

CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 7, número 14

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Julio de 2009



Inca Garcilaso. Francisco Gonzáles Gamarra. Óleo sobre lienzo, 1959.

EL INCA GARCILASO Y EL NACIMIENTO DE LA CULTURA MESTIZA EN AMÉRICA
AFRICANOS Y ASIÁTICOS EN LA HISTORIA COSTEÑA PERUANA
BOSQUES DEL PERÚ / LA COCINA AREQUIPEÑA

EL INCA GARCILASO Y SU TIEMPO

Carmen Bernard*

En 1609 apareció en Lisboa un libro que impactaría en la valoración de los más famosos monarcas del antiguo Perú y forjaría sueños y utopías: los *Comentarios Reales*. El Inca Garcilaso de la Vega, mestizo por sus orígenes, hizo en sus páginas un esfuerzo excepcional por apreciar e integrar los dos mundos a los que pertenecía: el andino y el occidental. Su obra, cargada de nostalgia y de exaltación, de soterrados conflictos y dramáticas tensiones, marca el derrotero de la nueva cultura mestiza de América y lo convierte en el primer autor clásico de las letras americanas.

Vida y obra, memoria y aspiraciones, se nutren y proyectan en esta extraordinaria aventura.

En 1539 nace en el Cusco el hijo natural de un conquistador, el capitán Sebastián Garcilaso de la Vega, miembro de una rama menor de un poderoso linaje español, y de la princesa Chimpú Ocllo, sobrina del inca Huayna Cápac. El niño es bautizado con el nombre de Gómez Suárez de Figueroa. Por su padre, está emparentado con los señoríos y linajes de Zafra, Feria y Garci Pérez de Vargas, así como con dos de los mayores poetas españoles, Jorge Manrique (primo de su bisabuelo paterno) y el renacentista Garcilaso de la Vega (primo de su abuela paterna). Por su madre, se vincula con los miembros de la panaca de Túpac Inca Yupanqui.

Una infancia cusqueña

La infancia de Gómez Suárez de Figueroa transcurre en la morada paterna del Cusco. El caos reina en la ciudad, sacudida por las guerras civiles entre los encomenderos encabezados por Gonzalo Pizarro y las tropas leales a la Corona de España. La ausencia del padre, enrolado en las huestes de Pizarro y tachado de traidor por la Corona, el miedo de las represalias y la falta de víveres marcan los primeros años del niño. Comparte esa dolorosa experiencia con su madre y sus parientes incas, su ayo y los criados de la casa, entre los cuales se halla su media hermana Francisca de la Vega, hija de la palla María Pilcosisa. “Los hijos criaban extrañamente, así los Incas como la gente común, ricos y pobres, sin distinción alguna, con el menos regalo que les podían dar” (CR IV-12).

Gonzalo Pizarro es apresado, condenado por rebelión y ejecutado en el Cusco, en 1548, pero el capitán Garcilaso de la Vega escapa a la sanción y logra ser nombrado corregidor. Como muchos otros conquistadores, el capitán debe contraer matrimonio con una española, Luisa Martel. Chimpú Ocllo, bautizada como doña Isabel, es entregada en matrimonio a Juan Pedroche. Gómez Suárez permanece en la morada paterna, y toma conciencia de la fragilidad de su estatuto de hijo natural y mestizo, a pesar del afecto recíproco que une al hijo con el padre.



Fachada de la casa de Garcilaso en Montilla.

“Faltaron escuelas de letras y sobraron las de las armas”, escribe Garcilaso (LE, 27). Junto con otros jóvenes mestizos, hijos como él, de poderosos conquistadores, Gómez Suárez asiste a las clases de latín, de gramática y de música, dictadas por el canónigo Juan de Cuéllar. El maestro exhorta a sus alumnos a proseguir estudios en Salamanca.

La partida

El capitán Sebastián Garcilaso de la Vega muere de “melancolía” en el Cusco, en 1559. A finales de su vida, su hijo transcribe la oración fúnebre en su honor, en un estilo que recuerda las *Coplas por la muerte de su padre*, de Jorge Manrique, “porque muriendo cayó un fuerte baluarte de la religión cristiana, murió... el padre de la patria, el reparo de los pobres, el amigo de los buenos, el espanto de los malos y finalmente, el amparo de los naturales” (H VIII).

El capitán lega a su hijo mestizo cuatro mil pesos para que pueda viajar a España y completar sus estudios. A los veinte años de edad, a fines de 1559, el joven mestizo sale de su tierra natal para no regresar jamás. Antes de su partida el corregidor Polo de Ondegardo le enseña los cuerpos momificados de los incas que acaba de descubrir. El joven emprende un largo viaje que lo lleva del Cusco a Lima y de Lima hasta el istmo de Panamá, donde se embarca nuevamente desde el puerto Nombre de Dios rumbo a Europa. Los temporales dificultan la travesía. Desembarca en Lisboa y de allí pasa a España. Después de una breve estancia en Madrid, donde gestiona en vano, ante la Corte de Felipe II, el reconocimiento de los méritos de su padre, Gómez Suárez se instala en Montilla, en casa de su tío don Alonso de Vargas, donde vivirá treinta años. Allí cohabitará un

tiempo con Luis de Góngora, sobrino de Luisa Ponce de León, esposa de don Alonso.

Las armas y las letras

Después de una incursión en el campo de las armas contra la rebelión de los moriscos en las Alpujarras (1569-1570), que le valdrá el grado de “capitán”, Garcilaso decide dedicarse a sus dos pasiones, los caballos y las letras. En ese “rincón de pobreza y soledad” que es para él Montilla puede sin embargo adquirir una cultura clásica gracias a la biblioteca de los marqueses de Priego y a sus vínculos con los jesuitas y otros letrados cordobeses, entre los cuales figura Ambrosio de Morales, de la Orden de San Jerónimo, que siente gran estima por el Inca. Morales es personaje influyente y respetado, y un gran erudito en filología y arqueología. Como cronista oficial está encargado de acrecentar los fondos de la Biblioteca de El Escorial, lo cual le da acceso a diversos manuscritos, entre ellos el de Cieza de León sobre los incas del Perú. Morales alentó la realización de encuestas sobre los pueblos de España, que prosiguieron en América y han sido reunidas bajo el título de *Relaciones geográficas de Indias*.

Inca Garcilaso de la Vega

Un pueblo elegido

La arqueología y las referencias a la antigüedad fueron marcos teóricos que Garcilaso utilizó para ordenar sus materiales. La filosofía neoplatónica y universalista de León Hebreo le brindó un modelo para reinterpretar el culto solar de los incas como una forma de monoteísmo precursor del cristianismo. El Templo del Sol aparece como la réplica americana del templo de Salomón, y el Cusco, como una Nueva Jerusalén “antártica”. Los incas son presentados como un pueblo elegido que sigue los mandamientos divinos: “Además de adorar al Sol por Dios visible [...] los

Reyes Incas y sus amautas, que eran los filósofos, rastrearon con lumbré natural al verdadero sumo Dios y Señor Nuestro, que crió el cielo y la tierra [...] al cual llamaron Pachacámac [...] quiere decir el que da ánima al mundo universo [...] el que hace con el universo lo que el ánima con el cuerpo” (CR II-2). “Y así, para que viesan el amor que como a sus hijos les tenía, mandó que ellos y sus descendientes para siempre se llamasen Incas” (CR I-23). “...el Sol los había enviado a la tierra para que sacaran a los hombres de la vida ferina que tenían” (CR II-19). Antes de morir, Manco Cápac reunió a sus hijos y “dijoles que a imitación suya hiciesen guardar sus leyes y mandamientos” (CR I-15).

«... fui a la posada del licenciado Polo de Ondegardo [...] que era corregidor de aquella ciudad [Cusco], a besarle las manos y a despedirme dél para mi viaje. El cual entre otros favores que me hizo, me dijo: ‘Pues que vais a España, entrad en este aposento; veréis algunos de los vuestros que he sacado a luz para que llevéis qué contar por allá’. En el aposento hallé cinco cuerpos de los Reyes Incas [...] Acuérdomé que llegué a tocar un dedo de la mano de Huayna Capac; parecía que era de una estatua de palo según estaba duro y fuerte [...] Llevábanlos cubiertos con sábanas blancas; por las calles y plazas se arrodillaban los indios, haciéndoles reverencia con lágrimas y gemidos, y muchos españoles se quitaban la gorra porque eran cuerpo de Reyes» (CR V-29).

Los incas como modelo político

La descripción del gobierno de los incas entraba en el debate europeo sobre los modelos políticos y el Inca Garcilaso se interesó por este tema a partir de las lecturas de Tomás Moro, Guicciardini y Jean Bodin; Jerónimo Román y Zamora, en su *Tratado de las repúblicas del mundo* (1575), le brindó el ejemplo de la república platónica fundada en la virtud. Los clásicos latinos que poseía en su biblioteca le inspiraron comparaciones entre los primeros incas y los primeros reyes romanos. El gobierno de los incas descrito en los *Comentarios Reales* es justo y previsor; el imperio está organizado de manera que se pueda disponer de

OBRAS DEL INCA GARCILASO

DIÁLOGOS DE AMOR

Atraído por los *Dialoghi d'amore*, de León Hebreo, un ensayo escrito en italiano por un médico rabino expulsado de la Península Ibérica en 1492, Garcilaso decide traducirlo, a pesar de que el texto figuraba en el catálogo de los libros prohibidos por la Inquisición. Para ello aprende la lengua toscana y los fundamentos del neoplatonismo y de la cábala. Las correspondencias entre el Antiguo Testamento, el judaísmo y la filosofía griega brindan a Garcilaso la posibilidad de conformar armoniosamente el paganismo de los antiguos incas con el cristianismo, así como de interpretar los mitos como formas alegóricas que acercan a los hombres a la divinidad. Esta es en sí inasible en su abstracción y solo puede ser imaginada a través de su simulacro visible, el Sol. La importancia del astro en el sistema neoplatónico de León Hebreo será para Garcilaso un elemento fundamental que la ayudará a construir una teología universal en la cual los incas tienen cabida. La síntesis efectuada

por León entre elementos contrarios puestos en relación por el amor (“No hay cosa ninguna que haga unir al universo con todas sus diversas cosas, sino el amor [...] El sol es el simulacro del entendimiento divino del cual depende todo entendimiento, y la Luna es semejanza del ánima del mundo”) le permitió entender el mestizaje como la conciliación de los incas con los conquistadores. El amor bajo todas sus formas es el motor divino de la creación y el vínculo que une a todos los hombres. En 1590 publica su traducción española en Madrid con el nombre de Garcilaso Inca de la Vega. Fiel al texto original y escrita en una prosa elegante, esa traducción (“fruta nueva del Perú”) es hasta hoy una referencia.

León Hebreo no fue el único autor judío que influenció al Inca Garcilaso: “Flavio Josefo, que el Inca poseía en su biblioteca, es una pieza fundamental en la construcción del edificio incaico. En primer lugar por su biografía, en la cual Garcilaso pudo ver reflejada la suya propia. Josefo, judío de Jerusalén, nacido en el año 37 de nuestra era, pasa al campo de los romanos, y latiniza su nombre [...] El prefacio de Josefo a su *Guerra de los judíos* no podía tampoco dejarlo indiferente. Ese texto —según lo precisa el autor— fue escrito en arameo y traducido al griego, así como los *Comentarios* pretenden proceder de una narración oral en quechua y de la experiencia existencial de un niño criado en esa lengua, que posteriormente el autor retranscribió en español”.

LA FLORIDA DEL INCA

A la par que la traducción de León Hebreo, el Inca Garcilaso emprende la redacción de la historia de la



conquista de la Florida sobre la base del testimonio de Gonzalo Silvestre, un viejo conquistador retirado en la campaña cordobesa: “Me pareció cosa indigna y de mucha lástima que obras tan heroicas que en el mundo han pasado quedasen en perpetuo olvido. Por lo cual, viéndome yo obligado, de ambas naciones, porque soy hijo de un español y de una india, importuné muchas veces a aquel caballero escribiémos esta historia, sirviéndole de escribiente”. Los dos amigos suelen encontrarse en el pueblo de Las Posadas, relativamente cercano a Montilla. El uno devana sus recuerdos mientras que el otro ordena los materiales y los redacta. Más tarde, en los *Comentarios Reales*, el Inca reivindicará la excelencia del método que consiste en hacer de la narración oral el soporte de la escritura al servicio de la verdad. El libro será publicado en Lisboa en 1606. En él, Garcilaso ensalza el coraje de los indios del Mississippi, y considera que algunos caciques son más generosos que muchos príncipes cristianos. Por primera vez un autor utiliza categorías andinas (curacas, *apus*, caminos

Reales) para describir otras sociedades americanas: “lo hacemos (el escribir sobre los indios de la Florida) o por presumir de componer o por loar nuestra nación, que aunque las regiones y tierras están tan distantes, parece que todas son Indias” (LF II-27).

LOS COMENTARIOS REALES

En 1609 el Inca Garcilaso publica su obra más célebre, dedicada a sus ancestros maternos y conocida con el título de *Comentarios Reales*. En un estilo digno del Siglo de Oro español, Garcilaso produce el primer relato dedicado íntegramente a la gloria de los incas, refutando las críticas de los cronistas de su época, que los consideraban una tiranía. ●



Isaac Abrabanel, padre de León Hebreo.

la fuerza de trabajo de los tributarios, pero también suplir las necesidades básicas de las comunidades. Blas Valera, hijo de un conquistador y de una india de Chachapoyas, y miembro de la Compañía de Jesús desde 1568, desempeñó un papel importante en la gestación de los *Comentarios Reales*. En 1583 Valera fue acusado de llevar una vida indecente y fue encerrado tres años en el subsuelo de una casa de los jesuitas en Lima, seguidos de otros seis años de reclusión menos rigurosa hasta su liberación y viaje a España. Durante esos años de encierro Blas Valera compuso en latín su *Historia occidentalis*. En Cádiz pudo retomar sus clases de gramática hasta 1596, en que la ciudad fue invadida por los ingleses. Los jesuitas, que poseían un colegio en esa ciudad, debieron abandonarla precipitadamente y Valera, muy debilitado por tantos años de sufrimiento, tuvo que ser evacuado a Málaga, donde murió pocos meses más tarde. Algunos papeles de su obra fueron salvados del incendio del colegio por Pedro Maldonado de Saavedra, quien decidió entregarlos a Garcilaso de la Vega. Garcilaso los tradujo del latín y los incluyó en sus *Comentarios Reales*.

El imperio celeste y el imperio del Sol

Por intermedio de los misioneros de la Compañía de Jesús, con la cual estaba estrechamente vinculado, el Inca descubrió China, reino dotado de un sólido sistema moral, el confucianismo. El jesuita Joseph de Acosta, personalidad ineludible a la cual el Inca se refiere en muchas ocasiones, aportaba al respecto mucha información en su *Historia natural y moral de las Indias*, comparando a China con los reinos de México y Perú. En su estudio de Pachacútec, cita a Valera afirmando con respecto a sus leyes “que estos Incas del Perú deben ser preferidos, no sólo de los chinos y japoneses y a los indios orientales, mas también a los gentiles naturales de Asia y Grecia”. En esta jactancia, ¿no habrá alguna clave que nos permita explicar la desconcertante similitud que hay entre el Estado inca de Garcilaso y el celeste Imperio de China? [...], ampliamos y extendemos con la propia relación la que los historiadores españoles, como extranjeros, acortaron, por no saber la propiedad de la lengua ni haber mamado en la leche a estas fábulas y verdades como yo las mamé” (CR II-10).

Es evidente que el cuadro idealizado del Imperio inca no correspondía exactamente a la realidad. Los incas no fueron el primer pueblo “civilizado” del Perú. La anexión de diversos grupos étnicos al Tahuantinsuyo no fue posible sin efusión de sangre y matanzas. Los sacrificios humanos existieron, como lo prueban los testimonios históricos y arqueológicos, aunque los incas no los practicaban masivamente. El monoteísmo incaico es una ilusión que lo indujo a mini-



Muerte de Atahualpa, según Guaman Poma de Ayala (siglo XVII).

«Dice muchas veces el padre Blas Valera que en ninguna manera los debían llamar Reyes, sino muy prudentes y diligentes tutores de pupilos. Y los indios... les llamaban amador de pobres” (CR II-14). “...hablando de las antigüedades del Perú y de los sacrificios que los Incas hacían al Sol [...] dice estas palabras que son sacadas a la letra: en cuya reverencia hacían los sucesores grandes sacrificios al Sol, de ovejas y de otros animales, y nunca de hombres, como falsamente afirmaron Polo y los que le siguieron” (CR II-10). “La costumbre de no pedir nadie limosna todavía se guardaba en mis tiempos, que hasta el año de 1560 que salí del Perú, por todo lo que por él anduve no vi indio ni india que la pidiese» (CR V-9).



“Español e India Serrana o Cafetada produce Mestizo”. Pinturas de las castas remitidas por el virrey Amat al rey Carlos III en 1770. Escuela andina. Museo Nacional de Antropología, Madrid.

mizar el culto de las “huacas”, entidades telúricas y sagradas que hasta hoy día son temidas y veneradas por los campesinos andinos. Sin embargo, al dar de los antiguos peruanos una imagen tan positiva, legitimada por su autoridad, el Inca Garcilaso desacreditaba las otras crónicas que justificaban la conquista en nombre de la lucha contra la tiranía de los señores naturales. Garcilaso construía también un modelo político susceptible de alimentar la lucha de los americanos en favor de su reconocimiento, su dignidad y sus derechos.

Historia general del Perú

La segunda parte de los *Comentarios Reales* lleva por título *Historia general del Perú* y apareció después de la muerte del autor, en 1617. El libro está consagrado a la conquista del imperio de los incas por los españoles y a las guerras civiles posteriores; en sus páginas encontramos también referencias puntuales a la vida en el Cusco en los años 1540. El Inca Garcilaso no pierde ocasión de impugnar las acusaciones de traición esgrimidas por las autoridades contra su padre, cuya presencia ilumina un relato de mucho interés, injustamente opacado por el éxito de los *Comentarios Reales*. El desarrollo de las guerras en las que se enfrentan los conquistadores, que exigen la perpetuidad de las encomiendas, y los representantes de la Corona, que busca poner un límite temporal a esos privilegios, constituye lo esencial de la obra. Se trata de hecho de una historia políticamente incorrecta en la cual los bellacos y traidores de las crónicas oficiales como Gonzalo Pizarro y Francisco de Carvajal se convierten en héroes y en víctimas. Carvajal es el mentor de Gonzalo Pizarro y el defensor de una sociedad nueva fundada en la alianza entre los incas y los conquistadores, opuesta a las pretensiones de la Corona. El plan fracasará y Gonzalo Pizarro y Francisco de Carvajal serán ejecutados para servir de ejemplo. El capitán Sebastián Garcilaso de la Vega logrará *in extremis* pasar al campo de Su Majestad.



Foto: Daniel Giannoni.

Túpac Amaru

En 1572 el virrey don Francisco de Toledo despacha a Vilcabamba, donde estaba refugiado el último inca rebelde, unas tropas al mando de don Martín García de Loyola. El inca es capturado y llevado encadenado a Cusco, donde es condenado a muerte y decapitado. Garcilaso ya no vivía en el Perú cuando tuvo lugar la ejecución, pero incluye este episodio en su *Historia* basándose en el relato que le hicieron sus amigos. Es, visiblemente, partidario del Inca Túpac Amaru y juzga con severidad al virrey Toledo, poniendo en boca de Felipe II las palabras siguientes: "Que Su Majestad no le había enviado al Perú para que matase reyes, sino que sirviese a reyes" (H VIII-10).

Los años finales

Decepcionado al no haber podido obtener el reconocimiento oficial de los méritos de su padre, el Inca ingresa en la orden terciaria hacia 1596 como simple clérigo, y hace votos de penitencia, pobreza y castidad. A comienzos del siglo XVII entra como mayordomo en el Hospital de la Inmaculada Concepción de Nuestra Señora de Córdoba, en San Nicolás de la Villa, establecimiento especializado en el "morbo gallico" (sífilis). "Por tanto suplico a vuestra merced que me trate como a soldado que, perdido por la mala paga y tarde, se ha hecho estudiante", carta del Inca Garcilaso a Juan Fernández Franco, 1593.

En setiembre de 1612 el Inca Garcilaso solicita la autorización del obispo de Córdoba para adquirir una capellanía destinada a acoger sus restos, preparándose para la muerte y la eternidad. Redacta su testamento, con numerosos codicilos, por el cual lega sus muebles y una pequeña renta anual de ochenta ducados a su concubina Beatriz de Vega, "mi criada". Libera de su condición servil a Marina, una esclava morisca, y menciona también a tres criados, entre los que figura su hijo natural Diego de Vargas, a quien encarga la conservación de su sepultura. El Inca Garcilaso muere en Córdoba en la noche del 22 de abril de 1616 y su cuerpo es sepultado en su capilla de la mezquita-catedral de esa ciudad. En su tumba se inscribe este epitafio: "El Inca Garcilaso de la Vega, varón insigne, digno de perpetua memoria, ilustre de sangre, perito en letras, valiente en armas, hijo de Garcilaso de la Vega, de las casas ducales de Feria e Infantado, y de Elizabeth Palla, sobrina de Huayna Cápac, último emperador de Indias. Comentó *La Florida del Inca*, tradujo a León Hebreo y compuso los *Comentarios Reales*. Vivió en Córdoba con mucha religión, murió ejemplar; dotó esta capilla; enterróse en ella; vinculó sus bienes al sufragio de las ánimas del Purgatorio: son patronos perpetuos el Deán y Cabildo de esta Santa Iglesia". Tres años después del deceso de su padre, Diego de Vargas es nombrado sacristán de la capilla de las Almas Benditas del Purgatorio.



Mestizo con India producen cholo. Pinturas de las castas remitidas por el virrey Amat al rey Carlos III en 1770. Escuela andina. Museo Nacional de Antropología, Madrid.

«A los hijos de español y de india o de indio y española, nos llaman mestizos, por decir que somos mezclados de ambas naciones. Fue impuesto por los primeros españoles que tuvieron hijos en Indias. Y por ser nombre impuesto por nuestros padres y por su significación me lo llamo yo a boca llena y me honro con él». (CR IX - 31).

Impacto y balance

Ningún libro sobre las civilizaciones indígenas americanas, excepto la *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*, del padre Las Casas, gozó de un éxito tan rotundo como los *Comentarios Reales*. Durante más de cuatro siglos la imagen de los incas será aquella que Garcilaso forjó en su obra. En Francia, los filósofos del Siglo de las Luces la utilizaron para denunciar el despotismo colonial y clerical. La edición ilustrada de 1714 inspira una de las tramas de la ópera de Jean-Philippe Rameau, *Les Indes galantes*. Hallamos un tono similar en la obra de Jean-François Marmontel (1777). En los debates revolucionarios de la convención sobre la colectivización de las tierras, los incas aparecen mencionados. Diez años después de la independencia de Estados Unidos, el poeta Joel Barlow llama a Manco Cápac "our western patriarch" y considera a los incas como la más noble de las civilizaciones.

En el Perú, el rebelde cusqueño José Gabriel Condorcanqui, Túpac Amaru II (1780-1781), tenía los *Comentarios Reales* en su biblioteca. El libro, considerado como subversivo por las autoridades, fue prohibido después de la ejecución de los rebeldes. Libertadores como San Martín y Manuel Belgrano contemplaron la posibilidad de restaurar la monarquía incaica garcilasiana y el sol de los incas se convirtió en uno de los símbolos de las nuevas repúblicas. En 1850 fueron publicados en París los *Recuerdos de la monarquía peruana*, de don Justo Sahuaraura, acompañados por una serie de dieciséis acuarelas. Este libro fue redactado a partir de

los *Comentarios Reales* por un descendiente de Isabel Chimpu Ocllo y en él Sahuaraura retomaba una profecía insertada por Gabriel de Cárdenas en la edición de 1723, que anunciaba la redención de los incas.

A comienzos del siglo XX los ensayistas peruanos Luis E. Valcárcel y José Carlos Mariátegui retomaron esa visión idealizada del pasado inca para construir un mundo nuevo. En 1928, Louis Baudin publica *L'Empire socialiste des Incas*, en que enfatiza la importancia de la reciprocidad y la redistribución incaicas. Raúl Porras Barrenechea resume así el aporte de los garcilasistas peruanos: "Riva-Agüero lo considera como el tipo representativo de la inteligencia peruana en lo que esta tiene de ponderación clásica [...] Mariátegui lo considera como el primer peruano, entendiéndolo como tal al producto de las dos razas pero con predominio de lo español [...] Valcárcel ve los *Comentarios* como una Biblia india".

En 1978, John V. Murra, la mayor autoridad de los estudios andinos de su época, hace un balance del aporte historiográfico de Garcilaso en estos términos: "El hincapié en los aspectos de bienestar proviene principalmente de Blas Valera y de la amplia difusión que tuvieron sus ideas al ser incorporadas a los muy leídos *Comentarios Reales de los incas* [...] Ambos adornan la historia inca haciéndola aparecer más larga y más gloriosa. Finalmente los dos exageran la paternal benevolencia del Estado inca hacia sus súbditos, confrontando este mito con la dura realidad en la que ambos crecieron [...] Tal caracterización no significa que su impresión de que en la época del Tahuantinsuyo había una

mayor responsabilidad comunitaria, étnica, por el bienestar individual sea completamente ilusoria [...] Fue la sociedad local, de carácter étnico, la que en la época del Tahuantinsuyo, como antes de la conquista incaica, continuó organizando los esfuerzos de sus miembros de un modo que asegurara el acceso de todos a los bienes estratégicos del grupo".

Si a la luz de los avances de la investigación histórica los *Comentarios Reales* del Inca Garcilaso pueden ser objeto de algunos comprensibles reparos, ello no invalida, sin embargo, su impacto en el proceso formulador de la conciencia y las utopías americanas de los últimos cuatro siglos ni la validez de muchos de sus asertos, potenciados siempre por la excelencia del estilo. La mitificación del Tahuantinsuyo ha visto modificarse sus proyecciones ideológicas y el propio Inca Garcilaso ha sido sucesivamente elogiado, denostado, convertido en verdad escolar o en blanco de reproches, sin que por ello su obra deje de ser un referente cautivador e ineludible.

El Perú de hoy tampoco es, obviamente, el que nuestro autor dejó cuando emprendió en 1559 su viaje sin retorno a España. Si pudiera volver, seguramente apreciaría el complejo resultado de ese mestizaje que en su tiempo él encarnó como parte de una minoría que empezaba a multiplicarse y era vista como peligrosa y poco fiable, y que ahora resulta mayoritaria en la vida peruana, cargada de esperanzas no obstante los problemas que debe aún remontar. El Inca Garcilaso quiso en particular que sus *Comentarios Reales* sirvieran para valorar la riqueza cultural de sus ancestros incas y lo logró; con el mismo talante, de seguro apreciaría lo avanzado ahora en la valoración de otras expresiones culturales originarias, que sustentan también la riqueza del caleidoscopio de la diversidad cultural peruana y americana. Su combate contra los prejuicios y la discriminación, no obstante las limitaciones de su época y de su propia perspectiva, se vería sin duda fortalecido en el presente, donde su obra sigue ejerciendo una especial fascinación en quienes se embarcan en su lectura. La vigencia de su mensaje integrador queda resumida en la dedicatoria de la segunda parte de su obra cumbre:

"A los indios, mestizos y criollos de los reinos y provincias del grande y riquísimo Imperio del Perú, el Inca Garcilaso de la Vega, su hermano, compatriota y paisano, salud y felicidad". ●



* Antropóloga e historiadora. Es profesora emérita de la Universidad de París X y miembro del Instituto Universitario de Francia. Es autora de, entre otras obras: *Un inca platónico, Garcilaso de la Vega (1539-1616)*, Ediciones Fayard, 2006.



1. Túpac Amaru I.



2. Matrimonio de don Martín de Loyola con doña Beatriz Ñusta. Anónimo. Escuela cusqueña. Fines del siglo XVII. Óleo sobre lino.

CRONOLOGÍA DEL INCA GARCILASO DE LA VEGA

- 1532 Francisco Pizarro y sus huestes emprenden la conquista del Perú.
- 1533 Ejecución del inca Atahualpa en Cajamarca el 29 de agosto. Llegada de los españoles al Cusco, en noviembre.
- 1534 Fundación de la ciudad española de Cusco en marzo.
- 1535 Fundación de de la Ciudad de los Reyes (Lima) el 18 de enero.
- 1539 Nace en el Cusco Gómez Suárez de Figueroa, futuro Inca Garcilaso. En 1541, F. Pizarro es asesinado en Lima por el hijo de Diego de Almagro y sus partidarios.
- 1544 Inicio de las guerras de los “encomenderos” contra las “Leyes nuevas” de la Corona, que limitaban sus privilegios.
- 1545 Ejecución del virrey Blasco Núñez de Vela por Gonzalo Pizarro.
- 1548 Ejecución de Gonzalo Pizarro.
- 1549 Boda del capitán Sebastián Garcilaso de la Vega con la española Luisa Martel.
Carlos V prohíbe a los mestizos ilegítimos ejercer cargos públicos, salvo derogación especial.
- 1551 Pacificación del territorio. Celebración del Primer Concilio Provincial en Lima. Control de las prerrogativas de los “encomenderos” por la administración de la Corona. Llega al Cusco el virrey don Antonio de Mendoza.
- 1559 Muerte de Sebastián Garcilaso de la Vega en el Cusco. Partida de Gómez Suárez a España.
- 1561 Llegada de Gómez Suárez de Figueroa a Montilla. Aconsejado por su tío don Alonso de Vargas, cambia su nombre por el de Garcilaso de la Vega. Viaja a Madrid. Presenta ante la corte del rey Felipe II una demanda de reconocimiento por los servicios prestados por su padre a la Corona, considerada improcedente.
- 1570 Al llamado de Alonso Fernández de Córdoba, marqués de Priego, deja Montilla y participa en la guerra contra los moros, en las Alpujarras, bajo la bandera de Juan de Austria. Obtiene el grado de capitán.
Se consagra a las letras y se relaciona con historiadores y anticuarios andaluces, como Ambrosio de Morales, así como con los jesuitas.
- 1572 Ejecución del Inca Túpac Amaru en el Cusco, por orden del virrey Toledo.
- 1590 Aparición de la traducción al español de los *Diálogos de amor*, de León el Hebreo, firmada con su nombre de pluma, Garcilaso Inca de la Vega.
- 1591 Se establece en Córdoba.
- 1596 Redacción de la *Genealogía de Garci Pérez de Vargas escrita por su descendiente Garcilaso de la Vega*, llamado *el Inca*, concebida originalmente como un prólogo de *La Florida del Inca*. Ese mismo año los ingleses invaden el puerto de Cádiz e incendian el colegio de los jesuitas. Algunos documentos se rescataron del desastre, entre ellos los apuntes de Blas Valera sobre los incas, que fueron remitidos a Garcilaso.
- 1606 Publicación de *La Florida del Inca. Historia del adelantado Hernando de Soto... y de otros heroicos caballeros españoles e indios* en Lisboa, editada por Pedro Crasbeek.
- 1609 Publicación de los *Comentarios Reales* en Lisboa, editada por Pedro Crasbeek.
- 1616 Muere el Inca Garcilaso en Córdoba, la noche del 22 de abril. Es enterrado en la mezquita de esa ciudad. El mismo día muere en Madrid Miguel de Cervantes y al día siguiente (del calendario juliano, pues en el gregoriano sería el 3 de mayo) fallece William Shakespeare en Stratford-upon-Avon, Inglaterra.
- 1617 Aparece la *Historia general del Perú*, Córdoba, edición póstuma por la viuda de Andrés Barrera.
- 1625 *Observations of Things Most Remarkables, Collected Out of the First Part of the Comentarios Royal written by Inca Garcilaso de la Vega*. Edición de Samuel Purchas, *His Pilgrimes*, London.
- 1633 Traducción al francés de los *Comentarios Reales*, con el título de *Le Commentaire royal ou l'Histoire des Yncas, Roys du Pérou écrite en langue péruvienne par l'Ynca Garcilaso de la Vega, natif de Cuzco, fidellement traduite sur la version espagnolle par J. Baudoin*, París, Auguste Courbé, editor.



1. Iglesia de la Compañía, Cusco.

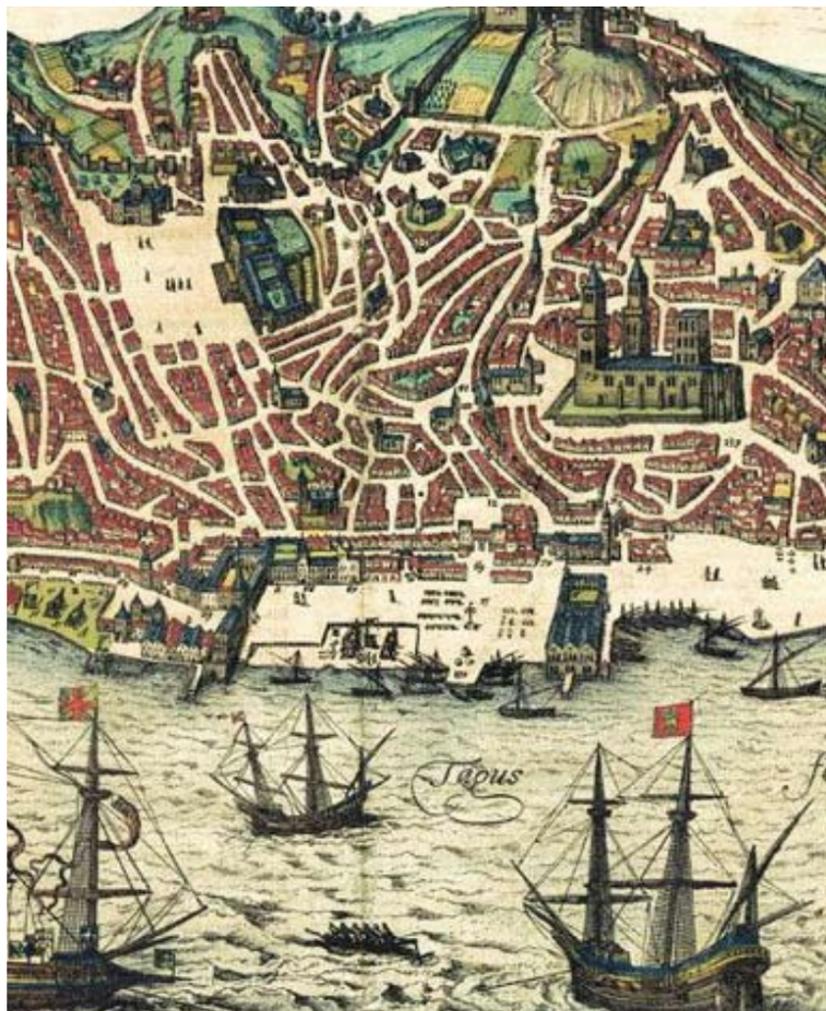


3. Mezquita de Córdoba.



4. Asesinato de Francisco Pizarro por los seguidores de Diego de Almagro.

T. de Bry.



5. Lisboa, mediados del siglo XVI.



6. Marcos Chinquán Topa Inca. Siglo VXIII. Anónimo, Cusco. Óleo sobre lienzo.

Universidad San Antonio Abad del Cusco.

APETITOSA TRILOGÍA

Teresina Muñoz-Nájar

El año pasado salieron a la luz tres libros sobre un mismo tema: la gastronomía arequipeña. Cada una de estas obras aporta lo suyo y se han convertido, con el transcurrir de los días, en textos fundamentales para todos aquellos que deseen profundizar sobre el origen e historia de la culinaria arequipeña, enterarse del protagonismo de sus famosas picanterías o, simplemente, preparar uno de sus célebres platos. Aquí, una aproximación a las páginas de estos tres provocativos tratados.

AREQUIPA, PICANTES Y PICANTERÍAS

Autores: Raúl Vargas y Sergio Carrasco

Edición de la Fundación Backus encargada por la marca Cerveza Arequipeña, agosto de 2008.

“Los libros de cocina peruana por lo general se ocupan de recetas. Eso no me parece mal, pero este libro fue concebido como un acercamiento a las picanterías entendidas estas como expresión de un fenómeno cultural. Es decir, el propósito fue abordar no solo lo que se pone a la olla o se sirve a la mesa, o mejor dicho, fue meter y revolver la cuchara un poco más allá del fogón, todo lo lejos posible pero sin perderlo de vista”. Las palabras son del periodista arequipeño Sergio Carrasco, coautor de *Arequipa, picantes y picanterías*.

Y es que, en efecto, el libro contiene una minuciosa y prolija investigación sobre los tradicionales espacios donde se resume la mayor parte de la historia de la cocina mestiza arequipeña: las picanterías.

¿Es un homenaje a estas?, le preguntamos a Carrasco. “Sin duda”, responde él. Y añade: “Pero no es solo eso o no pretende ser solo eso. Es también una mirada a Arequipa, a sus tradiciones y —tomando distancia de este o cualquier terruño— a la manera como las tradiciones mutan manteniendo su esencia o perdiéndola, todo esto a través del cristal de un *caporal* o del fondo de una copa de anisado vacía. En lo personal, que también tiene mucho de eso, pues he sido y soy un picantero contumaz —aunque de manera esporádica porque no viajo con gran asiduidad a Arequipa— ha sido una manera de volver a los viejos tiempos, pero desde una distancia que es ya irremediable”.

Arequipa, picantes y picanterías está dividido en tres grandes capítulos: La gesta y el esplendor del picante, tradición y renovación y artífices legendarios. Trae además 29 recetas, todas recogidas en las picanterías; un oportuno glosario de ‘arequipeñismos’; una extensa bibliografía y un anexo con la traducción de todo el libro al inglés. En cada capítulo, además, se recoge, entre página y página, el testimonio de las más renombradas cocineras picanteras y el de los pocos picanteros.

A este punto, vale la pena glosar un párrafo de Raúl Vargas que aparece en la introducción de la publicación: “Poco a poco, como ha venido ocurriendo en otros puntos del Perú, en



Escena de chichería, según grabado de Paul Marcoy. Siglo XIX.

los que la cocina era privativa de las mujeres, también los hombres se aventuran a entrar a saco en esos perdurables rescoldos, leñas y sofocos, en esas reconveniones, ponderaciones y llamados de atención de vigilantes matronas, pero en tanto el reino de la casa y el fogón pertenece a estas damas que defienden el hogar, corrigen a los hijos, regañan a los maridos y entonan a parientes y visitantes. Mujeres de Arequipa retratadas en este libro y todas en concierto admirable: Angélica Aparicio de la Picantería Los Geranios, Celmira Cerpa Rodríguez del invencible Sol de Mayo, Peregrina Chávez Delgado de La Escondida, Mónica Huerta Alpaca de La Nueva Palomino, María Meza Cárdenas de Sabor Caymeño, Lucila Salas Valencia de La Lucila, Marilú Vera Pinto de La Manuelita, Laura Salas de la inmortal Cau Cau y sus cuatro hijas: Socorro, Lily, Velmy y Zaida Villanueva. También se añaden los nombres de felices herederos de otras picanterías clásicas: José Díaz Huerta de La Capitana, Alberto Rodríguez Chávez del Yaraví y Alfredo Valderrama Pérez de La Mundial”.

A lo largo de toda la publicación, por otra parte, los autores se zambullen en crónicas y viejos documentos para rescatar el espíritu de las picanterías (cuyo origen se remonta a las chicherías) y contarnos cómo eran estas, qué servían y quiénes las visitaban.

Así, por ejemplo, encontramos esta deliciosa descripción que hace Zoila Aurora Cáceres en *La ciudad del Sol* (1927) y que Vargas y Carrasco consignan en la página 44: “...sobre burda mesa, colocan la vianda favorita llamada ‘picante’, la que suelen preparar con innumerable variedad, apetitosa por la insinuante fragancia

del ají. En grandes vasos de cristal, floreados y pintarrajeados, sirven la más apreciada bebida popular conocida con el nombre de ‘chicha’ compuesta de diversos granos fermentados. Cada vaso contiene por lo menos, dos litros, y aunque parezca que es imposible beber la mitad de uno, después de haber saboreado el primer bocado del ‘picante’ se puede repetir un segundo vaso, sin lograr apagar la sed”. Zoila Aurora, como muchos otros, hace énfasis, pues, en dos elementos fundamentales de las picanterías desde que estas nacieron como tales: los picantes y la chicha.

Le pedimos finalmente a Sergio Carrasco que nos revele cuál ha sido su descubrimiento más importante al realizar sus investigaciones: “Acaso —dice— el comprobar que la cocina arequipeña no es necesariamente la matriz de una culinaria singular, particularmente picanteril pero no exclusivamente, que hoy es considerada, sin asomo de dudas, netamente tal. En realidad, lo que ha sucedido es que si bien en Arequipa no se han creado muchos de esos platos, empezando por el chupe de camarones y continuando con el soltero de queso por citar apenas dos, coincidentemente coexistentes en otros lugares del país al menos hasta el siglo XIX, lo que sí ha hecho es consagrarlos, ponerles un sello propio, hacerlos suyos para luego devolverlos a la mesa nacional”. Otro descubrimiento relevante —según él— tiene que ver con una contradicción “que es difícil de entender y que es señal de cambio y persistencia al mismo tiempo: mientras picanteras y picanteros se afanan en la defensa de una tradición —que es también lejanamente mía— y logran conservar una clientela propia —hoy más que nunca las picanterías compiten con

los restaurantes—, la variedad de picantes declina mientras los comensales parecen contentarse con un reducido repertorio de opciones para llevarse entre pecho y espalda”.

Arequipa, picantes y picanterías contiene un estupendo mapa de las picanterías que existen en esa ciudad, las que desaparecieron y las que se han convertido en picanterías-restaurantes.

ENTRE HORNOS Y ROCOTOS

Autora: Blanca Chávez

Edición de la Universidad de San Martín de Porres, marzo de 2008.

Hace más de veinte años que Blanca Chávez abrió El Rocoto, restaurante emblemático de todo arequipeño que, por tales o cuales motivos, debió sentar sus Reales en Lima. ¿Dónde hablar en ese idioma único que es el ‘arequipeño’ y al mismo tiempo tomar una chicha o saborear un pebre si no es en El Rocoto?

A lo largo de todo este tiempo, además, Blanca Chávez se ha dedicado a promover usos y costumbres arequipeños aquí, en la capital, a través de numerosos festivales y encuentros hasta que por fin pudo publicar *Entre hornos y rocotos*, un libro que venía tramando con entusiasmo hacía ya varios meses.

La publicación, que contiene casi cien recetas, salió en marzo del año pasado y se convirtió inmediatamente en el primer libro de lujo de la cocina de Arequipa. En este, Chávez rinde explícito homenaje a las picanteras “sus paisanas” y rescata, de cada una de las picanterías que visita, platos en real peligro de extinción. A saber: el picante de cuy con sanguito o el revuelto de habas con cochayuyo. También incluye algunas recetas de su autoría basadas en fórmulas tradicionales, como el enrollado de cuy. *Entre hornos y rocotos* tiene logradas fotografías de Walter Wust y más que un tratado de investigación respecto al origen de las picanterías y su importancia como espacios sociales de encuentro que nacieron junto con la Colonia, es un estupendo recetario que la ciudad se merecía.

LA GRAN COCINA MESTIZA DE AREQUIPA

Autor: Alonso Ruiz Rosas

Edición del Gobierno Regional de Arequipa con el auspicio de la Sociedad Minera Cerro Verde, agosto de 2008.

Este es un libro sin los límites que impone un formato establecido. Sin ningún límite en realidad. Es

un verdadero libro de autor. Tiene casi 500 páginas y —como señala el propio Ruiz Rosas, arequipeño, poeta y promotor cultural— contiene tres secciones complementarias pero a la vez autónomas: estudio, recetario y epílogo testimonial con guía actualizada. Por lo que, fácilmente, este libro podría convertirse en tres.

En el ‘estudio’, Ruiz Rosas no solo se remonta a las raíces andinas e hispanas sobre cuyas bases nació la cocina mestiza arequipeña, sino que describe prolijamente los principales productos que la constituyen (el rocoto y el lacayote, entre ellos). Además, no se enfoca únicamente en la investigación de picanterías, sino que también abarca todos los “laboratorios del mestizaje gastronómico”, es decir, casas, conventos y picanterías.

En este aspecto, resulta muy interesante el espacio dedicado a casas y conventos, lugares en los que, junto con las picanterías, se comenzó a aderezar la gran cocina arequipeña.

¿Qué se comía casa adentro o en los claustros conventuales a finales del siglo XVIII e inicios del XIX? Aquí dos interesantes datos entre muchos de los consignados por Ruiz Rosas: uno extraído de los apuntes del viajero Paul Marcoy y el otro recogido del libro *Peregrinaciones de una paria*, de Flora Tristán, sobrina carnal del arequipeño Pío Tristán.

Escribe Marcoy: “Cada una de estas congregaciones tiene una especialidad. Santa Rosa tiene su mazorra de carmín, especie de papilla, con el gusto de nuestros huevos rojos, que se expone durante la noche en los techos del convento, donde la helada le da cualidades particulares. Santa Catalina sobresale en la preparación de pasteles y dulces de ave a la lecha de almendras, manjar



Taberna urbana. Destilación y consumo de la chicha, según grabado de Paul Marcoy. Siglo XIX.

blanco de la región. El Carmen, en fin, tiene por su parte sus buñuelos a la miel espolvoreados de pétalos de rosa y pajitas de oro, y sus imperiales, yemas batidas con azúcar en polvo y fijadas mediante un procedimiento que desconocemos”.

Por su parte, Flora Tristán dice, entre otras cosas, luego de su estadía en la ciudad en 1833: “Voy a decir cuál es su manera de alimentarse. Se desayuna a las nueve de la mañana. Esa comida se compone de arroz con cebollas (cocidas o crudas, ponen cebollas a todo), carnero asado, pero tan mal preparado que nunca se puede comer. En seguida viene el chocolate. A las tres se sirve una olla podrida (puchero es el nombre que se da en el Perú), que se compone de una mezcla confusa de diversos alimentos: carne de res, tocino y carnero hervidos con arroz, siete u ocho especies de legumbres y todas las frutas que les cae a la mano, como manzanas, peras, melocotones, ciruelas, uvas, etc. Un concierto de voces falsas o de instrumentos discordantes no sublevan la vista, el olfato y el gusto como lo hace esa bárbara amalgama...”.

Los comentarios de Flora son demoledores, pero —como anota Alonso Ruiz Rosas— “debe tenerse en cuenta que nuestra, por lo demás tan admirada, Flora Tristán venía de la ya por entonces capital gastronómica del mundo, donde Antonio Carême, ‘El Napoleón de los Hornos’, genio y codificador del arte de la cocina, encabezaba un completo proceso de refinamiento del paladar burgués emergente. Hay que considerar también que la extraordinaria sensibilidad de la autora para con otros temas y problemas viene en este caso acompañada de una evidente limitación para apreciar la diferencia entre costumbres y culturas... Su testimonio resulta, sin embargo, ilustrativo y permite apreciar muchas características de los hábitos gastronómicos locales...”.

Ruiz Rosas, por otra parte, anexa a este su libro, otro, el mismo que permite entender aún mejor cómo y qué se comía en la Arequipa del siglo XIX. Se trata de *La mesa peruana o sea el libro de las familias* y es nada menos que el primer recetario (anónimo) de cocina que se publica en el Perú. Fue escrito y editado en

Arequipa, en la imprenta de Francisco Ibáñez, en 1867, y reeditado en 1896 y 1924. El documento es, sin duda, una delicia.

La gran cocina mestiza de Arequipa contiene, además, cerca de 500 recetas de platos arequipeños, recolectadas con una envidiable paciencia por el autor. Muchas de ellas ya habían sido recopiladas por otro poeta arequipeño, Oswaldo Chanove, y cedidas gentilmente a Ruiz Rosas. Nueve versiones del célebre ‘cauche de queso’ demuestran lo minuciosa que ha sido la selección de platos. Nada, al parecer, ha quedado en el tintero.

Y como si todo esto fuera poco, el autor anexa cinco recetas (de cuatro arequipeñas) que forman parte del libro de *Cocina ecléctica* (Buenos Aires, 1890), de la escritora argentina Manuela Gorriti. Una de estas ‘sopas de abril’ es de María Nieves y Bustamente, la autora de la novela *Jorge o el hijo del pueblo* (1892).

Finalmente, en la sección titulada “Memoria y guía del paladar”, Alonso Ruiz Rosas, Oswaldo Chanove y Rosario Núñez, los tres poetas, ofrecen un testimonio de parte de su experiencia gastronómica en Arequipa, desde su infancia hasta la fecha. Los tres recorren con la memoria todos los rincones de la ciudad y nos cuentan a qué sabe un pan de tres puntas, una Kola Escocesa, un helado mollendino o los pastelitos de la Lucha.

Hay, por último, una guía de todos los restaurantes y picanterías donde se puede comer en Arequipa (desayuno, almuerzo y cena) con sus respectivas direcciones y teléfonos y, por supuesto, un extenso glosario.

Gran trabajo el de Alonso Ruiz Rosas. Su libro es una joya. ●

RECETAS

Collage: Crechma Landolt.



LECHÓN AL PISCO CON PURÉ DE PALLARES AL ROCOTO

Tomado de: *Entre hornos y rocotos*

Ingredientes: 1 lechón de 5 kg, 6 cucharadas de sal, 2 tazas de vinagre, 4 papas doradas. Puré de pallares al rocoto: 1 kg de pallares, 10 dientes de ajo, 4 rocotos grandes, 6 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de mantequilla. Macerado: 1 taza de pisco acholado, ¼ taza de vinagre, ½ cucharadita de comino, ½ cucharadita de pimienta, 1 cucharadita de orégano seco y tomillo, 6 cucharadas de ojo molido, 3 cucharadas de crema de ají colorado, 3 cucharadas de mantequilla, caldo de res, sal.

Preparación: Lechón: Dejar el lechón remojando con abundante agua, sal y el vinagre desde la víspera. Quitar el agua, enjuagar el lechón y bañar con el jugo del macerado por dentro y por fuera. Poner a horno medio (180°C/350°F) durante dos horas y bañarlo constantemente con su propio jugo o caldo de res para evitar que se seque y para que dore de forma uniforme. Puré: Remojar los pallares cinco horas como mínimo, pelarlos y sancocharlos con los dientes de ajo y agua hasta cubrirlos. Una vez sancochados, batir con un cucharón hasta lograr un puré espeso, agregar mantequilla. Limpiar el rocoto como para rellenarlo, pelarlo y licuarlo con el aceite de oliva. Juntarlo con el puré de pallares. Servir una cama de puré y colocar una pieza de lechón encima. Acompañar de arroz, papas doradas y salsa criolla.

CELADORES

Tomado de: *Arequipa, picanterías y picanterías*. Receta de La Capitana

Ingredientes: ¾ de kilo de camarones

chicos, 2 cebollas cortadas en rajas, 3 tomates cortados en rajas, 1 rocoto despepitado cortado en rajas, 2 dientes de ajo, 4 papas blancas sancochadas, 6 limones, aceite, vinagre, sal, canchita (maíz tostado en olla de barro con sal). **Preparación:** Limpiar los camarones con agua y luego pelarlos retirando el caparazón del cuerpo y de las colitas. Machucarlos ligeramente. Moler el ajo y mezclarlo con el limón. Macerar los camarones en este preparado durante unos 15 minutos. Agregar el tomate, la cebolla, el aceite, el vinagre y la sal. Mezclar. Servir acompañado de papa y cancha.

PICANTE DE QUINUA CON CAMARÓN

Tomado de: *La gran cocina mestiza de Arequipa*. Receta de Lorenza Mamani

Ingredientes: 300 gramos de quinua bien lavada, 800 gramos de camarón mediano, fresco, 1 litro de agua hirviendo, 4 cucharadas de pasta de ají panca, 4 ajos molidos, 1 cebolla roja grande, en cuadraditos 3 tomates

medianos pelados y sin pepas, en cuadraditos 2 ramas de orégano fresco, 1 rama de huacatay, 1 1/2 tazas de leche evaporada, aceite de oliva, sal, pimienta negra, 150 gramos de queso de Paria, 6 papas medianas sancochadas y peladas.

Preparación: Sancochar la quinua. Reservar. Limpiar el camarón, pelar las colitas y reservar el coral. En un dedo de agua sancochar cuerpos y cabezas, licuar con la leche, tamizar y reservar. Dorar en una olla, en un chorro de aceite, los ajos y las cebollas, agregar el ají y esperar que corte. Añadir el tomate y el orégano deshojado, mover mientras se deshace el tomate. Añadir el coral y las colas de camarón, salpimentar y revolver bien un par de minutos. Agregar la rama de huacatay deshojada. Echar luego la quinua, la leche tamizada y mezclar cuidadosamente. Dejar cocer un minuto adicional a fuego bajo, moviendo para que no se pegue. Agregar el queso de Paria burdamente rallado, rectificar la sazón y servir con papas sancochadas.

AFRICANOS Y ASIÁTICOS EN LA HISTORIA Y CULTURA COSTEÑAS

Humberto Rodríguez Pastor*

De los barcos que trasladaron a los puertos peruanos a africanos o asiáticos no solo desembarcaron hombres destinados al trabajo, sino también junto con ellos vinieron sus tradiciones culturales. El momento histórico y la ubicación social a la que fueron destinados estos trabajadores determinaron el futuro de estas tradiciones.

Fueron distintos los periodos y las condiciones precisas en las que trabajadores, llegados de África o de Asia, hicieron su ingreso a estas tierras; a pesar de que existen denominadores comunes, hay al mismo tiempo particularidades que deben ser consideradas, así como debe tenerse en cuenta el volumen e integración que en sí mantenían los inmigrados. La presencia de poblaciones inmigrantes destinadas al trabajo ocurrió casi exclusivamente en la región costera, y si hubo inmigrantes forzados que fueron llevados a la sierra o a la selva, ello sucedió en lugares precisos donde la exigencia de fuerza laboral era mayor que la oferta. Puede considerarse como una constante en estos regulares flujos de inmigrados: donde había mayor demanda que oferta de trabajadores, se procuró, y casi siempre se consiguió, trasladarlos desde distintos lugares, incluso África y Asia, a pesar de su lejanía. Esta escasez, que en el siglo XIX se consideraba endémica, está vinculada con los vaivenes de los procesos económicos. Se importan esclavos africanos cuando en el siglo XVI hay demanda de mano de obra en las minas; y nuevamente se importan “piezas de ébano” cuando la hacienda costera logra cierta consolidación durante el siglo XVII; hay interés y angustia por transportar desde Asia a chinos culíes cuando hay necesidad de fuerza de trabajo para la extracción y ensaque del guano y cuando los latifundios costeros requieren ‘brazos’ para cosechar algodón y para cortar caña de azúcar, y con este mismo destino se intenta trasladar a canacas desde Oceanía, en los primeros años de la década de 1960 y se consigue, además, durante las primeras décadas del siglo XX, el traslado de miles de trabajadores desde Japón; además de otros intentos menos exitosos o fracasados. Es curioso, y tiene su explicación, que mientras ocurría todo lo indicado, en la misma sierra peruana a cien kilómetros de la costa, se encontraban masas de trabajadores indígenas que no bajaban al litoral y al mismo tiempo era dificultoso conseguir que trabajadores nativos costeros fuesen incorporados en esos sectores que demandaban mayor número de “braceros”.

Lo negro costero

Por estar en la costa más tiempo presente, biológica y culturalmente lo negro se ha interiorizado muy profundamente en todo lo que muy



El son de los diablos. Acuarela de Pancho Fierro, mediados del siglo XIX.

imprecisamente podemos llamar lo costero. Lo que ahora percibimos como aportes afronegros son la condensación de un proceso que en sus comienzos fue muy variado, en tanto que los lugares de origen de los esclavos negros africanos fueron muchos y sus culturas muy diferentes. Solo si se hiciera una mención de los géneros musicales, instrumentos y danzas de origen africano, tendríamos una larga relación. Por lo demás, en muchos casos algunas expresiones o rasgos que actualmente son casi de exclusividad de las comunidades negras no son originarias de África. Por ejemplo, en el presente los negros son los mejores cultivadores de esa forma de expresión poética que es la décima y, sin embargo, desde muchos años antes: “...en décima se cantó la conquista del Tawantinsuyu; en décima se llevó más de una crónica rimada de las guerras civiles entre los conquistadores; en décimas se atacó a los virreyes y en décimas se les aduló”. Recogiendo tan prolongada tradición surgieron decimistas mestizos, habiendo existido una producción pro y anticolonialista que llegó a un épico enfrentamiento durante el ciclo de Túpac Amaru.

El contacto de los negros con sus amos blancos condujo a que asumieran mucho de la cultura del patrón, como la lengua castellana, la comida, la vestimenta, la religión. De las lenguas con las que llegaron, hoy solo quedan pocos afronegros, no pasan de 500 y han sido estudiados por Fernando Romero. Pero ese castellano de España inicialmente en los

mismos momentos de la Conquista ya contenía algunos afronegros como consecuencia de la existencia de comunidades negras en la Península Ibérica, en Sevilla, por ejemplo. En América, y este es el caso del Perú, la lengua española fue adoptando africanismos que hoy tenemos incorporados y usamos con naturalidad en nuestro hablar cotidiano.

En cambio, los negros africanos pudieron defender su música y sus bailes y, hasta mediados del siglo XIX, mantuvieron cierta organicidad y prácticas propias. Tuvieron sus propios “reyes”, mantenían la veneración por sus orixas, danzaban a lo africano. Y cuando les imponían bailar en la octava de Corpus Christi salían en cofradías, estilo orgánico europeo y a continuación seguía el desborde festivo, pagano, lascivo, estruendosamente musical; fiesta que en esos instantes se convertía en africana y que iluminada con teas proseguía durante toda la noche.

Lo chino en la costa

Según cálculos conservadores que hemos realizado respecto a la cantidad de descendientes de chinos —solo si consideramos los culíes que vinieron el siglo XIX— es probable que en el Perú haya mucho más de dos millones de ellos. Pues bien, esa es la posible medida de la herencia biológica. No podemos presentar, claro está, las dimensiones ni la intensidad de lo cultural. Sobre todo cuando su presencia es ostensible, como en su culinaria y, antes más que ahora, en el comercio, aunque también en aspectos

más sutiles, tal como es la imagen que los peruanos tenemos de los chinos.

La presencia china en el Perú ha sido más intensa que en casi todos los otros países de América Latina, si exceptuamos Cuba, que no tuvo una similar continuidad migratoria. Por ello, las preguntas que frecuentemente nos hemos hecho son ¿qué nos han dejado estos inmigrantes asiáticos? ¿Cómo se ha producido esta transmisión cultural? ¿Acaso las diferencias han sido tan acentuadas que no se ha producido ninguna asimilación de lo chino en lo cultural costero? ¿Se trata de inmigrantes que se mantuvieron en sus colonias encerrados entre ellos mismos y con contactos esporádicos con el vecindario?

Suponemos que de los 100 mil chinos que llegaron en el siglo XIX, por lo menos 45 mil posiblemente hayan tenido descendencia, y si por cada chino se consideran 3 hijos, entonces tenemos, para la primera generación de chinoperuanos, o injertos —como se dice—, una cantidad de 135 mil. Y si estos a su vez tuvieron tres hijos en promedio, la segunda generación estaría compuesta por 405.000 injertos; y de la actual generación, habría mucho más de un millón de descendientes de los chinos culíes. En estos círculos no consideramos a los chinos que vinieron después de 1874. Todo esto son solo conjeturas que debemos revisar.

No parece posible un aislamiento absoluto de los chinos del resto de la población residente de la costa. No fue así ni en las haciendas, ni en el trabajo durante el tendido de rieles para los ferrocarriles, ni en sus fondas, ni en sus tiendas, y, en cuanto al barrio chino de Lima, que existe desde la década de 1860, era un barrio de comerciantes donde si bien predominaba la vida familiar entre los orientales, también era inevitable la apertura a clientes no asiáticos. Se conoce multitud de matrimonios interraciales de chinos con negras y cholos. En los hogares que se formaron, a los hijos se les dio una educación con doble tradición cultural, en que predominaba la de la madre, ya que la de ella estaba en el ambiente social que rodeaba a esas familias. Pese a ese predominio, algo de lo oriental quedaba en los hijos, que se transmitió a las generaciones sucesivas, y se perdió cada vez más la tradición asiática china.

En aquellos hogares donde padre y madre fueron o son chinos y hay un

interés por mantener lo chino, existen las condiciones para conseguirlo. Los chinos acomodados son los que pueden continuar siendo y “convirtiéndose” en chinos a sus herederos. Por lo general, los chinos pobres han sido absorbidos por los ambientes peruanos (costeños, serranos o selváticos) donde residieron. Posiblemente porque no se trata de una inmigración que ha mantenido el flujo constante con el que se inició hace 150 años, la agresividad o presencia de lo cultural chino que en su momento tuvo fuerza e influencia, en la actualidad se mantiene no en cierto aislamiento, sino que está entre nosotros, en cada persona que ha sido endoculturado en la costa.

Pero ya desde hace algunas décadas ha penetrado en el pueblo costeño peruano el sabor de la comida china que se come por doquier y es parte de la dieta alimentaria familiar. Festejos de oficina o familiares son celebrados por muchos peruanos en los restaurantes chinos que denominamos chifas. Tanto es este afecto, la pasión, que es infaltable encontrar en los mercados limeños un puestito especializado en venta de ingredientes y verduras chinos. Y en casi todas las tiendas y supermercados nunca falta el expendio del sillao, por ejemplo. Pero entre todos los ingredientes, el de mayor consumo es el arroz, al que aceptamos e informamos conscientemente nuestra devoción. No es que con los chinos se inicia el consumo de arroz en la costa, pero sí se intensifica, y su producción se amplía. Actualmente todo buen costeño es arrocero. De pronto surge la preocupación sobre lo que se ha asimilado de la cultura china. ¿Por qué tenemos evidencia que de esta cultura ya casi forma parte de lo costeño peruano la culinaria china? Posiblemente porque es tangible, comprobable. Hay otros elementos que se encuentran tan incorporados en la idiosincrasia costeña, y que nos son tan obvios y cotidianos, que no los notamos, ni tenemos en cuenta su origen. Un investigador social nos informaba que percibía que en algunos pueblitos costeños, en los que anteriormente hubo población china, que, con el tiempo y las generaciones sucedidas, se fue diluyendo, los habitantes de esos pueblitos son permanentemente amables, corteses, más refinados en su trato cotidiano interpersonal. Si esto es así, ¿cómo no considerar, por lo tanto, que en la identidad del costeño hay aspectos sutiles orientales que se han agregado y que forman parte de su universo cultural. ●

Tomado de *Negritud. Afroperuanos: resistencia y existencia*. Centro de Desarrollo Étnico (Cedet). Lima, 2008. 460 pp.

* Doctor en antropología por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Ha publicado también *Hijos del Celeste Imperio* (1989), *Del buen comer y beber* (1998), *Herederos del Dragón* (2000), entre otros.

SONIDOS DEL PERÚ

ANDRÉS SOTO. *EN VIVO* (Independiente, 2008)

Este disco esperó seis años para salir a la luz. Fue grabado en vivo el 4 de setiembre de 2002 en el Museo de la Nación del Perú, donde se distinguió al maestro Soto como “Patrimonio Cultural Vivo de la Nación”. No es tarea fácil grabar un disco en vivo y mantener la magia del momento. En el disco de Andrés Soto se encuentran temas como “El ropavejero” —tema con el que inicia el disco— y nos hace imaginar a las calles de Lima, donde una estética plasmada en personajes urbanos, como los compradores y recicladores de fierro y botellas, van dibujando al ser humano: padre y marido. Andrés Soto se graduó de sociólogo y empezó su carrera musical en la década de 1970. Por esos años conoce a Chabuca Granda, gran compositora que lo motiva a seguir componiendo. En el disco participan como invitadas Cecilia Barraza, Mocha García Naranjo y Elsa Palao, con quien ganó el Segundo Festival de la Canción Popular Chabuca Granda con el tema “Al Adalid”. “Quisiera ser caramelo”, “Negra presuntuosa” y “El tamalito” son algunas de las composiciones del maestro Soto que podemos encontrar en este disco, temas que dan la vuelta al mundo, interpretados por un sinfín de cantantes y grupos. De colección. www.myspace.com/AndresSotoDelPeru.

VÍCTOR MIRANDA. *HERENCIA. PERUVIAN CHOL OUT* (Independiente, 2008)

El disco *Herencia* es el primero del experimentado solista Víctor Miranda, autor y compositor de diversos temas para obras de teatro, series televisivas y películas. Los géneros peruanos, especialmente la música de la costa (criolla y afroperuana), con pinceladas de jazz,

pop y electrónica, dan una fusión urbana que Miranda ha bautizado *chol out*. “Todos mis amigos me conocen como ‘Cholo’. Y por eso le pongo al disco *peruvian chol out*, que suena a *chill out*, aunque no lo es”. En los once temas del disco podemos sentir a un músico maduro, con un estilo propio. La ciudad, el amor y la naturaleza forman parte de su imaginario musical; “Bolero de los malecones” y “Serenio” nos muestran Lima y Miraflores; “Solos son dos” y “Hay un lugar” viajan por el amor de pareja. Por otro lado, “Valle” y “Aves” nos trasladan a los Andes del Perú y su grandeza. Todos forman parte de un grupo de canciones sentidas. Miranda siente a la música de manera distinta. “Mi interés por la música es esencialmente de motivación personal y artística, de realización, escape, expiación... Mi interés no ha sido ni es hacer música para lograr *hits* y estar en la radio”. Pronto saldrá su nuevo disco, *Hotel Horizonte*, pero por el momento a seguir disfrutando de *Herencia*.

www.myspace.com/victormirandacholout.

VARIOS. *LAGRANREUNIÓN. LOS GUARDIANES DE LA MÚSICA CRIOLLA. RENACIMIENTO* (Sayariy, 2008)

El disco *La gran reunión* tiene un diseño fino, acompañado de buenas fotos en blanco y negro de Philippe Gruenberg. Desde el primer *track*, nos envolvemos y nos sentimos en una reunión donde la música y el sentimiento son uno solo. Diecinueve curtidos cantores que encarnan la más pura esencia del criollismo reunidos por primera vez en la historia. Genaro Falcón, José Villalobos, César Oliva y César Molina son algunas voces que se encuentran en *La gran reunión*, con temas como “Saltimbalqui”, “José Herrera” y “Sueños de opio” (de



De izquierda a derecha: Willy Terry, Genaro Falcón, Francisco Rodríguez, Víctor Arce, Víctor Chumpitaz, Eduardo Aban “papeo”.

Felipe Pinglo), “Anhelos” e “Inquietud” (de Pedro Espinel) o “Vida” (de Pablo Casas). Este disco-documento, cuya producción es dirigida por Willy Terry Sáenz y Fernando Urquiaga Heineberg, es un aporte valioso tanto para melómanos como para quienes buscan disfrutar con una música de vitalidad y encanto vigentes. La instrumentación va a la esencia del criollismo: guitarra, cajón peruano y percusión. La música de la costa del Perú encuentra una vitalidad en acertado acompañamiento de valsés jaraneros, polcas y *fox-trots*. Temáticas que van al amor y al barrio “...con gran amor les canto: vivan mis Barrios Altos, mi barrio sin par...”, dice con emoción el tema “A mis Barrios Altos”. También a la equívoca seducción de los alucinógenos, como en “Sueños de opio”, de Felipe Pinglo, “...una y otra me suplican que las ame / y les brinde mi cariño más sensual / ¡Oh, delicias que nos duraron tan solo / lo que el opio en mi ilusión pudo forjar!”. Así también la picardía fina de las primeras décadas del siglo pasado: “...y la muchacha dice, voy al cine, mamá, / a ver ‘La mano que aprieta’ que es la que me gusta más...”. Por todo eso y mucho más, este disco es de colección. Imperdible. www.sayariy.com.

(Piero Montaldo) ●

CHASQUI

Boletín Cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior

Jr. Ucayali 337, Lima 1, Perú / Teléfono (511) 204-2638
E-mail: boletinculturalchasqui@reee.gob.pe
Web: www.reee.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.

Dirección editorial y coordinación: Arianna Castañeda
acastanedaf@reee.gob.pe

Corrección de estilo: Jorge Coaguila
Diagramación: Doble Sello Editores

Impresión:
Editores y Punto
Teléfono: (511) 402-3596

PÁGINAS WEB OFICIALES

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

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

PORTAL DEL ESTADO PERUANO
www.peru.gob.pe

INSTITUTO NACIONAL DE CULTURA
www.inc.gob.pe

BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ
www.bnperu.gob.pe

PROMPERÚ
www.promperu.gob.pe

NISSAN

LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO

Maquinarias
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

PERÚ, PAÍS DE BOSQUES

Antonio Brack

Ante la gran superficie de bosques que posee nuestro país, las grandes posibilidades de reforestación para fines productivos y protectivos y la alta dependencia de una parte de la población de los recursos del bosque, se puede afirmar que el Perú tiene una innegable vocación forestal.

Un país de vocación forestal

Los bosques, especialmente los amazónicos, brindan una serie de productos a las poblaciones locales sin los cuales no podrían subsistir, como la leña, fuente de energía familiar; alimentos (frutas, palmito, carne de monte, etcétera); medicinas (plantas medicinales) y muchos otros (tintes, colorantes, fibras, ictiotóxicos, etcétera).

El Perú posee 25,4 millones de hectáreas de bosques de producción permanente, aptos para la extracción de madera, o sea, reúnen las condiciones que posibilitan las actividades forestales maderables. Sin embargo, el país no ha desarrollado una actividad forestal maderable que esté en concordancia con la superficie boscosa nacional. El sector forestal peruano representa apenas entre el 1 y el 4 por ciento del PBI nacional.

El Perú es el cuarto país en número de especies de flora y el quinto en superficie de bosques a escala mundial, pero el manejo forestal está casi ausente entre las actividades económicas e incluso somos importadores de productos forestales (madera, celulosa, etcétera).

Los servicios ambientales de los bosques

Los servicios ambientales que prestan los bosques son muy diversos, como la remoción de los contaminantes del aire (polvo, gases), el mantenimiento del ciclo de nutrientes (materia orgánica, minerales, nitrógeno, etcétera), del ciclo del agua y los servicios de la cuenca, el mantenimiento del hábitat de la fauna silvestre, la regeneración de suelos, la fijación de carbono a través de la recaptura del dióxido de carbono, la regulación del clima local, el mantenimiento de las bellezas escénicas y como lugar de recreación.

La cuenca amazónica es la región con la mayor superficie de bosques tropicales del mundo, donde apenas se ha intervenido un 12 por ciento de ellos, quedando un 88 por ciento de bosques en pie y de ecosistemas poco o nada intervenidos.

Los bosques amazónicos ofrecen la mayor diversidad de flora y fauna del mundo, y los científicos estiman que en ellos puede existir el 50 por ciento de las especies vivas del planeta. Según las investigaciones realizadas en diversos lugares de la cuenca (San Carlos de Río Negro, Venezuela; Camisea, Perú; Loreto, Perú; Madre de Dios, Perú), una hectárea de bosque amazónico contiene una enorme biomasa total (unos 900.200 kilos de animales y vegetales), hasta 300 especies de árboles con más de 10 centí-



Foto: Antonio Brack

Niña ese'ija bebiendo el líquido de la palmera yarina.

metros de DAP (medida estándar para calcular el diámetro de los árboles), unas dos mil especies de plantas y una enorme variedad de fauna (unas 367 especies de mariposas diurnas y nocturnas, 55 de hormigas, 54 de abejas y avispas, 200 de arañas, 41 de caracoles, 81 de coleópteros *Scarabeidae*, 66 de anfibios, 48 de reptiles, 200 de aves y 100 de mamíferos, la mayoría murciélagos).

Los servicios ambientales de los ecosistemas acuáticos consisten en regular el flujo de agua, diluir los desperdicios (aguas servidas), mantener el ciclo de nutrientes y de la biodiversidad acuática, servir de vía de comunicación, abastecer de agua a la atmósfera, dar belleza escénica y servir lugar de recreación.

El río Amazonas no es solo el más largo y profundo, sino también el de mayor caudal y con la mayor diversidad de peces. Mientras el continente europeo tiene apenas 200 especies de peces, la cuenca amazónica alberga al menos a tres mil. Existen ríos de aguas

turbias o blancas, de aguas negras y de aguas cristalinas, miles de lagunas, millones de hectáreas de pantanos con la palmera aguaje o birití y enormes extensiones de tierras inundables. Albergan especies únicas en el mundo, como delfines, nutrias gigantes y el pez de agua dulce más grande del planeta, el paiche o pirarucú.

Los bosques que podemos tener

El Perú posee unos 10 millones de hectáreas de tierras que deben ser reforestadas. La mayor parte de tierras de aptitud para la reforestación están en la sierra (7 millones de hectáreas), donde los problemas de erosión y de degradación de las cuencas son muy graves. Desde 1890 se han reforestado apenas unas 500 mil hectáreas, que no llevan ninguna relación con las áreas deforestadas por año (10 millones de hectáreas).

La reforestación de 100 mil hectáreas anuales generaría unos 50 mil

puestos de trabajo con un costo que no superaría los 50 millones de dólares. El impacto social en la sierra, una región de pobreza crónica, sería destacable por la generación de ocupación y de recursos deficitarios (leña, madera y sus derivados).

El impacto económico también sería considerable por la generación de nuevas actividades económicas en el mediano plazo, como es la industria derivada de la madera, de pulpa de papel y otras. Países como Chile han fomentado agresivos programas de reforestación (2,1 millones de hectáreas en 25 años) y han logrado generar un rubro de exportaciones muy relevante (2.400 millones de dólares el 2003).

El impacto ambiental de la reforestación se presentaría a nivel local (conservación de cuencas, suelos, agua, fauna, etcétera) y a nivel mundial, pues por cada hectárea reforestada se fijarían al menos unas 200 toneladas del dióxido de carbono excedente en la atmósfera, que produce el efecto invernadero o calentamiento.

En la selva existen al menos 3 millones de hectáreas ubicadas en la selva alta y en la selva baja. Las áreas más interesantes están en la selva alta de los departamentos de Cusco (Quillabamba-Yanatile, con unas 300 mil hectáreas), Ayacucho (valle del Apurímac), Junín (Chanchamayo y Satipo), Pasco (Oxapampa), Huánuco (Tingo María), San Martín (valles del Huallaga y Mayo), Ucayali y Loreto.

El Perú debería implementar un programa de reforestación de 20 años en base a los criterios siguientes: reforestar al menos 100 mil hectáreas por año; tener un enfoque eminentemente empresarial en base a inversiones privadas; fomentar la asociación, cuando sea el caso, entre las comunidades campesinas y las empresas; asociarse con industrias de transformación y de exportación; fijar un marco de garantías claras de parte del Estado para atraer la inversión; integrar la reforestación a los programas de superación de la pobreza y empleo rural.

Los beneficios serían muy interesantes: creación de un nuevo rubro económico para el país con exportaciones crecientes que pueden llegar a los tres mil millones de dólares anuales; generación de unos 800 mil puestos de trabajo permanentes; conservación de cuencas y suelos, y recuperación de tierras improductivas. ●

Tomado de *Perú, país de bosques*. Graph Ediciones y La Positiva Seguros. 178 pp., 2009. www.graphediciones.com.

TIPOS DE BOSQUES DEL PERÚ

Tipo	km ²	hectáreas
Bosques secos de la costa norte	36.345	3.634.500
Algarrobales	24.307	2.430.700
De colinas	1.514	151.400
Ceibales	10.524	1.052.400
Bosques secos interandinos	3.106	310.600
Manglares	45,5	4.550
Bosque tropical de Tumbes	225	22.500
Bosques de selva alta	154.362	15.436.263
Bosques de selva baja	471.226	47.122.600
Bosques inundables	36.902	3.690.00
Bosques húmedos de terrazas	76.198	7.619.800
Bosques húmedos de colinas	304.097	30.409.700
Aguajales	14.151	1.415.100
Pacales	39.978	3.997.800
Bosques andinos	937	93.700
TOTAL	666.246,5	66.624.650