CHASQUI

EL CORREO DEL PERÚ

Año 6, número 13 Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores Noviembre de 2008

Detalle del Mausoleo de Porras Rosas. Foto: Daniel Giannoni.

JUAN FRANCISCO DE LA BODEGA Y QUADRA / DOSCIENTOS AÑOS DEL PRESBÍTERO MAESTRO
MEMORIA DE RAÚL PORRAS / LA PAPA EN LAS PRIMERAS CRÓNICAS DE INDIAS
EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA PROSPERIDAD EN ASIA-PACÍFICO

JUAN FRANCISCO DE LA BODEGA Y QUADRA

DESCUBRIDOR DE LA ISLA DE VANCOUVER

*Teodoro Hampe Martínez**

Durante el siglo XVIII persistían los viajes expedicionarios para el reconocimiento de los territorios de un continente vasto y rico: América. Las regiones de la América boreal generaron un marcado interés por los recursos naturales de sus inexploradas comarcas y por constituir posibles áreas de tránsito interoceánico. Con el paso de los siglos, un velo de desconocimiento histórico ha caído sobre la figura de Juan Francisco de la Bodega y Quadra, el notable explorador peruano que descubrió la isla de Vancouver.

Juan Francisco de la Bodega y Quadra fue un oficial naval criollo nacido en Lima, en el seno de una acomodada familia de origen vascuence. Fue bautizado el 3 de junio de 1744 en la parroquia del Sagrario de la Catedral. Era uno de los ocho hijos habidos en el matrimonio de Tomás de la Bodega y Quadra, comerciante oriundo de la villa de San Julián de Musques, en el señorío de Vizcaya, y la limeña Francisca de Mollinedo y Losada, emparentada con quien había sido el gran mecenas y obispo del Cusco en el siglo precedente, Manuel de Mollinedo y Angulo.

Según Cristina Ana Mazzeo (1994), los grupos vascongados llegaron a América colonial en oleadas sucesivas, desde el siglo XVI, atraídos por la gran actividad mercantil y las franquicias que obtenían, especialmente en una ciudad como Lima, por ser cabeza de virreinato. Los vascos funcionaban como un grupo homogéneo y fueron llegando por la convocatoria de paisanos que habían logrado cierto bienestar. En el siglo XVIII llegaron a ser los principales dirigentes del Consulado limeño y los que tenían en sus manos el comercio mayorista; también fueron armadores y mineros.

Uno de tales personajes fue Tomás de la Bodega y Quadra, quien llegó al Perú en compañía de su primo Simón de Lavalle hacia 1721. Su exitoso desempeño en las redes de negocio marítimo le permitió enriquecerse al punto de adquirir un solar en inmejorable ubicación, virtualmente a las espaldas de la Casa de Gobierno de Lima. Don Tomás fue dueño de un par de navíos mercantes y desempeñó el cargo máximo de prior en el tribunal del Consulado de Lima por varios periodos. En su matrimonio con la dama criolla Francisca de Mollinedo y Losada tuvo por lo menos ocho hijos, entre los cuales destacan: Alberto, continuador de los negocios de la familia; Tomás Aniceto, prebendado de la Iglesia Metropolitana de Lima; Manuel Antonio, graduado en la Universidad de Alcalá de Henares; y Juan Francisco, el famoso navegante y explorador de las costas septentrionales del Pacífico.

Juan Francisco de la Bodega y Quadra (1744-1794).

Después de haber estudiado con los jesuitas en el Real Colegio de San Martín, adscrito a la Universidad de San Marcos de Lima, Juan Francisco de la Bodega y Quadra viajó a España para realizar su formación en la Academia de Guardiamarinas de Cádiz, desde los 19 años de edad. Por entonces, las regiones de la América boreal generaban un marcado interés por los recursos naturales de sus inexploradas comarcas y por constituir posibles áreas de tránsito interoceánico. Las expediciones a esta parte del continente, auspiciadas por la Corona española durante el siglo XVIII, se realizaron con la finalidad de efectuar el reconocimiento de las costas y tomar posesión de los territorios amenazados por la intromisión de rusos e ingleses.

En 1775, bajo el mando del teniente Bruno Heceta, nuestro personaje realizó su primer viaje a la costa noroeste del Pacífico. La expedición estaba formada por tres barcos: la fragata *Santiago*, dirigida por Heceta; la goleta *Sonora*, dirigida por Bodega y Quadra; y el paquebote *San Carlos*, al mando de Juan Manuel de Ayala. Estos tenían órdenes de explorar la costa y desembarcar de forma que los nuevos territorios fueran reconocidos como españoles; también debían identificar los asentamientos rusos. El 14 de julio de 1775 alcanzaron las cercanías de Point Grenville, en el actual estado de Washington. Los indígenas habían sido amistosos hasta este punto, por lo que algunos marineros fueron enviados a tierra para recoger agua cuando, de repente, fueron masacrados por unos 300 nativos que los atacaban desde los bosques.

Afectado por ese desastre, Heceta decidió volver a México, pero Bodega rechazó esta maniobra sin haber completado el punto principal de la misión, que era la localización de los asentamientos rusos. Entonces continuó hacia el norte a bordo de la *Sonora* y llegó hasta las proximidades de la actual Sitka, en Alaska (59° Norte), en agosto de 1775, recorriendo la costa de forma rigurosa. Al no encontrar asentamientos con bandera de los Romanov, decidió volver hacia el sur. En el viaje de vuelta se aseguró de tomar tierra en una ocasión, para reclamar el territorio para la Corona hispánica. Esta expedición hizo ver a los españoles que los rusos no tenían una gran presencia en la costa americana del Pacífico.

El 11 de febrero de 1779 las fragatas *Princesa* y *Favorita*, bajo el mando del teniente Ignacio de Arteaga, partieron del puerto de San Blas. Con la excusa de su mayor antigüedad se le otorgó el mando a Arteaga, a pesar de los indudables méritos de Bodega, seguramente por la predisposición en la Marina española a confiar los puestos de mayor responsabilidad a oficiales peninsulares. Su misión era explorar la costa noroeste, sin interferir con los navegantes ingleses que asumían habría en la zona. Se cartografió cada bahía y ensenada hasta llegar a los 58°30' Norte, antes de volver debido al mal tiempo. Este viaje completó el proceso de reclamación del Pacífico noroeste para la Corona de España (ver Archer, 1996).

En 1780 se le entregó a Bodega el mando de la base naval de San Blas (hoy en el estado de Nayarit, México), como recompensa a sus logros. San Blas era un lugar bastante insalubre y los expertos reconocían que la base estaba mal emplazada. Poco después de un año, Bodega fue relevado del mando —posiblemente por problemas de salud— y pasó el tiempo siguiente entre el Perú, Cuba y la península Ibérica.

Se le encargó volver a comandar el puesto naval de San Blas en 1789. Con el objetivo de negociar la soberanía

de las costas en el Pacífico noroeste, sobre la base del tratado firmado en El Escorial (por el cual se prohibía a los ingleses navegar y pescar a menos de 10 leguas de tierras españolas y establecerse en ellas), Bodega y Quadra se reunió con el capitán británico George Vancouver en la isla de Nutka, en agosto de 1792. Aunque ambos mantuvieron buenas relaciones, fueron incapaces de llegar a un acuerdo sobre los detalles cubiertos por el tratado. Bodega estaba en contra de las directrices llegadas desde la Corte, que le indicaban que debía ceder la isla, pues defendía que la presencia española allí era anterior.

Durante las reuniones Bodega pidió a su interlocutor bautizar algún puerto o isla con el nombre de ambos. Vancouver le respondió que el lugar de sus encuentros podría llevar el nombre de «isla de Quadra y Vancouver», con el cual se introdujo en las cartas de navegación del siglo XVIII. Este nombre pronto fue acortado a isla de Vancouver, y algunos historiadores afirman que se hizo esto deliberadamente por los cartógrafos de la Compañía de la Bahía de Hudson a fin de borrar cualquier evidencia de que los británicos no habían sido la potencia preeminente en esa región (véanse Menchaca, 1989; Tovell, 1990).

Navío del siglo XVIII. Acuarela. Museo Naval de Madrid.

Bodega y Quadra fue un gran etnólogo y naturalista. Sus diarios son documentos inapreciables para estudiar las costumbres de los naturales de la costa norteamericana. Se sabe, por cierto, que trabó estrecha amistad con el jefe de la comunidad indígena de Nutka, llamado Maquinna, un hombre afable que jamás dio «el más leve motivo de disgusto». La serie de cartas geográficas que trazó y que se encuentran en el Archivo General de Indias de Sevilla y en el Museo Naval de Madrid le dan categoría de gran cartógrafo. Sus obras más importantes son: un plano del puerto de los Remedios, un plano del puerto de Bucarelli, un plano del puerto del Capitán Bodega y una carta reducida de las costas y mares septentrionales de California.

Prematuramente envejecido a causa de las penalidades sufridas en sus viajes, el 29 de marzo de 1794, a los 49 años de edad, fallecía en Ciudad de México. El nombre de este marino criollo, de procedencia limeña, está definitivamente ligado a las grandes hazañas de navegación en el océano Pacífico. Los viajes que realizó tienen gran importancia por la latitud que alcanzaron y la profusión de noticias etnográficas y geográficas. ●

BIBLIOGRAFÍA

Archer, Christon I. «Los viajes de Juan Francisco de la Bodega y Quadra, 1775 y 1779», en *Derroteros de la Mar del Sur*, Lima, 1996, nro. 4, pp. 9-21.

Bernabeu Albert, Salvador. *Juan Francisco de la Bodega y Quadra: el descubrimiento del fin del mundo (1775-1792)*. , Madrid: Alianza Editorial, 1990.

Mazzeo, Cristina Ana. *El comercio libre en el Perú. Las estrategias de un comerciante criollo: José Antonio de Lavalle y Cortés, conde de Premio Real*, Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Fondo Editorial, 1994.

Menchaca, Antonio. *De California a Alaska: vida y descubrimientos de D. Juan Francisco de la Bodega Cuadra*, Madrid: Ediciones de Cultura Hispánica, 1989.

Ortiz Sotelo, Jorge. «Juan Francisco de la Bodega y Quadra: los años iniciales», en *Derroteros de la Mar del Sur*, Lima, 2006, nro. 14, pp. 135-146.

Palau, Mercedes y otros (editores). *Nutka, 1792. Viaje a la costa noroeste de la América septentrional por Juan Francisco de la Bodega y Quadra*, Madrid: Dirección General de Relaciones Culturales y Científicas, 1998.

Poupeney-Hart, Catherine. «Peregrinación por los mares del Norte, o la vindicación del criollo Juan Francisco de la Bodega y Quadra, 1775», en *Colonial Latin American Review*, Nueva York, 2002, vol. 11, pp. 109-122.

Temple, Ella Dunbar. «Apostillas sobre el marino limeño Juan Francisco Bodega Quadra y Mollinedo», en *Actas del Primer Simposio de Historia Marítima y Naval Iberoamericana*, Lima, 1993, pp. 389-395.

Tovell, Freeman. *Bodega y Quadra Returns to the Americas*, Burnaby, BC: Simon Fraser University, 1990.

* Doctor en Geografía e Historia por la Universidad Complutense de Madrid (1986). Catedrático en la PUCP y UNMSM. Es autor de los siguientes títulos, entre otros: *Santo Oficio e historia colonial* (1998), *Testimonios del Perú y del mundo* (1998), *La juramentación de los presidentes de la República ante el Congreso del Perú* (2000) y *El mirador peruanista* (2002). Ha compilado volúmenes con ensayos de varios autores sobre *La tradición clásica en el Perú virreinal* (1999) y *El legado científico de Alexander von Humboldt en el Perú* (2005). Ha participado como autor y compilador en el libro *La mujer en la historia del Perú* (2007).

LA CASA NATAL DE BODEGA Y QUADRA EN LIMA

Los recientes trabajos de conservación y puesta en valor emprendidos por la Municipalidad Metropolitana de Lima en la antigua calle limeña del Rastro de San Francisco, hoy segunda cuadra del jirón Áncash, han permitido rescatar del olvido al viejo «rastro» o establecimiento para la venta de carne, leche y otras menudencias que allí funcionó hasta mediados del siglo XIX. En esta calle, contigua a la margen derecha del río Rímac, se ubica la casa que albergó a la familia del ilustre marino criollo Juan Francisco de la Bodega y Quadra.

Se trata de la vivienda de más exigua fachada pero de mayor originalidad histórica en aquella manzana, pues data de 1750 (aproximadamente) y conserva elementos tradicionales de la arquitectura colonial, como el zaguán, el patio interior y el traspatio. En la planta baja observamos tres grandes puertas rectangulares, de factura simple, que vienen a identificarse en el moderno catastro como jirón Áncash 209, 213 y 217. La casa posee dos pisos en su porción delantera y una larga prolongación en galerías subterráneas sobre el lecho del río. En la planta alta luce tres ventanas de hoja con portañuela y balaustrada de madera, una sobre cada una de las puertas.

En una descripción testamentaria sobre su casa ubicada en el Rastro de San Francisco, Tomás de la Bodega y Quadra dice que gastó unos 20.000 pesos en levantar esta morada y que la dotó ex profeso de bodegas para almacenar productos de su establecimiento de comercio. El 19 de setiembre de 1748 compró el solar de 1.443 varas cuadradas a una nieta del original propietario, Manuel Pedro de la Cueva. Por sucesión de varias generaciones, la casa pasó después de la guerra de la Independencia a manos de Mariano de la Bodega y Quadra, un nieto del fundador del linaje (fallecido en 1845 en Madrid). Al morir este sin descendientes directos, la casa del Rastro de San Francisco —ya deteriorada por el uso y algunos movimientos sísmicos— perduró solo como un recuerdo de la prosperidad de aquel linaje de mercaderes de origen vascuence.

En 1864 Toribio Sanz compró la finca por remate al precio de 37.000 pesos. El documento respectivo hace constar, sin embargo, que la propiedad estaba gravada con varias «manos muertas» o rentas de carácter eclesiástico, por más de 13.000 pesos, que servían para el sustento de las monjas de los conventos del Carmen y de San José. Por último, la casa quedaría abandonada y en completo descuido, con motivo del establecimiento de la familia Sanz de Izcue en París, donde sus miembros vivirían con la comodidad que le brindaban diversas rentas y lejos de los problemas de la invasión chilena en la guerra del Pacífico.

La mira del Concejo Provincial de Lima estuvo puesta en esta casa desde por lo menos la década de 1940. Pero fue en mayo de 1957 que se realizó la expropiación de la finca, comprada a los señores Suttor Sanz y Suttor Arrarte por 1.600.000 soles. Se practicó en consecuencia una mensura y tasación legal de la finca, que resultó con una superficie de 1.271,60 metros cuadrados, con 17,30 metros de frente sobre la calle y más de 70 metros de fondo hasta la vía del Ferrocarril Central.

Se dijo entonces que la intención del municipio era demoler la histórica casona de Bodega y Quadra para propiciar el levantamiento del malecón Rímac. Por fortuna de la historia y de nuestra cultura urbana, no logró efectuarse esta demolición. Las obras de restauración se iniciaron el año 2004, con la liberación de construcciones precarias en el zaguán de ingreso y la intervención en la fachada del primer nivel, reduciendo los vanos de acceso de las tiendas, al mismo tiempo que recuperando y restaurando la carpintería de madera: marcos, hojas de puertas entabladas, portada principal, balcones. Estos trabajos fueron dirigidos por el arquitecto José María Gálvez, con la colaboración del arqueólogo Daniel Guerrero Zevallos. Se ha descubierto que bajo la estructura de la casa levantada después del terremoto de 1746 se conservan partes de una edificación primigenia, que incluía una plaza con canto rodado, arcos, corredores y habitaciones.

La Resolución Directoral Nacional 1327/INC/2004 del Instituto Nacional de Cultura, emitida el 3 de diciembre de 2004, declaró monumento del patrimonio cultural de la nación a este inmueble denominado «Casa de Bodega y Quadra». Así se garantizará la permanente valía de un singular edificio del siglo XVIII, cuna del gran navegante criollo Juan Francisco de la Bodega y Quadra, ubicado en los contornos del viejo rastro o mercado de abastos de la ciudad. ●

Casa Bodega y Quadra. Acuarela de Luis Samanamud.

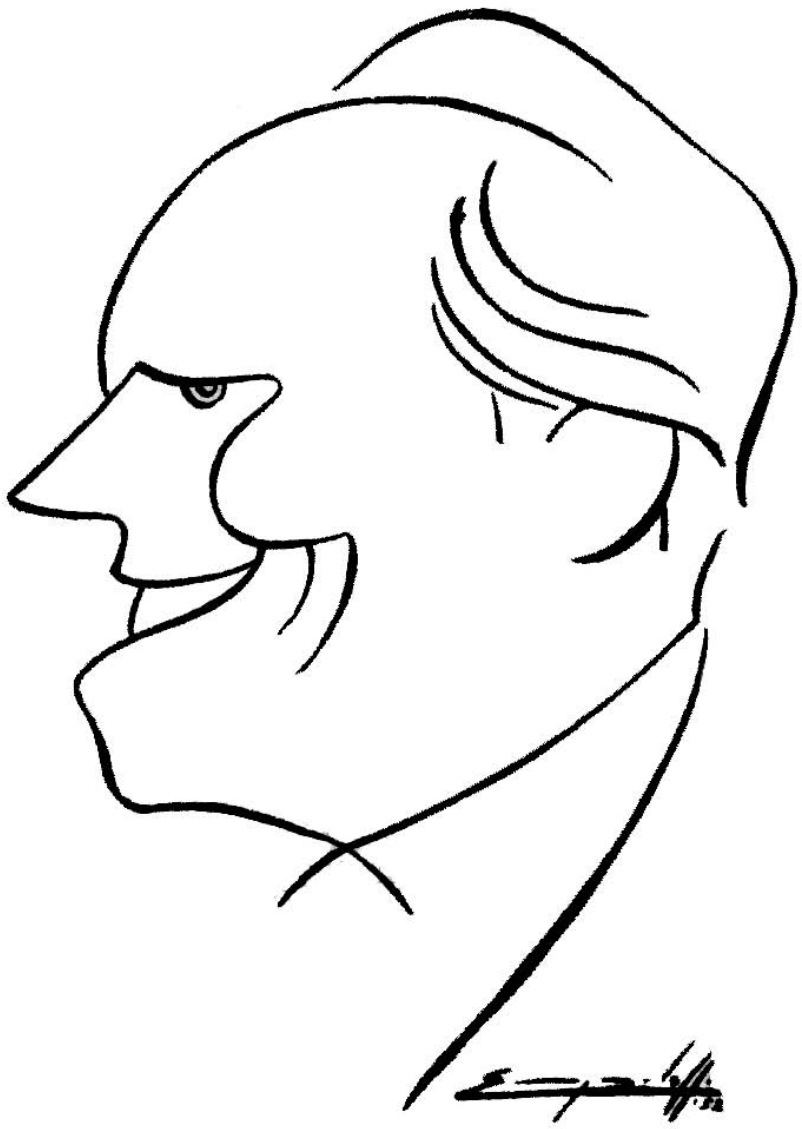
MEMORIA DE RAÚL PORRAS

*Jorge Puccinelli**

Raúl Porras Barrenechea (Pisco, 1897-Lima, 1960) fue historiador, diplomático, hombre de letras y periodista. La enseñanza fue la vocación de su vida. Consideró siempre a la literatura como el espacio de reconocimiento de la sensibilidad de una sociedad. Su estilo literario es impecable e inconfundible por su profundidad, agudeza y humor. Sus estudios sobre Felipe Pardo y Ricardo Palma son ejemplos de crítica literaria y homenajes a la ciudad que siempre amó: Lima. Aquí, el testimonio de uno de sus discípulos.

Escuché por primera vez la palabra de Raúl Porras en febrero de 1933, con ocasión del centenario del nacimiento de Palma. La Sociedad Entre Nous, presidida por Belén de Osma, auspició los actos conmemorativos en la vieja casona de la calle Belén. La Semana de Palma, a pesar de la renuencia del gobierno para dar carácter oficial a la conmemoración, fue todo un éxito. Se fundó la Sociedad Amigos de Palma por iniciativa de Porras, quien organizó la Semana y preparó una exposición evocativa de recuerdos personales, bibliográficos e iconográficos del tradicionista, que fue uno de los números más sugestivos y novedosos. El cronista de la exposición, comentando lo significativo de la iniciativa que abría un género de recordaciones nuevo y fructuoso para comprender el pasado y evocarlo en toda su amplitud y colorido, decía que «no solo los sables viejos, los rifles mohosos, las proclamas y partes de batalla, los uniformes entorchados y roídos por la polilla tienen interés póstumo. También lo tienen, y cuánto más evocativo y melancólico, los despojos terrenos de algún gran espíritu, las huellas directas de su vida o actividad, los objetos que cerca de él recibieron la confidencia de sus inquietudes, angustias o esperanzas. ¡Manuscritos llenos de tarjaduras, enmiendas e intercalaciones o en los que la pluma corrió fácil y animosa, llevada por el calor de la inspiración romántica! ¡Libros prologados íntimamente por la amistad o la admiración literaria! ¡Cartas, retratos, autógrafos, fotografías, muertos testimonios de la vida móvil y cambiante, intornable siempre!»...

La semana del tradicionista se desarrolló del 7 al 14 de febrero de 1933. Participaron en las conferencias representantes de tres generaciones de nuestras letras, la Novecentista, la del Centenario y la del 30: José de la Riva-Agüero (*Elogio de don Ricardo Palma*), Víctor Andrés Belaunde (*Palma político*), José Gálvez (*A don Ricardo Palma*), Jorge Guillermo Leguía (*Ricardo Palma*), Eduardo Martín Pastor (*Oración al abuelo*), Raúl Porras Barrenechea (*Palma romántico*). Dos jóvenes escritores, Carlos Pareja Paz Soldán y Pedro Benvenutto Murrieta, abrieron y cerraron, respectivamente, la semana con sendas conferencias por la Radiodifusora del Perú. El discurso de Porras fue, por consenso de los participantes y del público, el más notable de todos y constituyó una verdadera revelación de una nueva oratoria académica, ágil, juvenil, documentada, irónica y valiente que rompía los moldes de la retórica decimonónica. La exposición mantuvo en silencioso suspenso por más de una hora al numeroso auditorio que colmaba la sala, solo interrumpido por nutridos aplausos a las alusiones acerca de la situación política que vivía el país y el aherrojamiento de la universidad. Desde el exordio, el orador ganó al auditorio al referirse a la crisis nacional y de las instituciones de cultura: «porque esta semana de Palma —afirmó— no hubiera podido realizarse sin el concurso de esta Sociedad Entre Nous, que en el letargo de las instituciones varoniles —apolillamiento del Instituto Histórico, mudez de la Academia de la Lengua, catalepsia del Ateneo, aherrojamiento de la universidad— es la única llama que en el Perú de hoy recuerda todavía lo que es el resplandor de la inteligencia». Al referirse al teatro de Palma recordó el éxito del estreno del drama histórico *Rodil*, que el autor había sometido años más tarde a un auto de fe y del que pudo rescatar en los diarios de la época la maliciosa redondilla que fue objeto de insistentes y calurosos aplausos:



Raúl Porras por Esquerriloff.

Desgraciada la nación
Donde se humilla al talento
Y hasta para el pensamiento
Hay leyes de represión.

Pocas semanas después de la conmemoración de Palma, Porras era nuestro profesor de Historia del Perú y de Historia Universal en el tercer año de media del Colegio Antonio Raimondi. Llegaba precedido por la simpatía generalizada que su joven magisterio había suscitado desde el año anterior, no solo en el propio plantel sino en el Anglo-Peruano (hoy San Andrés), la Recoleta, el colegio Alemán y el de las señoritas Castañeda, en los que volcaba su raigal y fervorosa vocación docente. Llegaba antes de la hora de clase en su viejo auto Essex, cargado de libros de su biblioteca que entregaba en préstamo a cada alumno para que preparara su trabajo sobre personajes del Renacimiento; trazaba en la pizarra mapas con tizas de colores para enseñarnos por la imagen o el grabado acerca de los viajes de Colón o del descubrimiento del Perú; leía y comentaba textos literarios, organizaba visitas a lugares históricos —Convento de los Descalzos, Punchauca— con exposiciones orales de los estudiantes; promovía debates entre los alumnos sobre temas del curso e invitaba como jurado a sus compañeros del Conversatorio Universitario, Jorge Guillermo Leguía o Guillermo Luna Cartland.

Con gran pena de sus alumnos, Porras tuvo que viajar a Brasil, a mediados del segundo semestre, designado consejero de la Delegación Peruana a la Conferencia de Río de Janeiro presidida por Afranio de Mello Franco. Permaneció allí hasta el año siguiente, embargado por arduas tareas diplomáticas relacionadas con la solución del problema limítrofe con Colombia. No obstante esta actividad absorbente, su vocación de historiador encontró tiempo para revisar los fondos de la Biblioteca Nacional de Río y trabar amistad con los escritores brasileños, colombianos y con Alfonso Reyes, a la sazón ministro de México en la capital carioca. Sus indagaciones histórico-literarias se vieron coronadas por el feliz hallazgo de la curiosa obra *Viagem da cidade do Cuzco a de Belem no Grao Pará pelos rios Vilcamayu, Ucayaly e Amazonas*, de José Manuel Valdez y Palacios, viajero cusqueño y precursor romántico totalmente olvidado en el Perú, que, en 1843, huyendo de la persecución de las huestes de San Román, se internó por los ríos de la selva en una odisea amazónica que culminó en Río de Janeiro, donde radicó definitivamente ejerciendo la docencia en el Colegio de Pedro II y en el Liceo de Niteroy, y el periodismo en varias publicaciones hebdomadarias, a la vez que mantenía por más de un año la revista *Nova Minerva*. Raúl Porras proyectaba la edición del *Viagem* y con ese propósito obtuvo, gracias a la diligencia de Augusto Morelli Pando, la reproducción fotográfica del texto de la Biblioteca Nacional

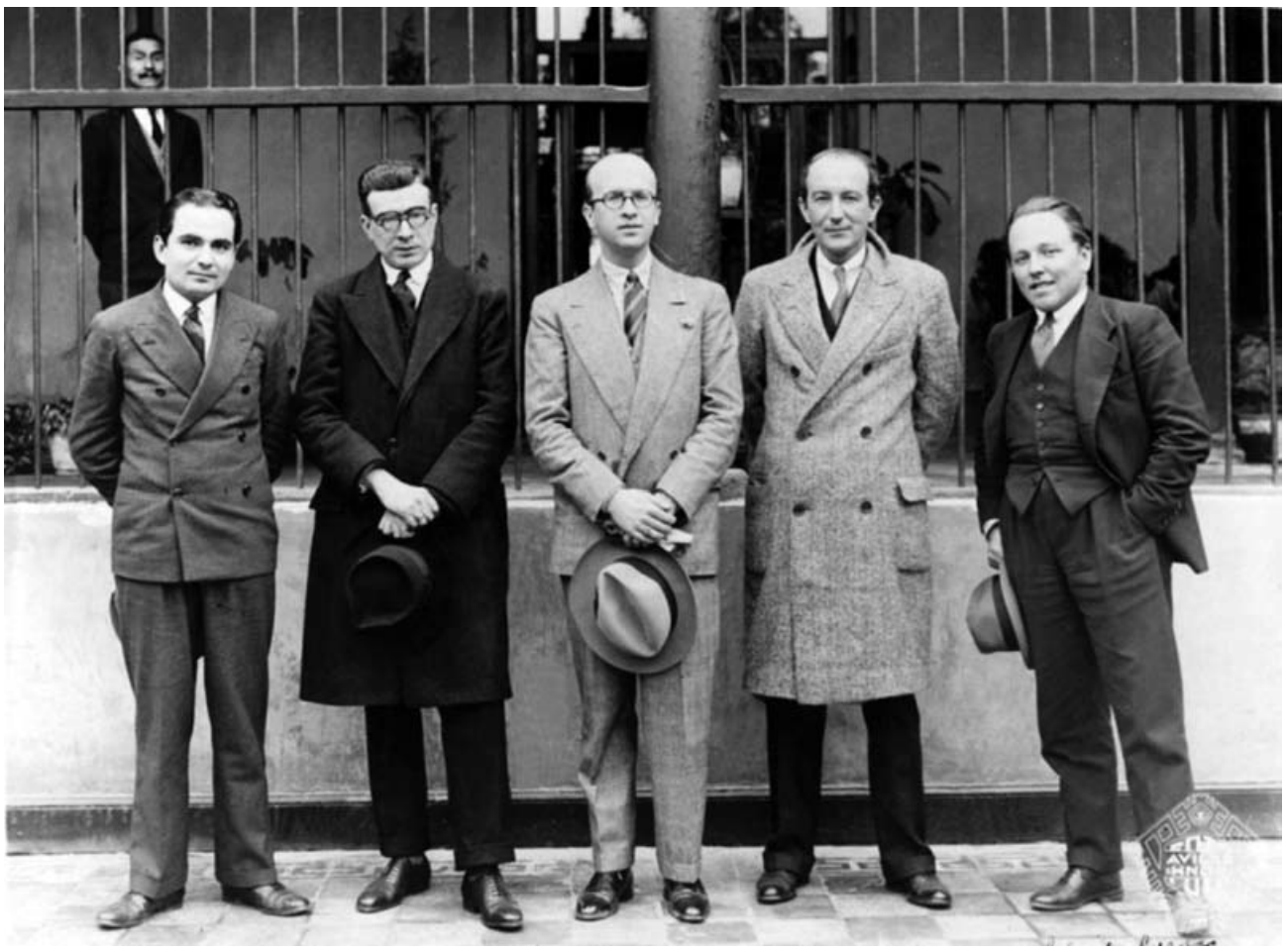
de Río, único ejemplar conocido de la obra de Valdez y Palacios. En 1955 Porras publicó, en el suplemento extraordinario de *El Comercio* del 28 de julio, la primera versión de su estudio sobre José Manuel Valdez y Palacios, que él mismo incorporaría como parte de su libro *El paisaje peruano de Garcilaso a Riva-Agüero* (Lima, Imprenta Santa María, 1955) y años más tarde lo publicaríamos como opúsculo independiente con el sello del Instituto Porras.

El inesperado viaje al Brasil en 1933 y su ulterior nombramiento a Europa el año siguiente (España, Francia y Suiza), hasta 1940, no le permitió llevar consigo todos los materiales bibliográficos y hemerográficos que hubiera deseado, aunque sí sus apuntes, libretas de notas y fichas, escritos con su característica letra redonda, cada vez más diminuta. Esa fue la razón por la cual Augusto Dammert y el que esto escribe resultamos, a pedido epistolar suyo, tempranos colaboradores del proyecto de la *Antología*, todavía colegiales, en 1934, copiando en su vieja Underwood textos de su biblioteca y de su fabulosa colección de periódicos peruanos del siglo XIX, adquiridos con sus magros sueldos de profesor y empleado público y atesorados en su casa-biblioteca de la calle Colina 398 de Miraflores, atendidos por la venerable figura de su madre, la señora Juanita Barrenechea de Porras, quien nos ofrecía al final de la tarde el clásico té con tostadas.

La primera edición de la *Pequeña antología de Lima* fue publicada en la imprenta de Galo Sáez de la calle Mesón de Paños 6 del viejo Madrid, en vísperas del cuarto centenario de la fundación de la ciudad. El primer ejemplar salió de las prensas el sábado 23 de diciembre de 1934.

La idea de la *Antología* germinó años antes en Lima y se desarrolló sin prisa pero sin pausa, paralelamente con otras investigaciones, como el autor solía hacerlo, acumulando fichas, papeletas con notas, referencias y reflexiones, en sobres y carpetas. Prueba de ello es un primer trabajo de 1927 que podría ser considerado como el borrador del prólogo de la *Antología*: «Perspectiva y panorama de Lima», publicado en un voluminoso *baedeker* de la ciudad capital, editado por Cipriano Laos, con el patrocinio del Touring Club Peruano, en el otoño de 1927, en los talleres de la Imprimerie Crété-Corbeil - France, bajo el título *Lima, la ciudad de los virreyes*.

La publicación de la *Pequeña antología* en España le ganó amistades y simpatías entre los escritores de la península y la conferencia que sustentó en el Lyceum de Madrid, en conmemoración del cuarto centenario de la fundación de Lima, constituyó virtualmente una presentación del libro. El gran crítico e hispanoamericanista extremeño Enrique Diez Canedo, que concurrió al acto, le dedicó un extenso artículo titulado «Conmemoración peruana», que años más tarde, desde el exilio, incorporó en su libro *Letras de América*, publicado por el Colegio de México. En él afirma que Porras «no es un árido historiador atado al documento, prisionero de la fecha. Se mueve con desembarazo por entre las líneas inflexibles de la historia, y se le ve animar las márgenes con leves dibujos, llenos de vida. Su estilo alcanza prendas que él mismo, al definir la esencia espiritual de su ciudad de Lima, nos permite caracterizar sin vacilaciones. Recuerda sin duda el de Palma; pero, naturalmente, más en discursivo que en narrativo. Sabe encontrar con infinito donaire el adjetivo oportuno, sin que se le sorprenda jamás en pecado abusivo. Parece tomar de la gracia limeña lo que cabe en una sonrisa que no llega a descomponer la gravedad de la exposición...». ●



Raúl Porras en compañía (de izquierda a derecha) de Jorge Basadre, Jorge Guillermo Leguía, H. Ruiz Díaz y Percy Gibson (1930).

* Escritor, crítico literario y profesor universitario. Ha sido decano de la Facultad de Letras de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (1961-1964). Ha publicado *Historia de la literatura española* (1946), *Semblanza y antología de Raúl Porras* (1948), prólogo y selección de *Antología de Cervantes* (1951), *La literatura peruana en la crítica y en los textos* (1953), entre otros. En la actualidad, es director del Instituto Raúl Porras Barrenechea de la UNMSM.

Ver: www.unmsm.edu.pe/GestionIns/oficinas/porras.html.
http://catedraporras.blogspot.com.

EL CONVERSATORIO UNIVERSITARIO

Porras perteneció a la generación del Centenario y, dentro de ella, al grupo del Conversatorio Universitario, institución que el fundó en San Marcos en 1919, congregando a lo mejor de la juventud estudiosa que había participado en la reforma universitaria para investigar el tema de la independencia del Perú. Allí Porras dio a conocer su trabajo juvenil sobre José Joaquín de Larriva, que marcó el inicio de sus indagaciones histórico-literarias acerca de los satíricos limeños.

«Algún tiempo después, en 1920, Porras creyó interesante que nos reuniéramos, para que apareciésemos juntos en una fotografía, algunos amigos que habíamos vivido horas de camaradería desde 1919. Para este efecto citó, como era natural, a Leguía, Abastos y Sánchez, es decir, a los otros tres oradores del Conversatorio y también a Ricardo Vegas Garda, entusiasta divulgador de esa bella y desinteresada aventura; e incluyó además a Guillermo Luna Cartland y Carlos Moreyra y Paz Soldán, ambos camaradas suyos desde los días mozos, y a mí. El retrato apareció en el numero de *Mundial* correspondiente al 28 de julio de 1921, con un generoso comentario de José Gálvez en el que nos denominaba la generación del Centenario».

Jorge Basadre. *La vida y la historia* (1975).

Ilustraciones: Cortesía Instituto Raúl Porras Barrenechea UNMSM.

PRESBÍTERO MAESTRO, PRIMER CEMENTE

Luis Repet

La conmemoración del bicentenario del antiguo Cementerio General de Lima, hoy Museo Cementerio Presbí
En 1972 fue declarado Monumento Histórico Artístico; en 1999, Museo Cementerio, y en 2003 fue incluido en
artistas populares como Palma, Valdelomar y Pinglo; intelectuales como Riva-Agüero y Mariátegui; y va

1. Cripta de los Héroes.

2. Monumento a Francisco Girbau y Tauler.

3. Avenida de la Muerte.

La evolución urbana de Lima ha demostrado que, en este tiempo, los extramuros se han convertido en parte de la vida cotidiana de miles de ciudadanos que habitan y cohabitan con este espacio privilegiado de nuestra ciudad. Cuando se planificó el levantamiento de este conjunto monumental, la búsqueda del espacio adecuado demandó una serie de investigaciones para ubicar un lugar que cumpliera con los requisitos sanitarios de la época, sobre todo la orientación de los vientos y la imperceptible altura en relación con la zona urbana de aquel entonces.

Se encargó esta misión al Presbítero Matías Maestro, personaje de la época que vivió la transformación de la ciudad de Lima del siglo XIX, asistiendo en el diseño de los espacios públicos y, sobre todo, los espacios religiosos que todavía ocupaban gran parte de la traza urbana.

La creación y delimitación del Cementerio General de Lima fue un acto trascendental en el desarrollo de la ciudad, no solo en los aspectos físicos, sino también en la evolución de las mentes de las gentes de la época, en la posición de la iglesia que veía amenazados sus ingresos y en las nuevas tendencias propias de la modernidad que atisbaba el Virreinato del Perú.

La Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana ha cumplido con administrar este importante espacio funerario, aceptando todas las transformaciones que el tiempo ha demandado, ha recibido a sus inquilinos, supervisado la construcción de mausoleos y monumentos; y ha sido testigo del levantamiento del más importante conjunto funerario del cementerio, constituido por la Cripta de los Héroes, que cumple este 2008 su centenario.

Las calles, avenidas, plazas, jardines, mausoleos, tumbas y cuarteles sufren los mismos problemas que tenemos en los extramuros. La contaminación, el hacinamiento, la inseguridad, la falta de agua, desagüe y riego; todo, absolutamente todo se ve reflejado en esta pequeña ciudad para los muertos.

Los reconocimientos que ha recibido este cementerio vienen desde el siglo pasado. En 1972 fue declarado momento histórico y en 1999 se le reconoció como Museo Cementerio por la Sociedad de Beneficencia de Lima Metropolitana.

El Instituto Nacional de Cultura en el año 2003 lo incorporó al Sistema Nacional de Museos del Estado y ese mismo año, durante el III Encuentro de la Red Iberoamericana de Gestión y Valoración de Cementerios Patrimoniales celebrado en Lima, pasó a ser parte de la misma.

ERIO MONUMENTAL DE AMÉRICA LATINA

to Málaga

tero Maestro, nos conduce a una reflexión en relación con el tratamiento de la muerte en estos doscientos años. el Sistema Nacional de Museos por el Instituto Nacional de Cultura. Héroes militares, Grau, Bolognesi y Cáceres; rios presidentes han convertido a este cementerio en espacio de peregrinaje colectivo y memoria nacional.

4. Dama de la mantilla. Mausoleo de la familia Elmore.

Por último, en 2006 se le incorpora en la lista de los Cien Monumentos en Peligro de la Humanidad, por la World Monument Found (Fundacion Mundial de Monumentos).

La recuperación del Museo Cementerio Presbítero Maestro ha contribuido significativamente a un cambio de actitud en la sociedad peruana, en especial la población urbana que tiene en este camposanto a sus antepasados. Aún hay mucho por hacer.

El aporte más importante a la revitalización del cementerio es la contribución a su propia transformación de espacio funerario a espacio cultural. Concebir el cementerio como museo implica una nueva mirada sobre este conjunto monumental, una visión integral del patrimonio a través del paisaje que aporta su entorno, como en las visitas guiadas nocturnas, en las que se pueden apreciar espacios que no han sido alterados desde el siglo XIX, recorridos en distintos itinerarios según el calendario de actividades culturales. Las visitas a los personajes populares a quienes los visitantes les asignan distintas virtudes y sobre todo la dinámica que genera el asumir acercarse para visitar a nuestros familiares los monumentos y las tumbas, los mausoleos y las criptas, las esculturas y las lapidas constituyen la obra material de los artistas, escenario de ceremonias para las efemérides o los entierros que aún se realizan.

El tema de la muerte, de la ausencia, del duelo, del luto y de otras manifestaciones le asigna, a pesar de la modernidad, una nueva visión y forma de ver la muerte en el siglo XXI.

La comprensión del valor del patrimonio cultural se refleja en esta forma de trastocar el orden establecido y hacer de un lugar de muertos un lugar de vivos, para la reafirmación de las identidades, para el reconocimiento del otro, para fomentar el respeto mutuo y para enmarcar el espacio funerario en la corriente del futuro con el desarrollo de nuevas formas de turismo, con nuevas propuestas, con responsabilidad y con respeto al entorno cultural. ●

5. Mausoleo de la familia Goyeneche.

Fotos: Daniel Giannoni.

Tomado de *200 años del Presbítero Maestro. Primer Cementerio Monumental de América Latina*. Textos de Carlota Casalino, José Luis Bocanegra, Luis Eduardo Wufarden, Hilda Barentzen, Luis Repetto, Ciro Carballo, Isabelle Lausent, Lucía Giesecke, Lita Velasco, Ricardo Ramón y Catalina Velásquez. Fotos de Daniel Giannoni, Juan Carlos Blanco, Miguel Ángel Bazán, archivo *Caretas*. Mixmade Producciones Editoriales. 123 pp. Lima, 2008. www.presbiteromaestro.pe, www.mixmade.pe.
E-mail: contacto@mixmade.pe.
Ver también: www.sblm.gob.pe.

LA PAPA EN LAS PRIMERAS CRÓNICAS DE INDIAS

*Antonio Zapata**

La papa produjo gran asombro entre los primeros naturalistas y etnógrafos europeos que conocieron el Nuevo Mundo. Durante el primer siglo de la conquista cruzaron el Atlántico un sinnúmero de conquistadores y aventureros en búsqueda de fáciles e ingentes riquezas. Junto a ellos también viajaron a América intelectuales con sensibilidad a los asuntos de los indígenas. Aunque existen numerosas referencias del tubérculo en las crónicas de Indias, las más completas corresponden al Inca Garcilaso de la Vega y a Felipe Guaman Poma de Ayala.

En primer lugar debemos mencionar a Gonzalo Fernández de Oviedo, un hidalgo de la Corte española, que de niño había jugado con el futuro rey Felipe II. Oviedo fue uno de los pocos aristócratas de alto nivel que cruzó a América en el temprano siglo XVI. Su carrera estuvo consagrada a las ciencias naturales, llamado el Plinio del Nuevo Mundo por su esfuerzo enciclopédico para clasificar las plantas y animales de América. Publicó una *Historia general del Nuevo Mundo* a finales de la década de 1530, pero siguió realizando anotaciones a lo largo de su vida. Ellas fueron incorporadas en la edición de sus obras de 1850, que ha pasado a ser considerada la edición príncipe de Oviedo.

Con respecto a la papa, la gran inquietud de Oviedo es por el chuño. La conservación de los alimentos era uno de los temas cruciales para las sociedades del pasado. Los europeos no conocían más que unos pocos procedimientos, como el soleado y el salado, que servían para las carnes. Esos mismos métodos eran conocidos en América. Pero, en los Andes, las sociedades precolombinas descubrieron el chuño. En las punas, la papa es sometida a variaciones de temperatura gracias a los cambios enormes entre el día y la noche. Luego la papa es pisada de manera muy suave, por niños y personas de poco peso que realizan su trabajo con arte y precisión. El resultado final es la eliminación de todo el líquido que contiene la papa y, de este modo, convertida en un producto seco, puede durar muchos meses y hasta años. Así, la entrada de la papa a la historia universal fue a través de la conservación, revelando los avances de las sociedades andinas prehispánicas en esta materia. Mientras en el resto del mundo, toda la cosecha vegetal tenía que consumirse a la vez, en los Andes, la gente había descubierto un método único que permitía sobrevivir a los tubérculos.

En segundo lugar presentaremos a José de Acosta, sacerdote jesuita que estuvo 14 años en el Perú, donde sirvió en numerosos puestos, incluyendo principal de su orden en el virreinato. Había estado a cargo de los colegios jesuitas, revelando que era un sacerdote plenamente consagrado a los estudios. Posteriormente viajó por Hispanoamérica y pasó dos años en México, donde investigó en bibliotecas que contenían antiguos códices. Acosta retornó a España en la década de 1580 y publicó una obra célebre, *Historia natural y moral de las Indias*, en 1590. Su tema es una historia natural y también una política y económica, ambas se enlazan

Incas o reyes del Perú. Versión de un grabado de Amédée Frézier. París, 1716.

en numerosos puntos. Se trata también de una comparación muy sofisticada de los incas con los aztecas.

Acosta compara la naturaleza americana con la europea, preguntándose qué alimento cumple la función de pan. En su argumentación, la palabra «pan» identifica el alimento base del cual vive el pueblo. Halla que esta propiedad reside en un grano, el maíz, al cual llama el fundamento de la alimentación en el Nuevo Mundo. Al maíz lo pondera hasta el cansancio, llamándolo «trigo de las Indias». Lo califica como origen de la fuerza y del sustento de las gentes en América. En los Andes, la forma favorita de consumirlo era cocido y caliente, llamándolo «mote». Acosta anota los cuidados requeridos para su crecimiento: «siémbrese a mano y no esparcido, requiere tierra cálida y húmeda. También se consume tostado. Se hace harina, masa y tortillas, arepas, asimismo especie de pasteles que llaman tamales». Por otro lado, destaca que se puede consumir como bebida, «existe un vino de maíz, conocido como 'asua' en el Perú y 'chicha' en el resto del continente». Sin abundar en razones, cataloga su propiedad nutritiva como inferior al trigo, «tras el trigo, el maíz tiene el segundo lugar para sustento material de hombres y animales».

Además, distingue otros dos productos que en algunas zonas de las Indias también cumplen funciones de pan. Es el caso de la yuca en el Caribe y de la papa en el Perú y, específicamente, en la meseta del Collao. En el altiplano, según Acosta, el clima frío y seco impedía el crecimiento tanto del trigo europeo como del maíz nativo. Por esa razón, era el reino de la papa que sustituía a los granos como alimento clave de la población. «La papa es la base de la alimentación en las tierras altas de las montañas. Sustancia y mantenimiento de los seres humanos». Sobre su consumo, Acosta relata cómo la papa se comía en guisos, cocida y asada. El guiso de papas se llamaba locro.

El sacerdote jesuita observa que casi no había lugares del mundo donde la alimentación masiva se fundamente en una planta distinta a los granos. En el caso peruano, se presentaba una situación singular, porque convivían dos plantas que cumplían función de pan. Eran por igual el maíz y la papa. Ello lo lleva a ponderar la situación alimenticia peruana, que disponía de alternativa en un terreno donde los demás pueblos del mundo eran dependientes de un solo cultivo.

Acosta sostenía que la papa era una raíz, «que cogen y dejan secar al sol, luego lo hielan y fabrican chuño, conservándose muchos días». El sacerdote jesuita no conocía el concepto moderno de tubérculo y a lo largo de su obra trata a la papa como raíz, en tanto su fruto crece bajo tierra. A continuación, compara a la papa con otras raíces comestibles. Según su parecer, en América, las raíces eran más nutritivas que las europeas. Por el contrario, en plantas alimenticias que salen sobre la superficie, Europa era concebida como superior a América. Ello porque el trigo era supuestamente superior al maíz. Así, la comparación entre los dos continentes era equilibrada, uno se imponía en un género de plantas y el otro salía adelante en otro tipo. Así, la papa, la yuca y el camote eran ventajosamente comparadas con la zanahoria, presentada como la raíz europea por excelencia. Al realizar esta comparación, Acosta concluía afirmando el inmensamente superior poder de nutrición de las llamadas raíces americanas.

En tercer lugar presentamos los comentarios sobre la agricultura andina que se hallan en dos cronistas muy agudos. El primero es el conocido Inca Garcilaso de la Vega, que publica su obra al comenzar el siglo XVII, después de una larga vida en Andalucía, donde había llegado a los 20 años de edad. Garcilaso era hijo de una princesa de sangre real cusqueña y de un conquistador español que acompañó a los Pizarro en la empresa de someter a los incas. Como mestizo contó con fuentes directas de parientes que le escribieron a lo largo de su vida y dispuso de la protección de los jesuitas, quienes le proveyeron de materiales de primera mano. A pesar de haber salido del Perú hacía más de cuarenta años, su obra está llena de datos precisos e informaciones sólidas. El autor tuvo una gran sensibilidad etnográfica y su manejo del quechua le permitió componer una crónica que presta gran atención a la vida agrícola y a los ritos del campesinado.

Garcilaso relata un hecho fundamental. En los Andes solo se siembra maíz en tierras bajo riego, que obligan a la cooperación en escala ampliada; es decir, las tierras maiceras suponen al Estado. «No sembraban grano de maíz sin agua de riego». En ese mismo sentido, los famosos andenes estaban destinados fundamentalmente a ampliar la producción maicera. Dice Garcilaso: «Tan aplicados que fueron en esto los incas, (andenes) en lo que era aumentar tierras para sembrar maíz». Mientras que, por el contrario, los tubérculos se cultivan bajo el cuidado de las familias campesinas. La papa crece en tierras de barbecho y no requiere riego. Por ello, su cultivo era masivo y libre de la presión inmensa de los incas sobre el maíz. La papa estaba vinculada a la sobrevivencia del común y el maíz era el sustento del Estado.

Los ritos y costumbres agrícolas derivaban de este hecho fundamental: mientras la papa era un cultivo popular, el maíz era gubernamental. El antropólogo estadounidense John Murra escri-

bió un artículo célebre distinguiendo al maíz de la papa. Murra relata que los calendarios agrícolas prehispánicos que recordamos están basados en el maíz. A la papa casi no se la menciona. Aunque los cronistas entrevistaron fundamentalmente a miembros de la élite imperial que contaron lo que ellos sabían, los usos y costumbres del Estado. Solo cronistas muy agudos, como Pedro Cieza de León, anotaron los ritos campesinos relacionados con la papa.

Cieza de León estuvo en los Andes durante la década de 1550, habiendo recorrido extensamente el territorio y conversado con multitud de personas. Estaba al servicio del pacificador La Gasca y su crónica fue muy bien compuesta, proporcionándole al autor un prestigio como primer etnógrafo europeo en el mundo andino. A diferencia de Oviedo y Acosta, carecía de formación como naturalista, pero disponía de una fina sensibilidad para los asuntos humanos. Cieza relata un rito de la papa en el que los campesinos sacrifican una llama y empapan semillas seleccionados en su sangre, antes de sembrarlas con gran regocijo. En estas ceremonias de la papa interviene la comunidad campesina, pero no aparecen los representantes de los poderes públicos andinos.

Esta distinción hizo que la papa estuviera vinculada al pobre. Era consumida en forma masiva, pero carecía de la sofisticación del maíz. Este era ceremonial y su bebida era fundamental en la etiqueta inca. Todo encuentro entre seres civilizados comenzaba brindando con chicha de maíz. Pero la papa era menos considerada. Había tanta y la producían las familias por su cuenta que se la juzgaba parte del paisaje natural. Por ello, no había tantos ritos ni tampoco eran tan elaborados como en el caso del maíz.

Otro punto de interés de Cieza son los tambos. El cronista quedó impresionado ante la cantidad de depósitos. Todo tipo de bienes, desde vestimenta hasta alimentos, eran guardados por el Estado para los casos de necesidad. La planificación era un atributo de los muy bien organizados incas. Gracias a la fuerza de la agricultura y al empuje de las relaciones sociales de reciprocidad, en el Tahuantinsuyo no había hambre. Ese flagelo que había asolado a Europa durante el Medievo había sido eliminado de los Andes. En ese sentido, los tambos estatales eran un refuerzo de la seguridad alimentaria, pero no eran su fundamento. La gente no tenía hambre porque explotaba al máximo su territorio y el Estado ofrecía un plus de energía consistente, sobre todo, en una provisión de maíz bajo forma de chicha ritual. Pero la gente no tenía hambre por la abundancia de tubérculos, que —como vimos— eran cultivados por las familias bajo régimen comunal. Así, en el mundo prehispánico, la papa quedaba vinculada a la superación del hambre.

En el manuscrito quechua de *Dioses y hombres de Huarochirí*, traducido y publicado por José María Arguedas, se relatan las aventuras de un héroe llamado Huatiacuri, un curandero especializado en yerbas medicinales. Pero es un hombre pobre cuya característica principal es que solo come papas, no accede a otros alimentos más prestigiosos. Un día es convocado por un poderoso curaca para que lo sane de una enfermedad que lo tiene postrado y con riesgo de muerte. Al hacerlo, Huatiacuri le pide en reciprocidad a su hija en matrimonio. Pero la familia del curaca no acepta la propuesta y el esposo de la otra hija se opone con decisión. Este mito está informando sobre la familia prehispánica y también sobre el prestigio social de la papa. En efecto, el relato identifica como pobre a quien solo dispone de papas para alimentarse. Este y otros mitos semejantes permiten concluir que la papa carecía de reputación; por el contrario, estaba asociada a la pobreza. Era el alimento del menesteroso.

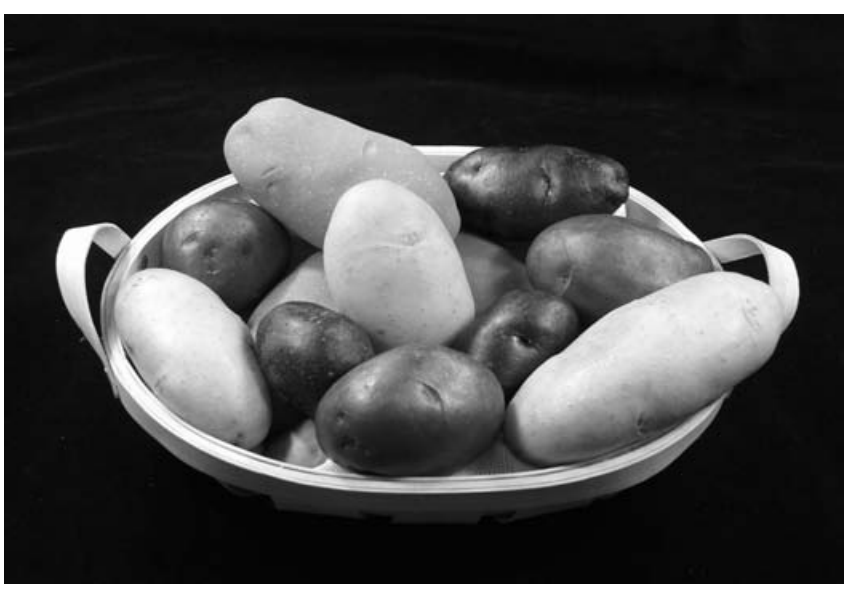
Así, en el mundo prehispánico, la papa era un producto barato al alcance de todo el mundo, incluyendo al más pobre de esa sociedad. Además, era un momento excepcional de los seres humanos en los Andes, no había hambre, que reapareció poco después de la conquista. Véase por ejemplo el escrito del cronista indio Felipe Guaman Poma de Ayala para observar una queja constante contra el desorden del mundo posterior a la conquista, que tiene una de sus características principales en la pobreza miserable sin comida ni abrigo. Guaman Poma también informa cómo la papa gozaba de la simpleza de su masividad y carecía de la sofisticación del maíz. Así, la papa era la reina de la cocina del mundo precolombino. ●

* Historiador con un doctorado en la Universidad de Columbia, Nueva York. Es catedrático en la Universidad Mayor de San Marcos. Conduce el programa *Sucedió en el Perú* (TVPerú). Ver: www.sucedioenelperu.net/ .

RECETAS

ROLLITOS DE LANGOSTA CON PAPA MORADA PERUANA (Entrada)*
Kelly Armetta (Estados Unidos). Categoría: Chef.
Ingredientes: 1 papa morada, 3 claras de huevo, nuez moscada, 1 ajo picado, 1 chalote picado, 2 cucharadas de harina, 2 huevos, 1 taza de pan molido, sal, pimienta blanca, 170 gr de langosta, 2 cucharadas de aceite de oliva, ½ mango, 2 onzas de agua, 1 rama de tomillo, 7 gr de azúcar rubia, 1 cucharada de crema de leche, 57 gr de verduras *baby*, 1 cucharada de sal rosada peruana, 2 onzas de agua, ½ onza de jugo de limón, ají rojo seco.
Preparación: sancochar las papas sin pelarlas, agregar sal al agua. Cuando las papas estén frías, pelarlas, y pasarlas por un molino. Saltear ajo y chalote en un pocito de aceite de oliva. Mojar la langosta con la mitad de aceite de oliva restante y asar durante cinco minutos. Cortar la langosta en trozos grandes. Batir las claras de huevo y mezclarlas con ajo, chalote y puré de papa. Formar cuadrados de 6 x 6 cm de puré y llenar con langosta, enrollando como para *sushi*, aplicando harina, huevos enteros y pan molido. Dejar congelar durante 20 minutos. Entre tiempo, picar mango y saltar con tomillo, ají rojo, azúcar y agua. Licuar y ajustar la consistencia. Mezclar la crema de leche con el aceite y el jugo de limón. Freír los rollitos en aceite calentado a 350 grados Fahrenheit (160 °C) y cortar en 3 partes. Servir en un plato con la salsa de mango primero, las verduras encima y, finalmente, colocar el rollito encima. Adornar con crema de leche y espolvorear con sal marina peruana rosada.

TURBANTE DE LENGUADO EN MISTICISMO ANDINO (Plato principal)*
José Luis Monsalvez (España). Categoría: Profesional.
Desglose del plato: lenguado confitado sobre papel de papa Allure, coronado con nube de papa Stemster. Vichysua de papa Mentor, espuma de papa Nueva y croqueta líquida de papa Vitelotte.
Ingredientes: Turbante: 180 gr de lenguado fileteado y enrollado en forma de turbante, ½ litro de aceite vegetal y sal. Papel de patata Allure: 50 gr de patata Allure cocida, 50 cc de crema líquida. Sal, pimienta negra y romero, 2 cuadrados de papel mantequilla de 15 x 15. **Nube de patata Stemster:** 70 gr de cáscara de patata Stemster, 100 cc de agua de cocción de patata Stemster, 2 gr de lecitina de soja. Sal y pimienta rosada. **Vichysua de papa Mentor:** 20 gr de papa mentor cortado en *parmentier*, 5gr de puerro, 150cc de agua, sal, pimienta blanca, estragón y 1 chupito de vidrio transparente. **Espuma de papa Nueva:** 300 gr de papa Nueva, 150 cc de leche líquida entera, 100 cc de agua de cocción de la papa, 25 gr de mantequilla. Sal, nuez moscada, palillo. Sifón de ½ litro. **Croqueta líquida de papa Vitelotte:** 30 gr de papa Vitelotte cocida, 150 cc de crema liquida entera, 40 gr de gelificante natural en polvo x 200 cc de agua. Sal, pimienta verde y tomillo. Molde de silicona (orificios pequeños).



www.oregonstate.edu

Preparación: Lenguado: disponer el aceite en una olla pequeña y calentar a 60 °C. Introducir el lenguado en el aceite por 7 minutos, sazonar con sal. Nota: introducir el lenguado 8 minutos antes de montar la preparación. **Hoja de papa Allure:** moler la papa y pasar por tamiz fino, formar un puré suave con la crema y condimentos. Con el puré formar una bola y disponer en el medio de una de las hojas, cubrir con la otra hoja. Con un rodillo esparcir el puré por toda la hoja uniformemente. Tiene que quedar lo mas fino posible. Colocar en horno a 100 °C aproximadamente de 1 hora a 1½ horas. Nota: la hoja queda del color del puré, con textura seca y crujiente. **Nube de papa Stemster:** hornear las cáscaras a 150 °C de 1 hora a 1½ horas aproximadamente, hasta que queden de texturas tostadas y crocantes. Disponer en un recipiente las cáscaras y el agua, triturar con *turmex*, filtrar por un cedazo. Condimentar e introducir lecitina de soya, incorporar ingredientes con *turmex* y dejar reposar por 1 hora. Con la *turmex* incorporar aire al líquido hasta formar textura de nube (es una espuma aireada). Nota: poner la *turmex* entre el líquido y el aire. **Vichysua de papa Mentor:** cocer la papa y el puerro en el agua. Moler con *turmex* en el líquido de cocción y condimentar. No debe quedar espeso ni líquido. Nota: su textura es como una crema de verduras. **Espuma de papa Nueva:** cocer la papa en su punto 20 minutos aproximadamente, en agua salada. Moler, pasar el puré por tamiz fino y enfriar. Mezclar con leche caliente, agua de papas y mantequilla, condimentar. Colocar el puré en el sifón con 2 cápsulas de C_2O. La textura es de espuma firme. Nota: si no se utiliza inmediatamente colocar en baño maría a 70 °C. **Croquetas líquidas de papa Vitelotte:** formar una masa líquida con la papa, la crema y condimentos. Disponer en los orificios del molde en 4 cantidades diferentes (de mayor a menor), congelar por 4 ½ horas aproximadamente. Juntar el gelificante natural con el agua en una olla pequeña incorporando con batidor y calentar a 80 °C. Con una aguja, pinchar la patata congelada e introducirla en el gelificante, luego disponerlas en una base plana o de forma ovalada. Soltarlas de la aguja y con una cucharita emparejar en donde se pinchó con un poco de gelificante. Esperar a que se descongele la patata. La capa es de textura blanda gelatinosa y brillante y por dentro de textura semilíquida.
Montaje del plato: en un plato cuadrado colocar en el centro el papel de papa, en el centro del papel y sobre este coloremos el turbante de lenguado. Le colocaremos la nube sobre el lenguado para darle volumen y altura. Por otro lado, en la parte superior derecha colocaremos el chupito de vivhysua con espuma de patata. En la parte izquierda y central colocaremos las croquetas en forma de gota interrumpida (de mayor a menor).

* La Universidad de San Martín de Porres con el auspicio del Ministerio de Relaciones Exteriores, convocó al Primer Concurso Internacional *Las Mejores Recetas de Papa del Mundo*. Reproducimos aquí una selección de las recetas premiadas. Web: www.turismo.usmp.edu.pe/concurso/index.php.

FERROCARRILES DEL PERÚ

*Elio Galessio**

En setiembre de este año se cumplieron cien años de la culminación de los Ferrocarriles Central y del Sur. Sendas ceremonias se han llevado a cabo en las ciudades del Cusco y Huancayo para celebrar esta importante fecha de nuestra historia ferroviaria.

El 24 de setiembre se cumplieron cien años de la terminación del Ferrocarril Central del Perú. En aquella fecha la locomotora Yauli, una Rogers fabricada en Estados Unidos, ingresaba a Huancayo, completando el ferrocarril que 38 años atrás había empezado el gobierno de José Balta. Esta notable obra ferroviaria es una de las líneas férreas más espectaculares del orbe y durante muchos años batió el récord de ser la más alta del mundo, hasta que en 2006 China inauguró una vía que alcanza mayor altitud que el Ferrocarril Central peruano.

Por otro lado, 13 de setiembre de 1908, con el ingreso de la primera locomotora al Cusco, se inauguró el Ferrocarril del Sur.

Los orígenes

La ley del 11 de abril de 1861 autorizó al gobierno a construir una línea entre Lima y Jauja. En 1868 se ofreció hacer los estudios de este ferrocarril llamado inicialmente Lima-Jauja. Es así que un primer contrato de construcción se firmó el 3 de abril de 1869 con Enrique Meiggs. El costo de la obra se estimó en 22 millones de soles. El 1 de enero de 1870 se comienza la construcción en la estación de Monserrate. El ferrocarril siguió la ruta del río Rímac hasta Chosica y en agosto de 1875 la línea llegaba a Chicla, cerca de Matucana, a 142 kilómetros del Callao. Allí se detuvo la obra debido a la falta de fondos y a la guerra con Chile. Al fin de la guerra del Pacífico, el país quedó desvastado. Fue preciso iniciar la tarea gigantesca de restañar heridas y restaurar lo destruido. Imposibilitado por sí solo de reconstruir y continuar sus ferrocarriles, el Perú firmó en 1889 el denominado contrato Grace con el ciudadano inglés Miguel Grace, mediante el cual éste se hacía cargo de reparar y completar las líneas. A cambio recibiría tres millones de toneladas de guano, pagos en efectivo y la concesión de los ferrocarriles del Estado por 66 años. En 1890 Grace constituyó en Londres la Peruvian Corporation que se hizo cargo de operar los ferrocarriles.

Descripción

El Ferrocarril Central del Perú se encuentra entre los ferrocarriles más notables del mundo, por las dificultades técnicas vencidas y por la altitud a la que asciende a través de la cordillera de los Andes. Parte del Callao y arriba a la ciudad de Huancayo, en la región central andina del Perú. Es el único en Sudamérica, entre los de trocha normal de 1435 metros que alcanza a una altura sobre el nivel del mar de aproximadamente 4.781 metros en el túnel de Galera. El punto más alto es La Cima, 4.835 metros, en el ramal minero de Ticlio a Morococha. Para llegar a tal altura, el tren atraviesa 41 puentes, 67 túneles y 13 zigzags. Emplea varias horas para recorrer los 172 kilómetros que separan al Callao de Galera. La línea remonta el curso del río Rímac y sus afluentes hasta Chinchán, aproximadamente a 7 kilómetros más allá de Casapalca, en la falda occidental de la cordillera andina y continúa ascendiendo hasta la cumbre de los Andes, que atraviesa por el túnel de Galera. Desde allí desciende hacia el lado opuesto siguiendo el curso del río Yauli, que pertenece a la vertiente atlántica, hasta La Oroya. Después sigue ya el curso del río Mantaro y lo cruza, y llega a la estación de Tambo, pasando por el centro del valle de y por pueblos muy bellos como Jauja, Apata, Matahuasi, Concepción y, por último, Huancayo.

Máquina número 206 del Ferrocarril Central, marca Beyer Peacock tipo 2-8-0.

Autovagón marca Sentinel # 5 en el valle del Mantaro, estación de Huancayo (1958).

Secciones del ferrocarril

Esta línea poseía originalmente cinco secciones:

- Línea principal Callao-La Oroya, 222 kilómetros.
- La Oroya-Huancayo, 124 kilómetros.
- Ramal Lima-Ancón, 37,3 kilómetros (cerrado).
- Ramal minero Ticlio-Morococha,14,3 kilómetros.
- Ramal minero Cut Off-Morococha, 18,6 kilómetros.

El comienzo

En 1851 se da la apertura del primer ferrocarril del Perú, el cual iba de la actual plaza San Martín hasta la plaza Grau del Callao, y que la gente llamaba ferrocarril inglés. Malinowski propuso extender esta vía de solo 14 kilómetros de largo hasta Jauja, pero ello no prosperó. El Congreso aprobó las propuestas sobre el ferrocarril y se garantizó un interés de 6% sobre los capitales que se invirtiesen. A su vez, una nueva comisión fue nombrada para hacer un reconocimiento de las alternativas de construcción. Esta comisión presentó un minucioso informe de las cuatro posibles rutas que había explorado y evaluado:

1. Por la quebrada del río Rímac.
2. Por la quebrada del río Chillón.
3. Quebrada del río Chancay.
4. Quebrada del río Lurín.

Tiempo después, el audaz Meiggs, quien había llegado de Chile en 1868, después de muchas gestiones, se presentó ante el gobierno el 21 de setiembre del año indicado, proponiéndole hacer los estudios y construir un ferrocarril entre Lima y Jauja. Se dice que Meiggs dijo al gobierno: «Colocaré rieles allí donde caminan las llamas». Aprobados los estudios y el presupuesto de construcción que ascendía a 27 millones de pesos, se aceptó la propuesta de Meiggs, con la obligación de dejar construida la obra al cabo de seis años y recibir en pago bonos especiales, con un interés anual de 6% y amortización de 2% diez años después de emitidos. El contrato se firmó mediante escritura pública el 23 de diciembre de 1869. Los trabajos comenzaron el 1 de enero de 1870. Se colocó la primera piedra en la actual estación de Monserrate en Lima.

La construcción

Para facilitar la construcción de la línea principal, se efectuó una división por secciones:

- Lima-Callao-Cocachacra.
- Cocachacra-San Bartolomé-Surco.
- Surco-Matucana.
- Matucana-Parac.
- Parac-San Mateo-Río Blanco.
- Río Blanco-Galera.
- Galera-La Oroya.

Meiggs solo pudo construir el ferrocarril hasta Chilca, a 141 kilómetros del Callao. Tropezó con muy serias dificultades para el pago de los trabajos hechos. En 1876 Meiggs, ante la imposibilidad de obtener el gobierno nuevos fondos para continuar la obra, presentó una oferta a este para terminar la línea hasta Cerro de Pasco y La Oroya. Los recursos serían aportados por el propio Meiggs y se organizaría una empresa anónima con el nombre de Compañía del Ferrocarril de La Oroya y Mineral de Pasco. El gobierno aceptó la propuesta el 12 y el 14 de enero de 1877. La empresa no llegó a convertirse, en realidad, y el dinero no fue obtenido. La línea fue entregada al tráfico público hasta el paradero de Cocachacra el 9 de febrero de 1871, hasta San Bartolomé en setiembre de ese mismo año y hasta Chicla en mayo de 1878, menos de un año del inicio de la guerra de 1879 y cuando Meiggs ya había fallecido. Como consecuencia del conflicto, la construcción se paralizó hasta 1890, año en que los tenedores de los bonos asumieron los derechos y obligaciones de Meiggs y organizaron desde entonces la Peruvian Corporation, sucesora de los tenedores. Llegó la línea hasta Casapalca el 12 de julio de 1892 y hasta La Oroya el 10 de enero de 1893. Entre las grandes obras de este ferrocarril están el viaducto de Verrugas o Carrión, de 175 metros de largo y 80 de altitud, y el túnel de Galera, que tiene 1.177 metros de largo. También el túnel Balta, que tiene forma helicoidal y 1375 metros, ubicado en el kilómetro 94. ●

* Historiador ferroviario. Es autor de *Ferrocarriles del Perú. Un viaje a través de su historia* (2007). Ver también: www.perutren.org y www.ferrocarrilcentral.com.pe.

SONIDOS DEL PERÚ

HOMENAJE A CHABUCA GRANDA

«Mis canciones no tienen más mérito que el personaje que está en ellas».

Chabuca Granda

¿Quién no ha escuchado «La flor de la canela», «Fina estampa» o «José Antonio»? Estas canciones dieron la vuelta al mundo de la mano de su compositora, María Isabel Granda Larco, más conocida como Chabuca Granda. La poética de sus letras, combinada con su bella melodía, es, hoy por hoy, universal.

«Nací en los Andes, a 4.800 metros sobre el nivel del mar, en las Cotabambas Aurarias, provincia de Cochasaywas, asiento minero del Progreso, en el departamento de Apurímac, en el Perú. Allí nací, entre vetas de oro, amor y sacrificio... Soy, pues, hermana soberbia y orgullosa de los cóndores; nací tan alto que solía lavarme la cara con las estrellas», dice Chabuca Granda.

La música de Chabuca Granda, influenciada por la música criolla y la afroperuana, da un giro en la manera de cómo se componía hasta ese entonces la música en nuestro país. En el vals peruano, por ejemplo, rompió con la estructura rítmica convencional y las típicas melodías que hasta ese entonces invadían la mayoría de valses. Chabuca reinventó la música peruana heredera de grandes compositores y poetas como Felipe Pinglo, César Miró, César Vallejo, etc. Ahora, Chabuca es pauta para los nuevos compositores peruanos, los nuevos trovadores que, como ella, se influenciaban y se influencian no solo de la sociedad, la vida, el amor, sino de la música de su tierra.

En 1950, a la edad de 30 años, compone «La flor de la canela», tema traducido y grabado en más de treinta idiomas. «Déjame que te cuente, limeño. / Déjame que te diga la gloria / del ensueño que evoca la memoria, / del viejo puente, del río y de la alameda. / Déjame que te cuente, limeño, / ahora que aún perfuma el recuerdo, / ahora que aún se mece en un sueño / el viejo puente del río y la alameda. / Jazmines en el pelo y rosas en la cara, / airosa caminaba la flor de la canela. / Derramaba lisura y a su paso dejaba / aroma de mixtura que en el pecho llevaba».

A pedido de Raúl Porras Barrenechea, Chabuca escribe una letra para ser incluida en el himno nacional: «Gloria enhiesta en milenios de historia / fue moldeando el sentir nacional / y fue el grito de Túpac Amaru / el que alerta, el que exige / y el que impele, hacia la libertad. Y el criollo y el indio se estrechan / anhelantes de un único ideal / y la entrega de su alma y su sangre / dio el blanco y los rojos / del emblema que al mundo anunció / que soberano se yergue el Perú. Para gloria de Dios, somos libres».

Chabuca explora diversas formas a la hora de expresarse. No solo escribe de la Lima señorial en temas como «Lima de veras» o «Zeñó Manué», sino que su sensibilidad logra temas que dedica a personajes como Violeta Parra o Javier Heraud. También compuso en francés el tema «La valse créole»: «La valse créole c'est rien que ça / un tout petit / petit comme ça / mignonne dentelle de petits pas / ça va...». Y en inglés «Tickertape»: «Gone, yes, I'll be gone / so good-bye / I know I couldn't stay / 'cause I just don't care / any more, no more...». También compuso «Will Be Tomorrow», un tema que para la época era sumamente innovador, pues es una canción bilingüe (inglés y castellano).

Compuso también una misa criolla de bodas como regalo para su hija Teresa Fuller. Ahora se pueden escuchar en las iglesias esas canciones acompañando un matrimonio: «Quizás... / quizás un día así, / como una luz de Dios / brotó el amor / sutil... / surgió la ensoñación / del alma al despertar / a la ilusión / de vida en comunión / de dos, / de dos que quieren bien / la dulce sensación / de estar con Dios / y así tener la plenitud / de la gloria de amar / al dar el ser». Así de importante es la obra de Chabuca Granda, que se incorpora en el imaginario del pueblo peruano y trasciende a su patria, volviéndola una artista universal, como pocas. ●

Ver: www.myspace.com/chabucagrandalarco.

(Piero Montaldo)

Estudio Anne Marie Heinrich, Buenos Aires.

Chabuca Granda (Cotabambas, Perú, 1920-Miami, Estados Unidos, 1983).

AGENDA

FORO APEC 2008

Este año el Perú es la sede y preside el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC) que agrupa a las economías más importantes de la Cuenca del Pacífico, región que representa aproximadamente a la mitad del comercio y de la producción mundiales. La gran afluencia de delegados a las reuniones que se vienen realizando en diversas ciudades peruanas a lo largo del año constituye una ocasión extraordinaria para la promoción de oportunidades de negocios y de inversión. La Semana de la Cumbre de Líderes se llevará a cabo en Lima del 16 al 23 de noviembre y convocará los dos últimos días a los 21 Líderes de las Economías que conforman APEC. Más información en: www.apec2008.org.pe.

INSTITUTO CONFUCIO EN EL PERÚ

La Pontificia Universidad Católica, la Universidad de Piura y la Universidad Católica Santa María de Arequipa fueron elegidas como las primeras sedes del Instituto Confucio en el Perú. Con estos nuevos locales, uno en Lima y dos en otros departamentos, nuestro país se convertirá en el tercero de América Latina, después de México y Colombia, en albergar a la afamada institución china. El Instituto Confucio tiene como finalidad desarrollar relaciones amistosas entre China y diversos países del mundo, fomentar la comprensión de los pueblos sobre el idioma y la cultura chinos y proporcionar condiciones convenientes a los estudiantes extranjeros. La Oficina Nacional para la Enseñanza del Chino como Lengua Extranjera ha establecido filiales de este prestigioso instituto —cuya sede central se encuentra en Beijing— en 19 países de Asia, 21 de Europa, 12 de Oceanía, 7 de África y 5 de América. Ver también: http://spanish.hanban.edu.cn.

70 AÑOS SIN VALLEJO: ENCUENTRO EN NUEVA YORK

Este año se conmemoran setenta años de la muerte del gran poeta peruano César Vallejo (1892-1938), motivo por el cual el Departamento de Lenguas Romances y Literatura de la Universidad de Hofstra (Nueva York) organizó del 30 al 31 de octubre el congreso internacional "Voy a hablar de la esperanza" con el propósito de revalorar la actualidad e importancia de la poesía de Vallejo en el ámbito internacional.

César Vallejo es un nombre esencial en la poesía en lengua española, y uno de los más originales en cualquier idioma. Su poesía trae una combinación excepcional de humanidad y experimentación lingüística, como también la presencia de una trama que tiene como marco la esperanza y la tragedia del ser humano ante la vida. Desde Los heraldos negros (1918) el poeta muestra una vitalidad inusual al tratar temas del hogar, el amor, la vida, la muerte y la presencia de una compleja cosmogonía andina. Su obra poética póstuma, Poemas humanos, es la reconfirmación de sus viajes por el inframundo y la sociedad convulsionada de su época. Más información: www.hofstra.edu

NISSAN LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO Maquinarias DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

CHASQUI
Boletín Cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior
Jr. Ucayali 337, Lima 1, Perú
Teléfono (511) 623-2638
Fax: (511) 623-2636

E-mail:
boletinculturalchasqui@rree.gob.pe

Web: www.rree.gob.pe/portal/cultural.nsf

Los artículos son responsabilidad de sus autores.

Este boletín es distribuido gratuitamente por las misiones del Perú en el exterior.

Coordinación:
Arianna Castañeda
acastanedaf@rree.gob.pe

Impresión:
JB Grafic E.I.R.L.
Teléfono: (511) 446-3035

PÁGINAS WEB OFICIALES

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DEL PERÚ
www.rree.gob.pe

CENTRO CULTURAL INCA GARCILASO
Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú
www.ccincagarcilaso.gob.pe

PORTAL DEL ESTADO PERUANO
www.peru.gob.pe

PROMPERÚ
www.promperu.gob.pe

EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA PROSPERIDAD EN ASIA-PACÍFICO

*Braulio Vargas**

Luego de una década de haber ingresado al Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), el Perú ha asumido la presidencia *pro tempore* durante el presente año. Como parte de su contribución al logro de los objetivos de APEC de promover el crecimiento económico, el desarrollo sostenible y la prosperidad en la Cuenca del Pacífico, nuestro país ha impulsado el concepto: «Un nuevo compromiso para el desarrollo del Asia-Pacífico».

El concepto «Un nuevo compromiso para el desarrollo del Asia-Pacífico» alude a la importancia de alentar una mayor participación de diversos actores en el proceso de construir la comunidad de Asia-Pacífico, de promover la asociación público privada, la inclusión de la sociedad civil y la cooperación de las instituciones financieras. De esta forma, se espera adoptar un enfoque de diálogo más integrador e inclusivo, que permita enfrentar mejor los retos y perspectivas que afronta la región, como la seguridad energética, la seguridad humana, el cambio climático, la responsabilidad social empresarial (tema propuesto por el Perú) y la búsqueda de formas para sostener el crecimiento económico, entre otros.

Bajo esta lectura multisectorial e inclusiva, garantizar un crecimiento sostenido y sostenible requiere ver el desarrollo, el crecimiento económico y el bienestar social más allá del ámbito de acción de las políticas de Estado, que —siendo fundamentales para promover condiciones que impulsen la actividad empresarial, el empleo y la calidad de vida— ya no explican, por sí solas, la prosperidad y la competitividad de la economía y la sociedad en la actual escena global. El desarrollo y la prosperidad de las economías emergentes de Asia-Pacífico también permiten apreciar que el sector empresarial por sí solo tampoco produce riqueza y bienestar sostenidos, cuyos efectos se distribuyan homogéneamente en la sociedad.

Las lecciones que parecen compartir las economías más pujantes en la región aluden a que el crecimiento y la prosperidad de las economías modernas dependen cada vez más de la innovación; y que esta innovación depende, a su vez, del talento y del esfuerzo combinado de los actores de su sociedad; es decir: sus empresas, sus instituciones y, fundamentalmente, sus ciudadanos. En consecuencia, la adopción de un enfoque multisectorial e inclusivo desde APEC puede generar sinergias entre Estado, empresa y sociedad, que pueden multiplicar las oportunidades para impulsar el crecimiento económico sostenido, y, al mismo tiempo, enfrentar con éxito los desafíos emergentes; principalmente aquellas externalidades que la intervención del hombre ha provocado en el ambiente, los ecosistemas y el clima.

Bajo este marco de referencia, los roles de los distintos sectores se deben redimensionar. El rol y la responsabilidad de la empresa no son suficientes si solo comprenden el ciclo de transformación de ideas y materias en bienes y servicios, mediante cuya transformación se genera empleo, capital e inversión. Ello en vista que este modelo opera sostenidamente solo si se dejan de considerar las externalidades en términos ambientales, energéticos y de acceso equitativo a las oportunidades de empleo de calidad.

Asia-Pacific Economic Cooperation

Eventualmente, este desbalance termina afectando también el resultado económico-financiero de las empresas y de los inversores; en vista que los procesos extractivos, productivos y de mercado se encarecen; que buena parte de dicho sobrecosto se traslada indefectiblemente a la sociedad; y que los consumidores ven afectados sus ingresos reales, la composición de su canasta de consumo y su comportamiento (reemplazando la deseabilidad económica por una racionalidad financiera para ajustarse a la nueva situación), lo que —a modo de espiral— afecta la demanda agregada. Incluso las sociedades con mayores ingresos han demostrado que también pueden ser víctimas de esta espiral de destrucción de valor, tal como lo atestiguan las crisis financieras, energéticas e hipotecarias ocurridas de modo combinado en menos de dos décadas. En consecuencia, en economías en vías de desarrollo, como la peruana, el desafío es mayor.

Aunque una solución integral a los riesgos y desafíos de un crecimiento sostenido y sostenible aún está distante, las economías y sociedades de la región requieren de un esfuerzo conjunto, tanto al interior de sus territorios como en el contexto de la región. Esta solución no obra en manos de los gobiernos ni de las empresas como actores individuales, sino de todos aquellos actores que nos beneficiamos de los recursos que el planeta y el capital social brindan, así como de los activos, bienes y servicios que nuestras sociedades y economías generan a partir de dichos recursos. Se trata, pues, de un sentido de corresponsabilidad, que es compatible con el enfoque participativo e inclusivo que aspira adoptar APEC.

En el Perú, por ejemplo, el ritmo de crecimiento económico y el avance en materia de políticas sociales han servido para reducir ligeramente la pobreza, pero esta evolución positiva dista aún mucho de resolver la paradoja de que los países en vías de desarrollo, que con gran regularidad concentran los bolsones de pobreza, son precisamente aquellos donde se ubican las riquezas naturales que alimentan la maquinaria productiva de todo el planeta.

APEC es el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (Asia-Pacific Economic Cooperation), compuesto por 21 economías: Australia, Brunei Darussalam, Canadá, Chile, China, Hong Kong, Indonesia, Japón, Corea, Malasia, México, Nueva Zelanda, Papua Nueva Guinea, Perú, Filipinas, Rusia, Singapur, Taipei Chino, Tailandia, Estados Unidos y Vietnam. El foro fue establecido en Canberra, Australia, en noviembre de 1989, por iniciativa del entonces primer ministro australiano, Robert Hawke, en respuesta a la creciente interdependencia económica de las economías del Asia-Pacífico. Tiene la finalidad de intensificar el sentimiento de comunidad Asia-Pacífico y reducir las diferencias entre las economías de la región mediante una senda de crecimiento sostenible.

La visión de APEC es conocida como los Objetivos de Bogor y consiste en alcanzar la liberalización y la facilitación del comercio y la inversión al 2010 para las economías desarrolladas y al 2020 para las economías en desarrollo. Asimismo, APEC trabaja para crear un ambiente seguro para el movimiento eficiente de bienes, servicios y de personas en la región.

Los tres pilares de APEC, consistentes con los Objetivos de Bogor, son:

1) Liberalización del comercio e inversiones.
2) Facilitación de comercio e inversión.
3) Cooperación técnica y económica.

A nivel mundial, la importancia de APEC es significativa. Sus miembros representan aproximadamente 60% del PBI mundial y 50% del comercio mundial. APEC es la región económicamente más dinámica del mundo. Además, concentra aproximadamente 50% de la población mundial.

Fuente: www.mincetur.gob.pe/apec . Ver también: www.apec.org y www.apecceosummit2008.org .

Lo anterior advierte que un enorme desafío para instrumentalizar un enfoque integrador e inclusivo de la cooperación a favor de la prosperidad en la región será, entre otros esfuerzos, el desarrollo de mecanismos para reducir la pobreza y para integrar a las poblaciones menos favorecidas a los circuitos económico-productivos, comerciales y culturales en la región. Estos segmentos de la sociedad podrían participar de los procesos que generan valor agregado sobre los recursos que se localizan en sus ámbitos de actuación, sumándose así a las fuerzas de mercado que sostienen el crecimiento económico durante el tiempo suficiente como para que el dinamismo económico influya decisivamente en la calidad de vida y prosperidad de la sociedad.

Un aumento del tamaño de mercado asociado a la reducción de la pobreza y a un mayor número de consumidores puede agudizar sensiblemente las presiones sobre el ambiente y los frágiles ecosistemas del planeta, como ya viene ocurriendo en economías emergentes de la región, como China, Indonesia y Filipinas. Así, por ejemplo, el éxito que ha tenido China en sacar de la pobreza a 200 millones de habitantes en dos décadas, coincide con un incremento en las emisiones globales de CO_2 y de otros gases de efecto invernadero, lo que representa solo un fracción del *stock* acumulado de emisiones, que provienen de economías desarrolladas y en desarrollo, como Estados Unidos, Japón, India, México, Brasil e Indonesia, entre otras.

Bajo el razonamiento expuesto y advirtiendo que las consideraciones ambientales y de sostenibilidad del desarrollo se han convertido en factores predominantes dentro de la nueva arquitectura de los bloques económico-comerciales y los procesos de integración, es evidente que la participación multisectorial a través de políticas transparentes (Estado), prácticas de negocio responsables y mejor tecnología (empresas) y patrones de consumo sostenibles (sociedad) deben ser pilares complementarios dentro de los procesos de liberalización de mercados y de integración económica.

Mediante la convergencia de roles, políticas y acciones de corresponsabilidad asociados al crecimiento, el desarrollo y la prosperidad, «el nuevo compromiso para el desarrollo del Asia-Pacífico» puede ser una oportunidad inmejorable para impulsar el crecimiento económico sostenido, al mismo tiempo que se aseguran sus efectos duraderos en términos de bienestar social y sostenibilidad ambiental. Ello dependerá, en el actual escenario de acuerdos regionales y globales, de que estas dos visiones puedan ser reconciliadas. ●

* Asistente académico del área de Administración de la Universidad ESAN.