

CHASQUI

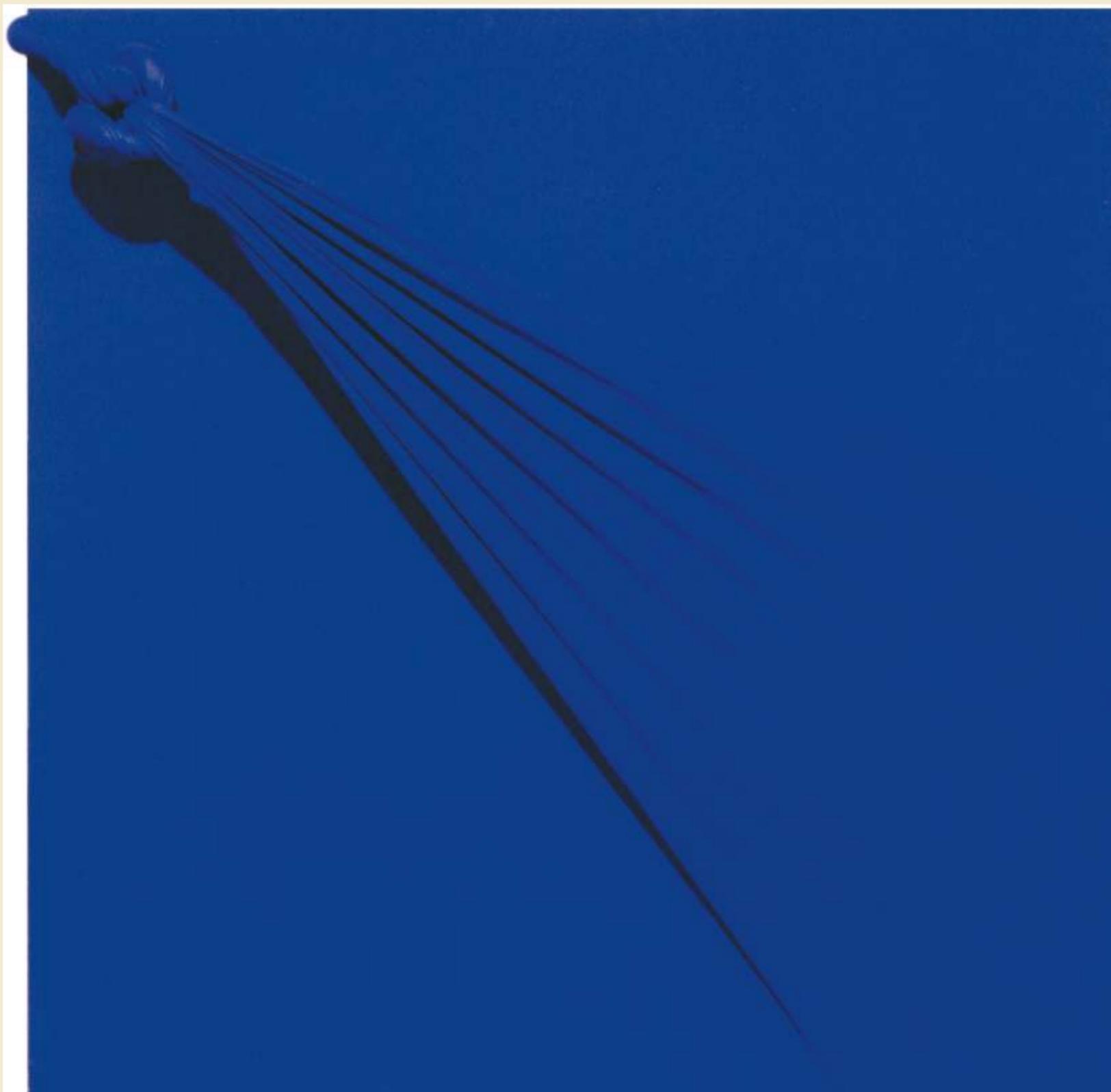


EL CORREO DEL PERÚ

Año 4, número 10

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Setiembre de 2006



Jorge Eduardo Eielson. Quipus 27C-1. Acrílico y tela sobre madera. 1971. 80 x 80 x 15 cm.

EL PARAÍSO DE LAS AVES / CARLOS GERMÁN BELLI, POESÍA
J.E. EIELSON: EL HOMBRE QUE ANUDABA ESTRELLAS Y PALABRAS
PRIMICIAS DE COCINA PERUANA / DIEZ AÑOS DE PELÍCULA / ARTE MAYOR

EL PARAÍSO DE LAS AVES

Thomas Valqui

El documentado libro *Perú, edén natural de aves** da cuenta, entre otros temas afines, de las etapas de exploración, descubrimiento y asombro en la travesía científica de los estudiosos de las criaturas aladas en el reino natural del Perú.

Para muchos 1735 marca el inicio del descubrimiento científico de Sudamérica. En ese año, Carl von Linné publicaba *Sistema Naturae*, obra sin la que no hubiese sido posible catalogar las abundantes especies que se encontrarían en el Nuevo Mundo. Ese año también zarpó de La Rochelle (Francia) Charles Marie de la Condamine en la primera expedición netamente científica, que requirió de un permiso especial del propio Luis XIV. Su principal misión tenía que ver con una disputa entre cassinistas y newtoneanos y la forma de la Tierra. La mayor parte de su viaje la pasó cerca de Quito (el actual Ecuador), donde por varios años hizo gigantes triangulaciones. Sin embargo, se dio el tiempo para descender al Perú –desde Cuenca, por Loja, hasta Jaén–, llegando al río Marañón y atravesando el pongo de Manseriche entró al río Amazonas y cruzó hasta el Atlántico, regresando a su país en 1745. Si bien no se sabe de descubrimientos que hayan quedado registrados con respecto a la zoología, a su retorno sus discursos ante la Academia de Ciencias de París y sus innumerables escritos abrieron las puertas a los científicos que le siguieron poco después. Las expediciones posteriores estuvieron bien documentadas pero fueron principalmente botánicas como la de Ruiz Pavón y Dombey (1777-1788).

En medio de este incipiente interés científico por el continente, extrañamente el primero en dejar huella del estudio de las aves en el Perú fue un obispo. A Baltazar Jaime Martínez de Compañón y Bujanda le fue encargada la jurisdicción eclesiástica de Trujillo de 1768 a 1791, región que en ese entonces comprendía desde la costa de Trujillo a Tumbes y al este hasta Tarapoto, ciudad que fundó. Consideró, como parte de su labor, retratar los



Ilustración: John James Audubon

Colibríes.

diferentes aspectos de su obispado y enviar este testimonio a Carlos IV de España. Aunque sus estudios tocaban temas como costumbres, alimentos, vestimentas, etcétera, dedicó buena parte de su esfuerzo a la documentación de aves. El tomo VII de sus folios estaba dedicado enteramente a las aves y contenía 158 ilustraciones. Su obra se basaba en expediciones en las que cubrió la zona viajando a lomo de mula y uti-

lizando los escasos caminos que existían en ese entonces. Uno vendría a ser lo que hoy llamamos el circuito del noroeste, de Trujillo a Tumbes; el segundo, lo que hoy vendría a ser aproximadamente el circuito de aves endémicas nororiental que salía de la costa en Trujillo hacia Cajamarca, Celendín, Chachapoyas, Moyobamba y Tarapoto. Había una tercera ruta menor que iba de Trujillo a Huamachuco y Pataz, que

incluso hoy en día solo hacen los más avezados observadores de aves. De los métodos empleados para representar las aves no se sabe mucho. En algunos retratos, por la exactitud de las coloraciones pareciera que el dibujante tenía ante sus ojos muestras recolectadas, vivas o disecadas. Algunas de las aves están bien retratadas, permitiendo la identificación hasta de la subespecie. Otras son extremadamente estilizadas, carentes de detalle y de realismo, lo cual no permite una identificación precisa del ave representada. Algunos dibujos, pese a haber sido pintados con buena técnica, son imposibles de identificar con alguna ave de la actualidad, lo cual deja la duda acerca de si se trata de una especie no descrita aún o que ya se encuentra extinta. La obra carece de texto y nunca se supo si alguna vez existió y se perdió o nunca se pensó hacer. En consecuencia, esta obra pasó desapercibida para la ciencia, guardada en la Biblioteca del Real Monasterio de El Escorial en España. Cabe resaltar que bajo las reglas que se estableció con Linné, vigentes hasta la actualidad, si Compañón hubiese añadido un pequeño texto a sus dibujos con la propuesta de un nombre, sería él quien hubiese pasado a la historia como el descubridor de al menos sesenta especies de aves. Es el caso de la hermosa tangara sietecolores. También hay que reconocerle el primer registro de todas estas aves para el Perú, entre las que figura por ejemplo la cotinga pecho-violeta (*Cotinga cotinga*), una especie recién registrada oficialmente para el Perú el año 2000.

A fines del siglo XVIII, las expediciones que llegaron al Perú comenzaron a aumentar. La más conocida de esa época es tal vez la dirigida por Alexander von Humboldt, quien de 1799 a 1804 visitó, al lado de Aime Bonpland, Venezuela, Ecuador, Colombia y el Perú. Al Perú entró vía Quito, hacia Jaén, recorriendo la cordillera hasta Cajamarca y luego descendiendo hacia la costa en Trujillo. Recorrió la costa desértica estudiando las causas de la falta de lluvias en un ambiente tropical, describiendo por primera vez la corriente fría que pasaba por las costas peruanas y las repercusiones que tenía sobre el clima y la riqueza del mar. Esa riqueza explicaba la abundancia de aves que podían sostener una producción de guano que explicaba la rica agricultura en el desierto arenoso. A von Humboldt se le atribuye el redescubrimiento de ese fertilizante, catalizando lo que sería el *boom* del guano. Von Humboldt dedicó parte de su tiempo al estudio de las aves nuevas para la ciencia y, en el caso de las que se encuentran en el Perú, describió al guácharo (*Steatornis caripensis*) en Colom-

MENSAJE

El patrimonio cultural del Perú refleja el esplendor de antiguas civilizaciones de elevados niveles de desarrollo material y espiritual, que evolucionaron en un entorno de gran diversidad geográfica y de tradiciones. Se trata de una herencia significativa que hace que las aspiraciones y proyecciones de desarrollo del Perú para los próximos lustros se vinculen adecuadamente al aprovechamiento del potencial que ofrece su patrimonio cultural y natural.

Con miras a dicho objetivo, al asumir el cargo de Canciller me toca reafirmar el compromiso de promover y difundir el patrimonio nacional como herramienta del desarrollo mediante la eficiente implementación del *Plan de Política Cultural Exterior*, el cual busca articular a los diversos actores gubernamentales y de la sociedad civil para la adecuada difusión internacional de nuestra riqueza histórica y captar la atención del turismo mundial. De esta manera, la

imagen del Perú como país de culturas milenarias con ricas tradiciones, gran diversidad geográfica y de recursos naturales, se suma a la firme convicción democrática y serios esfuerzos nacionales orientados a la generación de bienestar para los peruanos.

Los grandes objetivos nacionales requieren del concurso activo de la sensibilidad y la inteligencia para remontar el flagelo de la pobreza y la exclusión social, a fin de transitar hacia una etapa de mejores oportunidades para el conjunto de la población, que armonice la explotación de los recursos naturales y el desarrollo económico con la protección del medio ambiente y el respeto de las tradiciones culturales.

José Antonio García Belaunde
Ministro de Relaciones Exteriores

bia y al cormorán cushuri (*Phalacrocorax basilianus*) en Venezuela.

A inicios del siglo XIX continuaron las expediciones generales, muchas de las cuales se dirigieron a Brasil pero otras, como las de D'Orbigny (1826-1833) y Darwin (1831-1835), incluyeron al Perú dentro de sus rutas. Es entre estas expediciones donde aparece el suizo barón Johan Jacob von Tschudi, que realizó un viaje al Perú de 1838 a 1842. Sus recorridos se centraron en la costa, pero también incursionó en la sierra y brevemente en la selva. Entre sus publicaciones figura una que se traduciría como *Estudios de la fauna peruana*, que contenía capítulos como mastozoología, herpetología, ictiología y ornitología. El volumen es el primer libro de texto del que se conoce sobre la fauna peruana. La parte de aves incluye una serie de 36 láminas a color, que —a diferencia de Compañón— fueron acompañadas con un texto que describe formalmente 56 especies peruanas. Para ese entonces, solo 15 especies habían sido descritas en el Perú. Poco después, el trabajo de von Tschudi rindió frutos, pues se desarrolló una época muy fructífera de exploración ornitológica y que gozó de la participación de varios actores. Como ente catalizador, cabe resaltar lo que hoy es el museo de Varsovia en Polonia y el curador polaco Wladyslaw Taczanowski. En lo que venía a ser el Zoological Cabinet, a partir de 1819 se juntan varios científicos, exploradores y benefactores, uno de los cuales era el joven Taczanowski. Este meticuloso investigador le dio un matiz más científico a la institución reconociendo la importancia de aumentar la cantidad de muestras para entender la

avifauna que se venía descubriendo de manera acelerada. En 1862 se convirtió en el director del museo. Aparecieron importantes benefactores, como los hermanos Branicki y los Lubomirski, quienes financiaron varias expediciones, publicaciones, la compra de libros, documentos y material zoológico (especímenes) para la colección.

Entre las expediciones de mayor importancia salidas del museo de Varsovia están las de Jan Sztolcman en el Perú y Ecuador (1875-1881, 1882-1884) y los estudios de Konstanty Jelski en el Perú y Guana (1866-1875). Como producto de este auge, no solo hay que resaltar las aproximadamente cuarenta nuevas especies descritas sino que aparece el primer tratado ornitológico de Sudamérica, colocando al Perú a la vanguardia de la ornitología continental: el *Ornithologie du Pérou*, por Taczanowski (1884-1886). Desde el Perú también se aunó a ese esfuerzo el sabio italiano Antonio Raimondi, cuyas expediciones por los lugares más remotos del Perú de 1850 a 1870 son bastante conocidas. Aunque dedicó la mayoría de su tiempo al estudio de minerales, siempre pareció fascinarle la ornitología y colaboró ampliamente con Taczanowski, principalmente a través de Jelski, quien tras su última expedición al Perú había sido nombrado curador del museo de Lima de 1874 a 1878. Raimondi aparece como fuente y como recolector de muchas especies en la obra de Taczanowski.

A fines del siglo XIX, cuando Polonia vivía momentos difíciles, reflejados en el ocaso de la era del Zoological Cabinet, aparece un expedicionario



Corocoro.

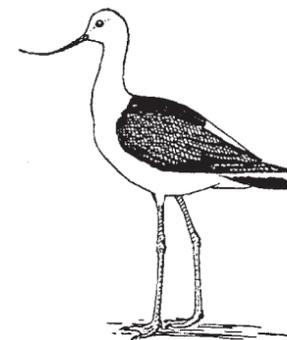
que dejó un interesante legado en la ornitología peruana. El zoólogo polaco Jan Kalinowski viaja al Perú en 1887 y realiza extensos recorridos en los sitios más remotos, recolectando abundante material y entendiendo por primera vez la necesidad de proteger estos paraísos de fauna silvestre. Nunca más regresó a su patria, contrajo matrimonio y continuó con sus viajes en el país hasta su muerte en 1941. Es también reconocido como uno de los primeros en recalcar la importancia de proteger la naturaleza en el Perú. En esa época, los museos de Historia Natural de Nueva York, París y Londres comenzaron a interesarse por la ornitología sudamericana y se inició un pequeño auge en la compra de muestras, lo cual creó un nuevo *boom* de conocimientos, donde recolectores como la familia Ollala, que se movía entre el Perú y Ecuador con uno de los hijos de Jan Kalinowski, Celestino, se ganaron la vida recolectando y enviando muestras a los principales museos del mundo, que proporcionaban un fértil material para taxónomos en estos museos, los que no se daban abasto con la variedad de ejemplares desconocidos hasta entonces. En el Museo de Historia Natural de Nueva York, John Todd Zimmer se dedicó a realizar una revisión de las especies recolectadas hasta la fecha en el Perú y logró una obra titánica de 66 estudios sobre aves peruanas: *Studies of Peruvian Birds*, en la que por primera vez se describen meticulosamente todas las subespecies conocidas hasta entonces. Solo revisando especímenes, llegó a describir al menos veinte subespecies para el Perú.

A mediados del siglo XX vino al Perú la científica alemana María Emilia von Mikulicz-Radecki, quien llegó al país siguiendo a su novio, Hans Koepcke, ecólogo que había llegado unos años antes. Poco tiempo después, los Koepcke se casaron y empezaron a trabajar juntos en los laboratorios del Museo de Historia Natural Javier Prado. María Koepcke se convirtió en la curadora de la sección de ornitología, ubicándolo por primera vez como una importante colección para aves peruanas. Trabajó en el bosque de Zárate, cerca de Lima, de donde describió a la catinga de Zárate (*Zaratornis stresseman*). Publicó la primera, y por más de 25 años la única, guía de identificación de aves peruana: *Las aves del departamento de Lima*, de total vigencia aún hoy en día. Realizó también abundantes estudios en la selva de

Ucayali, en la estación biológica llamada Panguana. Lamentablemente, María Koepcke no concluyó su obra, pues falleció en un accidente de avión que la llevaba a su estación de campo. En la década de 1960 también aparecía en el Perú el joven John O'Neill, estudiante de la Universidad Estatal de Louisiana (LSU) en Estados Unidos. Su presencia, inicialmente guiada por Koepcke, desató una época muy fructífera de investigación ornitológica. Por medio de la LSU y casi siempre con él, vinieron al Perú al menos veinte expediciones de más de dos meses de duración, cada una con docenas de investigadores que recolectaron abundante material para su investigación. Por primera vez se comenzó a completar una idea de la distribución de las aves en el Perú. La LSU ha participado en la descripción de 23 especies nuevas para la ciencia en los últimos cuarenta años, ayudando a colocar al Perú como el país en el mundo con más especies descritas (una nueva especie por año en promedio en dicho periodo). Con las expediciones de la LSU llegó Ted Parker, legendario ornitólogo de campo que dejó un legado inigualable sobre las aves del Perú: revolucionó completamente los métodos de inventarios de aves, dándole protagonismo al uso de las vocalizaciones en la identificación de las especies. Se dice que conocía más de tres mil aves solamente por su canto, permitiéndole hacer inventarios sumamente veloces, creando también los inventarios biológicos rápidos. La mayoría de grabaciones de aves que se conoce hoy de cintas y discos comerciales fue realizada por primera vez por Parker. En un accidente de avión en 1993, Ted Parker falleció pero su aporte ya había originado una avalancha de sucesos que llevarían a la ornitología peruana y neotropical a una etapa que se caracterizaría por el surgimiento de nuevos ornitólogos de campo y por la gran cantidad de datos que se producirían. ●

*Perú, *edén natural de aves* (edición bilingüe: castellano e inglés). Textos de Thomas Valqui. Fotografías: Jorge Álvarez, Alejandro Balaguer, Javier Barrio, Mylene D'Auriol, Daniel Giannoni, Dan Lane, Eduardo Nycander, Heinz Plenge, Thomas Valqui, Renzo Uccelli, Juan Luis Tord. Graph & Consult. Auspicios: La Positiva Seguros y Reaseguros, Promperú y Perú Verde. Lima, 2005. 199 pp. Correos: informes@graphconsult.net y tvalqui@granperu.com. Ver también: www.granperu.com.

Thomas Valqui es un destacado ornitólogo peruano dedicado al estudio de las aves en Sudamérica. Ha publicado además la guía *Where to Watch Birds in Peru*. En la actualidad, sigue un doctorado en la Universidad de Louisiana.



Avoceta andina.

AVES ENDÉMICAS

El término endémico significa que se encuentra confinado a un área geográfica limitada. En términos de aves esto podría significar una especie confinada a un país en particular; también se ha empezado a utilizar este término para describir a especies restringidas por rangos, aquellas que habitan en un rango geográfico limitado (aceptado generalmente como menor que 50 mil kilómetros cuadrados) al margen de si corresponde a uno o más países. Las regiones donde muchas de estas especies restringidas por rango habitan juntas se denominan Áreas de Aves Endémicas y pueden ser consideradas destinos prioritarias para los turistas observadores de aves. En el Perú existen 16 Áreas de Aves Endémicas. Dentro de estas incluimos también endémicas al hábitat, especies que se encuentran restringidas por mucho tiempo a un tipo de hábitat único y que está limitado en su extensión; como ejemplo tenemos a las aves restringidas a bosques donde predomina el bambú y a aquellas halladas únicamente en la variada sucesión de comunidades de vegetación sucesiva ubicadas en las islas del río Amazonas. Entre la avifauna peruana, compuesta por más de 1.800 especies, tenemos que las endémicas incluyen muchas de las más destacadas y las llamadas especialidades, las cuales son buscadas por el observador de aves que visita el Perú. Algunas de estas especies, tales como el pingüino de Humboldt (*Spheniscus humboldti*) o el periquito esmeralda (*Forpus coelestis*), se ubican fácilmente en el hábitat correcto en grandes extensiones del territorio peruano, y pueden ser vistas incluso en países vecinos. Otras, como la espectacular tangara bufanda amarilla (*Iridosomus reinhardtii*), son encontradas únicamente en el Perú, siendo relativamente comunes y poseen un amplio rango dentro del país. Otras, como la pava aliblanca (*Penelope albipennis*) o el zambullidor de Junín (*Podiceps taczanowskii*), son muy locales y requieren un esfuerzo y una dirección especial para ubicarlas, pero, encontrándose en el área correcta, pueden observarse sin mucho problema. Sin embargo, algunas pocas constituyen verdaderos enigmas del mundo ornitológico por lo raras y difíciles de avistar, como la lechucita bigotona (*Xenoglaux loweryi*), conocida únicamente por la captura de ejemplares en redes de neblina en algunas remotas y boscosas cordilleras encubiertas por bosques enanos, o el barbudo franjiescarlata (*Capito wallacei*), que requiere de un largo y penoso trayecto de por lo menos una semana, en el cual se tendrá que alternar el viaje en avioneta y botes, culminando finalmente con una caminata de dos días para alcanzar la única localidad conocida para esta especie. (Rob Williams**).

**En Perú, *un verdadero paraíso de aves*. Promperú, 2005. 65 pp. www.perubirdingroutes.com.

EL MIRADOR

Edgardo Rivera Martínez

El destacado narrador nos entrega *Danzantes de la noche y de la muerte y otros relatos*, libro de cuentos ambientado en los Andes y en Lima, donde lo sobrenatural irrumpe en los mundos cotidianos de personajes solitarios y marginales. Aquí una muestra de ello.

Era allí, entre el blanco paramento que bajaba del cielo raso y la moldura en lo alto del muro, donde estaba la zona de ignición. Allí, en esa delgada franja, en el lado oriental del mirador. Sí, allí se encendía ese juego fantasmal y evanescente. Hace ya seis días desde que vi por primera vez sus llamas. Seis, desde esa tarde en que paseaba por las cercanías del malecón, en este viejo balneario de Lima, cuando de pronto mi atención se vio atraída por el pórtico, la fachada, el mirador, de una casa antigua, semejante a las vecinas y bastante bien conservada. ¿No estaría en alquiler? ¿No sería hermoso tener en ella mi estudio, mi biblioteca? Llamé a la verja exterior, pero nadie contestó. Avancé, entonces, y toqué el timbre e insistí, pero en vano, pues nadie respondió. Me atreví a dar vuelta al pestillo y a empujar la puerta, que por lo visto no estaba cerrada. Entré y vi el vestíbulo, y más allá la sala. No había ningún mueble, ni cortinas, ni lámpara cenital, ni señal de morador alguno, pero el parqué se veía limpio, e impecables los vidrios de las ventanas. Era todo, a su manera, tan recogido. Caminé de un lado a otro. ¡Qué grata sensación de tibieza, aun inhabitado como estaba el inmueble! Pasé a lo que debía ser el comedor, también desierto. Un gran ventanal daba al jardín interior. Eché una ojeada a la cocina, igualmente pulcra y vacía. Retorné a la sala. ¿Se trataría de una casa recién restaurada, para luego ser ocupada por su propietario u ofrecida en arriendo? Podría ser, mas no se notaba olor de pintura fresca, ni esas huellas que dejan los trabajos de reparación hace poco efectuados. Me fijé entonces en la escalera al segundo piso, una de nogal y con torneados balaústres. Subí, cautelosamente. Nada en el vestíbulo superior, al cual daban tres habitaciones, sin duda dormitorios. Como sus puertas tampoco estaban cerradas, pude también inspeccionarlas. No, tampoco había muebles ni cortinas, pero todo estaba igualmente muy limpio. El cuarto de baño no mostraba nada de particular, excepto el buen gusto de la mayólica y del espejo. Salí al balcón, que daba a la calle por donde me había aventurado, y por la cual nadie caminaba. Volví sobre mis pasos y me aprestaba a regresar a la planta baja cuando reparé en una segunda y delgada escalera que, sin continuidad con la principal, conducía a una estancia en el tercer piso. Subí, indeciso, y me encontré en el mirador. Un perfecto hexágono con tres ventanas, una de las cuales da hacia la calle, otra hacia el jardín de un predio



Edgardo Rivera Martínez (Jauja, 1933)

vecino, y otra al mar. Sí, al gris e inmóvil océano de Lima. Miré la niebla que ocultaba el horizonte, su gris blancura, y la plomiza vastedad de las aguas. Abrí incluso una de las hojas y respiré el aire salino. Hacía frío y la cerré de inmediato. De pronto sentí una desazón, una inexplicable desazón, que se fue acentuando. Era como si en alguna parte acechase una fuerza soterrada, como la de una serpiente invisible pero constrictora. Tal vez se trataba, pensé, de un efecto causado por la ausencia de toda nota personal, incluso de toda nota humana. ¡Era todo tan vacío, y tan abstracto el gris de los muros, y tal la blancura del cielo raso! ¿Tendría ello que ver, también, con ese entorno de barrio solitario? ¿Con la rigurosa geometría del sitio donde me hallaba? ¿Cuál otra podía ser la causa de tal sensación? ¿O sería todo consecuencia, simplemente, de una reprimida angustia mía, anterior y ajena a la visita, que de pronto, y ante la incitación de lo que me rodeaba, se hacía consciente? Miré mi reloj: eran las cinco y media de la tarde. Reparé luego en que por la habitación se difundía una cierta claridad. Me di vuelta entonces hacia el mar, y, en efecto, se había rasgado la bruma allá al oeste, y se mostraba, próximo ya al horizonte, un sol grande y rojizo. Me acerqué otra vez a la ventana y observé cómo descendía aquel disco

y se incrustaba lentamente en el océano. Se ocultó, en fin, pero yo seguí allí por un momento, mirando la lejanía. Me torné luego, con intención de bajar al segundo piso, cuando reparé, asombrado, en que ese claror, allá en el lado opuesto del hexágono, no se había extinguido. No, antes bien persistía. Me pareció entonces, para mi sorpresa, que su fuente no estaba ya ni podía estar en el astro, ya escondido, sino en los cristales de las ventanas. Sí, de las tres ventanas, donde persistían autónomos, por así decir, los reflejos de aquel. Su oro, sus orlas purpúreas, amarillas, escarlatas, extendiéndose a los paramentos colindantes entre las ventanas, de modo tal que por momentos tenía yo la impresión de que se enfrentaban, en silenciosa contienda, esos tonos cálidos, hasta alcanzar en cierto momento una intensidad casi fantasmagórica. E incluso se habría podido decir que, reverberando a su vez —empleo a propósito este verbo— esas tres fuentes secundarias que eran las ventanas proyectaban otros tantos haces que se cruzaban donde yo me había detenido, de modo que mi cuerpo, súbitamente traslúcido, los absorbía y devolvía como un prisma. Fascinado, desde luego, y sin poder ni querer moverme, vi luego como todo ello daba paso, poco a poco, a otros tonos, no ya cálidos, sino más bien violáceos, cerúleos, azulados, como si

ese cambio marcarse, en el interior del hexágono, el tránsito entre las luces del día y los apagados tonos del atardecer. Luego, insensiblemente, toda esa apagada y contradictoria fulguración se fue atenuando, no sin que por instantes se encendiesen, como tardías candelas de San Telmo, unas volutas brevísimas. Fue entonces que me di cuenta de que todo aquello había tenido su fuente inmediata en esa franja entre la blancura del cielo raso y el color gris del muro, en el lado opuesto al del crepúsculo. ¿Qué efecto era ese? No, no tuve respuesta para esta pregunta, y como, y a pesar de todo, comenzó a oscurecer, me vi forzado a bajar y, luego de una última mirada, a abandonar la casa.

Volví desde luego por la tarde al día siguiente, después de deambular un poco por el barrio, ya que las casas eran todas más o menos semejantes. La ubique, en fin, y una vez más cruce la sala y subí al mirador, donde al cabo de un rato y, a la misma hora de la ocasión precedente, se repitió aquel fenómeno, en verdad inexplicable. Diría, incluso, que por un instante fue más vivo aquel enfrentamiento. Se impuso, finalmente, un rojo de sangre, irisado por lo que semejaban ser nervaduras, flanqueado por unos dorados aleteantes. Avanzó luego una ceñida inflorescencia de ópalos y azules y manchas glaucas, que rompieron en auroras. Mas todo fue avasallado, finalmente, por el gris anunciador de la cercanía de la noche. Y otra vez, pues, tuve que marcharme.

Regresé al cabo de tres días, mas para mi asombro no encontré ya esa casa. Una y otra vez recorrí el sector y busqué en la misma calle, no mayor de tres cuadras, pero no, no la hallé, pues todas me parecieron muy semejantes, por no decir iguales, y además viejas y descuidadas. En vano pregunté y describí la vivienda a un caminante solitario, que parecía ser morador del lugar. ¿Qué podía haber pasado? ¿Cómo era posible aquello? No lo supe, ni lo sé ahora, pero de lo que estoy seguro es que no volveré a ver más ese perfecto hexágono en el mirador de esa vivienda. Tal vez, pues, me digo, a falta de otra explicación, esa casa no existió nunca. Acaso solo fue producto de mi imaginación, cuando no de un desvarío. Efecto de la atmósfera generada por el atardecer en este barrio casi olvidado. Fantasmagórico espejismo, irreplicable... ●

Edgardo Rivera Martínez. *Danzantes de la noche y de la muerte y otros relatos*. Alfaguara, 2006, 142 pp.

CARLOS GERMÁN BELLI / POESÍA

El ansia de saberlo todo

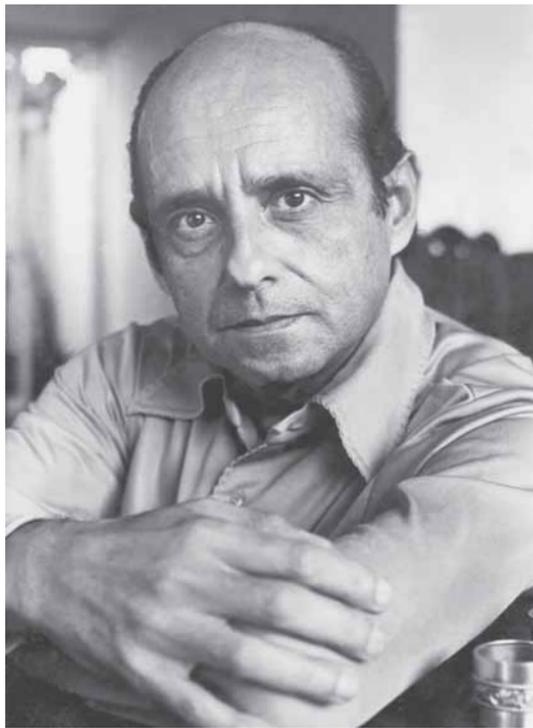
Este seso que vergonzoso va rodando por la esférica corteza, que ni una vez siquiera ascender pudo a la celeste bóveda, ahora desde la corporal cárcel mira con infinita envidia siempre el don alado ajeno, lejos como la luz de las estrellas; y aunque ya poco tiempo por delante, a lo menos alguna vez volar entre aquellas montañas empinadas de antiguos libros de la ciencia humana, y saber qué es un triángulo equilátero; pues la caducidad en el vientre se esconde de un gusano, mientras éste vacila si carcome los libros finalmente, o bien al lector lerdo sin remedio.

Allá hacia el éter el entendimiento sobre las altas nubes venturoso, emprende raudo vuelo como un ave que de onda en onda sube las alturas del firmamento intrépida hasta observar la cúspide invisible que emerge de los reinos del terrenal planeta misterioso, y enterarse de todo de una vez: cuál es la fuente y cuál es el Leteo, y en qué punto del universo azul la inalcanzable ninfa será hallada (aún no vista por la mente obtusa); y antes de oír atónito el ruín ruido del río tenebroso, por último saber si el amor que acá empieza en cuerpo y alma, en tal estado seguirá en la muerte.

Quizás es mucho codiciadas alas, tras vivir como inmóvil topo abajo, que basta ser la rama por el suelo reptando con sigilo, y los cimientos descubrir del orbe, donde el trébol es un vestigio extraño que crece solitario; y el tronco de la mente ya maduro, como la planta que por vez primera prende en el Edén y perdura siempre, y sea el tallo del saber erecto penetrando la carne de la vida, y el soplo que lo anima sin cesar, bríos incandescentes del deleite que ayer esquivo fuera, saturado hondamente los días que aún faltan discurrir, leyendo y copulando como nunca.

Entonces he aquí un arbolado cráneo y largas ramas que se multiplican

por las extremidades, al soplo de los vientos transparentes, en varias direcciones al instante como si subsanaran lo perdido; que los bienes huidizos asidos serán por los verdes miembros, entretejiendo el cuerpo y alma y mundo en perfecta guirnalda hasta la muerte, y ciñendo por último la vida en el disfrute de la carne frágil y del eterno espíritu voraz, entre el suelo y los cielos, en un girar continuo (y viceversa), que a lo menos haber desde ahora un atisbo luminoso de dónde, por qué acá y adónde vamos.



Carlos Germán Belli

Mas las extremidades no de planta, sino aquellos tentáculos de pulpo, día y noche afilados por el mental tridente poderoso y empecinado en el correr del tiempo por entrar en el reino de los mares; y fiero osar entonces contra el ultraje del arcano acuático, que sus ricos tesoros los reserva para los primogénitos del hado; y mediante los vívidos tentáculos sacar las ricas prendas de los antros, por mil mantos de erizos encubiertas; y la frente adornar de la invisible ninfa inteligible, con agrisadas perlas, tan recónditas como refulgentes, y no con ovas por el mar echadas.

Pues tentacularmente por entero, para entrar en el insondable océano, y saber con certeza si principio y final de todo sea, cuando el río acarrea las cenizas al valle submarino inexpugnable; y dejar ya la obtusa escafandra al pie del acantilado, por artificial y perecedera, que nunca ha descendido hasta los fondos, en donde un bulto de color rojísimo, como un arbusto en llamas bajo el agua, o enigmático émulo sin par del sumo don sanguíneo, que tal es el coral resplandeciente, cuya encendida copa no sólo raíz del terrenal árbol, mas espejo también de ardiente amor.

Estas alas y ramas y tentáculos con sentimiento abrazan a la vez el aire, fuego y agua, en vela y aun durmiendo día a día, al obrar y pensar avaricioso, con talante tal por lo menos antes del fin inoportuno, que así pieza por pieza escudriñar en alegre ejercicio de continuo de un confín a otro en círculo cerrado en la usanza mejor del intelecto, con persistencia tal, que el gran misterio se revela en la palma de la mano, anticipadamente, al penetrar el trifurcado espíritu, mañana, tarde, noche, la esférica corteza, el seno acuático, y del cielo la bóveda celeste.

Canción, si bien en las postrimerías, y hasta ahora jamás ni diestra pluma ni ilustrado el numen, que te procrean en el vasto mundo; mas de tu padre cuán diferente eres, y menester no tienes ni de alas ni tentáculos ni ramas, que acá te basta honrar la infelice memoria del perito en la más pura nada. Sea así.

Carlos Germán Belli (Lima, 1927) obtuvo recientemente el Premio Iberoamericano de Poesía Pablo Neruda, en mérito a su excepcional trayectoria. De su vasta obra poética destacan *Poemas* (1958), *Dentro & fuera* (1960), *¡Oh hada cibernética!* (1961, 1962), *El pie sobre el cuello* (1964), *Por el monte abajo* (1966), *Sextinas y otros poemas* (1970), *Más que señora humana* (1986), *El buen mudar* (1986), *En el restante tiempo terrenal* (1990), *Techos del itinerario* (1998), *¡Salve, Spes!* (2000), *En las hospitalarias estrofas* (2001) y *El imán* (2003). El poema aquí reproducido pertenece a *Sextinas y otros poemas* y figura también en la antología *Versos reunidos* (2006), editado por el Instituto Nacional de Cultura (INC).

EL HOMBRE QUE ANUDABA

Martha

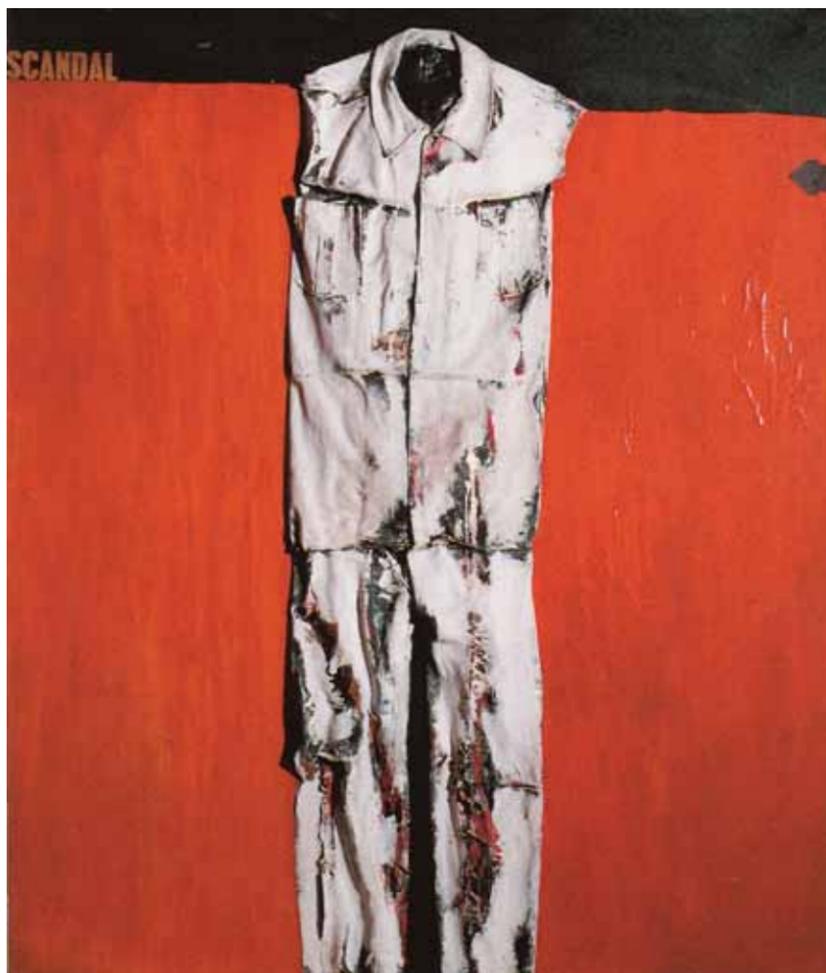
Homenaje a uno de los creadores más deslumbrantes y completos que ha producido América Latina en el siglo XX

Jorge Eduardo Eielson falleció a la edad de 82 años el 8 de marzo en Milán, donde vivía desde hacía varios decenios. Su nombre se había vuelto legendario en el Perú y en muchos otros ámbitos del mundo hispánico, tanto por su luminosa arte plástica, sus objetos, sus cuadros, sus instalaciones, como por su extraordinaria obra poética, constantemente renovada a lo largo de su vida con esa rara capacidad que lo caracterizaba de asimilar y hasta de anticipar las novedades. Su carácter sereno, dulce, disponible y generoso hacia todo aquel que se le acercara, en particular los jóvenes, hacía de él un interlocutor ágil e inmediato. Todo ello, unido a su sencillez y a su excepcional inteligencia multifacética, hará muy dolorosa su ausencia pero tal vez –ojalá– estimulará en muchos el deseo de profundizar y difundir el gran legado que nos deja.

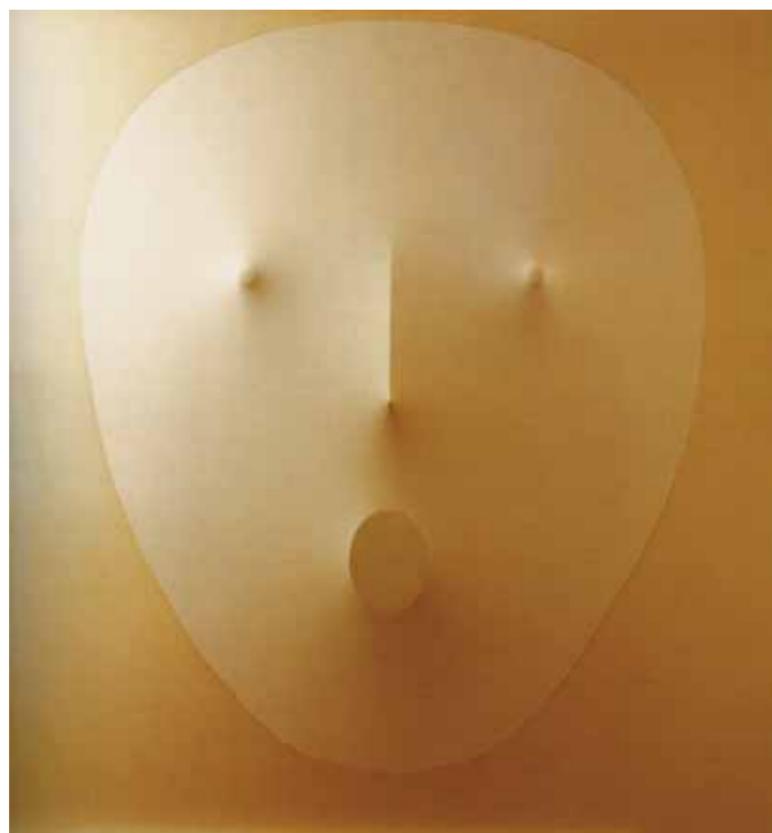
Nacido en Lima en 1924, Eielson se reveló en seguida como un artista y un escritor muy dotado y precoz: tenía 21 años cuando obtuvo el Premio Nacional de Poesía del Perú y en la misma época hizo sus primeras exposiciones. Su pintura de entonces mostraba todavía la influencia de Klee y Miró. Pero ya surgía una característica que iba a ser constante en él: la multiplicidad de intereses y la capacidad de manejar códigos expresivos distintos. Pocos años más tarde se trasladó a Europa en un autoexilio sin regreso. No obstante, su tierra natal permaneció siempre muy presente, tanto en la obra artística como en la literaria, como se ve, por ejemplo, en la larga serie de cuadros abstractos intitolados *Paisaje infinito de la costa del Perú*. Más tarde el gesto de desgarrar y anudar prendas de vestir (*blue jeans* y camisetas) y luego telas de distinta medida y color confluye en la recreación del quipu, el antiguo nudo de la civilización incaica. En su narrativa el Perú aparece como lugar de la memoria y como escenario de dramas sociales íntimos y paradigmáticos. En la poesía está presente de manera menos evidente, pero no faltan referencias por asociación con las ciudades de su presente, en especial con su muy amada Roma.

No es fácil definir a un artista complejo y multifacético como Eielson, pero tal vez la cifra que mejor lo presenta está en su amor por la novedad, en su infatigable vena lúdica y por fin –no es una paradoja– en su luminosa serenidad. Ella se desprende tanto de la quietud vibrante de sus telas anudadas, de sus famosos quipus o nudos, como de su propia poesía.

Del primer lenguaje de rica retórica y de indagación existencial, construido a partir de la distorsión de los modelos clásicos y de ciertas figuras míticas, según la enseñanza de las vanguardias que él asu-



Agonía. Ensamblaje sobre tela. 1963, 130 x 100 cm. Colección privada.



Suite Chancay (cabeza de chamán). Acrílico sobre tela. 1993. 180 x 180 x 14 cm. Colección privada.

mió desde muy joven (desde *Reinos* de 1945 a las recreaciones de Ajax, Antígona, Rolando y la María evangélica, esta última de 1949), Eielson pasa a la poesía visual y a las fórmulas lacónicas y sarcásticas inspiradas en los koan del budismo zen; y más tarde a la poesía de autoanálisis, donde predomina la indagación del cuerpo asociado al espacio urbano (véase *Noche oscura del cuerpo*, 1952, y *Habitación en Roma*, 1955). La última y muy reciente fase corresponde a una poesía atenta al efecto plástico creado sobre el papel impreso, con evidente asociación entre el lenguaje verbal y el lenguaje no verbal (véase *Nudos*, 2002), mientras de todos modos el impulso lírico lo lleva a recrear paisajes vividos y especialmente amados, como Cerdeña, y a retratar personas cercanas a su corazón, o sea, a «celebrar» con un canto nuevo, capaz de volverse «visible» (*Celebración*, 2001, y *Canto visible*, 2002).

Ahora bien, el momento en el que la meta espiritual alcanzada por el poeta y artista Eielson resulta más claro e iluminante es sin duda cuando se configura ese signo emblemático de su código que es el nudo. Con el nudo el movimiento se detiene –o al *massimo diventa lenta inerzia*–, las telas se fijan, el tiempo interrumpe su curso y el alma, por fin liberada de cualquier motivo de zozobra, se concentra en la contemplación. Los nudos de Eielson producen una excepcional sensación de inmovilidad y de bienestar. Según Álvaro Mutis, a través de las telas de Eielson «se entra en un mundo de serenidad y de límpida belleza». Un mundo que, sin embargo, él no ha encontrado o descubierto, sino conquistado duramente, mediante el difícil recorrido «iniciático» descrito en la obra poética. En esa larga composición clave llamada *Noche oscura del cuerpo*, después de haber viajado a través de tejidos, glándulas, excrementos, sangre, el yo purificado encuentra las estrellas del cielo inferior: *estrellas como nudos* –como declara el título de un cuadro de Eielson–, las cuales, aferrando la infancia desde el fondo de la memoria, la fijan en el presente para iluminar y confortar. Pasado y presente, *yo y no-yo*, unión y separación: la enseñanza que recibimos de Eielson, a través de su constante, vertiginosa y diversificada experimentación, es una enseñanza de serenidad duramente conquistada que desemboca, precisamente, en estas fuentes de deleite inmóvil que son sus nudos. En esa serenidad se divisa lo que el hombre va buscando desde siempre: la armonía de los opuestos. En esa conjunción, vida y muerte se reúnen con la naturalidad de

RDO EIELSON

A ESTRELLAS Y PALABRAS

Canfield

último medio siglo, el inolvidable poeta de la *Noche oscura del cuerpo* y del *Paisaje infinito de la costa del Perú*.

un ciclo circular interminable:

Sé perfectamente que mi casa
Es una estrella
Que se llama vida
Y que esa estrella es la tierra
Y que después tendré otra casa
En otra estrella
Llamada muerte
(*Sin título*, 2000)

Finalmente, en la perfecta parábola dibujada en el conjunto de su obra, después de haber creado innumerables instalaciones donde el cuerpo humano aparecía cubierto de abundantes telas terminadas con los inevitables nudos, en los años más recientes él ha preferido presentar el cuerpo siempre inmóvil, en una especie de serena abstracción que podría desembocar en el sueño o en el éxtasis, pero ahora sugiriendo una desnudez cubierta por telas *sin nudos*—y esta es la gran novedad—, como para indicar la facilidad del despojamiento, signo de esencialidad y de pureza.

Como un monje budista, a lo largo de su vida y de su obra, Eielson ha sido capaz de sorprendernos incluso en la repetición y cambiar precisamente lo que acabábamos de aprender. Porque, como sugiere una especie de koan que aflora entre las líneas de sus versos, para *anudar realmente* no basta *anudar solamente*.

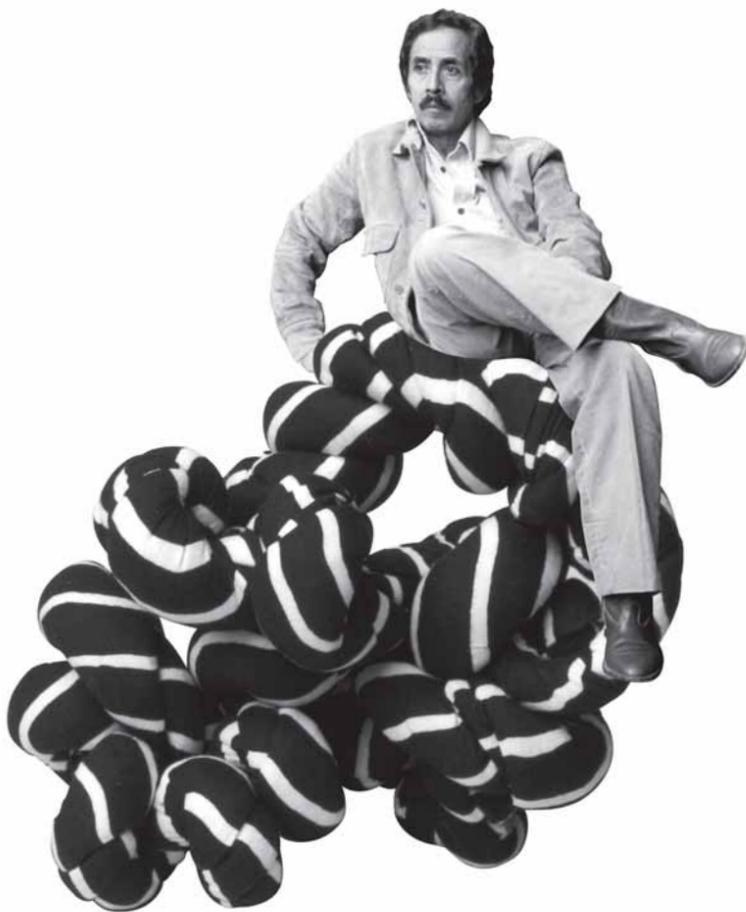
SI TODO LO QUE SE ANUDA

Se anuda solamente
Todo se vuelve nada
Si se anuda un zapato
Se anuda también el pie
Y el zapato se vuelve todo
Si no se anuda nada no hay nudo
Ni pie ni nada y en lugar de todo
Hay de nuevo un zapato cuya medida
Es un número nulo que nos anuda a la nada
Y nuevamente
Al zapato.

En una larga conversación que tuvimos hace años, y que luego dio lugar a la publicación de un libro (*El diálogo infinito*, México, 1995), le pregunté la razón íntima por la cual él había solicitado a la NASA la dispersión de sus cenizas en el espacio cósmico con la ayuda de una nave espacial. Y me contestó:

«Como algunos otros artistas, que yo admiro y quiero muchísimo, yo también he intentado hacer de mi vida una obra de arte. No creo haberlo logrado. Tercamente, intentaré hacer por lo menos de mi muerte una obra de arte. Es mi última posibilidad».

Nosotros que tuvimos la fortuna de estar a su lado en buena parte de su vida y también en su muerte, podemos asegurar que lo logró: con simplicidad y con esplendor, como era él, natural y maravilloso. ●



Collage de Gredna Landolt. Foto: Alicia Benavides/ *Caretas*.

«¿Cómo podrán llamarse esas telas donde el color y los pliegues a que el artista las somete en el bastidor forman un todo, por entero ajeno a su naturaleza anterior, para incorporarse a un mundo del que manan una serenidad y una belleza inagotables? ¿Y los nudos multicolores que nos parece que hubieran existido desde el comienzo del mundo, escondidos en algún rincón de la tierra que guardara todavía las sorpresas que nos esperaban en las primeras mañanas del hombre? ¿Y cómo nombrar esa escalera azul, recostada sobre un muro del mismo color, cita que solo un poeta de la calidad de Eielson pudo haber imaginado? Abomino de las palabras con las cuales los críticos, siempre tan dispuestos a ayudarnos en nuestra estulticia, nombran una experiencia como la de Eielson. Yo propongo dejarla sin nombre para no mancillarla con algún término que, al intentar definirla, le quite esa condición inocente y esencial que la ennoblece ...».

Álvaro Mutis

SER ARTISTA

Es convertir un objeto cualquier
En un objeto mágico
Es convertir la desventura
La imbecilidad y la basura
En un manto luminoso
Es padecer día y noche
De una enfermedad deslumbrante
Es saborear el futuro
Oler la inmensidad
Palpar la soledad
Es mirar mirar mirar mirar
Es escuchar el canto de Giotto
El sollozo de Van Gogh
El grito de Picasso
El silencio de Duchamp
Es desafiar a la razón
A la época
A la muerte
Es acariciar mujer e hijos
Como si fueran telas y pinceles
Es acariciar telas y pinceles
Como si fueran armas de combate
Es acariciar armas de combate
Como si fueran tubos de colores
Es acariciar tubos de colores
Como si fueran pájaros vivos
Es pintar el cielo estrellado
Como si fuera un basural
Es pintar un basural
Como si fuera el cielo estrellado
Es vivir como un príncipe
Siendo solamente un hombre
cualquiera
Es vivir como un hombre cualquiera
Siendo solamente un príncipe
Es jugar jugar jugar jugar
Es cubrirse la cabeza de azul ultramar
Es cubrirse el corazón de rojo
escarlata
Es jugarse la vida por una pincelada
Es despertar todos los días
Ante una tela vacía
Es no pintar nada

(*Arte poética*, 1965)



Nudo. 1996. Acrílico y tela. 30 cm. Colección privada.

PRIMICIAS DE COCINA

PERUANA

El poeta y gastrónomo Rodolfo Hinostroza acaba de publicar su esperado libro sobre nuestra gastronomía. El volumen trae un enjundioso y ameno estudio introductorio, del que ofrecemos un fragmento sobre la cocina prehispánica, y un recetario personal. Una obra indispensable para los amantes de la buena mesa.

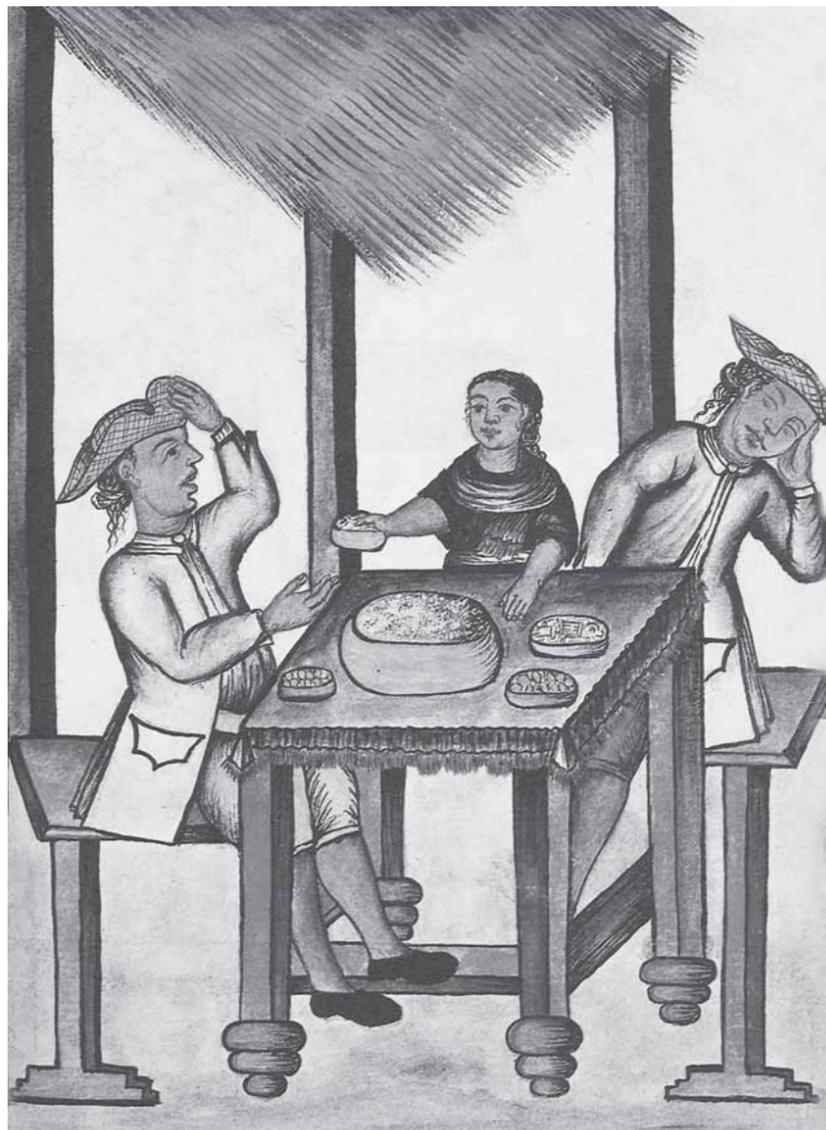
LA DIETA PREHISPÁNICA

La cocina nativa era radicalmente distinta de la española, pues precisamente porque en el Perú no había especias era la sobriedad misma. Es lo que ahora llamaríamos una cocina ecológica, sin salsa alguna que disfrace el sabor de las cosas, salvo un poco de ají y hierbas aromáticas. Y como todas las viejas cocinas que en el mundo han sido, no se había desligado de su función de curar al par que alimentar; en eso se parecía a las artes culinarias de chinos y japoneses, ricas en hierbas curativas y en ingredientes machos y hembras / cálidos y fríos, yang y yin, que regulaban el equilibrio humano.

Esencialmente vegetariana, basada en productos de una impresionante calidad proteica, como lo son la papa, el maíz, la quinua, el tarwi, la kiwicha, no desdeñaba sin embargo el uso de pescados y mariscos frescos y secos, de patos y perdices, o de carnes de auquénidos como la llama y la alpaca, y de monte. Es más, en algunas regiones como la costa norte por ejemplo, se hacía un intensivo uso de caracoles terrestres tipo *scutalus*, moluscos, conchas de abanico y camarones de río, que desde aquellas épocas eran ya altamente apreciados.

Entre sus tabúes alimentarios tenía el no consumir ni leche ni huevos, pues al hombre no le estaba permitido intervenir en el ciclo natural: la leche servía a la alimentación de las crías y los huevos para dar nacimiento a otro animal; si se ingerían era mayormente por prescripción médica en caso de ancianos o lactantes. Las gallináceas que había por aquí no ponían un huevo por día, como las Leghorn, ni tampoco las alpacas daban tanta leche como una vaca Holstein, y en consecuencia tampoco había grandes sobrantes ovolácteos que pudieran destinarse a otros fines que los naturales. Ese es otro importante punto de contacto entre la culinaria prehispánica y la china y japonesa, que no usaran leche...

En el imperio de los incas se comía el pescado crudo, como en muchos pueblos de la cuenca del Pacífico, y los jóvenes comían carne de llama cruda para acrecentar su vigor. El pescado crudo ya lo comían los señores moche hace mil años, y esta costumbre ancestral dio origen al cebiche, plato de culto de la



Indios merendando en chichería.

gastronomía peruana que se creó recién cuando los españoles trajeron el limón al Perú. No existía el trigo y el pan no era la comida principal, sino las sopas de tubérculos que eran de una gran diversidad: las había de papa fresca y papa deshidratada –el famoso chuño–, de olluco y oca, de yuca, de camote, y de raíces como la arracacha, la achira, la maca, la mashua). Su uso masivo cubría más del 50 por ciento de la dieta inca.

Las sopas más consistentes, casi sólidas, eran llamadas rocros; las que eran un poco más aguadas, destinadas sobre todo a lactantes y enfermos, se llamaban lawas; y las sopas de tubérculos eran conocidas como chupis. Pero no se vaya a creer que estas sopas eran insípidas, pues llevaban muchas hierbas aromáticas y saborizantes como la muña, el paico, el chincho, el huacatay, que hasta ahora perfuman la cocina andina,

y, por supuesto, ají, o uchu, que fue el único saborizante conocido por los nativos, y el único condimento aceptado por los españoles desde un comienzo, porque reemplazaba a la pimienta en épocas de escasez.

PACHAMANCAS, HUATIAS Y BARBACOAS

El sancochado, con ser el procedimiento más popular de cocción de las viandas, no era el único, pues había varias otras formas que no se conocían en Europa y acentuaban la originalidad de la culinaria nativa. Las piedras, que fueron usadas por los arquitectos nativos con tanto virtuosismo, fueron también empleadas como instrumental de cocina. Por ejemplo, se practicaba el soasado «a la piedra», que consistía en introducir una piedra plana muy caliente en la olla ya llena con los ingredientes. Como

la piedra podía calentarse a más de 300 °C, el agua subía de temperatura rápidamente y la cocción era instantánea como en una olla a vapor. El recipiente podía no ser de barro, sino un mate de calabaza que no habría soportado el fuego directo, pero sí el indirecto de la piedra caliente: de allí que se suponga que este arcaico método viene de la época precerámica, cuando todavía no existían las ollas.

Otra forma de cocción que usaban los nativos es la pachamanca, que significa en quechua «olla cavada en la tierra», y proviene de dos vocablos: pacha = tierra, y manca = olla. Para ello se cava un hoyo en la tierra, en cuyo fondo se enciende un fuego de leña y se recubre de piedras planas. Una vez calientes las piedras se retiran y en el hueco se hace un lecho de hojas verdes y aromáticas, y se deposita encima de ellas las carnes envueltas en hojas verdes, las papas, los choclos y los camotes. Entre ellas se disponen las piedras calentadas al rojo blanco, y todo se cubre con otra capa de hojas, para que no escape el vapor, y, por último, con tierra. Así las viandas se cuecen en el interior de la tierra, en sus propios jugos, y tienen un sabor incomparable. La huatia era un procedimiento culinario similar, en el cual en lugar de piedras se usaba terrones secos.

Otro de los sistemas típicos de cocción era la barbacoa, por la que se cocinaban las carnes con humo de madera caliente, que perfumaba la vianda. También se practicaba el soasado, y el asado al rescoldo de cenizas calientes al que se arrojaba el maíz, la papa y otros tubérculos, como hasta ahora se estila en los pueblos de la sierra. No se usaba el braseado, ni el asado propiamente dicho, y no se conocían frituras ni saltados porque en el imperio incaico no se cocinaba con aceite y solo mínimamente con grasa animal.

LA MESA DE LOS OREJONES

Tal como en Europa, la mesa de los nobles llamados «orejones» –en razón de sus grandes orejas que eran símbolo de poder– difería grandemente de la del pueblo llano: según el arqueólogo Walter Alva, descubridor de la tumba del Señor de Sipán, en el Perú antiguo los grandes dignatarios ofrecían banquetes de reciprocidad a jefes de rango

Ilustración: Baltasar Martínez de Compañón.

semejante, en los que desfilaban decenas de platos que «caminaban hacia su Señor», según las representaciones iconográficas de la época. El cronista Garcilaso de la Vega, por su parte, nos informa que los incas no eran ni sobrios en el beber, ni parcios en el comer en los banquetes rituales que celebraban periódicamente con gran despliegue de viandas.

En el gran ritual de la Copacocha, que fue un complejo ceremonial de unificación del inmenso imperio de los incas, siempre amenazado de desmembramiento, la comida cumplía un rol fundamental como vehículo diplomático para agasajar a los invitados del inca, que provenían de las cuatro regiones del Tahuantinsuyo. En efecto, a la capital del imperio convergían todos los curacas de los diversos pueblos que lo conformaban, con sus respectivos séquitos y ofrendas, en un movimiento diastólico o centrípeto que, simbólicamente, llevaba toda la sangre del imperio a su corazón y centro, el Cusco.

Allí se congregaban todos, en la gran plaza Huaycapata flanqueada por el Coricancha o Templo del Sol y los pétreos palacios de los incas. Estaban por ejemplo los callas y lupacas del altiplano, los del reino del Chimor o Chinchaysuyo del norte del país, los cañari, los Chanca de la sierra del centro, los diaguita y los puelche del norte de Argentina, los mapuche de las costas de Chile, y todos los curacas y dignatarios venían a negociar con el inca en función de sus méritos y de la

eficacia de su gestión ante el gobierno central.

Luego, en un movimiento de reflujo sistólico, regresaban a sus respectivos pueblos habiendo recibido del soberano la aprobación o desaprobación, que solía expresarse en ingentes cantidades de comida que hoy nos cuesta trabajo imaginar, tomadas de las reservas del inca: pescado o carne seca, maíz, chuño, frejoles y pallares que permitían al gobernante compensar las malas cosechas de algún pueblo aliado y dar estabilidad política a sus curacas, en un complejo juego diplomático. En esa ceremonia, que duraba meses, la cocina jugaba un rol fundamental, pues a través de ella se agasajaba a los visitantes, quienes a su vez traían viandas y productos de sus lejanas tierras para retribuir sus atenciones a los gobernantes cusqueños. ●



Rodolfo Hinostroza. *Primicias de cocina peruana*. Editorial Everest. León, España, 2005, 239 pp.

UNA LOGRADA SÍNTESIS

Esta es la historia de un mestizaje culinario exitoso, del encuentro pacífico de dos universos gastronómicos, uno europeo y otro americano, para producir un delicioso aperitivo propiamente peruano. Es la más lograda síntesis de indígena y español creada en América, con los felices aportes de las cocineras moras y negras que vinieron con los conquistadores. Y este libro relata cómo, al filo de los siglos, este encuentro de paladares cuajó en una cocina original y sabrosa, singular y succulenta, absolutamente seductora y adictiva, superior y diferente a las cocinas de toda la región.

Cocina de avasalladora personalidad, la nuestra fue desde el primer momento pilar de nuestra identidad mestiza, porque logró integrar en un solo discurso diferencias de componentes, de técnicas y tradiciones gastronómicas mejor que en el terreno político, racial o religioso, donde las diferencias culturales se juxtapusieron en lugar de integrarse y una vez bien sentada su identidad mestiza, la cocina peruana se encontró en capacidad de acoger a culinarias de otras latitudes y países.

Los inmigrantes que llegaron al Perú republicano del siglo XIX, en su gran mayoría italianos, chinos y japoneses, pertenecían pues a naciones de gran prestigio culinario –sin contar con las modas francesa y argentina– y tenían mucho que enseñarnos, enriqueciendo la paleta de la cocina nacional con nuevos platos, esta vez derivados del encuentro de la reciente cocina peruana, en colisión pacífica y espléndida con la cocina de estos pueblos de gran tradición gastronómica.

¿Pero hablaremos de la cocina peruana o de las cocinas peruanas? El cocinero español Xavier Domingo pensaba que, al igual que en España, en el Perú teníamos regiones gastronómicas muy marcadas, y este hecho ameritaba que se hablase de las cocinas peruanas, así en plural. Y aunque al costeño no le guste ni el cuy ni la oveja que triunfan en la sierra, ni al serrano el cebiche, los unos y los otros están orgullosos de nuestra extraordinaria cocina, que comporta más de tres millares de platos absolutamente diferentes, lo cual provoca una singular unión gastronómica nacional que nos liga emocionalmente, tanto como a otros pueblos menos afortunados los hermana el deporte. ●

RECETAS

ARROZ CON PATO

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 2 ½ horas.

Ingredientes: 1 pato, de preferencia embuchado, 1 atado de culantro, 1 cabeza de ajo, 2 cebollas, 2 ajíes amarillos, 1 cucharada de ají mirasol licuado, ½ kilo de arvejas, 1 kilo de arroz, 1 botella chica de cerveza negra, ½ cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de comino, 2 cubitos de caldo, vinagre, aceite, sal al gusto.

Preparación: corte el pato en trozos regulares y póngalos a adobar al menos una hora en una pasta hecha con ajo molido, pimienta, comino, sal y un chorrito de vinagre. Aparte prepare un aderezo con el ajo molido, la cebolla picadita y el ají mirasol, hasta que esté bien frito. Agregue el culantro licuado y frío también hasta que cambie de color a un verde oscuro. En este aderezo eche las presas de pato adobadas con su menudencia y sofríalas hasta que estén doradas. Moje entonces con la cerveza negra, échele los cubitos de caldo, dele un hervor y agréguele agua hasta cubrir las presas. Al cabo de dos horas aproximadamente las carnes deben estar tiernas. Un poco antes agregue las arvejas y los ajíes amarillos limpios y cortados en tiritas, deje hervir unos minutos: retire todas las presas y agré-

guele el arroz lavado, probando el punto de sal. Añada agua caliente hasta que su nivel se eleve un par de centímetros sobre el nivel del arroz y hierva a fuego hasta que se formen huecos en el arroz. Entonces baje el fuego y deje secar. Vuelva a poner las presas de pato. Deje reposar unos diez minutos antes de servir el arroz con su presa de pato.



Arroz con pato.

INCHIC API

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 2 ½ horas.

Ingredientes: 1 gallina, 125 gramos de maní, 125 gramos de harina de maíz, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 yuca amarilla, comino, culantro.

Preparación: en una marmita con dos litros de agua fría ponga la gallina

troceada en presas y sancoche a fuego lento durante un par de horas, espumando cuando rompa el hervor. Aparte, muele el maní con la harina de maíz hasta que quede una masa uniforme y agregue el comino y el culantro. Luego disuelva con un poco de agua fría y échelo en el caldo de gallina hirviendo, moviendo constantemente para que espese pero que no se pegue al fondo de la olla. Prepare un aderezo con el ajo molido y la cebolla picadita, añádalo a la sopa juntamente con la yuca cortada en trozos, que debe sancocharse hasta quedar suave. Retire del fuego y sirva.

LOCRO DE CAMARONES

Tiempo de preparación: 25 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Ingredientes: 1 kilo de camarones medianos, 4 camarones grandes, 1 kilo de zapallo macre, ½ kilo de papas blancas, ¼ kilo de queso fresco serrano, 1 choclo de dientes grandes, ½ kilo de habas verdes, ½ kilo de arvejas verdes, 20 gramos de ajos pelados, 2 ajíes panca, ½ taza de aceite de oliva, 1 taza de caldo claro, ½ cucharadita de pimienta molida, ½ taza de crema de leche, 1 rama de huacatay, 4 ramas de perejil, 1 limón, sal al gusto, aceite.

Preparación: lave los camarones, separe y pele las colas sazonándolas con

sal, pimienta y jugo de un limón. Reserve cuatro camarones grandes enteros. Sancoche las habas y arvejas peladas en agua hirviendo, destapadas para que conserven su color. Pele el zapallo y córtelo en dados. Desgrane los choclos.

Fría los ajos picados en el aceite y agregue los ajíes molidos. Incorpore el calcio, el huacatay, choclo, papas peladas y cortadas en dados y el zapallo. Deje hervir hasta que todo esté cocido y agregue las arvejas y habas, el queso desmenuzado y la crema de leche. Saltee los camarones en un poquito de aceite y añádalos al locro. Saltee también los camarones grandes. Sirva el locro espolvoreado de perejil picado y adornado con un camarón grande.



DIEZ AÑOS DE PELÍCULA

Fernando Vivas

Una mirada a la décima edición del ya consagrado encuentro *ElCine*, organizado por el Centro Cultural de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

El secreto de un buen festival de cine es encontrar una entidad que apueste decididamente por él, sin arredrarse ante la imposibilidad de estimar a ciencia cierta su costo-beneficio. El organizador debe tener la convicción de que el evento reeditará de disímiles modos: buena imagen para quien auspicia, mayor afluencia a las salas, promoción de hábitos culturales, mayor cuota de pantalla para el cine nacional y regional, sin ninguna imposición de ley.

La Universidad Católica del Perú se embarcó hace exactamente una década en la ejecución de *ElCine*, también llamado Encuentro de Cine Latinoamericano. Solo un pudor académico, de los pocos que le quedan tras diez ediciones, le impide llamarlo oficialmente festival a pesar de que así lo conoce el público local. Para los invitados extranjeros es simplemente el Festival de Lima. Los otros pudores felizmente abandonados en el camino fueron permitiendo que se convirtiera en evento competitivo, que además de los premios del público se invitara a jurados internacionales a dar su veredicto, que sin abandonar la especialidad latinoamericana se invitara a cintas y personalidades europeas, que se homenajeara a figuras populares, que se abriera espacios al documental.

En 1996 el mapa del festival latino estaba nitidamente dominado por La Habana. Ahora, la distancia se ha acortado respecto a otros festivales, y el de Lima ya se encuentra en el circuito de los empeñosos. Así, como en Cartagena, Buenos Aires, Los Ángeles o Biarritz, en Lima, del 3 al 12 de agosto de 2006, se cotejó, en presencia de sus realizadores, actores y guionistas, lo bueno y lo regular del cine de la región. Lo malo e insustancial fue apartado por los criterios de selección del comité organizador encabezado por Edgar Saba y compuesto por otras figuras del teatro como él. Balanceando este sesgo profesional de los organizadores, alguna gente de cine los asesora.

Una primera y abusiva impresión: que los polos polémicos y creativos de nuestro cine están entre Argentina y México, terciando Brasil. El realismo sucio mexicano contra el minimalismo argentino



Madeinusa, protagonizada por Magaly Solier, ganadora también del Premio de la Crítica del Festival de Cine de Róterdam, ha sido seleccionada para representar al Perú en la primera selección de los Oscar 2007.

siguen impresionando a los críticos aunque dejan desconcertado o aburrido a un público que se reconoce más fácilmente en las ficciones más convencionales y respetuosas del cine de género, tales como el *blockbuster* bélico *Iluminados por el fuego* (Premio de la Iglesia) del argentino Tristán Bauer sobre la guerra de Las Malvinas o la *Crónica de una fuga* (Primer Premio del Público) de Adrián Israel Caetano, quien abandonó su filiación minimalista (la de su muy austera *Bolivia*) para ofrecernos la dramática evasión de unos muchachos torturados. El pasado reciente, cuando es abordado con los códigos en boga, siempre provoca la masiva visita del público.

Volvamos a los sucios y los mínimos. Que México evacue *Sangre de Amat Escalante*, sobre un matrimonio que se comunica a través del sexo cansado y esconde sus secretos letales, en la línea provocadora del muy mentado Carlos Raygadas (*Japón y Batalla en el cielo*), parece un giro natural en un cine que antaño, en su fase más exuberante e industrial, sublimó la mugre social en intensos melodramas. En cambio, resulta más contrastado, sino impostado, el radical minimalismo de *Fantasma* del argentino Lisandro Alonso, que en un narcisismo extremo, se limita a una cita

extensa de su primera película *Los muertos*. Tal fue el desencuentro con la mirada promedio que algunos críticos se vieron obligados a revisar su entusiasmo por los primeros títulos de Alonso y Raygadas.

Mínimo también, pero recuperando ese humanismo de los naturalistas franceses que se ahorran gustos de puesta en escena para acompañar el tedio de ordinarios protagonistas juveniles, es el uruguayo Manolo Nieto en su ópera prima *La perrera*, que pareciera heredar algo del laconismo de sus compatriotas Pablo Stoll y Juan Pablo Rebella. El segundo de ellos suicidado a mediados de año. Mínimo pero peculiar es el chileno Sebastián Campos, que en *La sagrada familia*, afín al hiperrealismo psicológico de John Cassavetes (y adicto al estrés que provoca la incesante cámara en mano), invade a una familia de Santiago a punto de estallar, que pasa la Semana Santa en su casa de playa. Menos lograda es *En la cama*, del chileno Matías Bize, sobre una pareja que se acuesta y luego se conoce y verbaliza sus inseguridades el resto del metraje. Prefiero, ante esa encamada, a la más compleja y ambiciosa *Se arrienda*, debut en el largometraje del escritor Alberto Fuguet, que, a lo *nouvelle vague*, pinta a una generación «conflictuada»

entre sus afanes «culturosos» y su trabajo integrado.

Brasil terció dignamente con la extraña *Crimen delicado* de Beto Brandt, la cual mereció una mención del jurado de la crítica por su reflexión, nada forzada, sobre los límites de la obra de arte y de la propia crítica en una mujer vulnerable. Pero ese jurado especializado prefirió premiar al veterano chileno Raúl Ruiz por *Días de campo*, fría reiteración, con algunos pasajes muy evocativos, de un universo de viejos anárquicos y almas en pena.

El jurado oficial, en cambio, con mejor puntería, coronó a *El custodio* del argentino Rodrigo Moreno. Es uno de los mejores estudios que recuerde en el que un personaje generalmente secundario como el guardaespaldas es llevado al protagonismo sin perder su humildad. Pero, como en un policial de Jean Pierre Melville, algo bulle en su interior y estalla en unas pocas secuencias.

La mejor película, para este espectador, fue *El aura*, y no necesitó premios para confirmar su brillo. Fabián Bielinsky, prematuramente muerto pocos días antes que Rebella, reactualizó lo mejor del *film noir* en el sur argentino, penetrando a su protagonista hasta contemplar a través de sus ojos, de su frustración y su fatiga, la amoralidad y la angustia de los demás. Quizá se convierta pronto en un filme de culto.

Perú, el anfitrión, compitió, en especial, con *Madeinusa*, película dirigida por Claudia Llosa. Es un acercamiento estilizado, pasmoso, cargado de detalles que escapan a la simple simbología, a un pueblo andino en el que se produce, en una Semana Santa licenciosa, un fatal choque de culturas. La prueba, de Judith Véllez, lleva a otro pueblo andino, en la región del Colca, la angurria de una limeña por demostrar la ética de su padre, fugado por razones judiciales, ante la tragedia de su hermano y los dilemas del país. Operación similar a la que realiza Mariposa negra de Francisco Lombardi (no compitió pero inauguró el festival) en la figura de la novia obsesionada por descubrir el complot político y mafioso tras el crimen de su amado. Hasta el undécimo festival. Ver: www.elcine.pucp.edu.pe ●

SONIDOS DEL PERÚ

CARMINA CANNAVINO. *MUCHACHA VIENTO* (VIA MUSIC, 2006) Y *POR OBRA Y GRACIA* (VIA MUSIC, 2006).

Se suele decir que la música tradicional de la costa peruana se encuentra experimentando, desde hace ya varios lustros, un creciente déficit de voces innovadoras. No es cierto. Porque, aunque ya no se viva un momento de esplendor como el de los años dorados del criollismo y la cultura de la jarana, cuando intérpretes y compositores eran tratados como auténticas estrellas por los medios masivos de comunicación, siempre aparecen nuevos artistas que, con su frescura y entusiasmo, proyectan toda una tradición hacia un futuro menos incierto. Y aunque no es precisamente una novata en el medio artístico, Carmina Cannavino es, sin duda, una de esas voces que, junto a las de otros congéneres, está impregnando de frescura y modernidad la música peruana. Radicada hace más de dos décadas en México, Cannavino ha lanzado en el novísimo sello peruano Via Music dos producciones francamente irreprochables: en *Obra y gracia*, la cantante recorre un repertorio que incluye composiciones clásicas de Chabuca Granda y Kiri Escobar, amén de canciones propias y una sutil interpretación de la inolvida-

ble ranchera «Que te vaya bonito», de José Alfredo Jiménez. En *Muchacha viento*, por otro lado, Cannavino repite la receta e interpreta nuevas y tradicionales composiciones que parecen nutrirse también del jazz y la nueva trova, pero sin abandonar jamás un espíritu intrínsecamente peruano.

SUSANA BACA. *TRAVESÍAS* (LUAKA BOP, 2006).

Susana Baca sigue siendo la artista peruana más universal, y este nuevo álbum editado por el influyente sello de David Byrne, ex líder de Talking Heads, no hace otra cosa que confirmarlo: ahora la intérprete afroperuana expande sus horizontes estilísticos y, como ya lo hizo antes, incorpora a su repertorio varios temas que se encuentran bastante lejos de los ritmos tradicionales de la costa negra del Perú. De hecho, y aunque se escandalicen esos «puristas» que suelen menospreciar la manera brillante en que Baca ha encauzado su carrera por los escenarios internacionales, esta vez la fundadora del instituto Negro Continuo (consagrado a la preservación y la difusión de la cultura afroperuana) canta nada menos que en cinco idiomas y explora las posibilidades de su voz como nunca antes lo

había hecho. *Travesías* no solo es el álbum más complejo y gratificante de Susana Baca, sino también uno de los mejores lanzamientos del año en los predios de ese cajón de sastrería abigarrado y multicolor que alguna vez fuera bautizado como *world music*.



Susana Baca.

VARIOS ARTISTAS. *CHOLO SOY PERUVIAN WALTZ CHILLOUT* (QUADRASONIC IDEAS, 2006).

Pueden echarle la culpa al argentino Gustavo Santaolalla y su megaexitoso

Bajofondo Tango Club, pero parece que esa tendencia, que consiste en combinar sonidos y texturas propias de las formas más contemplativas de la música electrónica con ritmos tradicionales, llegó para quedarse.

En el Perú, los referentes más inmediatos serían las exitosas experiencias previas del ex rockero Miki González con melodías vernaculares y motivos andinos en *Café Inkateray Etnotronics*, y los experimentos del colectivo Novalima, que mixtura el techno con la música afroperuana.

El productor peruano Jaime Guarda ha trasladado ese concepto (la inocuidad del *chill out* amalgamada con un cancionero, digámoslo así, ancestral) al valse peruano, y el resultado es *Cholo soy*, una curiosa colección de clásicos del criollismo en el que participan algunas luminarias de la música peruana, como Eva Ayllón, Luis Abanto Morales y, gracias a la tecnología, la ya fallecida Lucha Reyes.

Están incluidas canciones tan populares como «Regresa», «El plebeyo», «Todos vuelven», «Ódiame» y, claro, «Cholo soy». Llámelo herejía, si quieren, pero este es el signo de los tiempos. (Raúl Cachay). ●

AGENDA

CONVENIO DE PROMOCIÓN DE CINE PERUANO

El 18 de julio el Ministerio de Relaciones Exteriores, con el Consejo Nacional de Cinematografía (Conacine) y la Asociación de Productores Cinematográficos del Perú (APCP), suscribió un convenio interinstitucional de promoción del cine peruano en el exterior.

Este acuerdo, impulsado por la Subsecretaría de Política Cultural Exterior del Ministerio de Relaciones Exteriores, en concordancia con el Programa de Cine y Audiovisuales del Plan de Política Cultural Exterior, tiene como objetivo principal contribuir con el desarrollo de la industria cinematográfica nacional, a través de la promoción y difusión en el extranjero (en muestras, festivales, ciclos de cine y actividades conexas) de películas nacionales.

Las partes asumieron el compromiso de propiciar y apoyar la participación del Perú en el fondo Iberoamericano de Ayuda, (Ibermedia), mecanismo de fomento de la cinematografía creado a

partir del programa a la coproducción de películas para cine y televisión de Iberoamérica, impulsada por la Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado y de Gobierno celebrada en Venezuela en 1997. De igual forma se comprometieron a fomentar la cooperación, integración e intercambio con las cinematografías de las diversas regiones del mundo a través de convenios y otros mecanismos que permitan el acercamiento con entidades afines.

INVITADO DE HONOR

El Perú estuvo presente en la XXVI edición de la Feria Internacional del Libro de Santiago como invitado de honor, la cual se realizó del 24 de octubre al 5 de noviembre en el Centro Cultural Estación Mapocho.

Como se recordará, el Perú fue también invitado de honor a la XIX Feria Internacional del Libro de Guadalajara. E-mail: comisionfilsa@reee.gob.pe

Esta feria representa el evento cultural anual más importante de Chile,

con la presencia de cerca de 700 sellos editoriales, un programa cultural que considera alrededor de 200 actividades y la visita de 240 mil personas.

Nuestro país llevó una delegación literaria del más alto nivel con alrededor de 25 autores, como son Alonso Cueto, Santiago Roncagliolo, Iván Thays, Rocío Silva Santisteban, Daniel Alarcón, Jorge Salazar, Antonio Cisneros, Carlos López Degregori, Carmen Ollé, Doris Moromisato, José Miguel Oviedo y Oswaldo Reynoso. Además se llevaron unos 2.000 títulos proporcionados por unas 40 casas editoriales. Igualmente, se presentó un programa artístico para la inauguración y los días de la feria, durante los cuales se pudieron apreciar las más variadas muestras de nuestra música y danza.

Exposiciones como la de «Perú, patrimonio del mundo», «Libro de artista» y «Arte popular» pudieron también ser observadas por el público concurrente, el cual disfrutó además de la muestra de cine peruano y degustar nuestra comida en el restaurante peruano instalado en el recinto de la feria. ●

NISSAN

LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO

Maquinarias

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

CHASQUI

El correo del Perú
Boletín Cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior
Jr. Ucayali No. 337 - Lima, Perú.
Teléfono: (511) 311-2761 Fax: (511) 311-2762
E-mail: postmaster@reee.gob.pe
Web: www.reee.gob.pe

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

Impresión:
Tarea Asociación Gráfica Educativa
Teléfono: (511) 424-8104

DIRECTORIO EMPRESARIAL

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

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

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

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

ARTE MAYOR

Fernando de Szyszlo

La reciente muestra *De Chavín a los Incas. El arte en el Perú precolombino*, realizada en el Petit Palais, en París, puso en relieve el genio creador de los antiguos peruanos. Aquí, fragmentos de unas sugestivas reflexiones de nuestro reconocido artista abstracto.

José María Arguedas decía que los incas siempre habían escogido los más hermosos paisajes para vivir; que los valles de Cusco, Cajamarca y Quito son de los más bellos lugares de esta parte del mundo. Esta sensibilidad a la belleza de la naturaleza y esta capacidad de elegir con certeza el sitio para construir sus ciudades, fue algo que heredaron los pueblos que los precedieron. Tanto la bahía de Paracas como la imponente cordillera en que está asentado el santuario de Chavín son lugares no solamente bellos sino que producen una oscura pero poderosa sensación de sitios sagrados, igualmente sucede en Machu Picchu.

En su mayoría el arte precolombino del Perú fue un arte funerario, pero comprobamos que los que lo realizaron además del motivo que perseguían, hicieron –conscientemente o no– el acto de un artista creador, en el sentido que hoy le damos a la palabra, es decir, a través de su obra expresó una óptica, una manera de mirar el cosmos y que en el proceso atrapó ese fragmento de la realidad que constituye el arte y que en el fondo nos proporciona la verdadera imagen del mundo en que fue producido.

La famosa frase de Pascal «Vanidad de la pintura de querer hacernos admirar cosas cuyos modelos nos son indiferentes», muestra menos la vanidad de la pintura que la ceguera del pensamiento estético de una época que creía que el significado de la pintura terminaba donde lo hacía el de las cosas representadas. Los resultados fueron graves pues durante tres siglos se limitó el campo del arte a una sola vía que pasaba necesariamente por una descripción realista del mundo, se rechazó todo el resto y a todo lo que no se ajustaba a estos estrechos patrones se le llamó arte primitivo, y a las pocas colecciones de estos objetos se les llamaba museos de etnografía.

Fue este el criterio que usaron los arqueólogos para juzgar los objetos precolombinos que a lo largo de más de un siglo han encontrado en los cementerios y antiguas ciudades del Perú. Se exaltó la perfección y maestría de la cabezas-retratos mochicas, la excelencia técnica, conceptual y estilística de los huacos Chavín y se ignoró, por ejemplo, por torpe y poco desarrollada, la poesía secreta de la cerámica de Chancay.

Hace unos años el Museo Guggenheim de Nueva York organizó una exposición del arte peruano prehispánico que tituló *Mastercraftsmen of Ancient Peru (Artesanos maestros del antiguo Perú)*, como poniendo el acento en la categoría artesanal del arte peruano del pasado. Es indudable que es muy difícil trazar una línea que separe el arte de la artesanía. Cuando la artesanía se carga de contenido y resonancias y sobrepasa el fin para el cual fue creada, se convierte en arte. Cuando el arte pierde significado, ya sea por la repetición mecánica de formas que en el proceso pierden su contenido original, o



El autodeglutido, Cultura Chavín.

sea, porque ellas simplemente sirven para un ejercicio retórico, el arte se convierte entonces en artesanía.

El arte de la cultura Chancay, por ejemplo, es de una poesía ingenua, natural, espontánea, fruto lógico de un pueblo de campesinos y pescadores. Contemplamos no solamente las representaciones de imágenes sagradas, de felinos o aves de presa mítica, sino también el mundo de todos los días, los animales domésticos, llamas, perros, peces, sapos, camarones y persistentemente la imagen, teñida de sentimiento religioso, del ser humano femenino con los brazos alzados, cargado de todo el misterio de la vida.

En su hermoso libro sobre el arte precolombino de América del Sur, Alan Lapiner dice con mucha razón que es interesante observar que la arqueología del Mediterráneo comenzó como una búsqueda humanística y se convirtió luego en una disciplina científica, y habla de cómo aficionados ilustrados en busca del arte clásico del pasado descubrieron incidentalmente la historia de esos pueblos, y en cambio en América los arqueólogos, que estaban primordialmente interesados en la historia descubrieron, casi sin querer, el arte y belleza que estos pueblos produjeron.

Es un destino singular el del arte precolombino peruano, víctima de la codicia ilimitada de los conquistadores españoles, cuando se trataba de objetos realizados en metales preciosos o de la intolerancia religiosa de los curas que los acompañaban. (No está demás recordar que el oro y la plata que se repartieron primero en Cajamarca, y luego por doquier, no estaba, obviamente, en lingotes sino que previamente había sido necesario fundir los objetos de arte). El resto, lo que no tenía valor como metal, fue blanco del odio religioso y sectario de los llamados «destruidores de idolatrías». Las piezas que sobrevivieron a estos embates lo hicieron por indiferencia, por incuria o, sobre todo, porque tratándose de arte preincaico, no estaba ni a la vista ni al alcance de sus manos.

Ahora sabemos que el artista primitivo casi nunca se preocupó en reproducir el mundo alrededor suyo (cuando quiso hacerlo lo hizo con una increíble perfección como lo prueban desde las cabezas en bronce del Benim en África hasta los huacos retrato mochicas). El artista primitivo sobre todo está preocupado con las fuerzas ocultas, con el espíritu de las cosas y se expresa dentro de los cauces que le pro-

veen sus creencias religiosas, sus mitos, toda la filosofía que el hombre primitivo desarrolla para explicarse el mundo.

Es preciso no olvidar que estos objetos que ahora son «arte primitivo» no fueron creados con un propósito estético sino que sirven a unos fines que son mucho más complejos y en los que participan lo religioso, lo mágico y que formaban parte importante de la cosmovisión del grupo humano. Los objetivos del artista de entonces son los mismos que los de su pueblo.

En Chavín llena de desconcierto el que tratándose de una cultura tan antigua, la más antigua del periodo llamado Formativo Temprano (1400-1000 a. C.), las formas se presentan totalmente evolucionadas, ausentes están la vacilación y la inseguridad de un estilo que se busca a sí mismo, al mismo tiempo las formas tienen la precisión que corresponde a un lenguaje totalmente desarrollado, expresado con confianza y autoridad pero que conserva intacta toda su fuerza y su poder de comunicación. No se conocen ejemplos de arte de Chavín en que por el uso, por la repetición, las formas hayan perdido su contenido, como pasa muy a menudo en el arte primitivo, cuando por el uso continuado de una forma esta se desvirtúa hasta perder completamente su significado original [...].

Hay un texto capital y revelador del profesor John V. Murra titulado «La función del tejido en varios contextos sociales en el Estado inca», en que nos descubre la importancia que tuvo el tejido en el mundo inca y que puede muy bien ayudarnos a comprender su función también en el mundo anterior al imperio incaico heredero de todas estas tradiciones. «Ningún acontecimiento político, militar, social o religioso era completo», nos dice Murra, «sin que tejidos fuesen ofrecidos o conferidos, quemados, permutados o sacrificados».

El sabio doctor Jorge Muelle dijo alguna vez: «Los sacerdotes de Paracas llevan en sus ropas un Panteón onírico bordado». Hay una impresión tremendamente poética en imaginar frente a ese hermoso, áspero, seco, monocromo paisaje frente al mar: la explosión de la riqueza y la violencia de esos colores desplegados. No hay aspecto de este arte textil que no desconcierte por su perfección. No se trata solamente de su maestría técnica, sino de los valores estéticos del producto acabado, del desconcertante esplendor de sus colores, de la belleza intachable de su diseño.

No solo históricamente, como lo demostró el profesor Junius Bird, sino cultural y espiritualmente es el arte textil el que está en la raíz del arte peruano precolombino. Está en la raíz y también en el corazón de su desarrollo y constituye, sin duda, el aporte más importante y más original de esta región al acervo cultural de la humanidad. Es interesante recordar que el arte de Paracas en su momento de esplendor es contemporáneo de Homero. ●