

# CHASQUI



## EL CORREO DEL PERÚ

Año 3, número 8

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Octubre de 2005



Fray Martín de Murúa. La construcción del edificio Tiahuanaco en el Cusco por Huayna Cápac.

LA CRÓNICA DE FRAY MARTÍN DE MURÚA / EL ARTE DEL RETABLO  
JULIO C. TELLO Y LA ARQUEOLOGÍA PERUANA / POESÍA, LA VOZ DE LAS MUJERES  
LA INMIGRACIÓN ÁRABE AL PERÚ / EL REINO DE LA CHIRIMOYA

---

## JULIO C. TELLO

# EL BUSCADOR DE LOS ORÍGENES

— César W. Astuhuamán González\* y Richard E. Daggett\*\* —

Aproximación a la vida del más celebre arqueólogo peruano con motivo de la reedición de sus obras.

Los principales textos acerca de la vida y obra de Julio César Tello Rojas se escribieron poco después de su muerte en 1947. Algunos trabajos exploraron el aspecto académico de Tello; otros, el inventario de sus documentos inéditos. Otros abordaron una época o una región específica investigada por Tello. Sus primeras expediciones, el rol que desempeñó siendo diputado, aun su correspondencia con otros intelectuales han sido analizados. Luego de muchos años de interrupción, sus cuadernos de campo empezaron a ser publicados en 1999 por el Museo de Arqueología y Antropología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. En vida, Tello obtuvo becas, distinciones y honores. Ello nos conduce a preguntarnos las razones de tales merecimientos y por qué es considerado símbolo de la arqueología peruana.

Nació en Huarochirí, en la sierra de Lima, en 1880. Hijo de Julián Tello García y María Asunción Rojas Erikes. Su padre llegó a ser autoridad local; su madre descendía del último gobernador inca de Huarochirí. Entre 1886 y 1892 asistió a la escuela de la localidad, donde recibió el apelativo de *sharuko* por su vivacidad, coraje e ímpetu. En 1893, María Tello propuso que su sobrino Julio continuara su educación en Lima. Gracias al apoyo de la familia, su padre y él viajaron a Lima. En 1895 su padre fallece y se agotan los recursos económicos. Entonces, Tello trabajó en labores domésticas de su pensión y como mayordomo en la residencia de un distinguido médico en Lima. Conoció a Don Ricardo Palma, quien le concedió su apoyo, pues Tello estudió con uno de sus hijos. En 1899 ingresó al prestigioso Colegio Guadalupe, donde terminó el ciclo preparatorio para continuar sus estudios universitarios. En 1900, Tello ingresó a la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, un paso previo hacia la Facultad de Medicina de San



Julio C. Tello Rojas (1880 -1947).

Fernando. A comienzos de julio, Tello fue nombrado auxiliar en la Biblioteca Nacional por Palma, lo cual le permitió

solventar sus gastos de manutención. En 1901, Tello fue alumno del Dr. Sebastián Barranca, naturalista y anti-

cuario, catedrático de Mineralogía, Geología y Paleontología. Barranca estaba muy interesado en las lenguas originarias del Perú. Así, en febrero de 1902, Tello fue enviado a las provincias de Huarochirí y Yauyos para realizar su primer trabajo de campo y recolectar especies vegetales, datos de animales silvestres e información lingüística. Entre 1903 y 1904, trabajó como conservador en el Museo Raimondi, que funcionaba en la Facultad de Medicina, y estudió las colecciones de arqueología y ciencias del sabio italiano. Mientras Tello trabajaba catalogando libros en la Biblioteca Nacional, quedó impresionado al observar unas imágenes del artículo «Primitive Trephining in Peru» publicado por Manuel Antonio Muñiz y W. J. Mc. Gee (1987). Allí se publicaban fotos de los cráneos trepanados que su hermano mayor recolectó en una de las chullpas de Chuicoto por encargo de su padre, que había sido gobernador de Huarochirí, y quien a su vez recibió estas instrucciones del Prefecto de Lima. Tello había visto y tocado dichos cráneos cuando era niño. Este hallazgo despertó en él la curiosidad por conocer el pasado prehispánico de su tierra y la causa de la operación quirúrgica. Así se definió su vocación por la antropología física y cultural.

A mediados de mayo de 1907, luego de ganar la plaza por concurso, Tello empezó su internado en el Hospital Dos de Mayo de Lima; se dedicó también a terminar su investigación para graduarse. Su ambicioso plan de tesis original abarcaba la cirugía precolombina, de la cual solo desarrolló el capítulo de la sífilis. El 16 de noviembre de 1908 sustentó su tesis «La antigüedad de la sífilis en el Perú» para optar por el grado de Bachiller, que obtuvo por aclamación, distinción otorgada excepcionalmente. Es precisamente en esta tesis donde Tello planteó la siguiente disyuntiva: «(...) o la sífilis es exótica, importada de algún lugar americano más o menos distante o de otro continente, o es autóctona, de nuestro suelo», la cual retomará en sus traba-

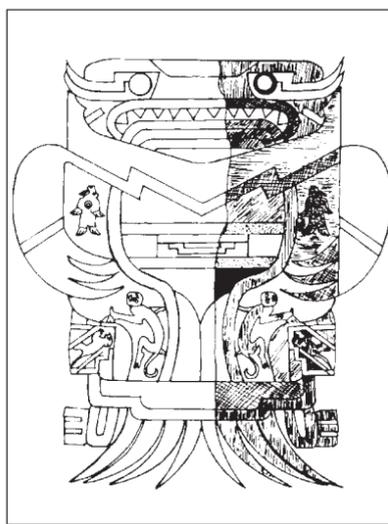
### MENSAJE

La aprobación del Plan de Política Cultural del Perú en el Exterior, en mayo de 2003, marca un hito en el propósito de nuestra Cancillería por promover en el mundo, de manera articulada y sostenida, los mayores valores de la cultura peruana. De acuerdo a lo establecido en dicho Plan, fue creada la Subsecretaría de Política Cultural Exterior; se constituyó luego la Comisión Consultiva de Cultura, que ha sido ratificada por un nuevo periodo, siempre bajo la presidencia del gran artista Fernando de Szyszlo; se aprobó el nuevo Reglamento para la designación de Agregados Culturales del Perú y se ha inaugurado el Centro Cultural Inca Garcilaso, como una fuente de irradiación de la cultura peruana en su vínculo con el exterior. La Cancillería ha participado también de manera decisiva en las gestiones para la permanencia de la Representación de la Unesco en Lima; en la creación del Centro del Patrimonio Inmaterial en el Cusco y en el diseño de la presencia del Perú como Invitado de Honor en la XIX Feria Internacional del Libro de Guadalajara. Fiel a su vocación por el desarrollo nacional, la Cancillería ahonda, pues, su compromiso con las políticas y programas destinados a la promoción de la cultura, en un marco de pleno respeto a nuestra diversidad y a la libertad creativa, dos conceptos esenciales y presentes en la cultura peruana y que nuestro ilustre escritor José María Arguedas resumió acertadamente en estas palabras: «No hay país más diverso, más múltiple en variedad terrena y humana; todos los grados de calor y color, de amor y odio, de urdimbres y sutilezas, de símbolos utilizados e inspiradores».

Óscar Maúrtua de Romaña  
Canciller de la República

jos de 1921 y 1929, al plantear el problema de los orígenes de la civilización andina, estableciendo un paralelo entre ambas. En el primer semestre de 1909 se publicó su tesis en forma de libro. El 21 de agosto, una resolución suprema del gobierno de Leguía le otorgó una beca de perfeccionamiento para estudiar Antropología en la Universidad de Harvard. Viajó por EE.UU.; asistió a certámenes académicos; visitó en especial los museos que tenían colecciones de material óseo provenientes del Perú. A fines de junio de 1911, Tello obtuvo el grado de *Master of Arts* con especialización en Antropología.

En la primera década del siglo XX, los estudios arqueológicos en el Perú estaban iniciándose, destacando los trabajos de Max Uhle. Pero los principales problemas eran la falta de instituciones debidamente organizadas, la escasez de investigadores nacionales, el saqueo del patrimonio cultural y el nulo apoyo económico por parte del Estado. Luego de arribar al Callao en 1913, Tello tramitó ante el gobierno peruano su participación en la Expedición Antropológica del Museo Nacional de Washington. Comisionado por el Ministerio de Fomento mediante un permiso oficial, la expedición dirigida por Hrdlicka se realizó en febrero y se concentró en Huarochirí y los valles de Huaura, Chancay, Chillón, Rímac, Lurín, Chilca y Mala. Tello acompañó la expedición únicamente hasta Huarochirí. Probablemente él y Hrdlicka tuvieron problemas derivados de sus distintas personalidades y sus diferentes relaciones con las comunidades locales. Otra posibilidad es que Tello debiera regresar a Lima para obtener un puesto en el



Pintura mural del templo de Pankuri.  
Fuente: Tello (1944: Lámina III).

Museo Nacional de Historia y reunirse con su familia. En marzo de 1913, Tello solicitó al gobierno de Billinghurst la creación de una sección de Arqueología en el Museo Nacional de Historia con la finalidad de detener el vandalismo que afectaba a los monumentos prehispánicos, petición que fue aceptada en junio. En julio, Tello propuso en el informe «Presente y futuro del Museo Nacional» que dicho museo fuese reorganizado con base científica bajo la forma de un Museo Nacional de Arqueología. En aquel momento, el Museo Nacional era la expresión de la minoritaria elite costeña dominante, para quien el Museo debía enfatizar el arte y la historia, mientras que Tello proponía que estuviera centrado en la arqueología y la antropología.

En las primeras décadas del siglo XX comenzó a desarrollarse el indigenismo en los círculos intelectuales li-

meños y provincianos. Tello participó activamente de este movimiento en sus inicios al integrar la Asociación Pro-Indígena, de la cual se alejaría en 1922 por discrepancias metodológicas, teóricas y políticas con sus principales exponentes. Las ideas de Uhle y anteriores propuestas difusionistas habían sido bien acogidas por el minoritario grupo étnico dominante para justificar su supuesta superioridad y procedencia foránea; por esto planteaban que históricamente los indígenas eran dependientes y carecían de la capacidad de crear civilización propia; que eran, además, un problema para el desarrollo del país. La dominación estaba cargada de un fuerte componente étnico. También el racismo ideológico estuvo presente en la literatura entre 1907 y 1919 a través de intelectuales oligárquicos.

En 1923, Tello publicó su inconcluso artículo «Wira Kocho» en la revista *Inca*, donde integra diferentes fuentes de información sobre la más importante deidad andina. Tello planteó que los grandes estilos artísticos de los Andes Centrales fueron la representación de las ideas religiosas en torno al dios felino y que la estructura de los mitos que analizó era esencialmente la misma. Los antiguos peruanos habrían compartido un común panteón de dioses.

Para Tello la civilización inca era solo el final de un largo desarrollo histórico: una confederación de naciones vinculadas entre sí por fuertes lazos tradicionales, coordinadas armónicamente por el imperio y que fue una época de grandeza.

Las repercusiones de la crisis de 1929 y la depresión posterior, se sintieron en el Perú, que fue uno de los países más

afectados en América Latina. Las inversiones norteamericanas disminuyeron y el creciente rechazo a Leguía dio lugar a enfrentamientos sociales. De 1931 a 1936 Tello enseñó en la Universidad Católica. Uno de sus alumnos fue Javier Pulgar Vidal.

En 1945, Tello dirigió el primer programa nacional de rescate arqueológico en Ancón. En 1946 se creó el Instituto de Etnología y Arqueología de la Universidad de San Marcos, dirigido por Luis E. Varcácel y Tello. En mayo, el Consejo Universitario de San Marcos acordó confederar su Museo de Arqueología con el Museo Nacional de Antropología y Arqueología. Además, Tello fue elegido representante de la Facultad de Letras ante el Consejo Universitario. El ambicioso proyecto por el que Tello trabajó cuarenta años se había concretado. Dio lugar al más completo museo que haya existido en el Perú y América del Sur. Reunía en un solo archivo a las colecciones destinadas a la investigación y difusión, y era integrado por más de ochenta y dos mil artefactos. Era además, el primer centro de formación profesional de antropólogos y arqueólogos. Tello no disfrutaría mucho tiempo de su gran logro. Antes de fallecer, recomendó a Rebeca Carrión que el museo se ciñera a su tarea científica y las misiones que debía cumplir. Ella sería su sucesora en la dirección del lugar. El 3 de junio de 1947, Julio César Tello Rojas murió luego de dolorosos meses de tratamientos en el Hospital Arzobispo Loayza. Tenía 67 años.

Se ha especulado que Tello no creó escuela de investigadores y que no formó arqueólogos. Eso no es cierto. Aún existe el Instituto de Investigaciones Andinas que él contribuyó a crear en 1936. Esta entidad auspició también los trabajos de John Murra (1941) y el Proyecto Virú (1946). También están las publicaciones donde Tello propone la creación del Instituto Nacional de Arqueología (1939) y una Escuela Interamericana de Arqueología, ya que para él era decisiva la contribución de la arqueología en la solución de los problemas nacionales y latinoamericanos. Para Tello, El Perú era básicamente indígena e intentó mejorar las condiciones de vida de la población nativa desde su posición de médico, congresista, catedrático y arqueólogo. Tello fue una de las personas que más contribuyó a la revaloración e integración de los indígenas durante el siglo XX. Su legado se extiende a toda América. ●

Texto introductorio de Julio C. Tello. *Paracas. Primera parte*. Serie Clásicos Sanmarquinos. UNMSM. Fondo Editorial: CCSM, Museo de Arqueología y Antropología, UAP, COFIDE. 2da. edición Lima, 2005. 534 pp. www.unmsm.edu.pe  
Ver también Julio C. Tello. *Arqueología de Cajamarca: Expedición al Marañón - 1937*. Serie Clásicos Sanmarquinos. UNMSM. Fondo Editorial: CCSM, Museo de Arqueología y Antropología, COFIDE. Lima, 2004. 345 pp. www.unmsm.edu.pe

\*Profesor de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y University of London UCL.

\*\* Profesor retirado de University of Massachusetts Amherst.

## EL CULTO AL AGUA EN EL ANTIGUO PERÚ

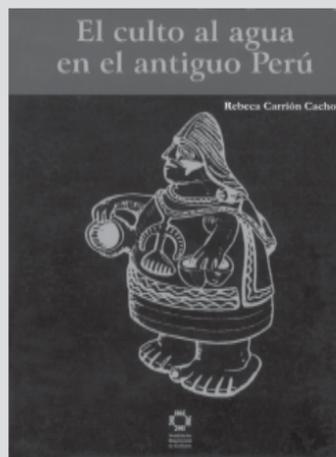
Se publica la reedición de las obras de la investigadora y discípula de Julio C. Tello, Dra. Rebeca Carrión Cachot.

El propósito de este trabajo es presentar consideraciones generales sobre el culto al agua entre los antiguos peruanos y ofrecer algunas de las enseñanzas obtenidas en el estudio de nuevos materiales arqueológicos y de las leyendas referentes a las concepciones indígenas sobre la producción de lluvias y la fertilización de la tierra. Especial valor se asigna en esta investigación a un recipiente sagrado, conocido con el nombre de *paccha*, que constituye un elemento importante dentro del complejo cultural precolombino. Este objeto está vinculado a la vida social y ceremonial del indio, y tuvo un uso difundido a lo largo de los diversos periodos de la historia de los Andes.

En las ceremonias religiosas la *paccha* desempeñaba una función importante. Se llenaba con chicha o agua, que se vertía al pie del ídolo y en la heredad, para dotar a la tierra de poder germinativo. Reconocida como un símbolo de la diosa Luna, aparece en las leyendas como un emblema propio de la hermosa doncella que encarna a este astro. Al modo de una preciada ofrenda, la doncella invita a los dioses protectores su «cantarito de chicha» después de colmarlo con agua virgen sacada del manantial o la laguna.

Como sugiere Max Uhle, la *paccha* también debió ser utilizada en los ritos del culto a los muertos. Es bien sabido que en el Cusco, en las grandes solemnidades, se sacaba a las momias y se les daba de beber y comer.

Sobre la antigüedad de este recipiente, se puede afirmar que nace con las primeras ceremonias de carácter agrícola. Se le encuentra en las culturas más antiguas: Chavín —en el lanzón monolítico—, San Agustín y Huaylas, es decir en el primer horizonte cultural precolombino. Su uso se mantiene a través de las edades y sufre modificaciones locales y regionales que definen su estilo en cada lugar. Notorio desarrollo alcanza en el norte andino (Huaylas y Chimú) y en el sur (Cusco). Durante el Incanato, la *paccha* alcanza una notable difusión y es una presencia central de los fastuosos ritos y festejos religiosos. ●



Rebeca Carrión Cachot. *El culto al agua en el antiguo Perú*. Prólogo de Luis Millones. Instituto Nacional de Cultura. Lima, 2005. 208 pp. www.inc.gob.pe

Próximamente estará en circulación la reedición de *La religión en el Antiguo Perú* de Rebeca Carrión Cachot. Esta publicación también saldrá bajo el sello del Fondo Editorial del Instituto Nacional de Cultura.

# POESÍA/ LA VOZ DE LAS MUJERES

Una de las características de la poesía escrita en el Perú a partir de los años ochenta ha sido la irrupción de un valioso y novedoso contingente de voces femeninas. Bajo el influjo de Blanca Varela, poeta excepcional de la lengua, las nuevas poetas peruanas han ido consolidando sus respectivas expresiones. Aquí, una breve muestra de algunas de esas voces\*.



## PATRICIA ALBA

### Camino a Rila

I  
Entonces el camino me recibió  
Como los miembros de un cuerpo  
exhausto,  
Derrumbado,  
Cada pliegue de la ruta parecíame un  
hallazgo  
Sobre moles que asemejaban  
monstruos antediluvianos  
Crucé bosques y neblina, presagios  
Y el canto de algún pájaro sin frío.  
El viento atravesaba malos  
Y buenos pensamientos  
La autopista bifurcándose negra  
Como la línea de la vida en una  
mano enferma  
Enceguecida por recuerdos  
(«Camino ten piedad del viajero cuya  
pena mella las montañas»)  
Versos mal citados, lluvia  
O rabia que siempre empieza con  
dolor,  
El agua golpeándome la cara  
Rompí en añicos esta imagen;  
Ahí, en el Monasterio de Rila,  
Desde una puerta suspendida entre  
senderos  
Y palabras imposibles, Ella habló:  
Lo oculto y lo no dicho  
Lo visto y lo nombrado  
Ya nada podrá calmar este silencio.

II  
Entonces supe dónde me esperabas  
Y estando frente a ti,  
De pie pero en silencio,  
Acerqué mi vela a las otras peticiones  
Y tuve el fuego  
Y sin despegar mis ojos de tus ojos,  
pedí por él:  
(Que Antonio alcance ahora y no  
después  
La helada paz de estas montañas)  
Y cayeron de mi vela dos lágrimas de  
leche,

Y en cada una vi el llanto de estos años  
El alimento derramado.

III  
He viajado  
He transitado subida en mí, sentada  
en mí  
Un cúmulo de años sanos y podridos  
Como un atado de túberculos  
antiguos aún bajo la tierra.  
He caminado para encontrar tu  
Puerta  
He sentido el trueno sobre mí y lo he  
temido,  
Deambulé en tus sombríos donde los  
viejos trabajan sin hablar  
Envueltos en recuerdos  
Como en el plástico que los protegía  
de tus lluvias.  
He tenido que cerrar los ojos, he  
aprendido tu lección  
Virgen de los Balcanes  
Escucha las palabras de una  
muchacha que, como tú  
Padió los dolores de la Visión y se  
creyó perdida,  
Señora de lo oscuro y lo dorado  
Madre bizantina  
Única en medio de estos montes y  
sus ruidos  
Solitaria en medio de la lluvia y sus  
anuncios  
Sola, debajo o encima de este mi  
cuerpo que es tuyo  
Y me devora.

(De *Hueso Húmero* N° 30, marzo 1994)

Patricia Alba (Lima, 1960). Ha publicado *O un cuchillo esperándome* (1988).



## ROCÍO SILVA SANTISTEBAN

### El don de las lenguas

Si pudiera caerme del cielo  
Una lengua de fuego  
Que por fin me calcine

O devore  
Mi escasa capacidad  
De hablar inglés o silbar en francés  
O escupir en alemán.

Ach, so.

Un diamante de espinas  
Que logre la *perfect saison*  
Para dejar de susurrar  
De esta forma inútil  
Arrastrando las eses y las culpas.

La gratuidad de mi única lengua  
Una babel monologante  
Sin zetas fricativas o eses sonoras  
Tan imperfecta y triste  
Solitaria excluida del banquete  
Sólo útil para decir  
Te odio, señor,  
Te mataré algún día.

(Inédito)

Rocío Silva Santisteban (Lima, 1963). Ha publicado *Asuntos circunstanciales* (1984), *Ese oficio no me gusta* (1987), *Mariposa negra* (1993), *Me perturbas* (1994), *Condenado amor y otros poemas* (1996).



## CARMEN OLLÉ

### La máquina de escribir

la habitación tiene aún nuestros  
desnudos al alba  
el pan subía 10 centavos al mes  
nuestras cabezas dejaron su rastro en  
las paredes cada noche  
en la mesa los versos  
las hojas el café

tu máquina de escribir  
ha subido de precio  
espera el turno sobre  
cualquier sillón  
rociada de gotas de vino

restos de comida  
sus teclas se soltaron con el  
ejercicio diario

hay cerillas en el interior  
cabellos que se ondulan  
alguien la contempla como  
un objeto de lujo  
ahora  
sobre el marco de la ventana

(Inédito)

Carmen Ollé. (Lima, 1947). Es autora de los poemarios *Noches de adrenalina* (1981), *Todo orgullo humea la noche* (1988) y de las novelas *¿Por qué hacen tanto ruido?* (1992), *Las dos caras del deseo* (1994), *Pista falsa* (1999) y *Una muchacha bajo su paraguas* (2002).



## ROSSELLA DI PAOLO

### Pasaje de Ariadna

¿De mis manos a tus puños un hilo  
interminable?  
¿Una luz desenrollada de mi corazón  
a la fiera?

Le venciste  
la piedra descifrada las astas brutas  
en el suelo  
y apareces ya como un hombre sano  
los brazos en alto

Me arrodillo en el círculo  
en este desorden de arena levantada  
porque vienes hacia mí  
en este desorden de arena levantada  
vienes hacia mí  
y pasas

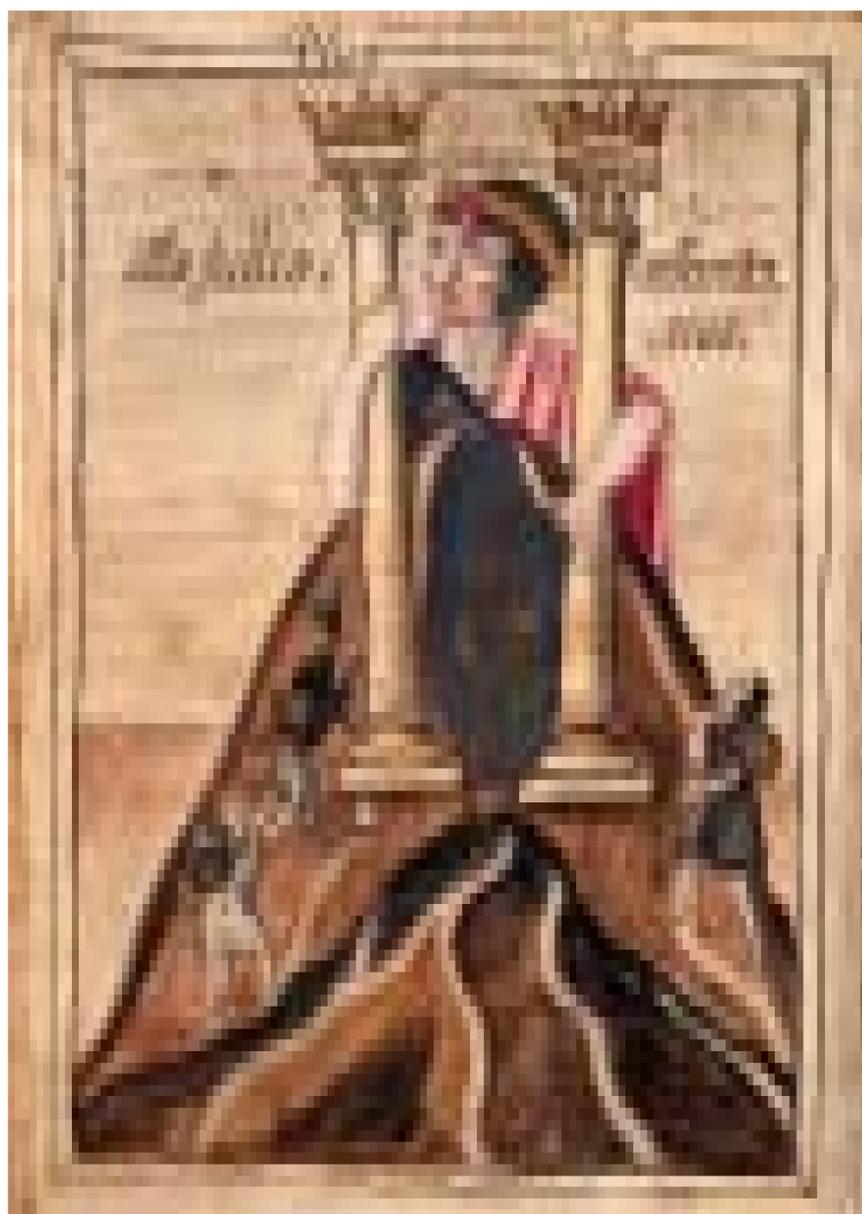
Un laberinto soy  
sin pies ni cabeza  
un ovillo invisible visible  
al dolor a sus puntas vivas



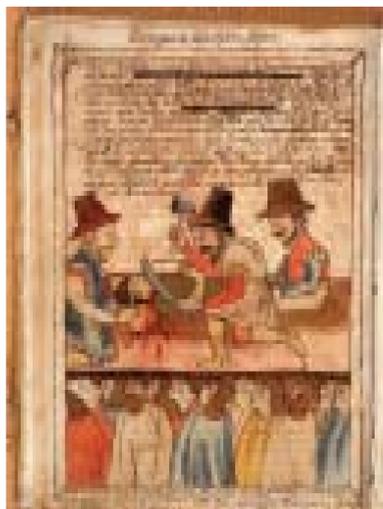
# EL MANUSCRITO ILUSTRADO

Juan M. C.

Se publica en España memorable edición facsimilar de tan valiosa



Potosí.



Decapitación de Túpac Amaru I en el Cusco.



Quiñucamayoc.

Entre los autores de crónicas de los siglos XVI y XVII pocas veces ocurre que hayan legado para la posteridad la versión definitiva que deseaban se imprimiese y alguno de los borradores que les sirvieron de base para elaborarla. Menos aun sucede que paralelamente un autor indígena se dispusiese a realizar lo mismo y que ambos hayan tenido una relación estrecha al punto de presentar sus obras grandes semejanzas y existir evidencias de una amistosa colaboración inicial entre ambos que luego acabó en ruptura.

En el primer caso nos referimos al mercedario Fray Martín de Murúa, que como hemos dicho en otras oportunidades es autor de dos manuscritos ilustrados a color cuyos originales estuvieron perdidos hasta hace muy poco. Aquel que se constituyó en versión final lleva como título *Historia General del Piru. Origen y Descendencia de los Yncas. Donde se trata asi de las guerras civiles suyas, como de la entrada de los españoles y descripción de las ciudades y lugares, con otras cosas notables*. Aunque aparece tajado, el lugar y fecha que se da en la portada es «En la Plata por N. Año de 1613<sup>1</sup>». El borrador, también escrito con el ánimo inicial de publicarlo, es titulado *Historia del Origen y Genealogía Real de los Reyes Incas del Piru, de sus hechos costumbres y trajes, y manera de gouerno*. En esta oportunidad la fecha que lo acompaña en la portada es 1590 pero habiéndose transformado en borrador incluye numerosos añadidos derivados de distintas etapas. Entre los más tardíos está uno que describe la erupción de algunos volcanes vecinos de la ciudad de Arequipa que data de 1600 y uno más que alude a la región de Aimaraes que podría corresponder a los años entre 1604 y 1606 cuando Murúa era comendador de esta región y tuvo sus desavenencias con el cronista indio Felipe Guamán Poma de Ayala

1590 es la fecha inicial para este borrador. Sin embargo es dable suponer que antes de este año Murúa ya debía haber comenzado a elaborarlo pues hay evidencias de que echó mano de otros borradores de donde extrajo páginas para insertarlas tanto en esta versión temprana como en la tardía. *La Historia del Origen y Genealogía Real de los Reyes Incas del Piru*, que por honrar a su actual dueño lo llamamos *Manuscrito Galvin*, tiene 22 de estas inserciones repartidas en distintas partes de la crónica mientras que la postrera nueve. En el primero como en el segundo caso el mayor número de ellas se ubica en la sección que versa sobre la historia de los Incas. En consecuencia se trata de retratos de supuestos reyes incas y de sus esposas o coyas.

A lo largo de sus 145 folios vemos desfilan en listados semejantes a los de la *Nueva Corónica*, y a los que recitaban los antiguos lectores de los quipus (o cuerdas anudadas de uso mnemotécnico), a los Incas, sus esposas, a personajes de la nobleza, instituciones y costumbres, y algunas ciudades. Con algunas excepciones la tendencia es que cada capítulo de los cuatro libros en que se divide esta obra esté acompañado de un dibujo. Unos, particularmente los que acompañan a los que versan sobre los Incas y sus esposas las coyas, reflejan la presencia de una mano europea mientras los siguientes la de una o más manos indígenas.

El tener la peculiaridad de mostrar con claridad los añadidos que se le fueron intercalando por un periodo de más de diez años además de poner de manifiesto la presencia de distintos estilos caligráficos y pictóricos que dejan traslucir amanuenses y pintores tanto europeos como indígenas, ha exigido que la edición que se preparase de este manuscrito fuese lo más fiel al original. Para que los estudiosos pudiesen sacar el mayor provecho de estos detalles que realzan el valor que puede tener el texto había que hacerse una edición facsimilar de gran calidad. Con un esmero que se ha visto recompensado por un premio otorgado por el Ministerio de Cultura de España, esto lo ha logrado la Editorial Testimonio con una edición numerada que hace casi indistinguible el original de la copia.

Concretar esta hazaña editorial ha sido posible gracias a la encomiable decisión de César Olmos, el dueño de la mencionada casa editorial, y de la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior del Gobierno español. Este esfuerzo será agradecido por muchos estudiosos porque el documento que ha sido objeto de estas esmeradas atenciones tiene el enorme valor, muy poco frecuente para distintas partes del mundo, de ser una instancia intermedia entre un extremo historiográfico indígena representado por la obra de Guamán Poma y otro, de corte occidental, encarnado en la obra tardía de Murúa llamada *Historia General del Perú* pero más conocida como *Manuscrito Wellington*. ●

\*Profesor de la Pontificia Universidad Católica del Perú

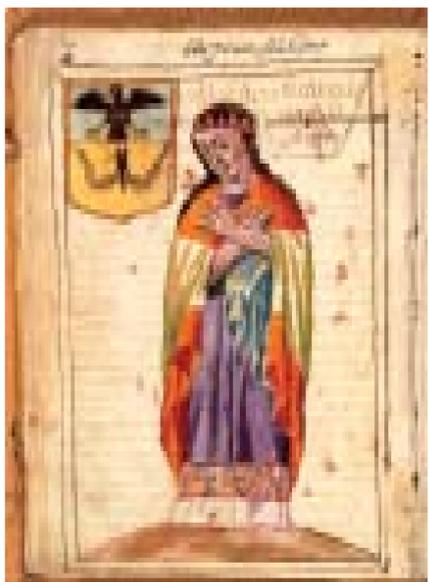
<sup>1</sup> Esta fecha coincide con una que se pone en el f. 367v al concluirse el texto de la crónica y antes de los folios que incluye el índice. Entre las recomendaciones que recibe autorizando la publicación del manuscrito existen dos que provienen de La Plata que datan de 1612 y dos adicionales firmadas en Buenos Aires y Río de la Plata y Córdoba de Tucumán con fecha de 1614. Dos más fechadas en 1615 y 1616 figuran firmadas en España.

# DE FRAY MARTÍN DE MURÚA

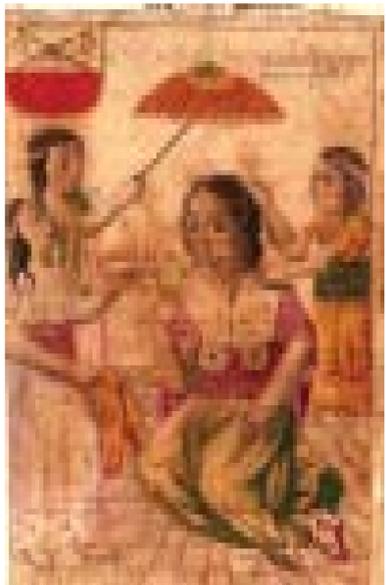
Ossio A.\*

---

obra. Aquí, un texto introductorio del antropólogo Juan Ossio.



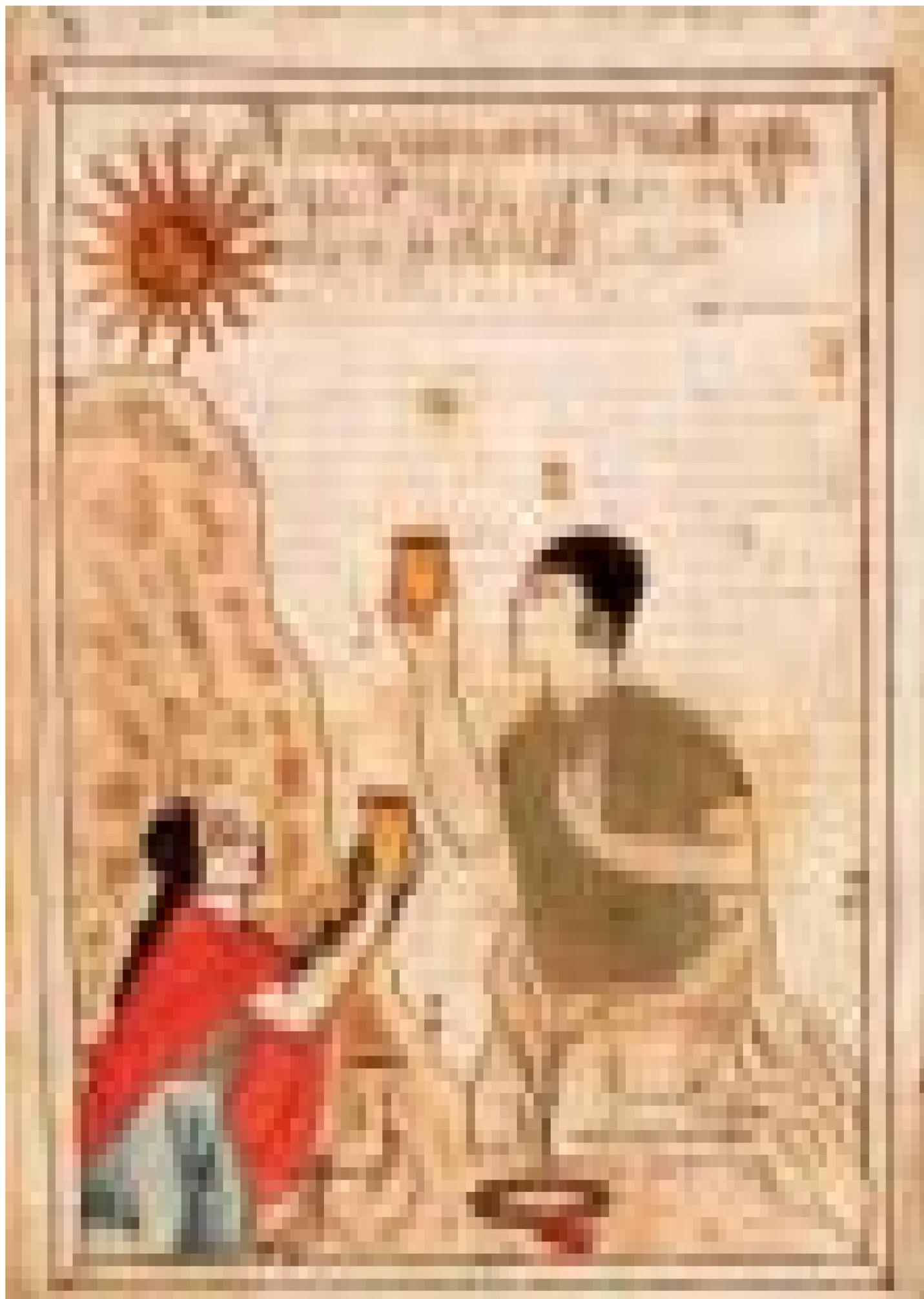
Mama Yinto o Runto, esposa del octavo Inca Viracocha.



Mama Uaco, esposa del primer Inca Manco Cápac.



El matrimonio del Inca.



Segundo Capitán Cusi Uananchiri.

# LA CHIRIMOYA, MONARCA DEL PALADAR

Fernando Cabieses

Trayectoria de destino de una de las frutas más preciadas por la gastronomía nacional.

La chirimoya es una fruta reina y no necesita acompañantes ni vestiduras para triunfar en todas las mesas. Lo mejor es comerla fresca y sola. Algunos la comen rociada con jugo de naranja, otros en ensalada de frutas, otros en postres diversos. Pero el que la prueba no la deja. ¡Es una fruta inmejorable! Los botánicos la llamaron *anona cherimolia*, dos palabras indígenas latinizadas para impresionar bien.

Aunque el Padre Cobo dice que la chirimoya fue traída al Perú desde Centroamérica a fines del siglo XVI, es evidente que se equivocó pues los arqueólogos han encontrado inconfundibles semillas de esta fruta en tumbas prehispánicas de la costa peruana. Ferreyra y Cerrate han demostrado la existencia de variedades silvestres en el norte del Perú, con frutas de casi 2 kilogramos de peso. Julia Morton nos dice que la chirimoya fue introducida en Hawai en 1970 y fue llevada a Haití en 1785 y a Italia en 1797.

El género botánico *anona* fue bautizado inspirándose en una palabra indígena del Caribe (anón) que Oviedo deletreaba como «hanón» y el Padre de las Casas como «annón». Con una buena dosis de etnocentrismo poco frecuente en él, Linneo dijo que era «annon», palabra latina que significa «provisión de alimentos para un año». Este género tiene más de una docena de especies en el Perú, pero no vamos a describir todas.

De todas las especies, la *a. muricata*, conocida en el Perú con el nombre de guanábana, es la mejor distribuida por todos los países tropicales del mundo y la que más se presta, por su fuerte aroma y su delicioso gusto agrídulce, para ser industrializada en jugos y conservas. Su presencia en semillas y en la excelente escultura naturalista de los pueblos preincas del norte peruanos nos asegura su existencia muy antigua entre nosotros. Como muchos alimentos indoamericanos, fue hallada por los hombres de Colón en



Foto: Fernando Bravo.



Foto: Carlos Díaz Huertas.

## LA CHIRIMOYA

El nombre chirimoyo proviene del quechua *chiri*, que significa frío, y *muyu*, simiente o cosa redonda. Es un árbol pequeño de ramas con hojas alternas y flores solitarias o agrupadas en las ramas. El fruto es verde, grande, de corteza lisa a pubescente, con o sin escamas. La pulpa es blanca, jugosa y aromática, y las semillas negras. Se cultiva en la costa y en los valles interandinos secos desde la época prehispánica, y sus frutos se han encontrado en tumbas de 2700 años a.C.

La pulpa blanca de los frutos tiene un sabor y aroma muy agradables; con ella se elaboran helados, tortas y otros productos de repostería; también se hace vino de chirimoya. Tiene usos medicinales y las semillas se utilizan como insecticida para controlar piojos. Ha sido introducida en países como España, Argelia y México.

Antonio Brack Egg & Fernando Bravo Teci. *Perú, legado milenario*. Universidad de San Martín de Porres. Lima, 2005. 204 pp. [www.usmp.edu.pe](http://www.usmp.edu.pe)

el Caribe y fue una de las primeras frutas de nuestro Continente que llegaron a España y, a través del Pacífico, a la China, Malasia, Indonesia y Australia.

Se come cruda en todas formas, tanto fresca como en diversos preparados, mezclas y jugos, en conserva o embotellados, y es objeto de comercio internacional dada su amplia aceptación en los países industrializados.

En la selva peruana, es común encontrar algún árbol de *anona reticulata* en cualquier patio trasero. Poco se conoce esta especie en la sierra y en la costa. Su uso es similar al de sus primas. ●

En 1000 años de alimentación en el Perú. Cien siglos de pan. 2da edición. Escuela Profesional de turismo y hotelería USMP. 258 pp. Lima, 1996. [www.usmp.edu.pe](http://www.usmp.edu.pe) [www.turismo.usmp.edu.pe](http://www.turismo.usmp.edu.pe)

## RECETAS

### MOUSSE DE CHIRIMOYA\*

Machacar ligeramente 1 kg de pulpa de chirimoya. Batir  $\frac{3}{4}$  de taza de crema de leche hasta formar picos y mezclar con la chirimoya con movimientos envolventes. Remojar 3 hojas de gelatina en agua hasta que se disuelva. Mezclar bien con la chirimoya hasta que se incorpore totalmente. Engrasar ligeramente 6 moldes individuales para postre y verter la mousse en ellos. Refrigerar por lo menos durante una hora antes de servir.

Desmoldar y servir con salsa de maracuyá. *Salsa de maracuyá*: 1 taza de jugo de maracuyá con 3 cucharadas de azúcar. Cocinar a fuego bajo por unos 15 minutos hasta que la mezcla se reduzca y tenga la consistencia de un almíbar. Dejar enfriar.

### ALFAJORES DE CHIRIMOYA\*\*

Moler 1 kilogramo de almendras peladas y mezclar con  $\frac{1}{2}$  kilogramo de azúcar. Llevar al fuego y batir hasta que tome punto. Extender esta pasta de almendras con un rodillo, hasta lograr

medio centímetro de espesor. Cortar en círculos de 2 a 2 ½ cm de diámetro. *Manjar de chirimoya para el relleno:* Poner en una olla 2 latas de leche evaporada, 2 latas de leche condensada y llevar al fuego. Cuando comience a espesar, añadir 2 tazas de pulpa de chirimoya colada o licuada, más ½ taza de azúcar granulada. Mover hasta que tome punto.

#### PONCHE DE CHIRIMOYA Y GUANÁBANA\*\*

Licuar 2 tazas de pulpa de chirimoya y 2 tazas de pulpa de guanábana con 1½ taza de azúcar, más 6 tazas de agua helada, 6 cucharadas de jugo de limón y 1 botella de vino blanco. Poner la mezcla en un gran tazón, añadir 3 claras batidas a punto de merengue y agregar 12 cucharadas de azúcar en polvo cuando están duras y batir un poco más. Verter en una ponchera y servir helado.

#### BAVAROIS DE CHIRIMOYA\*\*\*

Disolver 2 sobres de gelatina sin sabor con un poco de agua caliente. Licuar 2 tazas de crema de leche con 1½ taza de jugo de chirimoya, 1 taza de azúcar y la gelatina disuelta. Retirar de la licuadora y añadir lentamente 6 claras batidas a punto de nieve. Mezclar bien. Vaciar la mezcla en un molde y llevar a la refrigeradora hasta que cuaje (durante dos horas, aproximadamente).



Foto: Miguel Erchebapare.

te). Desmoldar y servir con salsa de chocolate.

#### MANJARMOYA\*\*\*\*

Pelar 2 chirimoyas grandes o 3 medianas, sacarles las semillas y cortarlas en trozos de 2 centímetros (1 pulgada). Separar. Batir 2 tazas de crema de leche hasta espesar, agregar azúcar y seguir batiendo hasta que forme picos suaves. Bajar la velocidad y agregar 1 taza de manjar blanco. Mezclar bien. Incorporar luego los trozos de chirimoya en forma envolvente. Si se desea, se puede agregar más azúcar. Verter en una dulcera o en copas individuales y espolvorear con canela molida.

#### PYE DE CHIRIMOYA\*\*\*\*

Moler 22 galletas Oreo de chocolate o similar, mezclar con ¼ de taza de mantequilla derretida y 3 cucharadas de azúcar. Presionar en el fondo de un

molde de pte de 25 cm. Llevar al congelador mientras se prepara el relleno. *Relleno:* Disolver 1 cucharada de colapez. Dejar que enfríe a temperatura ambiente. Batir la crema de leche. Cuando comience a espesar, agregar 2 cucharadas de azúcar molida y seguir batiendo hasta que tenga la consistencia de crema chantilly. Agregar 500 gramos de manjar blanco y batir. Agregar la colapez disuelta e incorporar 1 chirimoya pelada y despepitada en trozos y mezclar bien. *Cubierta:* Mezclar 1 chirimoya con 1 cucharadita de colapez en polvo. Colocar encima del relleno, dejando libres 5 cm a todo el borde. Decorar con chocolate rallado. ●

\*El arte de la cocina peruana. Tony Custer. Lima, 2003. 270 pp. www.artperucuisine.org  
 \*\* El Perú y sus manjares. Un crisol de culturas. Josie Sison Porras de De la Guerra. Mastergraf. Lima, 1994. 461 pp.  
 \*\*\*Cocina peruana. Recetario básico. PERUGUIA. Lima, 2004. 62 pp. peruguiaterra.com.pe  
 \*\*\*\*YANUQ Cocina peruana www.yanuq.com.pe

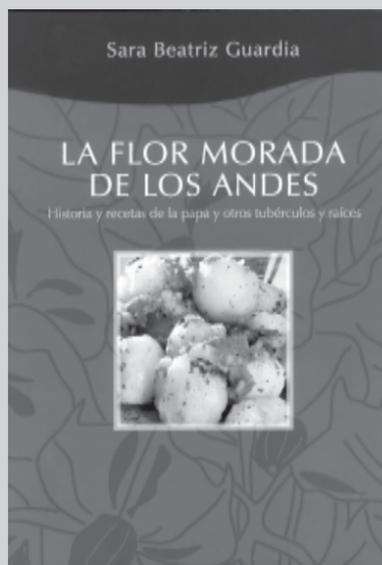
## LA FLOR MORADA DE LOS ANDES

Este es el primer libro dedicado íntegramente a la papa desde una perspectiva histórica, cultural y gastronómica. Incluye, además, camote, y raíces y tubérculos que por lo general han estado más orientados a una cocina menos elaborada y no suficientemente estimada. Tal es el caso de la oca, olluco y mashua (tubérculos); achira, ahípa, arracacha, mauka y yacón (raíces). Sin embargo, se trata de alimentos nutritivos, frescos y de calidad, que actualmente empiezan a concitar un gran interés.

Desde hace algunos años, importantes chefs peruanos han logrado una buena combinación de productos e ingredientes nativos y una moderna técnica de elaboración. No solo en el Perú, ahora es posible saborear papas andinas con queso de cabra tibio en hojaldre, y lomo de alpaca en canasta de mote a la crema de curry y chuño, acompañado de panes de quinua y salsa de rocoto, en el Hotel Milton de Buenos Aires. En noviembre del año pasado, Le Cordon Bleu de Francia realizó en el Hotel Raffles de Singapur una semana dedicada íntegramente a la papa. Isabel Campabadal, Directora de Alta Cocina para Empresarios de Costa Rica, y cocinera de Bill Clinton, se ha especializado en el empleo de frutas autóctonas en platos internacionales; y Gerard Germain, Miembro de Honor de la Academia Culinaria de Francia, escribe sobre la utilidad de productos andinos con técnicas de la cocina francesa.

Todo lo cual refleja un significativo e importante cambio. Como bien dice Jean-François Revel, a finales del siglo XX las historias de los países empiezan a mostrar el trasfondo socio-económico y cultural que hizo posibles el carácter, las actitudes y los valores de sus habitantes. Y qué duda cabe que fueron precisamente elementos culturales los que influyeron para que varios productos andinos fueran relegados desde la conquista española.

A lo largo de varios siglos, la sustitución de alimentos y el continuo intercambio de vertientes culinarias han enriquecido nuestra gastronomía; además de la extraordinaria diversidad de productos alimenticios que tenemos. En el Perú existen once regiones naturales con características propias climáticas, morfológicas, biológicas y ecológicas. Ubicadas en la costa, sierra y selva, estas regiones van desde el nivel del mar de la desértica costa y sus valles bañados por ríos que bajan de la Cordillera de los Andes, hasta los 6 768 metros de altura que, hacia el oriente, dan paso a la densa vegetación tropical de la selva, atravesada por caudalosos ríos.



*La flor morada de los Andes. Historia y recetas de la papa y otros tubérculos y raíces*, es un libro que recoge la historia de estos alimentos, el espíritu y cultura de nuestro pueblo. Está orientado a profundizar la investigación y conocimiento de la papa, camote, tubérculos y raíces andinas; resaltar su valor nutritivo, y promover su consumo a través de recetas. En la recopilación encontramos que inicialmente durante el Virreinato, la papa fue consumida principalmente en la región andina. Pero cuando el 21 de junio de 1879, los amigos de Miguel

Grau ofrecieron un banquete en el Club Nacional, entre platos de prestigio ya figuraba la papa amarilla a la huacaína. Actualmente existen miles de recetas de papas y una infinidad de formas de preparación y consumo. Pueden servirse como entradas, platos, platos de fondos, sopas, chupes, entremeses, y como guarnición: puré, ensaladas, papas fritas, gratinadas, al horno, asadas, entre otras. También hay varios productos derivados de la papa deshidratada: hojuelas, puré instantáneo, chips y harina de papa.

El libro contiene 236 recetas que nos brindan la armonía de sabores, la emoción del gusto y la perfección del equilibrio de los aromas. Recetas de la cocina peruana, recetas de 46 países del mundo y recetas famosas. Está dividido en seis capítulos a manera de introducción historiográfica, producto de una investigación que comprende un centenar de fuentes bibliográficas consultadas y estudia las distintas etapas que ha seguido nuestra cocina desde sus orígenes precolombinos hasta las influencias gastronómicas y culturales que hemos recibido de distintas latitudes. ●

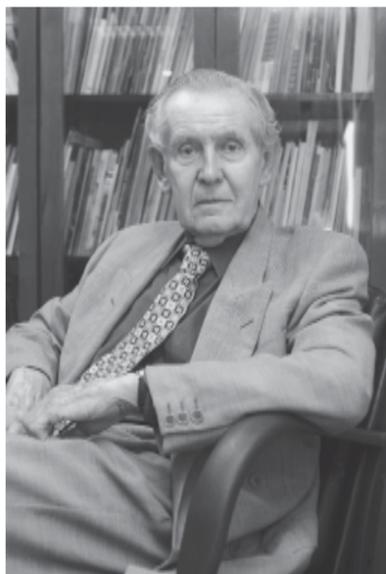
Sara Beatriz Guardia. *La flor morada de los Andes. Historia y recetas de la papa y otros tubérculos y raíces*. Universidad de San Martín de Porres. Lima, 2004. 251 pp. www.usmp.edu.pe

## BREVE ENTREVISTA A

# DON FRANCISCO MIRÓ QUESADA

Francisco Miró Quesada Cantuarias (Lima, 1918), una de las leyendas de la filosofía latinoamericana, recibió a Rubén Quiroz y Francisco Miró Quesada Westphalen en la fabulosa biblioteca de su casa en Lima. Aquí un fragmento de la conversación.

Mi padre Raco (Óscar Miró Quesada) en el fondo quería que estudiara filosofía. Y ya desde el colegio me invitaba a leer a Descartes. Pero lo que fue mi giro y decidió que yo estudiara filosofía fue Kant, con *La crítica de la razón pura*. Eso cambió mi forma de pensar. Estudié en la Católica, pero una universidad confesional no era lo mejor para mí. Tuve una fuerte y larga discusión con Ernesto Alayza, un líder católico, sobre mis razones seculares y él defendió lo contrario. Así es que, ni modo, tenía que dejar ese lugar. Justo San Marcos se reabrió (ya que siempre, por ser cuna de rebeldía, la paraban clausurando) y estaba lo mejor en filosofía con grandes maestros, así es que ni dudarlo. Solo que tuve que dar todos los exámenes de nuevo ya que no me convalidaron nada. Realmente quien me inició rigurosamente en filosofía fue Julio Chiriboga. Tuve unas clases inolvidables con él. Imagínense, un seminario solo sobre el prólogo de *La crítica de la razón pura*. Maravilloso. Con Teodosio Cabada fue también impresionante, me introdujo a Toynbee. Estudié también matemáticas puras e inicié el estudio de la lógica matemática en el país. Mi primera salida fue a Argentina. La persona que me había invitado no lo encontraba donde se supo-



Archivo El Comercio.

Francisco Miró Quesada Cantuarias.

nía que debía de estar. Así que hasta que lo encontrara me puse a ver cine, teatro, en Buenos Aires. Di mi primera conferencia internacional, yo tenía como 19 años. Así empezó mi periplo de viajes interminables y enriquecedores. Luego he estado en un lugar querido como es México, en la UNAM, al cual he vuelto varias veces. Fue allí que conocí a Norbert Wiener, quien me invitó a visitarlo en EE.UU., así es que fui. Realmente inolvidable, una expe-

riencia prodigiosa. Donde yo estaba alojado se veían sus primeros trabajos sobre la computadora, con su sinfín de focos y todas esas luces. Realmente estuve agradecido. En Lima fui a buscar a un joven mexicano que estaba de visita, el cual Francisco Romero me pidió tratar. Un pedido de Romero era una orden. Era mi *mano* Leopoldo Zea. Con Zea hemos discutido interminables veces. Pero lo quise mucho. Igual que a Villoro. Fue una generación fabulosa. Principalmente en lo que nos concernía en filosofía latinoamericana. Pensamos, conversamos y leíamos mucho. Hasta que conocí a un verdadero genio, además, el brasileño Newton Da Costa. Notable innovador en lógica-matemática, fui yo quien le sugirió llamar su trabajo «Lógica paraconsistente», lo cual parece le gustó. Soy muy amigo de él y nos comunicamos siempre. Aunque como mecanógrafo soy lento, uso la computadora casi siempre. Igual es útil. He estado en varios lugares: Cambridge, Oxford y muchas universidades dando conferencias. También en el college de Francia, estuve alojado con Camus, además de conversar con Sartre. Aunque en España al comienzo no me invitaban, luego ya he ido acercándome a ellos. Con los filósofos peruanos mi relación ha sido

cercana. Con Salazar Bondy mi relación se inició cuando yo era su profesor: era un tipo muy bien leído; lo tuve que exonerar del examen pues ya sabía bastante. «Oiga Salazar, usted no tiene que pasar por ninguna evaluación». «Muchas gracias, muchas gracias», repetía. No quedaba más que cimentar nuestra amistad. Fuimos íntimos, yo lo quería mucho. Una pena su joven desaparición por unas complicaciones médicas ahora manejables. Incluso en su etapa de poder político cultivamos nuestra amistad, a pesar de que el poder lo transformó. Con Russo, sí que nuestra relación era áspera. Una vez quiso disputarme la dirección del Centro de Investigaciones Filosóficas. Pero yo en esa época era boxeador, levantaba pesas e incluso le gané a Ledgard, campeón sudamericano ligero de boxeo, así es que Russo Delgado tenía que mantener prudente distancia. Era un hombre brillante a pesar de ser aprista; es una de las mentes más lúcidas que ha tenido San Marcos. ¿Qué escribo ahora? Bueno, acabo de terminar la obra más importante de toda mi vida, y con permiso de Da Costa, se llama *Condiciones necesarias y suficientes de deducibilidad*. ●

## MEMORIAS DE CEDRO Y OLIVO

Se publica importante estudio de Leyla Bartet sobre la inmigración árabe al Perú. Aquí, un extracto del texto introductorio escrito por el internacionalista Farid Kahatt y el recordado filósofo Juan Abugattas, ambos peruanos de origen palestino.

Parecería que hoy entender la conducta política de árabes y musulmanes fuese tarea de antropólogos o psicólogos antes que de politicólogos, puesto que ellos no son como nosotros: sus convicciones y motivaciones nos son absolutamente ajenas, y tienen que ser develadas para una audiencia occidental por esa disciplina abstrusa y esotérica llamada «orientalismo».

En la concepción de Edward Said, el término «orientalismo» alude al hecho de que, por vicisitudes de la historia, el estudio del Islam (y, por extensión, del mundo árabe) nunca fue un mero tema académico dentro del mundo occidental. La comprensión de los pueblos y las culturas árabes y/o islámicas entre las potencias occidentales siempre estuvo medida por el imperativo político de contener y/o controlar a tan esquivo levantisco «objeto de estudio».

A su vez, las urgencias de la política contribuyen a explicar el tipo de conocimiento sobre el Islam y lo árabe en el mundo occidental. La profusa diversidad

cultural y la tortuosa historia de conflictos políticos y confesionales dentro de las sociedades de mayoría musulmana, así como la densa trama de lazos interculturales que trascienden las fronteras entre religiones, quedan reducidos en lo esencial a una simple dicotomía: «Oriente» y «Occidente». Desde esa perspectiva, «Oriente» y «Occidente» no solo serían esencialmente diferentes entre sí, sino que además cada uno se define por oposición al otro. Hay, por ende, una jerarquía entre ellos, lo cual permite a los «expertos» occidentales hablar en representación del mundo oriental, en tanto se presume que este sería incapaz de representarse a sí mismo. ●

Leyla Bartet. *Memorias de cedro y olivo. La inmigración árabe al Perú*. Fondo Editorial del Congreso de la República, Lima, 2005, 188 pp. fondoeditorial@congreso.gob.pe

# SONIDOS DEL PERÚ

LUIS QUEQUEZANA - «KUNTUR. ETHNO-FUSIÓN» (Independiente, 2005)

Luis Quequezana es lo más parecido a un «hombre del Renacimiento» que ha surgido de las nuevas generaciones de músicos peruanos: en «Kuntur», una fascinante inspección de las posibilidades de la fusión y la improvisación en los territorios de la música tradicional peruana, Quequezana lo toca prácticamente todo, además de encargarse de la composición, arreglos, producción y masterización de cada uno de sus temas. Instrumentos de cuerda, de viento, percusiones: el talento de este joven multiinstrumentalista limeño no solo le ha valido un gran prestigio en el circuito jazzístico local, sino también un importante reconocimiento internacional del que vale la pena dar cuenta. Quequezana fue el único peruano que logró calificar a las finales del World Culture Open, un encuentro musical realizado en Nueva York y Seúl en el que participan centenares de representantes de todos los rincones del planeta. Quequezana también se dedica al cine y, como con la música, lo hace realmente bien: en el 2001 obtu-

vo el primer premio en el concurso anual del Consejo Nacional de Cinematografía en la categoría de mejor director de cortometrajes.



Archivo Cárcenas.

JUAN JOSÉ CHUQUISENGO  
TRANSCENDANT JOURNEY  
(Sony Classical Europe, 2005)

Editado para el mercado alemán, este disco ha consolidado el prestigio del pianista peruano Juan José Chuquisengo en el circuito internacional de la música clásica. La crítica europea se ha rendido, ante esta colección de piezas de Bach, Foulds, Händel, Beethoven, Schumann, Prokofiev y John Corigliano, al punto que la revista de la BBC londinense lo calificó como «el disco instrumental del mes». Chuquisengo, radicado desde hace

muchos años en Europa, es en la actualidad el concertista peruano de mayor renombre en los escenarios del mundo. Nacido en Lima, Chuquisengo se formó en el Conservatorio Nacional y siguió estudios de postgrado en Munich y Nueva York. Luego de asistir a clases dictadas por grandes maestros del piano, como Murray Perahia, Menahem Pressler, Maurizio Pollini y Jorge Bolet, Chuquisengo se convirtió en un fervoroso seguidor de los postulados musicales del filósofo Sergiu Celibidache, quien ha ejercido una gran influencia en su estilo y temperamento interpretativo.

VARIOS. «ROCK PERÚ 2005».  
(TDV, 2005)

A simple vista, esta aparatosa «box set» de cinco discos dobles ofrece un completo panorama del rock y pop hecho en el Perú durante los últimos años. A fin de cuentas, nunca antes se había reunido a tantas bandas (más de 60) y canciones (118) en una misma producción. Esta caja es ciertamente ambiciosa, aunque hay que decir que carece de un criterio unificador que le otorgue alguna clase de coherencia al conjunto.

Cada disco de la colección ha sido consagrado a un género musical distinto — pop (en dos volúmenes), hard rock, punk y «alternative» rock (sic)— y es ahí precisamente donde empiezan los problemas. Por ejemplo, en los discos dedicados al pop, bandas que suelen frecuentar las estaciones radiales y gozan de la simpatía del gran público, como Libido, TK o Mar de Copas, son acompañadas por actos menos conocidos pero mucho más interesantes en el plano artístico, como Turbopótamos y Catervas, con los que no comparten nada. Lo mismo ocurre en el disco «alternativo», en el que se pueden escuchar agrupaciones emparentadas con el reggae y el jazz (Bareto), la fusión (La Tuya y los 1500), la trova (Daniel F), el rock sinfónico (Flor de Loto), el New Wave (Cardenales), etc; todas juntas y revueltas. Pero, en cualquier caso, la colección sirve como una suerte de documento sonoro generacional, en el que es posible repasar de un porrazo los éxitos radiales más identificables, las propuestas más sólidas, las menos arriesgadas y, por qué no, algunas de las «rara avis» más fascinantes del rock peruano contemporáneo. (Raúl Cachay) ●

## AGENDA

### Ciclos de Conferencias en el Centro Cultural Inca Garcilaso.

El Centro Cultural de la Cancillería, Inca Garcilaso, ha realizado durante los meses de setiembre-octubre un exitoso Ciclo de Conferencias sobre el Inca Garcilaso de la Vega, cuyos ponentes fueron Max Hernández, Carlos García Bedoya, Luis Enrique Tord y Luis Millones.

El 27 de octubre inicia un nuevo Ciclo de Conferencias titulado «Grandes maestros grandes», que recoge el testimonio de la vida y obra de cuatro de los más grandes exponentes de las letras y la plástica peruana, en boca de ellos mismos: Fernando de Szyszlo, María Rostworowski, Francisco Miró Quesada Cantuarias y Luis Jaime Cisneros.

### Cumbre Mundial de la Sociedad de la Información

Del 16 al 18 de noviembre se llevará a cabo en Túnez la Segunda Fase de la Cumbre Mundial de la Sociedad de la Información. Dicho evento contará con la participación de jefes de Estados y de gobierno, así como de delegaciones de alto nivel de todos los países. El objetivo de la CMSI es desarrollar un marco global para abordar los desafíos planteados por la sociedad de la información. Los temas más importantes que se abordarán en dicha Cumbre están referidos a la legalización de internet y a los mecanismos de financiamiento de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).

El Perú, que participará con una delegación compuesta por representantes del Gobierno, el sector privado y la sociedad civil, estima que la CMSI es una oportunidad única para tratar asuntos de sumo interés para el desarrollo de la Sociedad de la Información en nuestro país. El interés por las Tecnologías de la Información se ha reflejado en la aprobación de la Agenda Digital Peruana y en una posición regional coherente, plasmada en el Plan de Acción de América Latina y el Caribe sobre el tema (Elac-2007), que fuera sancionado en la Cumbre Regional de Río de Janeiro en junio de 2005.

### Perú elegido como miembro del Comité del Patrimonio Mundial

El 11 de octubre, en París, durante el desarrollo de la 33 Conferencia General de la UNESCO, nuestro país fue escogido como uno de los 21 miembros del Comité del Patrimonio Mundial de dicha organización, por un periodo de cuatro años. La elección fue muy reñida porque existían 28 candidaturas para 12 plazas vacantes.

El Comité del Patrimonio Mundial es uno de los órganos más relevantes de la UNESCO, teniendo en cuenta sus responsabilidades para decidir la inscripción de los bienes culturales y naturales de los países del mundo en la Lista del Patrimonio Mundial, así como para atender los pedidos de asistencia internacional destinada a la preservación de dichos bienes.

Para un país como el nuestro, que ya

tiene diez bienes inscritos en la Lista, es evidente la importancia de formar parte de dicho Comité, que hemos integrado anteriormente solo en una oportunidad, en 1989. Para ejercer dichas funciones por el Perú, ha sido designado el Dr. Luis Lumbreras, actual Director Nacional del Instituto Nacional de Cultura.

### Se aprobó la Convención sobre Diversidad Cultural

Durante la reciente 33 Conferencia General de la UNESCO, los países miembros aprobaron, por una amplia mayoría (148 votos a favor, dos en contra y cuatro abstenciones), la Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales. Dicha Convención entrará en vigencia tres meses después de su ratificación por 30 Estados. El Perú ha sido uno de los países miembros que dio su apoyo a la aprobación de esta importante Convención.

Fruto de un amplio proceso de maduración y de dos años de intensas negociaciones jalonadas por numerosas reuniones de expertos independientes y gubernamentales, el texto de la Convención refuerza la idea que figuraba ya en la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, adoptada por unanimidad en 2001, de que la diversidad cultural debe considerarse como «patrimonio común de la humanidad» y su «defensa como un imperativo ético, inseparable del respeto de la dignidad de la persona humana». ●

LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

PETRO PERU

AL SERVICIO DE LA CULTURA

### 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@mree.gob.pe  
Web: www.mree.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

# EL ARTE DEL RETABLO

Élida Román

Una reciente exposición realizada en Lima\* permite revalorar una de las más valiosas expresiones del arte popular peruano, en trance de renovación.

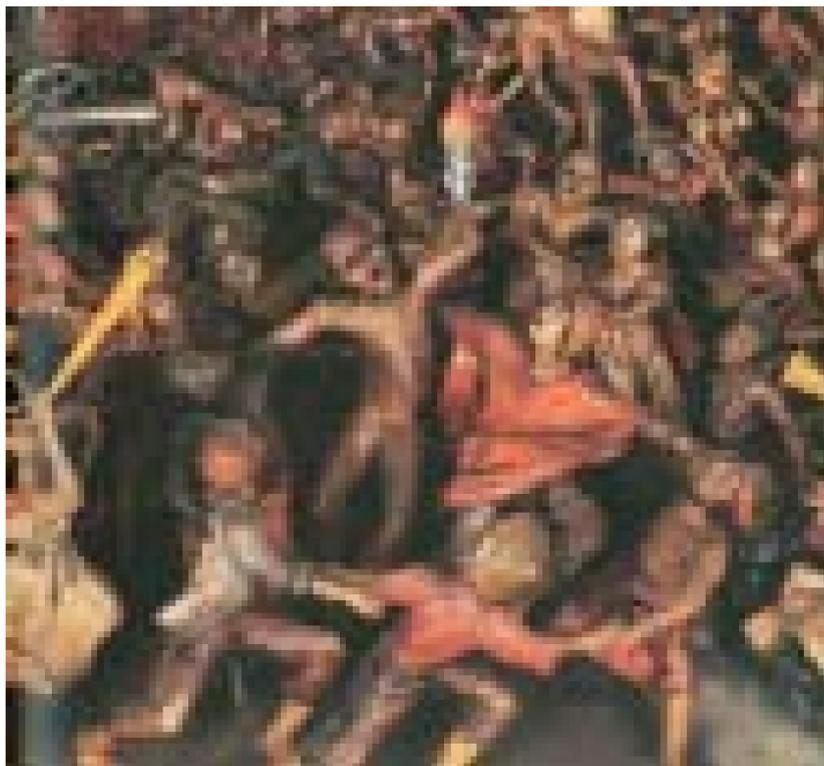
El tradicional retablo ayacuchano es un excelente ejemplo del carácter mestizo de la cultura peruana. Partiendo del mismo nombre, encontramos su referente occidental y europeo, ya que la denominación retablo identificaba la tabla pintada o esculpida que decoraba la parte posterior del altar. Su evolución, desde el siglo XIV hasta el XIX, dio lugar a composiciones monumentales, convirtiéndose en una de las formas características, sobre todo, del arte hispánico. Dentro de este proceso, se adoptaron distintas formas: polípticos, dípticos y, el que nos interesa particularmente, trípticos. Estos últimos eran obras compuestas por tres tablas o paneles, una central y dos laterales que se cerraban sobre la primera.

Los trípticos fueron la variante preferida por los imagineros locales, quienes hacia el siglo XVIII los adoptaron para crear las piezas destinadas a los arrieros y campesinos de estas tierras. Cajas de Imaginero, o Cajones de Santero, que cobijaban las imágenes de los santos protectores y que acompañaban las travesías llevando el ganado. Para su realización se utilizaba madera, estuco y, cuando era posible, pan de oro, el que fue desechado progresivamente y suplantado por la pintura en base a anilinas para ornamentar las puertas y cubiertas. Al mismo tiempo de su popularización, aparecieron las capillas de santero y los limosneros. Las primeras, para albergar en las casas al santo protector familiar, y los segundos, formando parte de las alcancías donde se depositan las limosnas.

Estos primeros objetos se convirtieron, en la práctica, en altares portátiles, y es solo hacia fines del siglo XVIII que adquieren una variante que los arraiga y caracteriza con fuerza: la aparición de los llamados Cajón Sanmarcos.

También conocidos como Cajón Sanmarcos-Sanlucas, son objetos destinados a otras funciones que los cajones de santero. Ligados a la herranza (marcado del ganado), presiden el conjunto de ritos que acompañan a estas, pero también se los identifica con la fertilidad del ganado y la protección al grupo familiar. Una de las nuevas características es la aparición de una coronación triangular, sin duda recuerdo de las arquitecturas eclesiásticas.

Si bien era corriente el uso de piedra para la confección de imágenes, poco a poco, y debido al aumento de demanda, se comenzaron a confeccionar figurillas de pasta (papa, yeso, cola). Así aparecen, entonces, los creadores de imágenes a los que se les llamará «escultores», y de los que Joaquín López Antay (1987-1981) ha sido máximo exponente.



Edilberto Jiménez Quispe. *Masa* (1988), detalle.



Mabilón Jiménez Quispe. *Huacachina* (2004).

Cada uno impondrá su sello personal al diseño y la composición, aunque esta última guarda las pautas tradicionales que, asimismo, se avienen a la tradición local y ancestral. El interior de la caja se divide horizontalmente en dos espacios, lo que tiene también su correspondencia con la tradición indígena: el Hanaq Pacha (mundo de arriba) y el Kay Pacha (mundo terrenal). El nivel superior, de mayor tamaño, alude al mundo celestial y está ocupado por los santos protectores (San Marcos para el ganado vacuno, Santa Inés para las cabras, San Juan Bautista para las ovejas, entre otros), acompañados de algunos animales y a veces del cóndor (símbolo del espíritu de

la montaña). El inferior rescata escenas ligadas, a las circunstancias del cliente que ha encargado la obra. Ha sido López Antay el que ha dado su nombre a los dos principales escenas que se reproducen en ellos: la «Pasión» (hacendado sentado tras una mesa, presenciando el castigo de un abigeo, y la esposa de este suplicando benevolencia) y la «Reunión» (escena de campo con varios personajes, por ejemplo tumbador de toro, cantante, hilandera, ordeñadora, etc. y animales domésticos y silvestres).

Hasta aquí el carácter mágico-religioso de estos objetos. Pero en la natural evolución y constante enriquecimiento de la cultura, se producen las

inevitables alteraciones y cambios en los modos de expresión.

Hacia la mitad del siglo XX el sanmarcos ya no cumplía la misma función, por razón de las nuevas ideas, los cambios sociales y económicos, los vaivenes de costumbres y creencias.

En la década del 40, el especial interés desarrollado por un grupo de artistas e intelectuales, radicados en Lima, por todas las manifestaciones del arte popular —hasta entonces peyorativamente categorizadas como «artesanaías»—, significó el encuentro con estupendos artistas populares y, en este caso, el descubrimiento de la obra de Joaquín López Antay, maestro ayacuchano. Es este grupo de los indigenistas, liderados por José Sabogal, el que rescata y alienta esta obra. En este sentido es importante destacar la labor de Alicia Bustamante y Elvira Luza, ambas infatigables propagandistas de este arte así rescatado.

Son también ellos los que sugieren a López Antay un viraje en su trabajo, actualizando sus temas y encarando una propuesta donde lo narrativo asume un rol documental invaluable. Así, el sanmarcos da paso a la denominación retablo, forma de oficializar su nuevo carácter, ya alejado de lo mágico-religioso y cercano a las nuevas circunstancias de la vida.

En 1975 se otorgó a López Antay el Premio Nacional de Cultura en la rama de Arte, hecho que originó una fuerte polémica cuya razón principal fue la objeción a admitir el arte popular como par del académico (o culto). Hoy está plenamente dilucidado este falso antagonismo. El análisis de la imagen, el estudio de los procesos de su construcción, el incesante intento de conocimiento de las pautas de visión, el comprender el valor de la mirada, el aceptar sin vacilación que ver es pensar, han contribuido a limar intolerancias y dogmatismos.

El arte popular es una rama del gran tronco del arte todo. Y los retablos, una vía posible de expresión.

En estas cajas compartimentadas, donde pululan personajes resueltos con gracia, ironía, humor, tristeza, dolor, alegría, se escenifica la porción de mundo que corresponde a este grupo humano, habitante de una geografía sorprendente que llamamos Perú. ●

\*La imagen ancestral a través del retablo (catálogo de la muestra). Curaduría: Luis Repetto Málaga. Textos de presentación: Edgar Saba, Élida Román, Mario Razzeto y Luis Repetto Málaga. CCPUCP, Instituto Riva Agüero, Banco Interamericano de Finanzas y Tim Perú. Lima, 2004. 156 pp. culpuc@pucp.edu.pe