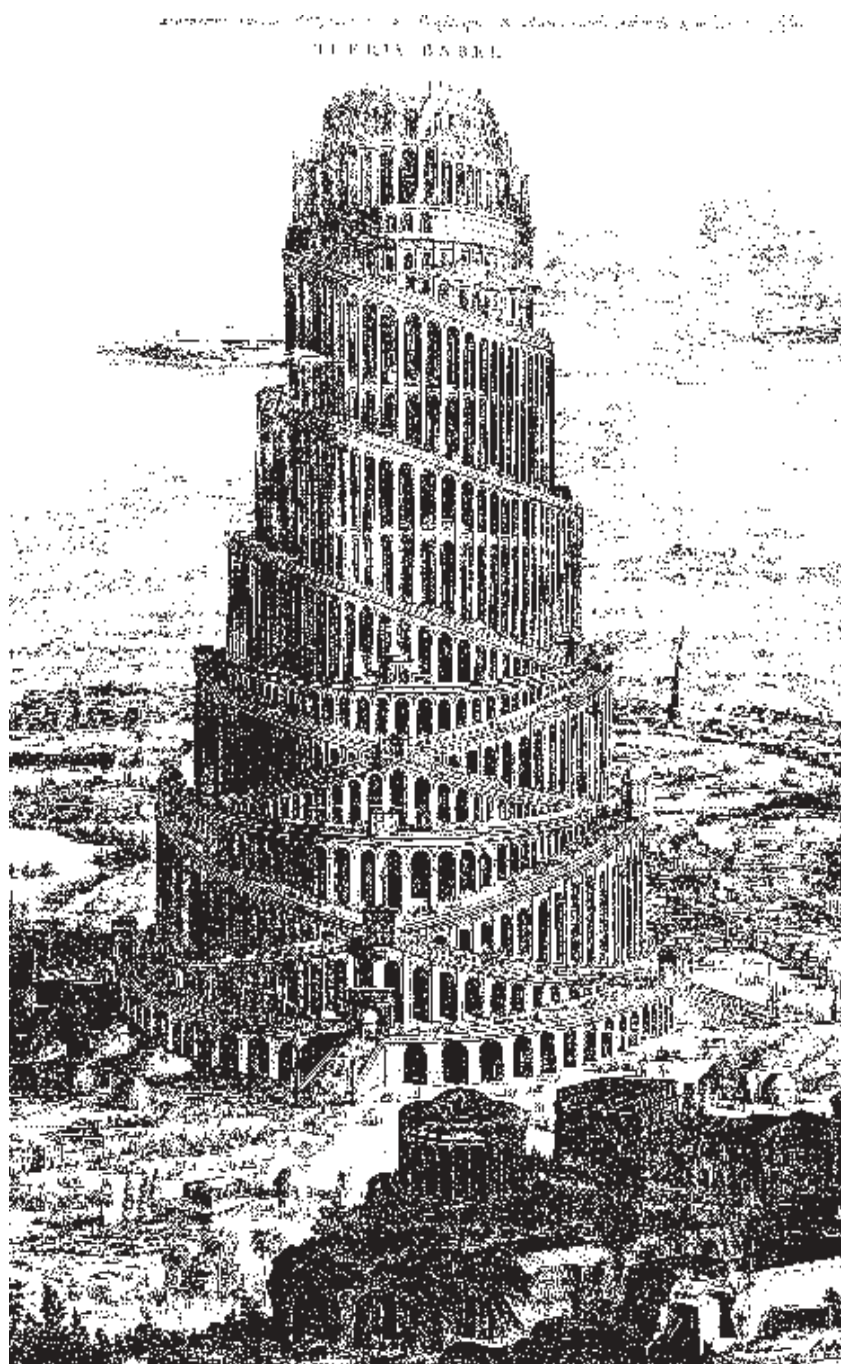
---

El Génesis nos cuenta que, antiguamente, «los hombres hablaban una sola lengua y unas mismas palabras» (Génesis 11, 1). Este hecho los hacía más fuertes y unidos; tanto que decidieron edificar una ciudad en la cual colocarían una torre alta, que llegase al cielo. Al comprobar lo que los hombres venían tramando, Jehová los castigó y los hizo hablar distinto. Este es el origen de la diversidad lingüística para la tradición judeocristiana: un castigo divino. Hoy en día, muchos sectores de la sociedad continúan pensando que la diversidad lingüística y cultural es un problema; ven al otro como salvaje y persisten en la creencia de que la solución es la homogenización de los individuos. ¿Podrá el Perú crecer de espaldas a la diversidad lingüística y cultural que lo caracteriza? Lo que sigue son sólo algunos datos y reflexiones que buscan ayudar a comprender al lector lo diferentes que somos y lo mucho por hacer para aprender a conocernos y valorarnos.

¿CUÁNTAS LENGUAS HABLAMOS LOS PERUANOS?

Responder a esta pregunta no es fácil, toda vez que determinar cuándo una variedad de habla constituye una lengua por sí misma y no un dialecto de alguna otra no es tarea sencilla. A pesar de estas dificultades, en lo que toca a nuestra Amazonía, los especialistas hablan de la existencia de 39 ó 40 lenguas agrupadas en 16 familias lingüísticas.<sup>1</sup> Es decir que, al lado de lenguas que más o menos nos son conocidas, como el shipibo, el aguaruna, el machiguenga y el asháninka (estas dos últimas están emparentadas y pertenecen a la familia *arahuaca*), existe una diversidad sobre la cual sabemos muy poco el resto de peruanos. Además, tampoco es mucho lo que sabemos sobre sus hablantes. Cada una de estas lenguas forma parte de un entramado cultural diferente y único. La selva no es un territorio homogéneo y tampoco los indígenas que la habitan son todos iguales. Cada pueblo tiene sus propias prácticas y creencias; cada uno posee una historia particular; y cada etnia se relaciona a su manera con la cultura nacional. Tampoco es mucho lo que sabemos sobre todo esto y, probablemente, ese desconocimiento sea la base de nuestra indiferencia.

Ahora veamos qué ocurre en el ámbito andino. Si bien cuando pensamos en los Andes, las únicas lenguas que se nos vienen a la cabeza son el quechua y el aimara, la realidad lingüística andina es casi tan compleja como la de la Amazonía. Para empezar, debemos decir que considerar «lenguas» al quechua y al aimara es de por sí problemático, ya que ambas realida-



Athanasius Kircher, *La Torre de Babel*, Roma, 1639.

des idiomáticas poseen variedades de habla que guardan tantas diferencias entre sí como las que podrían tener el francés y el español. Además, tanto el quechua como el aimara son empleados por hablantes que no comparten necesariamente una misma historia y que, por el contrario, tienen idiosincrasias y costumbres muy diferenciadas. Por ejemplo, un quechuahablante cusqueño no solo posee una variedad muy distinta a la de un hablante de Ancash, sino que, además, ambos poseen prácticas culturales y festivas propias. Algo similar ocurre con el aimara, lengua que, a diferencia de lo que usualmente creemos, no solo se habla en el altiplano, sino también en Tacna y en la sierra de Lima (bajo la denominación de *jaqaru*, que en lengua aimara quiere decir “lengua del hombre”). Nuevamente, un aimarahablante de Puno y otro de la sierra de Lima (específicamente, del pueblo de Tupe) poseen variedades y usos culturales sorprendentemente diferentes.

Ante esta realidad, los estudiosos en la actualidad tienden a entender al quechua y al aimara como familias lingüísticas que agrupan a hablas distintas entre sí y que, además, pertenecen a naciones distintas. Ello se ve muy bien, por ejemplo, en un dato que pocas veces se toma en cuenta. Nosotros tendemos a relacionar al quechua con la zona andina y, por lo general, no sabemos que hay variedades de esta familia que son empleadas como medio de comunicación por poblaciones de la selva baja, que viven en las márgenes de ríos como el Napo, el Pastaza y el Tigre. Efectivamente, hombres y mujeres que fueron antiguamente omaguas, quijos, canelos o cocamas (to-

das estas son etnias amazónicas) hoy se autodenominan *kichwas* y muchas veces no tienen presente que su lengua proviene del quechua. Tampoco tienen presente que el kichwa no les llegó de boca de los incas (que, por lo demás, nunca pudieron conquistarlos), sino de los jesuitas que llegaron en el siglo XVII a esas zonas para evangelizarlos y emplearon el quechua como lengua de comunicación.

## RELEYENDO A BABEL

Todo lo dicho hasta aquí nos ayuda a comprender algo esencial: decir que el Perú es un país multicultural o plurilingüe no debe ser solamente un alegato retórico. La realidad de nuestro país es más diversa de lo que imaginamos y, si aceptamos que el quechua y el aimara son familias lingüísticas y reconocemos que son habladas por pueblos muy distintos, todo se hace todavía más complejo. Además, debemos añadir que a lo largo de todo el país, el castellano aparece en mayor o menor medida y toma contacto con toda esta diversidad lingüística generando situaciones poco horizontales en las que la lengua hispana es más valorada y respetada que sus pares indígenas. No podemos negar, pues, que en ciertos sectores de nuestro país ha existido y persiste un fuerte desprecio por las lenguas originarias, las mismas que no son siquiera empleadas por el aparato estatal para fines administrativos o jurídicos.

Esta diversidad es una realidad que no tenemos el derecho de eludir. Vivir



James Orton, *The Andes and the Amazon*, N. York, 1876.

de espaldas a la realidad de estos pueblos es una actitud que nos ha caracterizado como país. Tal como si no existieran o como si su existencia fuera incómoda o problemática, hemos preferido silenciar e invisibilizar la realidad indígena, sus necesidades y sus problemas. Y esto es doblemente injusto toda vez que muchos de sus problemas se deben justamente a la compulsión con que otras fuerzas se han dedicado a extraer sus recursos naturales, destruyendo los ecosistemas, explotando personas, ahuyentando animales y desforestando hectáreas enteras de bosque.

Es como si en muchos sectores de la sociedad existiera una suerte de *pensa-*

*miento Babel* que, además, es enormemente cómodo, porque de alguna forma justifica nuestra indiferencia: ¿por qué preocuparse por algo que es más bien un signo de atraso y un obstáculo para el desarrollo?

Seguimos creyendo que la diversidad es el impedimento para construir esa torre que nos haga crecer como país y pensamos hasta hoy que la solución es la homogenización de los individuos. Pero lo cierto es que el impedimento no ha sido la diversidad existente, sino sencillamente la forma en que la hemos tratado. Si no hemos logrado construir la torre es porque ante la diferencia cultural y lingüística, hemos decidido si-

## LAS QUE YA NO ESTÁN (DATOS SOBRE LENGUAS EXTINTAS EN EL PERÚ)

La realidad multilingüe que caracteriza a nuestro país fue constatada desde los primeros años de la Colonia por los propios españoles, quienes no dejaban de sorprenderse por la enorme cantidad de lenguas con las que se iban encontrando. Por ejemplo, el jesuita Acosta, en 1588, señalaba la existencia de «una verdadera selva de idiomas» y el propio Inca Garcilaso, en 1609, nos explicaba que «cada provincia, cada nación, y en muchas partes cada pueblo, tenía su lengua por sí diferente de sus vecinos».

Existen muchas lenguas hoy extintas cuya existencia fue referida por los cronistas o por los viajeros europeos que durante el siglo XIX redescubrieron nuestro país. Por ejemplo, la costa norte del Perú, a la llegada de los españoles, poseía una riqueza lingüística que, en la actualidad, permanece sólo en la toponimia y en el registro que algunos cronistas, sacerdotes coloniales o viajeros nos legaron. Todos hemos oído hablar, por ejemplo, de la lengua mochica; pero no tenemos presente que, además de ella, había algunas otras lenguas, como la llamada *pescadora* (que era hablada en zonas cercanas a Lima), la lengua de Olmos, la de Sechura y la de Catacaos-Paita. El estatus lingüístico de estas últimas es difícil de determinar, pero aparece en documentos como los de Jaime Baltazar Martínez Compañón, quien fuera obispo de Trujillo y hacia 1785 recogió una lista léxica de algunas de las lenguas que se hablaban en su jurisdicción.

Ahora bien, el mismo Martínez Compañón recogió también algunas palabras de una lengua también importante llamada *culle*. El *culle* fue un idioma de la sierra norteña hoy extinto, que le ha dejado al habla de Cajamarca varias palabras que son empleadas hasta el día de hoy. El estudio a profundidad del *culle* es todavía una tarea pendiente. En el altiplano, hay también lenguas que han dejado de ser habladas. Dos son los casos más saltantes: el del puquina, que fue considerada lengua general por los españoles, y la del *ch'imu*, la antigua lengua de los uros. Los uros peruanos han perdido su lengua; pero todavía conservan su identidad y se diferencian de los aimaras, aunque hablen el idioma de estos últimos.

Finalmente, en lo que toca a la Amazonía, la cuestión de la extinción de lenguas es bastante más compleja. En estos momentos, la gran mayoría de grupos étnicos está entrando en un claro proceso de castellanización, cuyo resultado es indefectiblemente la pérdida de las lenguas indígenas. Ya hay muchas que han sucumbido y, probablemente, el caso más triste sea el del cocama cocamilla, ya que esta lengua, antes de la llegada de los españoles, fue un idioma panamazónico y tuvo mucha importancia social y política. Cada día, el retroceso de estas tradiciones idiomáticas es más claro e inminente y, por ello, si no queremos que se sigan perdiendo, es necesario asumir una verdadera política lingüística de rescate, revitalización y mantenimiento de todas esas tradiciones que cada día son arrojadas al silencio.

lenciar y violentar al otro, y no hemos aprendido, después de más de cinco siglos, a convivir pacíficamente con él, respetando y valorando la diferencia y dejando de pensar en cómo enriquecernos a sus expensas. Y eso no nos lo decía el mito de Babel: el problema no era la diversidad, sino solamente la manera en que los hombres habríamos de tratarla. ●

<sup>1</sup> Los conceptos de lengua, dialecto y familia lingüística pueden ser un poco oscuros. Intentemos aclararlos recurriendo a nuestra lengua: el habla de Buenos Aires, la de Lima y la de Madrid vendrían a ser dialectos del español, que, a su vez, constituye una lengua, al lado de otras con las que está emparentada: el portugués, el francés y el italiano, por ejemplo. Finalmente, todas estas lenguas forman parte de la misma familia, la familia románica, que agrupa a todas aquellas lenguas que provienen del latín.

## BIBLIOGRAFÍA

- Rodolfo Cerrón-Palomino.** *Lengua y sociedad en el valle del Mantaro*. IEP, Lima 1986. *La lengua del Naylamp. Reconstrucción y obsolescencia del mochica*. PUCP, Lima, 1995. *Lingüística aimara*. Centro Bartolomé de las Casas, Cusco, 2000. *Castellano andino. Aspectos sociolingüísticos, pedagógicos y gramaticales*. GTZ/PUCP, Lima, 1995. *Lingüística quechua*. C. B. de las Casas, Cusco, 2003. **Alberto Escobar.** *Variaciones sociolingüísticas del castellano en el Perú*. IEP, Lima, 1978. **Anna María Escobar.** *Contacto social y lingüístico: el español en contacto con el quechua en el Perú*. PUCP, Lima 2000. **Germán de Granda.** *Estudios de Lingüística Andina*. PUCP, Lima 2002. **Inés Pozzi-Escot.** *El multilingüismo en el Perú*. C.B.C., Cusco 1998. **Gustavo Solís.** *Las lenguas en la Amazonía Peruana*. FORTE-PE, Lima 2000. **Virginia Zavala.** *Desencuentro con la escritura. Escuela y comunidad en los Andes peruanos*. Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales. Lima, 2002. Otras publicaciones sobre el tema: **Andrés Chirinos Rivera.** *Atlas lingüístico del Perú*. CBC-Ministerio de Educación, Cusco, 2001. **José Antonio Salas.** *Diccionario mochica-castellano, castellano-mochica*. U. San Martín de Porres, Lima, 2002. **Alfredo Torero.** *Idiomas de los Andes: lingüística e historia*. IFEA, Lima, 2002.

\*Profesor de la Pontificia Universidad Católica, dedicado a las lenguas indígenas.





# TRES POETAS DEL CINCUENTA

*En los últimos meses han fallecido tres de los más destacados poetas de la llamada «generación del cincuenta», notable promoción de creadores e intelectuales cuya impronta se advierte en todos los campos de la cultura contemporánea del Perú. La obra poética de Javier Sologuren, Washington Delgado y Francisco Bendejé sobresale en el panorama de la cada vez más valorada poesía peruana del siglo XX.*

## JAVIER SOLOGUREN

### cementerio de gentiles

éstos son los presentes  
la humana carne  
presa en tela  
(manchas oprobios  
encarnaciones últimas)  
y el polvo

qué nos trae el polvo  
de la comarca extinta

estuvo quieto muerto  
y sin embargo  
lo oímos respirar  
arrastrarse  
encendido  
por las puras luminarias

polvo de estrellas  
tierras de polvo  
flor de lumbre  
y de tiniebla  
nuestro  
irrevocable alimento  
nos espera

qué parte de nosotros  
quiere rendirse  
ya  
al laberinto oscuro  
y echarse  
a lo largo del silencio  
a dormir  
entre el enjambre  
de los muertos

### [Árbol que eres un penoso relámpago]

Árbol que eres un penoso relámpago,  
viento que arrebatas una ardiente materia,  
bosques de rayos entre el agua nocturna;  
¿he de decirles que para mí se está forjando  
una pesada joya en mi corazón, una hoja  
que hiende como una estrella el refugio de la sangre?

Ignoro otra mirada que no sea como un vuelo  
reposado y profundo, ignoro otro paso lejano,  
ola que fuese más clara que la vida en mi pecho.

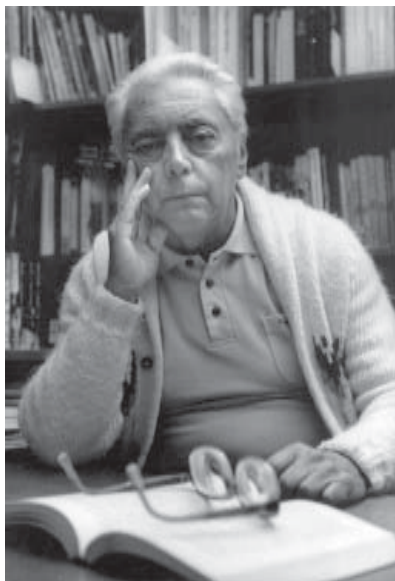
Sepan que estoy viviendo, nubes, sepan que canto,  
bajo la gloria confusa de la tarde, solitario.

Sepan que estoy viviendo, que me aprieta el cielo,  
que mi frente ha de caer como lámpara vacía  
a los pies de una estatua que vela tenazmente.

### Poesía

Poesía, no me niegues tus dones  
por más tiempo. Tengo el oído atento,  
los ojos despiertos, abierto el corazón.

Poesía, ¿a qué eres igual,  
cuál tu gemelo, cuál tu secreto?  
Si es en soledad donde tus voces se oyen,  
en ella te he guardado sólo con mi deseo.  
Si el sueño es, otra cosa no he hecho  
que vagar entre los signos de la noche,  
llama en que me enajeno.



J. Zapata, Caretas

No. No te pareces al amor  
¿No está para siempre en mí su garra?  
diría aún a la pena o al olvido  
si no fueran el pan de cada día.  
Pero qué cerca estás de mi sangre  
y sólo creo en el dolor de haberte visto.

**Javier Sologuren** (Lima, 1921-2004) fue, además de poeta, ensayista y traductor. Reunió su poesía bajo el título de *Vida continua*, reeditada sucesivas veces, y su obra en prosa en el volumen *Gravitaciones & tangencias* (1988). Sologuren recibió el Premio Nacional de Poesía en 1960 y 1985 y dirigió el sello artesanal *La rama florida*, donde aparecieron valiosos poemarios.

## WASHINGTON DELGADO

### Un caballo en la casa

Guardo un caballo en mi casa.  
De día patea el suelo  
junto a la cocina.  
De noche duerme al pie de mi cama.  
Con su boñiga y sus relinchos  
hace incómoda la vida  
en una casa pequeña.  
¿Pero qué otra cosa puedo hacer  
mientras camino hacia la muerte  
en un mundo al borde del abismo?  
¿Qué otra cosa sino guardar este caballo  
como pálida sombra de los prados abiertos  
bajo el aire libre?  
En la ciudad muerta y anónima,  
entre los muertos sin nombre, yo camino  
como un muerto más.  
Las gentes me miran o no me miran,  
o maldicen y no saben  
que guardo un caballo en mi casa.  
En la noche, acaricio sus crines  
y le doy un trozo de azúcar,  
como en las películas.  
Él me mira blandamente, unas lágrimas  
parecen a punto de caer de sus ojos redondos.  
Es el humo de la cocina o tal vez  
le desespera vivir en un patio  
de veinte metros cuadrados  
o dormir en una alcoba  
con piso de madera.  
A veces pienso  
que debería dejarlo irse libremente  
en busca de su propia muerte.  
¿Y los prados lejanos  
sin los cuales yo no podría vivir?  
Guardo un caballo en mi casa  
desesperadamente encadenado  
a mi sueño de libertad.

**Washington Delgado** (Cusco, 1927 - Lima, 2003) fue poeta y catedrático de la Universidad Mayor de San Marcos. En 1952 recibió el Premio Nacional de Poesía. Antologó su obra en *Reunión elegida* (1987). Este poema forma parte de su último libro *Historia de Artidoro* (1994).



Archivo Caretas



Victor Ch. Vargas, Caretas

## FRANCISCO BENDEZÚ

### Oda a la tarde

Gritas, ¡oh tarde! Las muchachas  
acodadas al balcón, enmudecidas,  
te perciben, y los autómatas que arden  
y gimen en azules azoteas anegadas.  
¡Cantas solitaria y te desangras!

Yo te he visto clamar sin brazos,  
y enredarte en los alambres de púas  
de los desiertos paseos públicos.  
Yo te he visto forcejear desnuda  
con un sudor de escarcha en las axilas.

Yo te he visto bailar en los espejos,  
y correr por plazas de amaranto,  
y dar una hora sin relojes  
para las castas parejas que temblaban  
acosadas por un largo fulgor de telegramas.

Yo te he visto huir y destrozarte  
la frente contra el mármol aleva de la umbría,  
y abrazarte, herida, de los postes,  
y llenar, sentada dulcemente,  
de hilos y cenizas los estanques.

Yo he rayado tu dramática mejilla  
con uñas de diamante o agujas de obsidiana,  
y mordido tus labios delgados como espadas;  
yo he besado tu busto y me he bañado  
en tu halo de deshechas mariposas.

¿Hacia qué antiguo malecón de cobre  
conduces, como un aro, la furente  
y desalada luna del terror? Las mujeres  
te despiden con los muslos entreabiertos y descalzas,  
y te escoltan golondrinas y gramófonos.

¿Qué imposible cintura alucinante  
persigues en la luz remota y loca?  
¿A qué hoguera, ídolo verde, te abalanzas?  
Cantas y sollozas. ¡Ya no hay nadie!  
A lo lejos mece el viento columpios oxidados.

Yo adoré tu trémulo perfil y tus violados ojos  
de leona malherida y el turbio ángel de yesca  
que detrás de tus hombros taciturno velaba.  
Yo execré tu sortija que encandilaba mendigos  
y mecanógrafas lisiadas de péndulo en la nuca.

Yo te llevé por cines y terrazas y alamedas  
como a una enamorada. Te esperé a la orilla  
de undantes planicies exornadas con estatuas,  
y a lo largo de enlutadas avenidas inconclusas  
te arrastré de los cabellos por los atrios de la nieve.

Tarde de fotografías sangrantes y sandalias,  
¡salve! ¡Palmas a tu paso! ¡Hosanna! ¡Hosanna!  
¡Claveles a tu cuerpo yacente en la litera!  
¡Alminares de azufre para tu horizonte desollado!  
¡Vitor! ¡Evohé! ¡Eya velar! ¡Aleluya!

**Francisco Bendezú** (Lima, 1928-2004) recibió el Premio Nacional de Poesía en 1957 y 1966. Publicó *Arte menor* (1960), *Los años* (1961) y *Cantos* (1971), al que pertenece esta *Oda*.

## LECTURAS

# DEL PAGANISMO A LA SANTIDAD

El historiador **Juan Carlos Estenssoro Fuchs** (Lima, 1964) ha publicado un apasionante libro sobre la lucha indígena por lograr integrarse al universo cultural católico en los tiempos coloniales. Los que siguen son fragmentos de la *Introducción* escrita por el autor.

« La experiencia de los años de la violencia me permitió cobrar conciencia de la grave responsabilidad del historiador. Es ante la urgencia del presente que se hacían evidentes las graves consecuencias sociales y políticas de su discurso. Era inadmisibleservirse de él para inventar identidades o naciones (la utopía andina quería ser por lo menos la base de una), para proyectar sobre el pasado los problemas del presente (en vez de servirse de él para comprenderlos); inadmisibles también defender esencialismos trascendentales que pueden servir para propugnar la exclusión o la discriminación (incluso si se definen en sentido opuesto al conjunto), como comienza a estar hoy nuevamente de moda. También peligroso juzgar al juez supremo y buscar culpabilidades que no solo serían colectivas sino hereditarias. Pero igualmente había que tener cuidado de, al defender a la víctima, no reducirla a ese papel ni negarle su derecho a ser o querer ser otra cosa [...].

La producción sobre la historia de la experiencia religiosa colonial indígena no es abundante. Además de las historias, instituciones de la evangelización y de la Iglesia, útiles sólo cuando están basadas en una base empírica sólida, la otra corriente la constituye la abundante producción dedicada a los movimientos religiosos del siglo XVI (frenada luego de la evaluación crítica de Ramos en 1993 a las fuentes del Taki onqoy) y a las idolatrías y su extirpación a lo largo del siglo siguiente. En este último campo el camino fue abierto por Duviols (1971) que sigue siendo la referencia [...].

Habiendo renunciado a publicar unas conclusiones finales que darían la impresión de imponer un punto de llegada, para guiar al lector al interior de extensos capítulos que pueden hacerle olvidar la ar-

quitectura global, quisiera darle algunas pistas. El tema global es el de la incorporación de los indios del Perú a la religión y a la Iglesia Católica (espero que los teólogos me permitan hacer semejante distinción). Una historia que intento leer como la lucha de la población indígena por ser reconocida como cristiana (lo que significaría poder participar plenamente en la producción simbólica e institucional del catolicismo). Por lo tanto, también trato de los frenos que se pusieron a esa integración y eventual autonomía.

El libro avanza cronológicamente caracterizando cada periodo gracias a un aspecto diferente: el mensaje de la doctrina y sus palabras, los gestos, ritos y ceremonias, la prédica, las imágenes, la hechicería, el milagro y la santidad. En este recorrido se va cerrando poco a poco el encuadre hasta quedar focalizado sobre la ciudad de Lima pero en un marco que se amplía cronológicamente para abarcar panorámicamente, en el último capítulo, todo el arco temporal. Algunos temas transversales reaparecen a lo largo de todo el libro e invito al lector a tratar de seguirlos: el diablo, el más allá, los incas, las transformaciones de la historia, diversas formas de traducción o transcripción (verbal, escrita, plástica, musical) y las dinámicas de producción e invención de tradiciones distintas, su fusión y su separación».

**Juan Carlos Estenssoro Fuchs.** *Del paganismo a la santidad.* PUCP/IEP, Lima 2003, 586 pp. [feditor@pucp.edu.pe](mailto:feditor@pucp.edu.pe)  
[www.ifeanet.org.pe](http://www.ifeanet.org.pe) [postmaster@ifea.org.pe](mailto:postmaster@ifea.org.pe)  
Sobre el tema ver también **Ramón Mujica Pinilla.** *Rosa limensis. Mística, política e iconografía en torno a la patrona de América.* IFEA/FCE/BCRP, Lima, 2001, 485 pp.  
[www.fceperu.com.pe](http://www.fceperu.com.pe) [fonedit@bcprp.gob.pe](mailto:fonedit@bcprp.gob.pe)

## ARKINKA: NÚMERO CIEN

Desde su aparición en 1995, la revista mensual *Arkinka* ha logrado un lugar principal entre los medios nacionales de arquitectura y arte. Su director, el arquitecto Frederick Cooper Llosa, ha continuado con indudable calidad la saga de revistas como *El Arquitecto Peruano*, fundada por el arquitecto y ex presidente Fernando Belaúnde Terry, *Plaza Mayo*, dirigida por el urbanista Luis Dorich, y de *Medio de Construcción*, que dirigiera el arquitecto Adolfo Córdova durante más de 16 años.



*Arkinka* sabe combinar la obra de arquitectos de renombre mundial –de Piano a Siza, de Nouvel, Moneo o Rogers, a Ciriani o Gehry– y las principales expresiones locales, con el trabajo de artistas célebres o novedosos. Pasa revista al urbanismo de distintas ciudades, los hallazgos arqueológicos o las temáticas funcionales como museos, centros comerciales, vivienda e interiores, además de ocuparse de la conservación del patrimonio, el paisajismo, la planificación arquitectónicas y algunas propuestas audaces.

Su director es, también, su principal reportero. Viajero inagotable, Cooper Llosa ha continuado en todos estos años recorriendo el mundo, acercándose y acercándonos a los principales exponentes de la arquitectura contemporánea. *Arkinka* es no solo una revista de calidad si no una auténtica promotora de cultura. Ver [www.arkinka.com.pe](http://www.arkinka.com.pe) (Luis Maldonado Váiz).

# EL GRAN CA

## Exposición itinerante muestra al mundo valor excepcional

El *Qhapaq Ñan* fue el Camino Principal Andino en tiempo de los Incas, quienes supieron integrar y desarrollar en torno a él el sistema vial de largo de la Cordillera de los Andes y suma en total unos 40,000 km, 23,000 de los cuales han sido registrados por los arqueólogos. La acción con UNESCO. Estos países, con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo, han iniciado el diseño del proyecto integral *Qhapaq Ñan*, a fin de seguir siendo transitado y valorado por caminantes de otras partes del mundo. La exposición itinerante –organizada por el Ministerio de Relaciones Exteriores– ya en el Museo de la Nación, en Lima, en la Feria del Libro de Bogotá, en Quito, y se



Peregrinación al Señor de Qoyllor R'iti. Foto: J. Silva.



Carnaval de la Isla de Taquile en el Titicaca. Foto: A. Balaguer.

### Ubicación y direcciones de los caminos

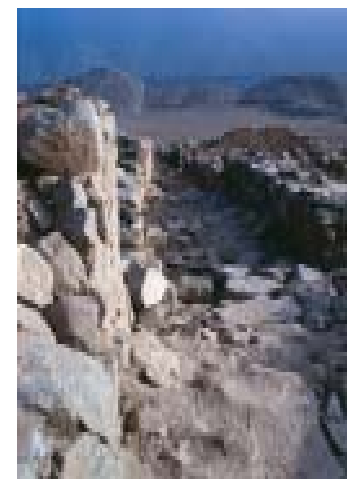
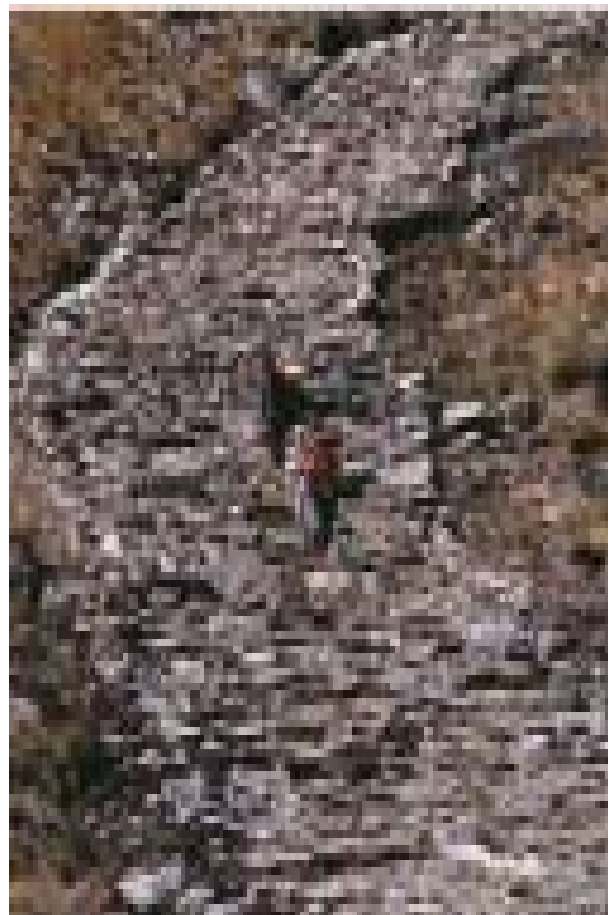
La traza de los caminos incaicos que cubrían distancias largas estaba determinada por una mezcla de factores geográficos y culturales. Los factores naturales determinantes fueron los desiertos, terrenos abruptos, superficies húmedas o pantanosas y las zonas excepcionalmente altas. Las influencias culturales más importantes fueron, por lo general, las zonas de alta densidad poblacional y/o donde se desarrollaban actividades de interés específico para los Incas, acá definidas simplemente como religiosas, militares, administrativas y económicas. Los caminos y centros preincaicos también influenciaron la dirección de la red vial incaica, y fueron asimismo el resultado de factores culturales y ambientales como en el caso de los caminos exclusivamente incaicos.

La construcción de caminos incaicos no se ciñe ciegamente a ningún principio de rectitud, ya que debieron ajustarse frecuentemente a determinados obstáculos ambientales. Parece que solo se realizaron cambios sustanciales en la dirección de las rutas cuando aparecía algún obstáculo insalvable. El trazado de una ruta recta casi perfecta solo se da como consecuencia de una sensata adaptación a un terreno plano.

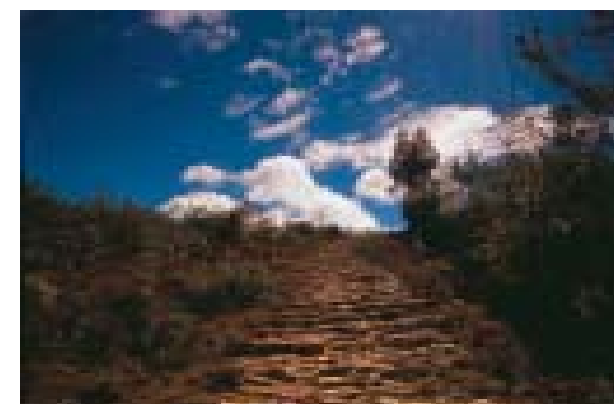
**John Hyslop**, *Qhapaq Ñan. El Sistema Vial Incaico*. Traducción de Eduardo Arias. Inst. Andino de Estudios Arqueológicos y Petro Perú. Lima, 1992.

Ver también: **Víctor W. Von Hagen**. *Los caminos del sol*. Buenos Aires, 1958; *The Royal road of the Inca*. Londres, 1976. **León Strube Erdmann**. *Vialidad imperial de los Incas*. Córdoba, Argentina, 1963. **Ricardo Espinosa**. *Capac Ñan-La Gran Ruta Inca*. Lima, Petro Perú, 2001.

Camino a Machu Picchu. Foto: M. d'Auriol.



Puerto Inca frente al Pacífico. Foto: M. d'Auriol.



Camino al reino de los Chachapoyas. Foto: J. Esquiroz.



# CAMINO INCA

## El Camino Real del Qhapaq Ñan, obra mayor de la ingeniería andina

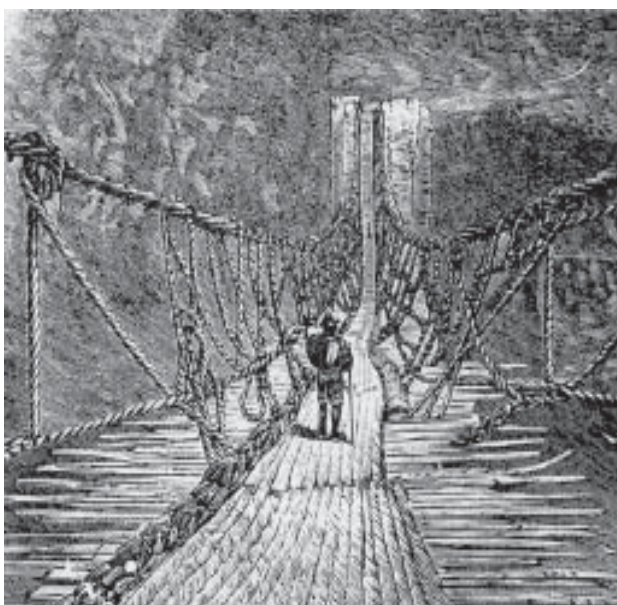
Los Andes aprovechando las redes construidas por culturas anteriores o paralelas. El Camino cubría cinco de los más de siete mil kilómetros de la Cordillera de los Andes que recorre desde la sierra de la Cordillera Occidental de Perú, Bolivia, Ecuador, Chile, Argentina y Colombia aspira a que el Camino sea inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la Unesco para preservar sus excepcionales valores culturales y naturales, favorecer a las poblaciones cuyos ancestros lo hicieron posible y permitir que pueda ser promovido en las Misiones Exteriores, con el apoyo del Instituto Nacional de Cultura y de la Universidad Ricardo Palma, y el auspicio de otras empresas- ha estado lista y se prepara a recorrer en los próximos meses numerosas ciudades de los cinco continentes.



Machu Picchu, maravilla del mundo. Foto: J. Esquiroz.

«...Una de las cosas de que yo más me admire contemplando y notando las cosas deste reyno fue pensar cómo y de qué manera se pudieron hazer caminos tan grandes y sobervios como por él vemos y qué fuerças de hombres bastaron a lo poder hazer y con qué herramientas y estrumento pudieron allanar los montes y quebrantar las peñas para hazerlos tan anchos y buenos como están; porque me parece que si el Enperador quisiese mandar hazer otro camino real como el que va del Quito al Cuzco y sale del Cuzco para yr a Chile, çiertamente creo con todo su poder para ello no fuese poderoso ni fuerças de hombres lo pudieran hazer, si no fuese con la orden tan grande que para ello los Yngas mandaron que oviese...»

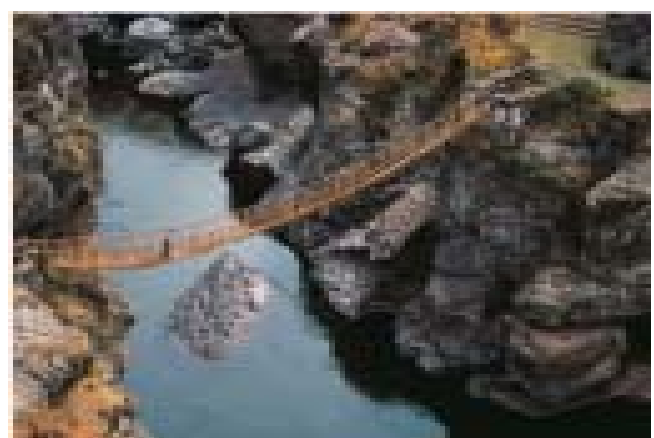
Pedro de Cieza de León  
*Crónica del Perú, Segunda Parte. 1553.*



E.G. Squier (1877).

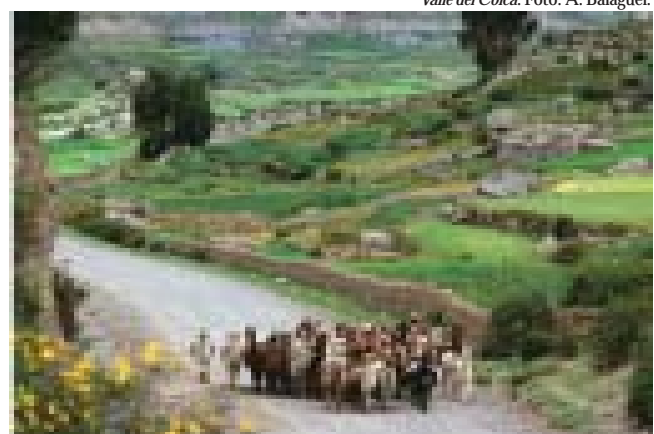


C.R. Markham (1856). Puente sobre el Apurímac.



Puente inca de Qeshwachaka. Foto: Max Milligan.

Valle del Colca. Foto: A. Balaguer.



**Curaduría:** Cecilia Raffo, Alonso Ruiz Rosas, Marcelo Saco.  
**Presentación:** Luis G. Lumbreras. **Fotógrafos:** Alejandro Balaguer, Jim Bartle, André Bartschi, Mylene d'Auriol, Jorge Esquiroz, Roberto Fantozzi, Daniel Giannoni, Max Milligan, Heinz Plenge, James Posso, Javier Silva, Alejandro Tello, Renzo Uccelli, Manolo Urquiza, Felipe Varela, Walter H. Wust.  
**Agradecimientos:** Jorge Flores Ochoa, Bienvenida - Turismo Cultural del Perú.

---

# MAR NUESTRO DE CADA DÍA

---

Pesca bibliográfica: aparecen un apetitoso volumen sobre *Cebiches del Perú* y el *Libro de Oro* de la Sociedad Nacional de Pesquería.

ELOGIO DE LA  
ACUICULTURA  
Pedro Trillo

**E**l crecimiento del sector pesquero en el Perú en los próximos diez años solo será posible si establecemos una firme política de Estado que favorezca a la acuicultura. Nuestro principal banco pesquero de especies pelágicas como la anchoveta, sardina y caballa, se encuentra plenamente explotado, y los volúmenes de captura alcanzados el año 2000 para la producción de harina y aceite de pescado han sido de diez millones de toneladas (9'750, 000 TM), cifra que se encuentra en el límite de su frontera de posibilidades, muy por encima del promedio histórico de los últimos veinticinco años [...].

Nuestro banco pesquero de especies demersales, como la merluza, en la que se sostiene gran parte de la industria del congelado en nuestro país, luego de verse afectado por El Niño y según otros, por una sobrepesca continuada, está en veda permanente. La recuperación de esta biomasa puede demorar varios años, por lo que tampoco podrá cumplir el papel de locomotora del sector pesquero.

A la fecha, es notorio que la acuicultura no ha logrado el progreso y expansión que la sociedad peruana espera de ella en concordancia con su enorme potencial de desarrollo. La acuicultura es la única actividad del sector pesquero en capacidad de generar altos índices de crecimiento, riqueza y empleo, pues cuenta con demanda en el mercado mundial y al mismo tiempo requiere procesos tecnológicos intensivos en mano de obra, hecho que constituye el ideal de inversión en un país pobre y con escasez de capital.

La acuicultura es una actividad económica cuya existencia en el tiempo solo puede ser posible si se practica una férrea y consistente defensa del equilibrio dinámico de los ecosistemas que la nutren. Los acuicultores sabemos que tenemos que adaptarnos a los cambios climáticos, alimenticios y de otros órdenes que son consistentes con un ecosistema sano.



RIQUEZA DEL MAR

Christian Berque menciona que entre las especies en las que el Perú puede competir están la concha de abanico (*argopecten purpuratos*), el langostino (*litopenaeus vannamei*) y la tilapia (*oreochromis niloticus*), considerada el pez de la década de los 90 en los Estados Unidos, que actualmente ha dado lugar a un proyecto importante en la zona de Poechos Piura. La corvina (*micropogonias sp.*), el robalo (*centropomus nigrescens*) y la chita (*anisotremus scapularis*) de aguas templadas pueden ser cultivados entre Tacna y Paita, mientras el mero (*epinephelus sp.*), el pargo rojo (*lutjanus guttatus*) y el congrio (*genypterus maculatus*) de aguas tropicales pueden desarrollarse entre Máncora y Puerto Pizarro. Todos ellos poseen mercado en el extranjero pero aún no existe la ciencia básica en el país para su reproducción en cautiverio. Hay sin embargo empresas extranjeras con *hatchery* interesadas en realizar *joint ventures* con empresarios nacionales.

El lenguado (*paralichthys adpersus*) requiere una atención mayor ya que el Fondo de Desarrollo Pesquero en su estación de Morro Sama (Tacna) está a punto de concretar un proyecto de viabilidad económica para su cultivo. El atún aleta amarilla (*thunnus albacares*) y el atún ojo grande (*thunnus obesus*) son especies que se desarrollan en aguas con temperaturas superiores a los 20°C, que encontramos en el litoral tumbesino.

La artemia salina (*artemia sp.*) puede cultivarse en grandes extensiones de lagunas costeras y en las salinas de la costa peruana. Utilizada en los *hatcheries* como alimento en los primeros estadios de desarrollo de los peces y crustáceos por su alta conversión energética, la artemia tiene la ventaja de que puede almacenarse en seco en su etapa de huevo por periodos muy largos. ●

Extraído de las «Palabras del Editor» del *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*. Sociedad Nacional de Pesquería, Lima 2003, 402 pp. [www.snp.org.pe](http://www.snp.org.pe) [snpnet@terra.com.pe](mailto:snpnet@terra.com.pe)



Calamar y pulpo.

«Es de saber que generalmente los indios de aquella costa ... adoraban en común a la mar (...); adorábanla por el beneficio que con su pescado les hacía para comer y para estercolar sus tierras, que algunas partes de aquella costa las estercolaban con cabezas de sardinas, y así le llamaban Mamacocha que quiere decir Madre Mar, como que hacía oficio de madre en darles de comer».

Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales* (1609)



## RECETAS

### CEBICHE CON NARANJAS AGRIAS

800 gramos de filete de pez espada o tollo de leche  
½ kilo de naranjas agrias  
½ cda. de ajos molidos  
1 ají arnaucho sin pepas, picado grueso  
1 cebolla roja grande cortada a la pluma y lavada  
Sal  
2 papas o yucas  
2 camotes morados sancochados  
1 choclo sancochado  
Hojas de lechuga criolla

Cortar el pescado y lavarlo. Colocar en un recipiente y sazonar con sal, ajos molidos y el jugo de las naranjas. Agregar el ají y remover. Dejar reposar por 10 minutos y agregar la cebolla. Servir acompañado de papa o yuca, camote y choclo. Adornar con hojas de lechuga.

### TIRADITO AL FRESCO

600 gramos de filete de corvina  
12 onzas de aceite de oliva  
6 onzas de vinagre blanco  
1 cda. de ajo licuado  
2 onzas de jugo de limón  
Sal  
2 choclos desgranados

Cortar el pescado en finas láminas sesgadas y colocarlas en un recipiente.

Preparar un aliño con vinagre, limón, sal, ajo y aceite de oliva. Servir las láminas de pescado cubiertas por el aliño y acompañadas de choclo desgranado.

### TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

800 gramos de filete de lenguado  
Jugo de 12 limones  
1 kilo de ají amarillo  
Perejil picado  
Leche  
Sal, pimienta y sazonador  
Choclo desgranado

Hervir durante 5 minutos el ají amarillo despepitado, cambiándole tres veces el agua. Licuarlo con un poco de aceite hasta formar una crema. Cortar el filete de pescado en tiras de medio centímetro de ancho. Agregar la sal y el sazonador al gusto. Luego agregar el jugo de los limones. Añadir la crema de ají, el perejil y la leche hasta que esté cremoso. Servir con choclos desgranados y adornar con rocoto en rodajas, untado con perejil.

### TIRADITO DE LENGUADO Y PULPO

300 gramos de lenguado fresco en tiras  
300 gramos de pulpo sancochado en rodajas  
100 gramos de apio picado  
8 ramas de culantro picado  
Jugo de 10 ó 12 limones verdes  
Medio ají limo morado, sin pepas, cortado en rodajas finas  
1 taza de caldo de pescado

## EL CEBICHE: MONARCA DE LOS CRUDOS

Antonio Cisneros

« El filósofo francés Henri Levi-Strauss, en su libro *Lo crudo y lo cocido*, sostiene que el paso de la barbarie a la civilización se produjo cuando el hombre primitivo echó mano del fuego para cocer sus alimentos. Craso error. Sobre todo viniendo de un francés, donde en su alta culinaria, el *maigret de canard* (rodajas de pato semicrudas) es uno de los platos de bandera. En general, buena parte de la gastronomía más refinada del planeta ofrece maravillas que no han sido castigadas por el fuego. No son términos, entonces, excluyentes, lo crudo y lo cocido. Y el Perú, a su manera, es también un reino de los crudos.

Varios milenios antes del esplendor del Señorío de Sipán, los habitantes de nuestras costas vivían, casi exclusivamente, de los frutos que brindaba en abundancia el generoso Océano Pacífico. Los espléndidos pescados, un mero o una corvina por ejemplo, no necesitaban del trato con el fuego para ofrecerse en toda su frescura al comensal. A menudo los peces y mariscos, recién salidos del mar, eran sazonados con ají y otros picantes de la tierra. Aunque muchas veces, una vez despojados de sus escamas y espinazos, se les dejaba reposar en los jugos del tumbo agrio que, amén de darles un toque de sabor, cumplían las funciones de la maceración.

En el siglo XVI, con la llegada de los españoles, aparecen los limones de pica, traídos del África del Norte, y las cebollas y los ajos, patrimonio de los pueblos del mar Mediterráneo. Con este aporte, se complementan los ingredientes que terminarían por dar origen a su majestad el cebiche, el rey de toda una dinastía de los platos crudos del Perú. Aunque el popular cebiche, o las distintas variedades de cebiche para ser más preciso, campeaba entre las mesas del extenso litoral desde hacia centurias, la primera mención escrita que llega a nuestras manos es la de don Manuel Atanasio Fuentes, alias «El murciélagos», aparecida en su *Guía del viajero en Lima*, publicada en 1866. Manuel Atanasio Fuentes era un erudito afrancesado y en su tento arremete contra el virtuoso cebiche. «Las comidas eminentemente nacionales son los picantes que con tanto placer saborea la plebe [...] pero el picante más picante, el que más lágrimas arranca (después de los celos) es el seviche». Sin embargo, a pesar de su tirria y al desgaire, nos deja una receta del platillo en cuestión: «Consiste en pedazos menudos de pescados o camarones que se echan en zumo de naranjas agrias, con mucho ají; se conservan así por algunas horas hasta que el pescado se impregna de ají y casi se cuece en la acción cáustica de éste y del agrio de la naranja».

Es cierto que, con variantes más o menos, el pescado y otros frutos del mar, macerados con vinagre, mostaza o limón,

son, desde antaño, parte de la gastronomía común a muchos pueblos que habitan a las orillas del inmenso Pacífico. Pero la cantidad, la calidad y el frenesi con que han sido incorporados a nuestra gastronomía difícilmente encuentran competencia. De ahí que muchos de mi compatriotas vivan convencidos de que Dios es peruano y que el cebiche es, sin duda alguna, una obra de Dios.

Y la verdad es que, hablando de cebiches, lo cortés no quita lo valiente. A diferencia de la preparación peruana, en otros países tienen por costumbre, si no le pegan un hervor, remojar el pescado, casi cocinarlo, en el zumo del limón. Largas horas de timorato reposo en el limón producen alimentos insípidos y fofos. La otra diferencia está en los agregados. Hay lugares donde las magníficas conchas negras son anegadas en salsa de tomate. En otros, incorporan al pescado pedazos de palta, tortilla de maíz y tomatillos. Aunque creo que la peor blasfemia consiste en inundar una suerte de lánguido cebiche con grandes chorros de mayonesa densa y aceitosa. La madre del cordero de estas y otras versiones tan poco afortunadas se halla en el espanto por lo crudo. Un hermoso pescado embrutecido por el limón y entomatado es apenas un guiso vergonzante. El ocultamiento vil de la naturaleza radiante del animal.

Por eso el pescado debe ser fresco como una fruta. En ese caso, un reposo de pocos minutos en el jugo del cítrico es más que suficiente. No debe haber mayor demora entre trozar un buen lenguado, por ejemplo, y someterlo al diente. Y si bien el cebiche es patrimonio general de esta nación, el preparado con todas las de la ley es, a mi ver y entender, el que es costumbre en la costa norte. Un pescado muy fresco (casi un pez) blanco y firme. Una cama muy delgada de zumo de limón, un suspiro de ajo, sal, ají limo sin vena (sus pieles amarillas, púrpuras y rojas) y unas cuantas, sólo unas cuantas, astillas de cebolla. Los camotes (o yucas) y los choclos hacen de guarnición y no son obligatorios.

Entre nosotros existe, además, una variante del cebiche llamada tiradito. El nombre proviene de la palabra «estiradito», que es como se estira el pescado para el corte en diagonal al estilo del Japón –por eso también es considerado un plato nikkei, es decir, de influencia japonesa. En el caso del famoso tiradito, el pescado no bien ha frecuentado la cama de limón, se cubre levemente con una crema de ají amarillo y no lleva cebolla ni mayores adornos. Por lo demás, los cebiches, amén del clásico pescado, o sea de los mil y un pescados diferentes, pueden ser hechos de camarones, langostinos, erizos, conchas, almejas y machas. La grandeza de los crudos del Perú se debe, en gran medida, a las bondades del Pacífico, llamado antiguamente Mar del Sur.

« La importancia que los nativos daban desde siempre a la comida se manifiesta en la saga del legendario Naylamp, quien arribó a las playas del actual Lambayeque con una flotilla de balsas y un importante séquito en el que destacaba el cocinero y el preparador de bebidas del Señor. El aprecio por las habilidades de un cocinero fomentó que, hacia la primera mitad del siglo XVI, los habitantes de la localidad de Reque, al norte del país, eligieran por curaca a Edeco, jefe de sus cocineros.

En el Perú cada región posee un mosaico de platos locales, potajes a cual mejor. La preparación correcta de los alimentos fue una preocupación permanente del poblador indígena y para ello adquirió la habilidad de deshidratar algunos de sus insumos –carnes de camélidos, venados, vizcachas, palomas y perdices– a través de complicados sistemas para obtener un producto conocido como charqui, de fácil conservación en los depósitos o collcas. Del mismo modo, los pescadores salaban y secaban sus peces al sol junto con diversas especies de mariscos y algas. Debido a la riqueza del mar, la pesca satisfacía el consumo local, permitiendo a los costeros trocar con los habitantes de las tierras altas. »

María Rostworoski. *El cebiche en la comida prehispánica.*

¼ cucharadita de ajos molidos  
3 cucharaditas de sazonador  
Sal y pimienta

En un recipiente hondo, colocar el apio, el culantro, el ají, el jugo de limón, la sal, la pimienta, el ajo molido y el sazonador. Mover para que las verduras suelten su jugo. Reposar por 10 minutos. El jugo debe tornarse blanco. Agregar el caldo de pescado y revolver. Colocar el pescado y el pulpo en una fuente. Revolver y colar la mezcla sobre el pescado y el pulpo.

### LECHE DE TIGRE

100 gramos de puntas de filete de lenguado  
Jugo de 10 limones  
1 rama de apio  
1 ají limo arnaucho  
1 diente de ajo  
Sal, pimienta y sazonador  
Culantro  
Caldo de pescado

Licuar los ingredientes y agregar el caldo de pescado necesario para bajar la acidez de los limones. Colar y servir en vasos pequeños. Se le puede agregar antes de servir, trocitos de pescado, chicharrón de calamar o choclo desgranado.

### LECHE DE PANTERA

30 conchas negras grandes  
4 limones verdes grandes  
1 cda. de sal  
1 cda. de ajos molidos  
¼ cda. de pimienta negra molida  
1 cda. de ají arnaucho molido  
1 cda. sazonador

Abrir las conchas negras y reservar la pulpa con sus jugos. Picar la pulpa en trozos pequeños, agregar jugo de limón, sal, ajos, ajíes y sazonador. Incorporar el jugo de las conchas y rectificar la sazón. Servir en copitas.

*Cebiches del Perú.* Editor: Walter H. Wust. Textos de Antonio Cisneros, Alejandro Ferreyros, Luis Jochamovitz, María Rostworoski, Raúl Vargas y Walter H. Wust. Backus. Lima, 2004, 186 pp. [www.backus.com.pe](http://www.backus.com.pe)  
Ver también la colección multimedia *Gastronomía/Sabores del Perú y del Mundo* Marking Perú/Diario Correo. Lima, 2004.



# HISTORIETA DE LA HISTORIA

Próxima publicación en España del cuarto tomo de la *Historia de Iberoamérica desde los Niños*, del notable historietista peruano Juan Acevedo.

## PALABRAS SOBRE EL AUTOR Gustavo Gutiérrez

Juan Acevedo ya había incurrido en la historieta de tema histórico. Ahora nos presenta un ambicioso intento: contar la historia de Iberoamérica a través de las aventuras de un grupo de niños. Historia relatada no solamente para los niños, sino – y esto es tal vez lo más relevante y difícil – también desde ellos, convertidos en descubridores de un mundo nuevo.

Sus experiencias se van haciendo nuestras, sus ignorancias son las que no nos atrevemos a confesar, vivimos sus sorpresas como si nosotros mismos fuésemos los personajes de esa historia, sus alegrías nos relajan, su sentido del humor nos mantiene alertas y risueños. Entretenidos, y sonriendo, caminamos hacia atrás en el tiempo y adelantamos en conocimientos.

Pero no nos engañemos: la facilidad con la que vamos y venimos tomados de la mano del autor supone de su parte una ardua y acuciosa preparación en las materias tratadas. La claridad en la exposición se obtiene solo cuando se domina el argumento. La oportuna reproducción de expresiones artísticas y documentos de diversa índole son una prueba adicional de lo que afirmamos.

Juan es, qué duda cabe, un hábil comunicador. Comunica sin más y con eficacia, pero también comunica algo, nos hace entrar en comunión – término que tiene la misma raíz que comunicar – con una manera humana y sensible de ver y entender la vida. ●



## PALABRAS DEL AUTOR

La idea de hacer esta historieta nació en Florencio Varela, localidad en las afueras de Buenos Aires. Era abril de 1990 y yo asistía como observador al II Encuentro Latinoamericano de Chicos del Pueblo. La mayoría de ellos eran niños trabajadores, de la calle o de su casa, niños de las clases pobres de casi veinte países. Conversaban, reían, indagaban por la vida del otro, contaban de las suyas, jugaban en los descansos, exponían y cotejaban sus posiciones durante las asambleas. Los miraba maravillado, viendo las formas en que se integraban y en que guardaban sus distancias. Atendía a sus diversas entonaciones de castellano y a cómo, aun con los *meninos da rua* brasileños, se superaban las barreras idiomáticas reconociéndose en una identidad mayor.

Esto es Latinoamérica, me dije, y yo tengo que hacer algo por estos niños, ayudar a su relación. «Hacer algo», en mi caso, es casi siempre crear una historieta. «Las historias – escuché decir a un campesino mexicano – son regalos de Dios. Nos hacen vernos a nosotros mismos». Con estas revelaciones, me propuse narrar la historia de Latinoamérica desde y para, principalmente, sus niños y niñas. ●

**Juan Acevedo.** *La historia de Iberoamérica desde los niños.* Organización de Estados Americanos/Secretaría de Cooperación Iberoamericana. Tomo I, Madrid, 2000. Tomo II, Madrid, 2001. Tomo III, Madrid, 2002. El Tomo IV se ocupa del periodo virreinal y llega hasta el presente.

## LA HISTORIETA PERUANA

Hay quienes sostienen que la historia de la historieta peruana se remonta a la *Nueva Crónica y Buen Gobierno* (1615) de Guamán Poma de Ayala, pero, en rigor, data de fines del s. XIX. Prolongación de la caricatura, asociada a la sátira política y social, la historieta fue acogida en publicaciones de ese signo como la célebre *Monos y Monadas*, de principios del s. XX. En 1940 apareció la primera revista especializada: *Palomilla*, a la que siguió *Climax* (1943). Autor destacado en estas primeras décadas es Pedro Challe, creador de *Gordete* y *Calambrito*.

La historieta peruana dio vida en la siguiente década a *Juan Santos*, andino protagonista de innumerables aventuras; así como a *Super Cholo*, versión nativa de Superman. Con ellos, aparecieron también el criollo *Manyute*

y el astronauta *Chépar*. Asimismo, surgió *Canillita* (1950), la publicación especializada de más larga vida, si bien no tan exitosa como *Avanzada* (1953-1967).

En los setenta, frente a publicaciones oficiales de corte propagandista, irrumpen Juan Acevedo y emblemáticas publicaciones como *Monos y Monadas* (segunda época), *Collera*, *El Idiota Ilustrado* y *No!*. A fines de los ochenta, aparecieron fugazmente *etiqueta negra* y *Buum!*, antesala de un nuevo impulso cuyo correlato son las siete ediciones (1993-2000) del Concurso de Historieta Juvenil, convocado por la Asociación Calandria. Reciente publicaciones marginales como *Resina*, *¡Pánico!*, *Crash*, *Boom, Zap!*/*TuMay Komiks*, *Carboncito* y *Pandemonio* están todavía en circulación. (S. Carrasco) ●





# SONIDOS DEL PERÚ

VOZ PROPIA – LOS DÍAS Y LAS SOMBRAS (Reedición independiente, Lima, 2003)

*Voz Propia* es uno de los grupos emblemáticos de la escena rockera peruana de las últimas décadas. Abrazando el mismo imaginario infestado de melancolía y desesperanza que caracteriza a sus principales ascendientes anglosajones (desde *The Cure* hasta *Joy Division*), el post punk del conjunto limeño alcanzó su plenitud con este álbum, editado originalmente en 1997 y que ahora vuelve a estar en circulación. Son pocos los discos fraguados por bandas peruanas de rock que pueden ser rotulados como imprescindibles: este es uno de ellos. Además, la canción que da título al álbum.

JAVIER ECHECOPAR – LA GUITARRA EN EL BARROCO DEL PERÚ (Acem & Aica, 2004)

Javier Eche copar ha dedicado buena parte de su carrera musical ha desentrañar los orígenes de la llamada «música culta» hecha en el Perú. Este rescate de algunos de los hitos perdidos de la guitarra barroca peruana le demandó no solo un minucioso estudio de manuscritos que datan del siglo XVIII (*El libro de Zif* y *El cuaderno de música para guitarra de Matías Maestro*), sino

un cuidadoso ejercicio interpretativo. En lo que va del año, el guitarrista también ha editado en simultáneo *Composiciones Vol. 1* y *Lo mejor de Javier Eche copar*. Cabe mencionar que estas composiciones son interpretadas con una guitarra Joseph Benedit que data de 1812.

ELSA PALAO – TE CANTO MI VIDA (Independiente, 2004)

Tras una trayectoria que supera ya las dos décadas, la intérprete Elsa Palao ha aprovechado el lanzamiento de su primer disco como solista para hacer un



Archivo Caretas.

intenso recorrido por los fundamentos de lo que podríamos llamar su «temperamento artístico». Y es que aquí la cantante, de voz versátil y límpida, no solo apela a compositores esenciales dentro del cancionero tradicional del Perú, como Chabuca Granda, Daniel «Kiri» Escobar y Alicia Maguiña, sino que decide explorar los siempre sinuosos y arriesgados territorios de la musicalización de textos que fueron concebidos originalmente como poemas, no como canciones. La música corre por cuenta del trío Kenyara y otros instrumentistas peruanos de amplio prestigio, como Agustín Rojas y Leonardo Parodi.

CHINO CHÁVEZ – FISURAS (L25, 2003)

Durante las últimas tres décadas, Alberto Chávez ha hecho prácticamente de todo en el mundo de la música: integrante de bandas como *Tiempo Nuevo* y *TV Color*, cantautor de extenso peregrinaje por los escenarios locales, responsable de la música incidental de espectáculos teatrales y de danza contemporánea, fundador de un sello discográfico que ha editado discos de bandas de rock de gran convocatoria (*Leusemia* y *Masacre*, entre ellas), integrante del añoso grupo teatral *Cuatrotablas*, director musical de Tania

Libertad y Susana Baca, productor, etc... Este disco recopila algunos de los trabajos más importantes de Chávez en el mundo de las artes escénicas, como sus composiciones para los montajes «Prometeo» y «Sueño de una noche de verano», amén del espectáculo de danza contemporánea «Envelo», que en el año 2002 fuera protagonizado por la bailarina Karin Aguirre. Ecléctico y atmosférico.

TURBOPÓTAMOS (Mundano Records, 2004)

Hace mucho tiempo que el rock peruano reclamaba voces nuevas, frescas, independientes e innovadoras. Este cuarteto limeño ha venido a llenar un espacio dentro del llamado «nuevo rock». Aporreando un estilo que ellos mismos han bautizado como «skabilly», una combinación de ska y rockabilly (los subgéneros favoritos de su líder, el carismático Humberto Campodónico, uno de los mejores guitarristas jóvenes de la escena peruana), los Turbopótamos se proyectan como una de las bandas peruanas actuales cuya música merece ser divulgada. Sin el hueco «profesionalismo» ni el aburrido apego a fórmulas supuestamente exitosas, la carrera de los *Turbopótamos* se inicia de manera auspiciosa. Darán qué hablar. (Raúl Cachay). ●

## AGENDA

### GRANDES EXPOSICIONES

Este año el Perú muestra también al mundo tres grandes exposiciones. La primera *Perú: Tremila Anni de Capo Lavori* permitió apreciar en Florencia, en el *Palazzo Strozzi* y hasta el pasado mes de febrero, una notable colección de obras maestras de arte precolombino. La exposición tuvo como curador a Antonio Aimi y contó con la colaboración del Instituto Nacional de Cultura.

De otro lado en Barcelona, en el Museo de Arte de Cataluña y como parte del *Foro Mundial de las Culturas*, se presenta *Perú indígena y virreinal*, testimonio de nuestro sincretismo que reúne 235 piezas, entre pintura, escultura, cerámica, platería, mobiliario y otros.

Esta muestra fue organizada por la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior de España y el INC, y tuvo como curadores a Juan Ossio, Jaime Mariaza, Juliana Ugarte Garay y Rafael López Guzmán. Estará abierta hasta el 15 de agosto e irá luego a la Biblioteca Nacional de Madrid. Por último, a partir de setiembre el *Metropolitan Museum* de Nueva York acogerá una notable exposición de arte virreinal peruano, a cargo de Helena Phipps y Joahanna Hecht.

### III ENCUESTRO CIENTÍFICO

Del 30 de julio al 2 de agosto de 2004 se llevará a cabo en Lima el *III Encuentro Científico Internacional de Invierno-ECIi*. Este evento, al igual que el ECIV que se lleva a cabo en el verano, tiene por objeto difundir los avances científicos de los investigadores nacionales, mostrar los estudios que se vienen realizando a nivel internacional y fortalecer la colaboración entre los investigadores del país y sus colegas del exterior. Este III Encuentro es organizado por el Instituto Nacional de Investigación y Capacitación de Telecomunicaciones. Se encuentran abiertas las inscripciones. Para mayor información, consultar la página [www.cienciaperu.org/eci2004i/](http://www.cienciaperu.org/eci2004i/)

### LISTA ROJA

La reciente publicación de la *Lista Roja ICOM, sobre Bienes Culturales Latinoamericanos en Peligro* –presentada en Lima, en el Museo Nacional de Antropología, el pasado 18 de mayo– ayudará a los agentes policiales a identificar oportunamente objetos culturales reportados como desaparecidos. La *Lista Roja* es también un llamado a museos, casas de subasta, comerciantes y coleccionistas para que dejen de adquirir esos objetos y llenen un vacío al aler-

tar sobre los efectos irremediables que tiene para la investigación de usos y costumbres ancestrales la pérdida de bienes arqueológicos. A propósito, merece destacarse la aprobación por la UNESCO del *Código Internacional de Deontología para los Negociantes en Bienes Culturales* disponible en [www.unesco.org/culture/legalprotection](http://www.unesco.org/culture/legalprotection)

### IMPORTANTE DONACIÓN PARA BIBLIOTECAS DEL PERÚ EN EL EXTERIOR

En el marco del reciente *Convenio de Cooperación para la Promoción de Valores Culturales del Perú en el Exterior* suscrito por la Cancillería y la Universidad de San Martín de Porres, esta casa de estudios ha donado sesenta lotes de treinta títulos c/u, provenientes de su Fondo Editorial, para que sean distribuidos en nuestras embajadas. Se trata de una valiosa contribución que enriquece las bibliotecas de cultura peruana que promueve la Cancillería en sus misiones en el exterior y que pueden ser consultadas por compatriotas y público interesado. La donación trae entre otros títulos una importante serie dedicada a la gastronomía peruana. Sobre el Fondo Editorial de la U. San Martín de Porres ver [www.usmp.edu.pe](http://www.usmp.edu.pe) ●

## LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

PETRÓLEOS DEL PERÚ



AL SERVICIO DE LA CULTURA

### CHASQUI

El correo del Perú  
Boletín cultural

#### MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior  
Jr. Ucayali No. 363 - Lima, Perú.  
Teléfono: (511) 311-2400 Fax: (511) 311-2406  
E-mail: [postmaster@reee.gob.pe](mailto:postmaster@reee.gob.pe)  
Web: [www.reee.gob.pe](http://www.reee.gob.pe)

Los artículos son responsabilidad de sus autores. Este boletín es distribuido gratuitamente por las Misiones del Perú en el exterior.

Impresión:  
Tarea Asociación Gráfica Educativa  
Teléfono: 424-8104

#### DIRECTORIO EMPRESARIAL

PROMPERÚ  
Comisión de Promoción del Perú  
Calle Oeste No. 50 - Lima 27  
Teléfono: (511) 224-3279  
Fax: (511) 224-7134  
E-mail: [postmaster@promperu.gob.pe](mailto:postmaster@promperu.gob.pe)  
Web: [www.peru.org.pe](http://www.peru.org.pe)

PROINVERSIÓN  
Agencia de Promoción de la Inversión  
Paseo de la República No. 3361  
piso 9 - Lima 27  
Teléfono: (511) 612-1200  
Fax: (511) 221-2941  
Web: [www.proinversion.gob.pe](http://www.proinversion.gob.pe)

ADEX  
Asociación de Exportadores  
Av. Javier Prado Este No. 2875 - Lima 27  
Teléfono: (511) 346-2530  
Fax: (511) 346-1879  
E-mail: [postmaster@adexperu.org.pe](mailto:postmaster@adexperu.org.pe)  
Web: [www.adexperu.org.pe](http://www.adexperu.org.pe)

CANATUR  
Cámara Nacional de Industria y Turismo  
Jr. Alcanfores No. 1245 - Lima 18  
Teléfono: (511) 445-251  
Fax: (511) 445-1052  
E-mail: [canatur@ccion.com.pe](mailto:canatur@ccion.com.pe)

# EL CAJÓN AFROPERUANO

Rafael Santa Cruz, heredero de una gran tradición en la cultura afroperuana, publica el más completo estudio en homenaje a este instrumento convertido en icono musical de nuestro país. Aquí un capítulo de su reciente obra.

## ANTIGUOS ESTILOS

*Dale golpe a ese cajón  
Que se acabe de quebrar  
Que en la casa del patrón  
Cajones no han de faltar.  
Folklore*

Los estudiosos Fernando Ortiz, Fernando Romero y Nicomedes Santa Cruz coinciden en señalar que el cajón no tiene mucho más de cien años y su periodo de mayor auge puede situarse a comienzos del siglo XX, cuando más a fines del siglo XIX.

Es probable que recién hacia esa época se empezara a construir cajones con exclusivo y estricto fin musical. Hasta entonces el cajón no era más que una «caja cualquiera» utilizada para acompañar musicalmente algunos cantos y bailes negros y mestizos. Los cajones no presentaban los acabados que lucen los cajones actuales y hasta el sonido de aquellos antiguos instrumentos hoy nos parecería un tanto «rajado», como si el cajón estuviera roto.

A inicios de 1900, los cajoneadores no se sentaban sobre el instrumento. Muchos lo hacían sobre una silla o taburete, entreabrían las piernas y ladeaban el cajón hacia atrás, apoyándolo sobre el mismo taburete o sobre los muslos. Así lo tocaban por su parte delantera.

El cajón que actualmente conocemos todos, «en forma de columna» (porque es más alto que ancho), es el que comienza a ser llamado *cajón peruano*. Durante mucho tiempo sin embargo, se utilizó el *cajón echado*, tumbado sobre el lado más largo, con menos fondo, y que por su forma resulta ser más ancho que alto. Para distinguir un modelo de otro en este trabajo, usaremos el término de *cajón de columna*.

El cajón criollo cedió espacio en la medida que la música afroperuana fue popularizándose; sin embargo se sigue utilizando. Algunos constructores de cajones hicieron una variante del criollo con cuerdas tensadas, que van colocadas en la parte inferior del cajón, apoyadas en la tapa frontal imitando el sonido y el sistema utilizado por el tambor redoblante o tarola. Esta variante también pasó más tarde al cajón de columna. Incluso algunos cajones no tienen forma de paralelepípedo pues se han probado diferentes formas geométricas y diversas medidas.



Jarana limeña con cajón, cajita y quijada de burro. Fotos: Anibal Solimano / PROMPERU.

En el cajón criollo el instrumentista, siempre sentado sobre el instrumento, ubica una pierna al centro de este, dividiendo en dos la madera frontal, una

mitad al lado de cada pierna. Eventualmente se utilizaba el costado derecho del instrumento para algunos golpes más «secos». Este efecto también se lo-

gra en el cajón de columna, pero el cajonero, una vez sentado sobre el instrumento, generalmente separa las piernas y deja al descubierto la «tapa» o «cara» del cajón.

Cuando suena un trío o conjunto de cajones, los tres suelen ser de medidas similares y de sonido bastante parecido. Sin embargo en Cuba las orquestas de cajones se forman con instrumentos de diferentes tamaños y sonidos e incluso al cajón más grande y de sonidos más graves se le llama tumba, y quinto a aquel que da sonidos más agudos. En el Perú, cuando se forma un conjunto u orquesta de cajones, nombramos cajón llamador a aquel que hace la función de llevar el ritmo base, y cajón repicador al que cumple la función de repicar, «florear» y hacer los solos. Estos nombres se dan en función del rol que desempeña el tocador, y no en función del tamaño o del sonido del instrumento, y provienen de las funciones ejercidas por tambores de membranas. Generalmente estas funciones se realizan de acuerdo a turnos, según lo vayan sintiendo los ejecutantes. Antiguamente el «repique» estaba destinado al cajonero que tenía mayor experiencia en la ejecución del instrumento.

Nicomedes Santa Cruz Gamarra, quien desde los años 60 escribió una serie de artículos periodísticos dedicados a este instrumento titulada «Su majestad el cajón», nos dice: «En cuanto a la confección artesanal del actual cajón, los hay de muy variados estilos y dimensiones: achatados y con asa, tipo maletín 'James Bond'; grandes y toscos como ataúd de pueblo; pequeños como alcaldía de santo; barnizados, charolados, pintados en blanco, verde, negro o rojo y blanco como la bandera peruana; con el monograma del centro musical o las iniciales de su dueño; claveteados con tachuelas doradas; en fin no hay dos cajones iguales, aunque en la novísima hornada no hay dos cajoneros que toquen diferente». Esta última línea tiene sabor a reclamo frente a la aparición de nuevos cajoneros sin estilo propio o sin personalidad a la hora de sentarse en el instrumento. ●

Rafael Santa Cruz. *El cajón afroperuano*. Cocodrilo Verde Ediciones, Lima 2004, 177pp. El libro incluye un CD multimedia con explicaciones en audio e imagen.