

CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 4, número 9

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Febrero de 2006



Carlos y Miguel Vargas. Helba Huara (Princesa quechua en baile de guerra). Arequipa, 1924.

OBRA COMPLETA DEL INCA GARCILASO / INICIOS DE LA FOTOGRAFÍA EN EL SUR DEL PERÚ
LIMA, CAPITAL GASTRONÓMICA DE AMÉRICA / RODOLFO HINOSTROZA, POESÍA
ALONSO CUETO: UNA ÉPICA DE LOS SECRETOS / LA EXPERIENCIA DE OLLANTAYTAMBO

PRIMERA EDICIÓN PERUANA

LA OBRA COMPLETA DEL INCA GARCILASO

Carlos Aranibar

Testimonio de parte de un notable investigador y garcilasista, comprometido a fondo con esta indispensable compilación* del primer clásico de las letras americanas.

A mediados de 2005 Alonso Ruiz Rosas, poeta con vocación de dinamo, me confió un proyecto inopinado: publicar la obra completa del escritor Garcilaso de la Vega y presentarla en noviembre en la Feria internacional de Guadalajara. ¡Una primera edición peruana, la segunda en el mundo! Aparte de contagioso, el plan se me antojaba lance audaz, quimérico y de riesgo, con solo un plazo a término y todo lo demás en el aire: recursos materiales, normas de compilación y edición, índole y pautas de trabajo, cronogramas. En fin, una de esas ideas absurdas que por tener todo en contra un buen día se tornan realidad.

Dije mal. Una quimera no se torna realidad —alguien hace que lo sea. A las pocas semanas me volvió a visitar, ahora en compañía de Raúl Castro, encargado de proyectos editoriales del diario *El Comercio*. Ya se había obtenido la aprobación del director general de publicaciones, Bernardo Roca Rey Miró Quesada. Era hora de dar rostro y figura al proyecto, acordar criterios de edición, seleccionar los mejores textos antiguos, fijar plazos y, lo que era aterrador, iniciar la tarea sin perder un minuto. Contra el reloj.

Y, claro, sobran detalles menudos. Baste decir que ante una *dead line* de pesadilla se culminó a tiempo una edición severa y elegante, ilustrada y de sugestiva diagramación, en tres volúmenes de gran formato con 1 700 páginas de contenido. El equipo editorial de *El Comercio* se abocó a la tarea con entusiasmo y seriedad irreprochables. Hoy renuevo mi gratitud, por ejemplo, al celo vigilante y generoso del profesor Pedro Cornejo Guinassi y al apreciable concurso del gra-



Inca Garcilaso de la Vega.

duando Johnny Zevallos, que me ayudó a confrontar y depurar materiales. Junto al esmero y energía de aquel *team* editorial luce casi rutinaria mi propia tarea de conferir ediciones antiguas, redactar sucintas reseñas y un puñado de notas breves, compilar y recopiar textos y modernizarlos según se estila en estos casos (pero no se malentienda: modernizar un texto clásico no es, en buen romance, más cosa que actualizar ortografía, tildación y puntuación, redistribuir párrafos sin añadir ni quitar palabra y corregir metátesis, cultismos, locuciones obsoletas y formas arcaicas, vgr. sustituyendo *auia*, *questaua*, *labrios*, *ecclypse*, *uirgines*, *catredal*, *vuo*, *elasse*, *philosopho*, *sirguero*, *quistion*, *haora*, *subiecto*, *Garcilasso*, por “había”, “que estaba”, “labios”, “eclipse”, “vírgenes”, “catedral”, “hubo”, etc. O mudando un primitivo *çerros de Vueda* a un moderno “cerros de Úbeda”. Análogo procedimiento verá el lector inquisitivo, por citar solo una muestra, en la última edición que la Academia española de la lengua ha hecho del clásico de los clásicos, *Don Quijote de la Mancha*.

* * *

«A los indios, mestizos y criollos de los reinos y provincias del grande y riquísimo imperio del Perú, el Inca Garcilaso de la Vega, su hermano, compatriota y paisano: ¡salud y felicidad!».

Comentarios Reales, II Parte (1617)

¿Por qué esta primera edición peruana de la obra total de Garcilaso de la Vega, el Inca? La pregunta es retórica, cómo no. Pero da pie a una reflexión a vuelta de pluma sobre el gran prosista cusqueño y su legado.

En el inventario mundial de las letras hay contados autores que en el tiempo largo se incardinan en el devenir de un pueblo y en su tradición, que son parte de su biografía nacional. Si la vida del hombre es una identidad en mutación continua, tam-

bién los pueblos cambian *mores*, leyes y fronteras, formas de gobierno, valores y símbolos, pero en un incesante y sabio ajuste colectivo cada sociedad va depurando su herencia ancestral y, en tanto elimina lo viejo y superfluo y absorbe lo nuevo y necesario, retiene los factores de cohesión que a modo de argamasa permiten y afianzan la coexistencia grupal a través del tiempo. Uno de esos factores son las artes. Y acaso una de ellas, la literatura ficcional, sea, a la larga, una de las más cálidas e insinuantes formas de soldar una patria común. No logro concebir una Italia sin Virgilio o el Dante, una Gran Bretaña sin Shakespeare o Joyce, una Francia sin Montaigne o Racine, una Alemania sin Goethe o Hölderlin, una gran Rusia sin Tolstoi o Dostoievski. Y siento que una patria peruana no sería la misma sin un Garcilaso, un Huamán Poma, un Vallejo.

El Garcilaso que admiro no es el historiador mestizo al que, desde la sagaz manipulación de principios del siglo XX que fingía resolver problemas sociales del momento, mil repeticiones rebañegas han convertido casi en *image d'Epinal*, trillado amasijo académico en que al escritor de carne y hueso lo relega y opaca una entelequia inefable y peregrina, una “mesticidad” *sui generis* con atributos gaseosos que tienen del mito y de la logomaquia. Figura hechiza todo aquello del cruce armónico de dos razas, la osada y viril del invasor europeo y la dulzona y tierna del hombre andino. ¡Vaya mestizaje de viento y fábula! Si en la huella persuasiva de Riva Agüero lo celebraron en su día Chocano con candor poético y luego tantos con candor histórico, tarde o temprano y sin remedio la noción elitista de jerarquías raciales iba a quitarse la máscara y desembocar, como un uroburos, en el fascismo.

El Garcilaso que admiro es otro. Es el humanista del XVI, impenitente lector que en 1590 traduce al castellano esa intrincada disciplina amatoria que son los *Diálogos* de León Hebreo, la exposición más completa de una teoría renacentista del amor, crisol filosófico-literario en que se dan la mano saber clásico y neoplatonismo en una suerte de abrazo que despide a la Edad Media de Plotino y de Pico de

la Mirándola y abre las puertas a la Edad Moderna de Giordano Bruno y Spinoza, que ingresa con bríos en una Europa en fase expansiva y de ebullición. Con la versión de Garcilaso, un libro cuya lectura podría ser yerma y fatigante deviene un clásico del idioma español en un lenguaje que conjuga precisión léxica con primor y levedad y que obtiene, por entonces, el incómodo laurel de ser incluido en el *Index* de libros prohibidos por la Inquisición.

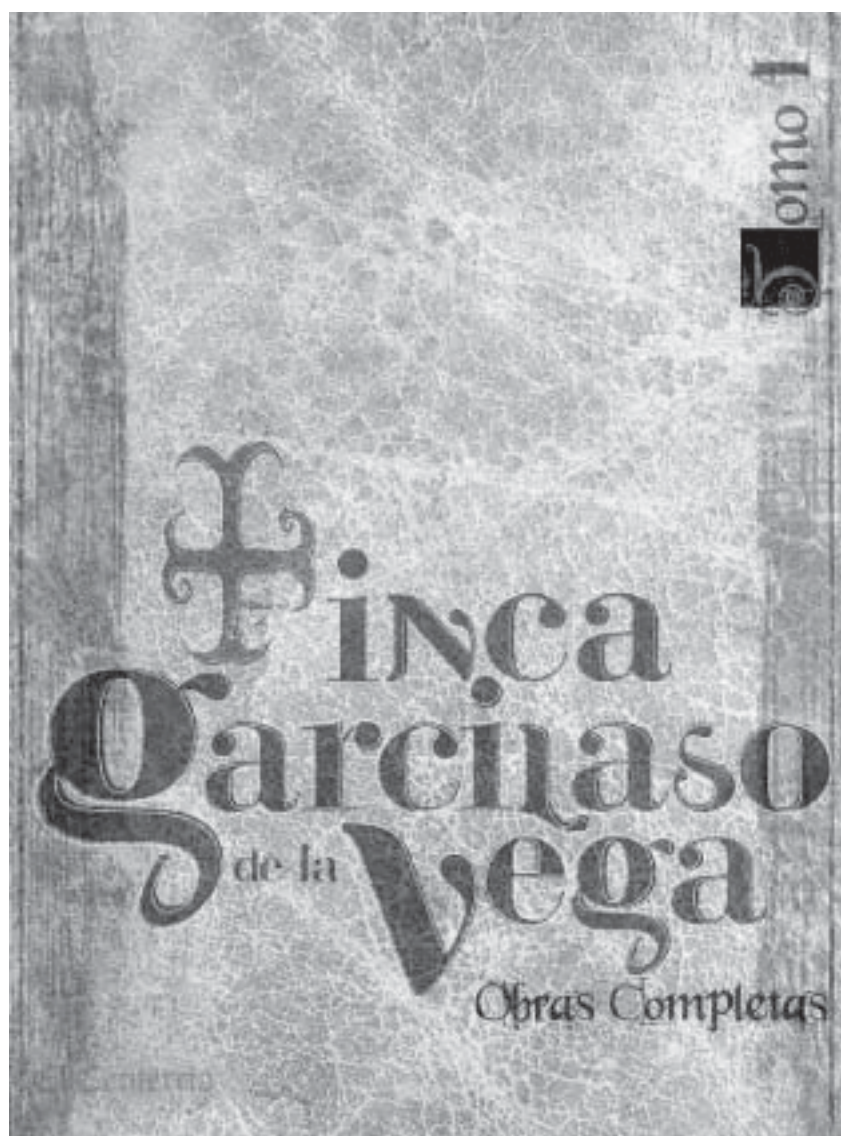
El Garcilaso que admiro es el escritor cuya prosa alcanza a me-

Comentarios Reales (1609), que transmite la pedagogía política de los jesuitas y construye, a partir de los papeles inéditos de Blas Valera, una visión idílica de la sociedad inca. Es sencillo enmendar su geografía libresca y nebulosa montada sobre el itinerario del cronista viajero Cieza de León, corregir sus yerros históricos o rectificar su incierta y a menudo sesgada cronología. Pero es difícil escapar a la seducción de un alquimista de las letras que del confuso bagaje de las crónicas de Cieza, Gómara, Zárate, Acosta o el Palentino extrae toda

Holinshed el autor de la poesía dramática más hermosa que se ha escrito jamás.

El Garcilaso que me acompaña desde que en 1943 mi profesor de historia en el Colegio Anglo-Peruano, Raúl Porras, me obsequió *Comentarios Reales* en la bella edición argentina de Rosenblat, que aún conservo, es el contador fascinante, brujo de la palabra y la imagen, que forja un estilo que entreteje su invención de una edad dorada del país de los incas con sus recuerdos proustianos de niñez y adolescencia, que matiza con someras y ágiles semblanzas que destilan humor e imaginación y que no llegan a cansar. Porque Garcilaso, antes que nada, es un narrador por vocación y destino.

Garcilaso evoca y revive su propia niñez en el Cusco colonial de mediados del XVI y en un gesto de amor la hace una con la infancia colectiva de todos los peruanos, con una edad de oro que desde el abismo del tiempo nos ilumina y nos recuerda con agridulce melancolía la ilusión necesaria de un Edén perdido. De súbito, sin la menor transición y en cualquier abrupto recodo, este Garcilaso al que admiro y quiero vuelca el estilo impersonal y, como hastiado de hablar a la razón, se dirige ahora al sentimiento. Y entonces, quitado todo velo retórico, advertimos que ya nada importan sus prejuicios y lagunas, su antilascasismo y defensa del interés encomenderil, sus vanidades genealógicas, sus ambigüedades elusivas, sus errores triviales. Y lo escuchamos casi en temblor de afecto, con la ansiedad y el placer inquieto y puro de los niños que escuchan a un abuelo proveyecto y querendón que, a la lumbr del fogar entrañable, una vez más vuelve a contar a sus nietos lejanos las más bellas y punzantes historias de familia —poco da que sean ciertas o fabuladas— con las que nos va llenando de anhelos y luces el equipaje para el largo camino y con las que, para siempre, nos humedece el corazón. ●



Portada de la primera edición de las obras completas del Inca Garcilaso de la Vega.

nudo niveles muy altos en el Siglo de Oro español. Es el autor de *La Florida* (1605), espléndida relación novelesca de la ruinosa expedición de Hernando de Soto a las costas del SE de los Estados Unidos, historia-novela plena de acción y suspenso en que se hallan, a buen seguro, algunas de las más vivaces y coloridas descripciones paisajistas y algunos de los mejores y más coruscantes pasajes cinéticos escritos por un peruano. Es, por fin, el autor de

la materia prima que su alada fantasía recrea y convierte en luminosa historia romanceada, acaso más verosímil y sugestiva que la brumosa exactitud de sus fuentes. Lo mismo diera increpar al Dante por inspirar sus círculos infernales en Virgilio. O a Virgilio por remedar en el escudo del héroe troyano (*Eneida*, VIII) la historiada égida de Hefestos (*Iliada*, XVIII). O quejarse de que acudiese a Plauto y Plutarco o a Brooke, Hall o

* Inca Garcilaso de la Vega. *Obras Completas*. Criterios de edición, prólogos, anotaciones y bibliografía de Carlos Aranibar. Empresa Editorial *El Comercio*. Tres tomos. Lima, noviembre de 2005.

UNA ÉPICA DE LOS SECRETOS

Alonso Cueto

El autor de *La hora azul**, novela que acaba de ser galardonada con el Premio Herralde, uno de los más prestigiosos de la lengua, revela aquí la historia secreta de su novela.

Decidí escribir *La hora azul* en el año 2002, luego de una conversación informal con mi amigo Ricardo Uceda. Por entonces Ricardo estaba preparando la edición de su libro *Muerte en el Pentagonito* y me contó varias historias que había recogido para su libro. Una de ellas se me quedó fresca en la memoria. Durante la guerra, a comienzos de los años ochenta, un alto jefe militar mantuvo a una prisionera, de la que se había enamorado, viviendo con él en Ayacucho. En una ocasión, cuando su jefe no estaba, un par de oficiales de menor rango invitaron a la prisionera a tomar cervezas. En medio de la improvisada juerga, ella escapó.

Como la historia seguía dándome vueltas, decidí escribir un relato que al comienzo no sabía si sería una novela o un cuento. Era la historia de un abogado de mucho dinero que descubre que su padre, un oficial de la Marina durante la guerra de Sendero, se enamoró de una prisionera. Al descubrir esta historia, el abogado decide encontrar a esta mujer. La novela es así, inicialmente, la historia de una pesquisa policial, solo que en este caso, no se trata de encontrar al culpable sino paradójicamente al inocente, el que va a decir la verdad.

Una vez que decidí escribir el libro, viajé a Ayacucho y estuve en Huanta y Huamanga. Estar en Ayacucho, conversar con la gente, es entrar en un hervidero de historias atroces, todas relacionadas con los muertos. En Huanta me acerqué al cuartel donde imaginaba que mis personajes habían estado. Frente al cuartel, donde un mototaxista me había llevado escalando un cerro, tomé varias fotos. Al verme, el guardia de la torreta me apuntó con su fusil. El mototaxista, bastante más cauto que yo, estaba a punto de huir pero lo convencí de quedarse. Felizmente logré también convencer al guardia de que yo era un turista despistado y me fui. Luego esas fotos y otras que tomé en Huanta y Huamanga me sirvieron mucho para mi trabajo.

Estar en Ayacucho esos días me hizo sentir las opresiones del duelo, las ganas de hacer estallar el mundo que tienen los sobrevivientes. Luego en Lima, estuve también en la zona de Huanta 2, en San Juan, conversando con algunos migrantes.

La novela puede ser definida como una exploración en la maldad oculta de las familias. Todos los individuos y



Alonso Cueto.

Foto: Cecilia Durand. Archivo El Comercio.

también los grupos —familias, sociedades, comunidades—, requieren almacenar en su inconsciente un paquete de secretos para poder continuar su marcha. En el curso de cualquier vida individual, familiar o social, se revelan periódicamente, a veces por azar, muchos de esos secretos. Estas revelaciones son mensajes del lado oscuro, una zona clandestina y vedada de nuestro ser. Creo que una de las tareas de la novela es precisamente recoger estos instantes privilegiados, los momentos en los que las zonas oscuras, olvidadas, postergadas, reaparecen ante nosotros y se revelan para siempre.

En la vida social, asimismo, muchos tenemos la ilusión de vivir en un universo separado de otros grupos o individuos a los que consideramos demasiado distintos a nosotros. Es lo que ocurre con frecuencia en una sociedad pluricultural como la peruana. Sin embargo, estos grupos que se creen tan distintos, conviven, tienen relaciones estrechas y terminan comprendiendo que están íntimamente vinculados con los otros de los que creían estar separados.

A lo largo de *La hora azul*, el protagonista, Adrián Ormache, se adentra en zonas del Perú que jamás había imaginado y conoce historias de la guerra que no había pensado posibles. Su viaje es el ingreso en el reino encantado de la maldad. La novela es por eso, en cierto modo, un cuento de hadas al revés, la historia de un hombre que siempre ha vivido en un mundo encantado y que de pronto descubre la verdad a su alrededor. Esa verdad toma la forma de una mujer a la que busca.

Siempre me he sentido seducido por la capacidad de los seres humanos de guardar secretos terribles y de continuar sin embargo aparentando una vida normal y hasta feliz. Si algo me fascina de las novelas es la posibilidad que ofrecen de emprender el camino de regreso hacia esa matriz del mal que la vida diaria nos acostumbra a ocultar. Todos tenemos esa zona de penumbra, el paquete de secretos propios que no nos atrevemos a abrir. Leer y escribir novelas tiene que ver con la curiosidad con la que enfrentamos una hazaña como esa. ●

SUMANDO LAURELES

A la larga colección de premios recibidos por Mario Vargas Llosa y a las distinciones conferidas a Alfredo Bryce Echenique, se suman en tiempos recientes distintos galardones otorgados en España a nuestros nuevos narradores. El Premio Herralde, ahora en manos de Alonso Cueto, le fue conferido a Jaime Bayly por su novela *La noche es virgen* (1997) y, como finalista (segundo premio), a Teresa Ruiz Rosas, autora de *El copista* (1994). Bayly ha sido, igualmente, finalista del Premio Planeta por *Y de repente, un ángel* (2005). Y el joven narrador Santiago Roncagliolo acaba de obtener el Premio Alfaguara 2006 por su novela *Abril rojo*. A propósito de este libro, ambientado también en nuestros dramáticos años de violencia política en las pasadas dos décadas, Roncagliolo ha declarado “enfrentar la violencia que vivió el Perú es enfrentar la parte monstruosa de nosotros mismos... Me gustaría colaborar con esta novela a que los peruanos nos miremos en el espejo y pensemos qué tanto de nuestros propios errores hubo en este derramamiento de sangre”.

*Alonso Cueto. *La hora azul*. Anagrama/PEISA, 2005, 303 pp. peisa@terra.com.pe

RODOLFO HINOSTROZA / POESÍA

Los huesos de mi padre

«Hemos cerrado el pasado con gruesas
lágrimas de acero»
Javier Heraud

Serán éstos los 206 aristocráticos huesos de mi padre?
Todos completos, con su maxilar inferior, su frontal,
Sus falangetas, su astrágalo,
Su vómer, sus clavículas?
No se habrán confundido
En la Fosa Común
Con los de un vagabundo
De esos que abundan en las calles de Lima,
Y mueren sin un grito? Cómo voy a confiar
En que sean éstos los huesos de mi querido padre,
Don Octavio, Tachito,
Si en la Fosa Común donde lo echaron
Puede ocurrirle cualquier cosa
A los huesos de uno?
Su hermano, tío Reynaldo, había jurado
Encontrar a mi padre, y recorrió toda esta Lima a pie
Durante un año, para hallar a mi padre, el poeta,
Que se había perdido en la ciudad,
Como suele ocurrirles a los ancianos y a los locos.
Todos los días salía, después del desayuno,
A buscar al hermano mayor,
A aquel poeta provinciano,
Talentoso, desgraciado y perdido
Por los barrios de Lima. Llevaba
Una vieja foto de mi padre, amarillenta,
Donde aparecía con su pelo ya blanco,
Sus ojillos brillantes de inteligencia, sus mejillas
/ flácidas
Labradas por años de inútiles batallas
Contra lo que él llamaba su destino adverso
Cuando se hallaba de un ánimo blasfemo,
Dispuesto a enrostrarle a un Dios
En el que no creía,
Sus continuos fracasos.
La boca grande, elocuente.
La frente alta y despejada. Con un terno marrón, creo,
A rayitas. Esa imagen debió corresponder
A una época feliz, tal vez la de Huaraz,
Cuando estábamos todos juntos, mi hermana
Mi madre y yo, mucho antes
Del divorcio.
Reynaldo la mostraba
A la gente, los interrogaba venciendo
Su enorme timidez: «¿Ha visto a este hombre?».
Indesmayable a pie,
Tío de a pie como un remoto soldado de una
/ guerra perdida,
Raso, humilde, cumplido,
Indagando en los parques, en los hospitales,
En las estaciones de autobús,
En los mercados,
Pues quería encontrarlo,
Esa era la misión que se había impuesto
Antes que la muerte se lo lleve.
Pero la muerte se llevó primero a tío Reynaldo



Foto: Biblioteca Nacional del Perú

De un cáncer al estómago,
Sin saber que mi padre lo había precedido en el
/ último rumbo,
Y no fue sino mucho más tarde que mi hermana
Al fin encontré a mi padre
En una Fosa Común del cementerio de
/ Miraflores
Donde sus huesos misteriosamente habían venido a dar
Porque nadie había reclamado su cadáver.
La muerte
Que con callado pie todo lo iguala
Lo había sorprendido en un asilo municipal
Donde llevan a los locos que vagan por las calles
/ de Lima
Y había muerto, enloquecido y solo,
Él, Octavio, Tachito, el poeta, el hermano
mayor
Que había nacido en cuna de oro.
Siempre pensé que moriría rodeado
Como Maese Manrique
De sus hijos, hermanos y criados
Reconciliado con su terco destino
Y cesaría la angustia
La loca angustia que desorbitaba sus ojos
Porque no quería morir como un fracasado
Y su muerte le cerraría para siempre
Las puertas de La Gloria.
No reposó un instante en su vida
Acechando a la suerte en todos los caminos,
En todos los concursos,
Esperando un cambio del destino
Un premio, algo definitivo
Que sacase su nombre del anonimato
Y le diese la paz. Ya no soñaba con el Premio
Nobel,
Sino con la publicación de sus poemas

Que eran profundamente hermosos
Y cada día más bellos
Cuanto más desgraciada era su vida.
Se sentía en deuda
Con nosotros sus hijos,
Y los recuerdos de nuestra infancia feliz lo
/ atormentaban
Hasta hacerlo sangrar
Como un patriarca loco que ha perdido
El paraíso inadvertidamente
Por una mala mano en el tresillo
Un mal consejo, o una debilidad de temple
Inconfesable.
Entonces quería estar solo, huía
De la familia, se confundía
En Lima entre los vagabundos, le aterraba
Y le atraía como un destino escrito
La mendicidad al final del camino. No aceptaba
El rol que todos querían para él:
El del abuelo sabio y respetado
Que mora y aconseja en el hogar de su hija:
prefirió
Seguir en la batalla hasta el final,
Irse a la calle
Esperando un milagro.
Sus despojos
Fueron a dar a la Fosa Común,
Hasta que el proceso
De putrefacción termine, en cosa de tres años
Y sus huesos, mondos, nos fueron entregados
En una caja de zapatos, con una etiqueta
/ identificatoria.
Ahora reposan en el Cementerio El Ángel
En una de esas fúnebres bibliotecas de huesos
A pocos bloques de donde mi madre duerme su
/ sueño eterno.
La muerte, piadosamente,
Ha acercado los huesos de dos seres que la vida
/ separó,
Y sus nombres han vuelto a aproximarse
En el silencio de este Camposanto
Como cuando se vieron por primera vez
Y se amaron.
En ocasiones
Mi hermana y yo llevamos flores,
A un sepulcro y el otro,
Y todavía sufrimos por su amor desgraciado,
Que sin embargo dio maravillosos frutos.

Rodolfo Hinostroza (Lima, 1941). Miembro emblemático de la generación del sesenta, es considerado como uno de los más importantes poetas en habla hispana. Es autor de *Consejero del lobo* (1965) y *Contranatura* (1971), libro ganador del prestigioso premio «Maldoror» (España). Hinostroza destaca también como autor de novelas (*Aprendizaje de la limpieza*, *Fata Morgana*), cuentos (*El benefactor* obtuvo el Premio Juan Rulfo en 1987) y obras de teatro como *Apocalipsis de una noche de verano*. El poema aquí reproducido pertenece al libro *Memorial de Casa Grande*. La cuadrilla de la langosta/Lustra Editores. 2005, 54 pp. lustra_editores@hotmail.com

LOS INICIOS DE LA FO

Andrés Garay Albújar y

Los fotógrafos peruanos Maximiliano Telésforo Vargas, más conocido por su nombre profesional Max T. Vargas, y Emilio Díaz surandina peruana de Arequipa en 1896 y se consolidaron como artistas y empresarios modernos de la imagen entrado el siglo XX. Max T. Vargas orientó los talentos fotográficos de una nueva generación —entre ellos el célebre Martín Chambi—, e hizo de Arequipa un



1 Durante la segunda mitad del siglo XIX, Arequipa fue escenario del surgimiento de una nueva sociedad, constituida sobre las bases de la sociedad criolla tradicional. Aspiraciones cosmopolitas acordes con una noción de progreso, que implicaba tanto un desarrollo material como cultural, coincidieron con la presencia significativa de ingleses, alemanes, franceses e italianos. Llegados poco después del terremoto que azotó la ciudad en 1868, los europeos se incorporaron al tejido social local principalmente a través de enlaces matrimoniales con damas criollas.

Esta es la sociedad que exigió de ambos fotógrafos una constante renovación estilística en el retrato fotográfico y que rápidamente los empujó a soluciones visuales que fueron notables hallazgos artísticos y que podrían ser parangonadas con los logros europeos en el arte del retrato de la época. No es de ningún modo casual que Emilio Díaz ganara una medalla de bronce en la Exposición Universal de París en 1900 con su fotografía de retrato de estudio. Los establecimientos fotográficos que tanto él como Max T. Vargas crearon y administraron con un sentido empresarial que resultaba novedoso se constituyeron en los más nítidos referentes de la estética fotográfica en la región —Vargas llegó incluso a abrir un estudio fotográfico en La Paz, Bolivia, hacia 1904—, y esto hizo que fueran asiduamente visitados por la alta sociedad surandina y, paulatinamente, por las capas medias.

La nueva clase dirigente arequipeña no solo gestó y ejecutó una diversidad de proyectos de desarrollo minero, portuario-ferroviario y textil que tuvo como resultado un pujante movimiento comercial que influyó en Cusco, Puno y el norte de Bolivia, sino que instauró un pensamiento cívico que se tradujo en flamantes instituciones que moldearon la vida cultural arequipeña, y en la que participaron ambos fotógrafos.

El más influyente de estos entes culturales fue el Centro Artístico de Arequipa, fundado en agosto de 1890 por iniciativa de personalidades notables, miembros en su mayoría de una elite culta. Durante sus tres décadas de existencia, el Centro Artístico suplió la ausencia de una escuela de Bellas Artes de corte europeo y fue para los arequipeños una institución que ofrecía formación en los campos del dibujo, la pintura, la escultura y la fotografía. La actividad que desde su fundación dio sentido a su existencia como institución oficial para el fomento de las artes fue la organización de exposiciones con premios, varias de las cuales se llevaron a cabo conjuntamente con la Sociedad Agrícola e Industrial de Arequipa como coorganizadora. Tanto Vargas como Díaz fueron varias veces premiados en estas exposiciones regionales. El propio Chambi, discípulo de Vargas, obtendría del Centro Artístico en 1916 y 1917 sus primeros reconocimientos como fotógrafo.

Si bien en el terreno del retrato Vargas compite con un Emilio Díaz muy dotado en el arte pictórico a la par que en el retrato fotográfico, su personalidad es más inquieta y encarna más claramente un prototipo de fotógrafo polivalente, de dimensión moderna por su capacidad de resolver en imagen situaciones fotográficas de la más diversa índole. Trabaja en sus inicios en un pequeño local y luego, a partir de 1904, en un nuevo estudio que es el más lujoso establecimiento fotográfico de la ciudad, ubicado al lado de la catedral, donde realiza retratos artísticos de estudio a clientes y cumple con encargos fotográficos de eventos sociales. Pero también es un viajero empedernido y hace registros paisajísticos, arqueológicos y etnográficos para tarjetas postales y publicaciones; además desempeña funciones de corresponsalía gráfica para medios locales y limeños.

En 1911, se hizo acreedor de un Gran Premio en la exposición de la sociedad de Bellas Artes de París, precisamente con vistas de la región. Su marca profesional se sustenta en un saber técnico y artístico que confiere a su obra una consistencia visual antes desconocida en la fotografía peruana. ●

Tomado de la revista *Humboldt*. Año 47, No. 143, 2005. <http://www.goethe.de>



ESTUDIO DE ARTE VARGAS HERMANOS

En 1895 habían dos grandes estudios en Arequipa, uno dirigido por Emilio Díaz y el otro por Maximiliano (Max) T. Vargas; este último era, de lejos, el más exitoso. Educado en Europa, Max T. Vargas se hizo rápidamente famoso en Arequipa, Cusco, Puno y La Paz. Su local en Arequipa, ubicado en la esquina de la calle Mercaderes con el Portal de Flores, fue decorado con muebles finos y contaba con la más novedosa utilería. Allí Carlos y Miguel Vargas Zaconet aprendieron su oficio.

Los hermanos Vargas nacieron en Arequipa en condiciones humildes; Carlos en 1885 y Miguel en 1887. Talentosos, trabajadores y ambiciosos, se inscribieron en la Escuela de Arte y Oficios del Colegio Salesiano, donde fabricaron su primera cámara fotográfica, recibiendo como premio una medalla de plata. Sin duda, esta hazaña llamó la atención de Max T. Vargas y, en 1900, los hermanos Vargas se hicieron sus aprendices. Empezando por las tareas más básicas —hacer diligencias y mezclar los químicos—, paso a paso fueron adentrándose en los secretos de la fotografía. Bajo la atenta mirada de su maestro, los hermanos practicaron las últimas técnicas fotográficas, y aprendieron a componer, revelar y retocar las fotos para satisfacer los gustos de los clientes más exigentes. Otro provechoso alumno del estudio fue el hijo mayor de Max T., Alberto Vargas, quien partió a Europa y años más tarde se hizo famoso como el creador de las «Varga Girls» que adornaron las revistas *Esquire* y *Playboy*.

El 16 de agosto de 1912 los hermanos abrieron su propio establecimiento fotográfico en el Portal San Agustín N° 11. El negocio fue un éxito desde el inicio; en 1922 remodelaron su local, que llegó a ser más lujoso que el estudio de su maestro, ubicado al otro extremo de la Plaza de Armas. Durante el Oncenio de Leguía (1919-1930), Arequipa alcanzó una prosperidad sin precedentes, y el Estudio de Arte Vargas Hnos. llegó a su apogeo gracias a una vibrante economía, un florecimiento de ideas revolucionarias y una generación de poetas, artistas y escritores talentosos que convirtieron la Ciudad Blanca en un oasis de cultura. ●

Tomado de *Estudio de Arte Vargas Hnos.* **Textos de Adelma Benavente, Peter Yenne y Verónica Janssen. Cervetur, 2004, 100 pp. www.cervetur.com.pe

FOTOGRAFÍA EN EL PERÚ

Jorge Villacorta Chávez

o Díaz son producto de la época posterior a la Guerra del Pacífico (1879-1883). Ambos iniciaron su carrera en la ciudad
siglo XX. Su rivalidad comercial estimuló una competencia profesional sin igual, que, entre otras cosas, abrió el camino y
un lugar clave para el desarrollo de la fotografía en el Perú. Dos recientes muestras* y una publicación** así lo atestiguan.



3



7



4



5



6



8

*Visiones del Sur. Los Hermanos Vargas y su Estudio de Arte. Curaduría: A. Benavente y P. Yenne. ICPNA, Lima (2003) y Museo de Arte Contemporáneo, Arequipa (2004).
Max T. Vargas y Emilio Díaz (1896-1926.) Curaduría: A. Garay y J. Villacorta. ICPNA, Lima (2005).

1. Estudio Vargas Hnos. Miguel Quispe. Arequipa (?), 1927.
2. Carlos y Miguel Vargas. Nocturno: Un rincón de la Cabezona. Arequipa, 1928.
3. Estudio Vargas Hnos. Escuela fiscal. Arequipa, 1925.
4. Estudio Vargas Hnos. Reclutas del Cuartel de Santa Marta. Arequipa, 1918.
5. Martín Chambi. Autorretrato, 1923.
6. Alberto Vargas y Jeanne Dean.
7. Max T. Vargas. Señorita María Antonieta Gibson. Arequipa, 1912.
8. Emilio Díaz. Sor María de Jesús. Arequipa, 1907.

LIMA, CAPITAL GASTRONÓMICA DE AMÉRICA

Teresina Muñoz Nájar

La gastronomía peruana recibió otro espaldarazo hace pocas semanas. Ocurrió durante la IV Cumbre Internacional Gastronómica Madrid Fusión. Allí, el chef Gastón Acurio deslumbró por su creatividad y sazón provocando elogiosos comentarios en la prensa local que no hacen sino ratificar lo que a nivel internacional se ha venido escuchando y leyendo hace algún tiempo. Con justa razón el editor de la sección de gastronomía del diario madrileño *El Mundo*, Juan Manuel Bellver, afirma que «Lima bien puede considerarse la capital gastronómica de América». Veamos las razones.

Si bien no quedan dudas respecto al prestigio ganado por la cocina peruana, resulta interesante escudriñar su historia y entender por qué nuestros fogones causan tanto alboroto. Para comenzar, es preciso rescatar la aseveración del editor de *The Economist*, Michael Read, quien al afirmar hace un año que el Perú «puede reclamar sus derechos por tener una de las doce mejores cocinas del mundo», concluía que esto se debía a la «enorme biodiversidad del país y a sus docenas de microclimas». Es cierto. Desde tiempos inmemoriales los peruanos ancestrales supieron domesticar y cultivar productos originales que han enriquecido el paladar y la salud humana y disfrutaron de las maravillas que brindan la tierra y el mar de nuestro país. El testimonio está por todas partes. En las tumbas precolombinas y en los vestigios iconográficos. A partir de la conquista española se inicia un complejo mestizaje que significará un gran salto para nuestra gastronomía. A la biodiversidad y microclimas se sumaron manos nuevas y sabores diferentes. Se dio, como señala el poeta Rodolfo Hinostroza, «el encuentro pacífico de dos universos gastronómicos, uno europeo y otro americano, para producir un condumio propiamente peruano...».

LA CIUDAD DE LOS REYES

En los bajeles de los conquistadores llegaron muchas sorpresas. Uvas, aceitunas, arroz, caña de azúcar, berenjenas, limones, garbanzos, cebollas, lentejas, perejil, orégano... la mayoría de estos productos de origen árabe, o al menos introducidos en el mundo occidental gracias a la prolongada presencia mora en España. Y claro, en los bajeles españoles llegaron moras. Moriscas. Ellas, según la historiadora María Rostworowski, serían las pioneras de la fusión. Es decir, de combinar acertadamente ingredientes europeos con esos exóticos placeres nativos que encontraron aquí. Aunque en los albores del virreinato, como señala el poeta Hinostroza, «la cocina española y la india siguieron vías paralelas, ignorándose la una a la otra y dándose la espalda con descaro, aunque ambas se hicieran en la misma mansión», no pasó demasiado tiempo para que gracias al aporte de las



Foto: Archivo Revista Bienvenida. Turismo Cultural del Perú.

manos de las moras y de las esclavas negras, germinara una nueva culinaria peruana.

Acaso el primer plato mestizo de que se tenga noticia sea la carapulcra. En esto coinciden tanto Fernando Cabieses como Rodolfo Hinostroza. Originalmente la carapulcra se hacía con papa seca, maní, ají y charqui (carne seca de llama). El antecedente directo de este potaje es la *cala pukra*, vocablo quechua que significa «cocinado en piedra caliente» porque así se habría preparado en la época precerámica. El hecho es que este plato deviene mestizo cuando se sustituye el charqui por carne de cerdo y se le incorpora el típico aderezo hispánico: aceite, ajos, cebollas y condimentos como la pimienta y el comino.

Así pues, los sencillos guisos andinos, limpios y naturales, se transforman en exquisitas y barrocas expresiones. El chupe de camarones es otro ejemplo. ¿En qué bendito momento una ingeniosa y curiosa mano le agregó leche, huevos y queso fresco? Imposible saberlo. Lo único claro

es que ese anónimo cocinero o cocinera recreó uno de los platos más logrados de la cocina colonial.

Como señala la historiadora Rosario Olivas, «El factor que provocó profundas innovaciones en la culinaria y gastronomía peruana fue la introducción de los hornos, los molinos, el cedazo y los destiladores de agua o de alcohol; las técnicas culinarias de escabechar, blanquear, freír, sofreír, espesar con yemas de huevo o ligar con harina y mantequilla; ya la difusión de las bondades de las leche, los quesos, los requesones, la nata, los huevos, la mantequilla, la manteca de cerdo, el aceite de oliva, el vinagre, el azúcar y la miel de caña, el pan de trigo, el vino y el aguardiente, además de todas las nuevas especias y condimentos orientales».

Hacia finales del siglo XVIII, Lima, opulenta y virreinal, gozaba de una buena cantidad de contundentes y deliciosos platos, de divinos postres de inspiración morisca que las monjas de los conventos se encargaban de elaborar, y vi-

vía al ritmo de los pregoneros, pintorescos vendedores ambulantes que recorrían sus calles dejando a su paso diversos aromas: a tamales, a mazamoras, a bizcochos, a anticuchos... La llamada comida criolla había sentado sus reales en la ciudad.

GENEROSAS MIGRACIONES

De pronto el Perú nace a la vida republicana y aparecen en sus tierras italianos, chinos, japoneses, árabes... Mientras se comienzan a cocinar otras fusiones, las comidas de los peruanos seguían siendo opulentas y festivas como lo eran durante la Colonia. Rosario Olivas relata que la sopa teóloga y el puchero seguían siendo los platos de resistencia de las clases sociales más altas. Para ellas, una comida típica consistía de tres servicios: primero, con sus respectivos menuditos, llegaba la sopa teóloga, por lo general elaborada con pan y fideos y el caldo del puchero. Luego, venía el puchero como plato principal, cuya versión más completa requería una fuente para las carnes y otra para las verduras. El tercer plato era algún picante; los favoritos a la hora de la comida eran el pepián, la carapulcra, el charquican, el adobo de carne o de cerdo y los ollusquitos con charqui. Otros picantes estimados a esta hora eran los estofados, el caucau, el escabeche, la causa, el ajiaco, el arrimado de coles, las papas con ají, etc.

El cebiche era también un plato muy estimado durante la República. Muchos aseveran que se consumía desde la época prehispánica y no les falta razón. Los peruanos precolombinos comían muchísimo pescado y sabían muy bien cómo conservarlo. Y de hecho se llevaban a la boca trozos de pescado crudo, tal vez macerados con jugo de tumbo y sazonados con ají. Gracias a Manuel Atanasio Fuentes, el célebre «Murciélagos», sabemos que circa 1860 el cebiche era así: «Consiste en pedazos menudos de pescado o en camarones que se echan en zumo de naranjas agrias, con mucho ají y sal; se conservan así por algunas horas hasta que el pescado se impregna de ají y casi se cuece por la acción cáustica de éste y del agrio de la naranja. El que ha pasado por el gusto de comer seviche, tiene que

experimentar después el de permanecer algunos ratos con la boca ”.

Pero veamos qué pasó con los inmigrantes. Los chinos abrieron pequeñas fondas en las que preparaban platos sencillos y baratos. Estas fondas pronto recibieron un apodo: *chifas*. La cocina china pasó a convertirse en parte del paisaje gastronómico de los limeños, manteniendo su personalidad y acriollándose en contados platos: el lomo saltado, el tallarín saltado, el kam lu wantan, el arroz chaufa y punto. La italiana más bien se acriolló totalmente. A ella le debemos el fervor por los helados y la tradición navideña del panetón. Junto a los chifas, surgieron también innumerables bodegas italianas que en su feliz aclimatación hicieron las delicias de los viejos limeños.

LIMA, LA CAPITAL GASTRONÓMICA DE AMÉRICA

En la capital había, pues, un definido gusto por la buena mesa desde los tiempos virreinales. Basta revisar los menús de los banquetes republicanos para ver que la tradición, para entonces ya afrancesada, continuaba. En los salones, el mestizaje gastronómico empezó a tener carta de exquisitez mientras que en las fondas populares se fraguaban los nuevos potajes. La Lima de la primera mitad del siglo XX tenía ya famosos restaurantes y numerosos huariques de indiscutible calidad. Se comía muy bien en el gran comedor del Bolívar o un chifa de la calle Capón, en el Cordano o en el Maury. Vino luego la avalancha migratoria de todas



Foto: S. Urdy, Archivo Carretas.

Bar Cordano.

las provincias del Perú y surgieron innumerables restaurantes de raigambre local: El Rinconcito Cajamarquino, La Picantería Arequipeña, El Rinconcito Loretano. Lima conoció una avalancha de nuevos productos nacionales que le eran en buena parte ajenos.

Y hace poco más de veinte años comenzó en Lima una gran revolución gastronómica. Sucedió cuando aparecieron los primeros chefs graduados en escuelas internacionales. Muchachos y muchachas —Coque Ossio, Paola Marsano, Rafael Osterling, Gonzalo Agosto, Gastón Acurio, entre otros— que se dedicaron a renovar la cocina criolla y las cocinas regionales (que son muchas y muy variadas) añadiendo técnicas y fórmulas aprendidas en prestigiosas cocinas extranjeras. También ocurrió otra revolución al aparecer, en los ochenta, la cocina nikkei (término

que designa a toda persona o cosa descendiente de japonés), agradable fusión japonesa-criolla. Rosita Yimura (quien falleció el año pasado), por ejemplo, inventó el celebrado pulpo al olivo y el maestro Sato impuso la sabrosa chita a la sal.

Por eso, es posible encontrar hoy en día restaurantes de extraordinaria calidad y huariques estupendos. Están los que ofrecen pescados y mariscos. En estos, los cebiches y tiraditos —preparados hoy en día al estilo nikkei, es decir con el pescado casi crudo— son innumerables: pueden llevar ají limo, solo rocoto, ají verde, jugo de tumbo, aceite de oliva, etc. Gastón Acurio (que tiene tres restaurantes en Lima —Astrid y Gastón, La Mar y Tanta— y otros tantos en el extranjero) prepara un risotto de chupe de camarones literalmente de chuparse los dedos; Pedro Miguel Schiaffino, propietario del Malabar, no tiene problemas en inventar un tiradito de conchas con chicha de jora y bellacos confitados, mientras que Daniel Delgado, del Osaka, se aventura con una causa maki. En Mi Perú, célebre huanque barranquino, se cuece el mejor concentrado de cangrejos de la ciudad en tanto que en Pescados Capitales, cebichería de moda, el pulpo a la parrilla o la causa de camarones alcanzan dimensiones celestiales.

Hay por cierto restaurantes que se dedican totalmente a la cocina criolla como el Señorío de Sulco, las Brujas de Cachiche o José Antonio y cocineros —es el caso de Teresa Izquierdo del Rincón Que No Conoces— que apuntan por la cocina tradicional. Del

Rincón de Teresa, por ejemplo, salen unos tacu tacu maravillosos.

En Lima hay genuinos restaurantes italianos —trattorias—, que han enriquecido sus platos con productos nativos. Los ravioles de zapallo loche son prueba de ello. Chifas de notable prestigio como el Wa Lok, el Salón Capón o el Fu Jou. Cálidos lugares en los que predomina la cocina mediterránea, como La Gloria, y hasta locales instalados en medio de ruinas precolombinas como La Huaca. Un punto aparte merece la cocina novoandina. En palabras de Bernardo Roca Rey, su principal promotor, “es una corriente que, basada en platos y recetas de la época prehispánica, trata de rescatar lo mejor de nuestro rico acervo culinario”. Sin desmerecer a otras notables tradiciones gastronómicas de la región, es posible afirmar que Lima es la verdadera capital gastronómica del continente. O, para decirlo en palabras del chef Gastón Acurio, una inolvidable aventura culinaria. ●

BIBLIOGRAFÍA

Rodolfo Hinostroza. *Primicias de cocina peruana*. Editorial Everest S.A., Lima 2005.

Fernando Cabieses. *Cien siglos del pan*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima 1996.

Rosario Olivas. *La cocina en el virreinato del Perú y la cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XX*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima 1998 y 1999.

RECETAS

CAUSA CALIENTE*

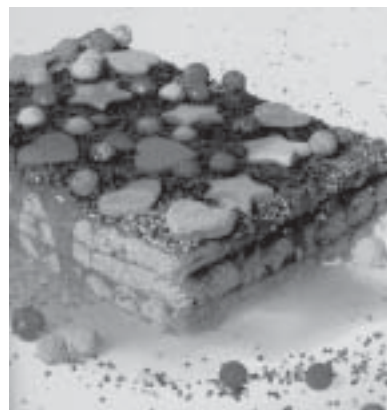
Se sancocha 1 kilo de papa amarilla, se pasa por el colador de alambre y se amasa con ½ taza de aceite fino, sal, pimienta y jugo de limón o de naranja agria. Si desea, se le echa 1 o 2 cucharadas de ají verde molido sin pepas ni venas. Luego se pone en un molde de aro aceitado para que la causa no se pegue, se voltear en una fuente y se baña con salsa de ají mirasol. Enseguida rellenar el centro del aro con conchas saltadas en la siguiente forma: en ¼ de taza de aceite se pone a freír ½ taza de cebolla picadita; cuando está transparente, se le añaden 6 docenas de conchas de abanico medianas; más si son muy chicas. Se saltan las conchas unos minutos hasta que boten jugo, se sacan del fuego, se revuelven con un poquito de perejil picado y se colocan en el centro del aro de causa. Debe quedar relleno de conchas hasta rebalsar. Acompañar con choco tierno sancochado y desgranado y palta cortada en dados espolvoreada con sal y pimienta. Rodear la fuente de hojitas frescas de lechuga criolla y rajas de limón sutil. Se acompaña con salsa de ají mirasol. *Salsa de ají mirasol*: Para 1 lata de leche evaporada, 10 ajíes mirasol remojados de un día para otro sin pepas ni venas y bien lavados. Se muelen los ajíes y se fríen en ½ taza de aceite. Cuando estén bien cocidos, que se nota cuando el ají se separa del aceite, se le

echa el tarro de leche evaporada y se mueve todo el tiempo hasta que espese todo a fuego suave. Sal al gusto. Con un poco de la salsa, se baña el aro de la causa antes de ponerle las conchas al centro. El resto se sirve en una salsera.

TURRONES DE DOÑA PEPA*

Turrón: Se necesita 2 libras de harina, ½ libra de manteca, 6 yemas de huevo bien batidas, un poquito de salmuera y anís. Se amasa todo esto hasta que la masa no se pegue en las manos. Entonces se estiran como palitos más o menos largos y delgados, que se fríen o se ponen al horno; después y por separado se hará miel de chancaca de melado dándole el punto de caramelo y se le echa un poquito de vinagre de vino. Cuando está hecha la miel, se esparce una capa espesa sobre una mesa o tabla, encima una capa de palitos, otra de miel y otra de palitos. Se continuará hasta que esté del grueso que se quiera, cuidando que la última capa sea de miel, y se le echará encima grajeas y confites. Para servirlo se cortará en forma de dados. Si los palitos se van a hacer en el horno, la manteca se aumenta a ¾ de libra. *Salmuera*: La salmuera se hace con ⅓ taza de agua, 1 cucharadita al ras de sal. Se hace hervir con una cucharadita llena de granos de anís, para que suelte el sabor; se enfría y se utiliza solo la cantidad sufi-

ciente para que la masa sea manejable. *Miel de chancaca*: Para la miel 3 tongos de chancaca del norte con 1 taza de agua, 1 cucharadita de pectina o de glucosa y 2 cucharadas de buen vinagre de vino. Para perfumarla, 1 o 2 hojas de higuera o 1 trozo grande de cáscara de naranja. Los palitos se colocan por capas y cruzados; los turrones se arman en una fuente cuadrada o rectangular de bordes bajos.



Turrón de Doña Pepa.

LA CARAPULCRA COCIDA COMO UN RISOTTO**

Limpiar y sazonar 4 chuletas dobles de cerdo. Tostar ½ kg de papa seca y dejar remojando en agua fría de un día para otro. Tostar 100 gramos de maní y picarlo finamente. *Carapulcra*: Calen-

tar aceite de oliva en una olla y agregar 1 cebolla cortada en juliana, 1 cucharada de pasta de ajo asado y 2 cucharadas de pasta de ají panca. Dorar durante 5-6 min. Agregar la papa seca remojada y escurrida. Verter ½ taza de vino tinto y 4 tazas de caldo de carne. Sazonar con sal y pimienta, dejar cocer durante media hora. Añadir el maní y ligar con ½ taza de queso parmesano. En otra sartén lleve a cocer las chuletas. *Salsa*: Calentar el aceite de oliva en una olla. Echar el aderezo de cebolla, 1 cucharada de pasta de ajo asado y 1 cucharada de pasta de ají panca. Dorar unos minutos. Echar ½ taza de vino tinto, 1 taza de caldo de carne y 1 cucharada de cacao rallado. Deje reducir a la mitad y ligue con 1 cucharada de mantequilla. Sazonar con sal y pimienta. *Ensalada de pimientos de piquillo*: En un bol mezclar 1 cebolla, 1 ají amarillo y 3 pimientos de piquillo. Sazonar con sal, pimienta y jugo de limón. En un plato tendido eche el risotto de carapulcra como base. Poner encima las chuletas cocidas y bañarlas con la salsa. Agregar la ensalada de pimientos de piquillo. Decorar con hojas de culantro y ralladura de cacao. ●

* *El Perú y sus manjares. Un crisol de culturas*. Josie Sison Porras de De la Guerra. Mastergraf. Lima, 1994, 461 pp.

** *La cocina de Gastón Acurio*. Gastón Acurio. 10 Tomos. Empresa Editora El Comercio. Lima, 2005. www.comercioperu.com.pe

CIENCIA Y TECNOLOGÍA EN LA ENCRUCIJADA

Carlos Bustamante

El autor propone relanzar la actividad científica en el Perú a partir de un modelo fundado en el mérito y el talento.

UN MODELO PARA EL PERÚ. LA COYUNTURA ACTUAL

¿Qué modelo de organización de la actividad científica y tecnológica se puede plantear en el Perú? Ese modelo debe basarse, en primer lugar, en la calidad y la competitividad. La jerarquía en ciencia solo puede establecerse en base al mérito. Se dirá que esta es una posición elitista. Sí, lo es. Pero es que hay que entender que la búsqueda científica y tecnológica, y la creación que estas actividades importan, son necesariamente procesos a cargo de individuos educados especialmente para el proceso de investigación. Debemos evitar el error de «democratizar» de manera demagógica la investigación académica e «igualar» a nuestros investigadores. La realidad humana, repetida en la experiencia científica de casi cinco siglos de ciencia moderna, nos enseña que en todo grupo humano, y dentro del pequeño contingente que en las diferentes edades y lugares se dedicaron a la investigación, hubo investigadores excelentes, buenos, regulares y malos. Ese es el misterio de la creatividad y, a falta de una teoría que nos lo explique, debemos aceptarlo como un fenómeno de la experiencia.

En segundo lugar, está claro que no podremos competir a nivel internacional en todos los campos de investigación. Tal reto sería demasiado amplio y vasto para iniciar un relanzamiento de la actividad científica entre nosotros. La propuesta es, por ello, formar y apoyar a unos pocos cuadros de investigadores peruanos trabajando en áreas escogidas y reconocidas como estratégicas. Estos cuadros deben ser del más alto nivel, con una competitividad in-



Álvaro Roca Rey Miró Quesada. *Piece de resistance*, 1997. Acero, madera y esmaltes. 100 x 90 cm.

ternacional. Un área de investigación puede ser estratégica porque es una actividad de gran interés económico para el país, o porque existe como una tradición de investigación en nuestro medio y, por ende, tenemos ya el capital humano capacitado. Estos grupos deberán competir entre ellos por fondos de origen tanto estatal como internacional. Las propuestas de investigación deberán ser evaluadas por comités en cada área, conformados por cien-

tíficos que trabajen fuera del Perú. De este modo, los científicos peruanos establecidos en el extranjero podrán ayudar a determinar pautas de calidad internacionales para la actividad científica dentro del Perú. Por otro lado, la medida de calidad entre estos grupos deberá ser la productividad, expresada en la cantidad de textos publicados en diferentes revistas internacionales alrededor de los resultados de las investigaciones. Estos grupos serán integra-

dos por científicos peruanos que mantuvieron los más altos estándares de productividad en investigación en nuestro país, a pesar de las condiciones adversas en las que esta se llevó a cabo hasta ahora, y por científicos peruanos de alto nivel que, hallándose en el extranjero, estén dispuestos a venir a trabajar al Perú. Para ello, debemos establecer una política nacional de apoyo al retorno de los científicos e ingenieros peruanos residentes en el exterior. Las instituciones nacionales (universidades e institutos de investigación) deberán reconocer la contribución única de los investigadores en estos grupos, que hacen investigación en nuestro medio como un valor agregado a la función docente, creando una escala distinta de remuneración que sea competitiva con las ofertas que estos investigadores podrían recibir en universidades de Estados Unidos y Europa.

Algunos dirán que lo que propongo es la creación de un grupo privilegiado dentro de las instituciones peruanas. En efecto, creo que esa debe ser nuestra estrategia: la creación de grupos de elite que sean la avanzada de la investigación científica en el Perú. Todas estas propuestas requieren de una política nacional sobre ciencia y tecnología. Ese es el reto para nuestros gobiernos y para los políticos que aspiran a ese gobierno. Creo que las metas son claras y que los elementos humano y económico existen para relanzar la investigación científica y tecnológica en el Perú. ●

Extracto de «Ciencia y tecnología en la encrucijada». Artículo publicado en la revista *Unodiverso. Ciencia, tecnología & sociedad*, Año 2, N° 2, CONCYTEC, 101 pp. www.concytec.gob.pe <http://www.concytec.gob.pe/unodiverso/UNODIVERSO.html>

EN DEFENSA DE LA BIODIVERSIDAD ANDINA

Edgar Montiel

Se hace necesario crear una estrategia integral en defensa de la biodiversidad en los países andinos para que nuestros recursos no sean aprovechados por terceros y puedan servir efectivamente para nuestro desarrollo.

La región andina es una potencia a nivel mundial en recursos genéticos. El área andina concentra 25% de la biodiversidad del planeta y 20% de los recursos hídricos. La megadiversidad producida por los múltiples climas y pisos ecológicos con que cuentan sus países alcanza no solo la flora y la fauna terrestre, sino también la biodiversidad marítima. Es necesario, por tanto, una estrategia integral—científica, económica y política—de largo plazo, que involucre plenamente a la Comunidad Andina de Naciones, a fin de resguardar este inmenso capital genético.

La clara ventaja competitiva que este otorga corre el riesgo de ser aprovechada por terceros si las autoridades no se deci-

den a formular un marco legal riguroso de protección a la biodiversidad y el saber tradicional acumulado en el manejo de las diversas variedades de la flora y fauna. Es necesario concebir la biodiversidad como un factor estratégico de desarrollo económico, pues constituye un excepcional recurso patrimonial heredado.

La biodiversidad es hoy el gran recurso a preservar y ser convertido en palanca del desarrollo económico y social. Son numerosas las comunidades originarias que han heredado patrones alimenticios, medicinales y económicos y que actualmente desarrollan actividades artesanales e industriales para las cuales dependen de la extracción de productos naturales de sus

ecosistemas milenarios. Otro tanto sucede con el auge de la ahora llamada «medicina tradicional».

Una política efectiva en cuanto al uso de la biodiversidad es aquella que se centra en el registro, a nivel nacional y andino, de las características genéticas de una especie de planta—verdadero objetivo de los «biopiratas». Esta propuesta podría ser considerada como una primera medida para mantener bajo soberanía los inmensos recursos biológicos y genéticos con que cuenta la región, así como su uso derivado. La segunda es poner esta biodiversidad biológica al servicio del desarrollo económico y social y el impulso de la alimentación y la salud. Se debe, en consecuencia, apelar a la ciencia y la técnica para

extraer el mayor valor agregado local en el proceso de colocar los recursos biológicos en el mercado internacional.

El artículo primero de la «Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural» establece un paralelismo pertinente entre la diversidad biológica y la diversidad cultural. El ser humano tiene la obligación de preservar ambas diversidades, pues constituyen un patrimonio común que debe ser reconocido y consolidado en beneficio de las generaciones presentes y futuras. ●

Extracto de *Naturaleza, cultura y desarrollo*. Publicado en UNODIVERSO. Año 2, No. 2, CONCYTEC, 101 pp.

SONIDOS DEL PERÚ

JOSÉ ARBULÚ - LIBRES (Lamparín Producciones, 2006)

Cementerio Club es una de las bandas más laboriosas y respetadas de la escena rockera limeña. Sorprendente ganadora de uno de los premios que entrega anualmente la filial latinoamericana de la cadena musical de cable MTV por su video "Inmortales", la agrupación liderada por Pedro Solano y José Arbulú ha demostrado en cada uno de sus discos un fervoroso apego por melodías que parecen rendir permanente tributo al legado de The Beatles. Como un paso más adelante en la continua evolución estilística y artística de Cementerio Club, sus cuatro integrantes (la banda también es formada por Luis Callirgos y Ricardo Solís) se han propuesto editar sendos discos como solistas. El de Arbulú ha sido el primero en salir a la venta: se trata de 14 canciones en las que se asedia el tópico amoroso con una frescura decididamente pop que los programadores radiales tendrían que pelearse por difundir. Más cerca de la sensibilidad de cantautores hispanoamericanos como Mikel Erentxun o Francisco Bochatón que de sus adorados Beatles, el álbum de Arbulú es una sorpresiva fábula de encuentros y desencuentros sentimentales que merece ser escuchada. Vale.

TONKA - BETA (Morrison, 2005)

Esta es probablemente la más importante e inesperada aparición en los predios



Foto: Archivo El Comercio.

Tonka.

de la música pop hecha en el Perú durante el 2005. Calificada como "la banda del año" por una encuesta realizada el pasado diciembre entre los lectores del diario *El Comercio*, este conjunto de pop electrónico posee una serie de singularidades que lo hacen único en el mutante panorama de la escena local. En primer lugar, es inevitable prestarle atención a esa extraña mezcla idiomática que surge de la voluptuosa voz de Solange Jacobs, una cantante de refinada presencia escénica y minuciosa sensualidad que ya ha sabido llamar la atención de diversos medios escritos y televisivos; luego, tenemos la también extravagante mixtura de esti-

los que propone el sonido de la banda, donde la música electrónica se confunde con el new metal, el rock industrial y ciertas melodías de indudable potencial comercial. Finalmente, todos los integrantes de Tonka son arquitectos, y eso es algo que se puede percibir fácilmente al cotejar el cuidado arte de su primer disco y unas presentaciones en vivo atosigadas de recursos escenográficos y proyecciones audiovisuales. No dudamos que pronto empezarán a hacer ruido lejos de las costas peruanas.

SENEN PANI - CANTOS DE SANACIÓN DEL AYAHUASCA (Íkam, 2005)

Senen Pani es el nombre shipibo del chamán Antonio Muñoz, proveniente de la comunidad nativa San Francisco de Yarinacocha de la selva amazónica peruana. Este disco de inescrutable belleza recoge los cánticos (también conocidos como "icaros") con que los guías espirituales indígenas suelen acompañar el consumo ceremonial del ayahuasca, una planta mágica que los habitantes de la espesura amazónicas emplean para "ver" el futuro o exorcizar el pasado. En lengua nativa, *senen pani* quiere decir «energía vertical suspendida en el espacio», y los mantras que Muñoz interpreta con hipnótica intensidad en esta enigmática grabación parecen provenir de un espacio distinto, sobrenatural, ajeno a nuestra cosmovisión occidental. Este disco, además, es un nuevo estadio en

una serie de iniciativas independientes que buscan recoger debidamente el milenario misterio que encierra la religiosidad selvática, cuyos antecedentes más recientes son "Iqaro - Canto Shamánico", del multiinstrumentalista Tito La Rosa, y "Nampag - Canciones Aguarunas", ambos editados entre el 2003 y el 2004.

ZERODRAMA - HOT WINTER (Teosto, 2003)

Con cierto retraso recibimos esta placa llegada de la lejana Finlandia, hasta donde arribó el músico peruano César Aguilar hace media década para fundar una banda que prácticamente ha inaugurado un estilo en el que se fusionan los ritmos propios de la sierra y la costa peruanas, el jazz y el indescifrable efecto que surge de la confluencia entre el español y el finés. Se trata, estamos seguros, del primer colectivo musical integrado por peruanos y finlandeses, aunque hay que decir que esta, como todas las aventuras que vale la pena relatar, empezó como una apasionada historia de amor: Aguilar y Silpa Karjunen, la vocalista de la agrupación, se conocieron hace cinco años en Bolivia, se casaron siguiendo un ritual andino y ahora viven en Helsinki, donde Zerodrama se ha consolidado como una fuerza musical de creciente arraigo entre los melómanos finlandeses. Pueden conocer algo más de ellos en zerodrama.net. Raúl Cachay. ●

AGENDA

Aprueban el Plan Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica para la Competitividad y el Desarrollo Humano 2006-2021

El mencionado plan fue aprobado el 17 de enero a través del D. S. 001-2006-ED. Con él se busca poner la Ciencia, la Tecnología y la Innovación Tecnológica (CTI) al servicio de los objetivos del desarrollo sostenido, fortaleciendo el Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, SINACYT, creado por Ley 28303. Fortalecer el SINACYT es un desafío para la construcción de redes institucionales que coordinen eficientemente sus actividades para atender necesidades locales, regionales y nacionales, así como desarrollar vínculos de cooperación internacional.

Entre otros temas, el Plan se refiere a los recursos humanos, que constituyen el principal capital del país para el desarrollo de su CTI y que en el Perú resultan muy insuficientes para satisfacer los requerimientos de los programas prioritarios. No llegan a mil los investigadores peruanos calificados internacionalmente, con títulos de doctor, en todos los campos de la CTI, tanto en el país como en el extranjero. Sin embargo, el conjunto de recursos humanos en ciencia y tecnología —integrado por la totalidad de profesionales y técnicos de las ramas de ciencias naturales y exactas e ingeniería y tecnología, independientemente de la actividad que realizan— asciende a 119 407 profesionales universitarios titulados y a 117 003 técnicos de formación superior no universitaria que, en conjunto, engloban el 24% de los recursos humanos nacionales con formación superior. En las universidades peruanas se ofrecen 541 programas de maestría y 55 de doctorado, de los cuales el 32,34% y 16,36%, respectivamente, corresponden a especialidades de ciencia y tecnología. De estos postgrados, son

muy pocos los que tienen calidad académica internacionalmente competitiva.

El CONCYTEC ha identificado un grupo de maestrías y doctorados en CIT en áreas prioritarias (camélidos andinos, acuicultura, ciencia y tecnología de los materiales, plantas medicinales, matemáticas y recursos hídricos) para iniciar un trabajo de mejoramiento de calidad.

Actualmente la cooperación internacional tiene una gran importancia para el desarrollo de programas de postgrado. Vincular los centros académicos nacionales a instituciones extranjeras reconocidas —como viene sucediendo con Francia, España, China, México y Brasil— es considerado una prioridad para el CONCYTEC puesto que constituye un estímulo para el mejoramiento de la formación académica y la investigación en los postgrados del Perú.

Feria del libro de Santiago

El Perú será el Invitado de Honor de la 26ª Feria Internacional del Libro de Santiago de Chile, que se llevará a cabo a fines de octubre y principios de noviembre del año 2006. Esta nueva invitación por parte de una importante feria, debe ser tomada como una muestra del actual prestigio de nuestras letras y de nuestra industria editorial, así como del trabajo serio y sistemático en la organización, encabezada por la Cancillería.

Siguiendo con los recientes ejemplos de las ferias de Bogotá (2004) y Guadalajara (2005), el Perú, además de mostrar en Santiago lo mejor de su producción editorial, se hará presente con una muestra cultural y artística de calidad, para lo cual se encuentra en conformación una Comisión Multisectorial encargada de preparar este importante acontecimiento cultural.

Exhibición en Washington de «Divina y humana: la mujer en el antiguo México y Perú»

El próximo 3 de marzo se inaugura en el Museo de la Mujer en las Artes, en la ciudad de Washington, la exhibición «Divina y humana: la mujer en el antiguo México y Perú», evento cultural organizado por las primeras damas del Perú, México y los Estados Unidos. La exposición estará abierta al público hasta el 28 de mayo del presente año.

Se trata de una importante exposición bilateral (Perú-México), en la que se muestran piezas arqueológicas precolombinas de ambos países, teniendo como tema central a la mujer. El Perú ha contribuido con 197 objetos, entre cerámicas, metales y textiles precolombinos.

Los Tesoros del Perú: de Chavín a los Incas en el Museo del Petit Palais

La exposición «Los tesoros del Perú: de Chavín a los Incas» será inaugurada el 4 de abril en el Museo del Petit Palais de la ciudad de París y estará abierta hasta el 2 de julio de 2006.

Se trata de una fina selección de 191 piezas arqueológicas peruanas de gran calidad artística, procedentes de 15 diferentes museos. El criterio principal de selección de piezas ha estado centrado en su valor plástico. Es una de las principales exposiciones sobre el Perú que se ha realizado en el mundo en los últimos años. La exposición estará acompañada por un programa complementario que incluye un pasacalle peruano por la Avenida de los Campos Elíseos, presentación de gigantografías sobre el Qhapaq Ñan, Gran Camino Inca en Petit Palais, un espectáculo homenaje al Qhapaq Ñan en la UNESCO, así como conferencias relacionadas con el patrimonio cultural peruano. ●

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

NISSAN

LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO



Maquinarias

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

PETRO PERU

AL SERVICIO DE LA CULTURA

LA EXPERIENCIA DE OLLANTAYTAMBO

La fotógrafa Beatrice Velarde La Rosa (Lima, 1968) pasó una temporada en el mítico pueblo inca, al pie de la fortaleza y la andenería emplazadas estratégicamente al final del Valle Sagrado. Un reciente libro* registra parte de su aventura visual, con la oportuna compañía de unos textos aquí condensados.

LA COMPLEJIDAD Rafo León

Ollantaytambo es mucho más que un testimonio arqueológico o una fuente de información etnológica: ante todo se trata de una experiencia. Y para vivirla hay que escuchar a los pobladores locales cuando describen las formas simbólicas de sus distintos espacios: el *Wiracochan*, la llama sideral, el árbol de los orígenes, la pirámide que une los mundos de arriba y de abajo. Hay que sumergirse en el pueblo inca y descubrir en la hornacina trapezoidal de una casa cualquiera, habitada, lo que significa la coexistencia de un cráneo viejo con un *ekeko*, un pequeño televisor a color, una ofrenda de maíz, un par de diskettes dejados por la joven que muele granos en un batán preinca. Hay que observar a distintas horas del día el movimiento de la luz sobre las piedras cansadas, sin dejar de pensar en las nuevas degradaciones en curso: la destrucción de andenes para construir una nueva carretera, el atolladero de los buses de turistas a la hora que llega el tren, con los motores encendidos que echan humo negro, mientras los comuneros de Patacancha miran impasibles cómo un mundo extraño actúa sin control.

Hay que saber mirar, escuchar y aprender, pues Ollantaytambo desafía tanto a la sensibilidad como al intelecto. Reta a entender la complejidad de la historia viva en los Andes peruanos, el mestizaje como la mejor vía para armonizar conflictos, el respeto como receta para modernizar sin hacer daño.

PUEBLO Y FORTALEZA Pablo de la Vera Cruz

El pueblo fue trazado en la quietud de la planicie y estaba habitado por unas mil personas. Sus calles rectas se orientan de norte a sur y se cruzan en ángulo recto casi exacto. Cada manzana estuvo cerrada completamente por un muro construido por grandes piedras engastadas unas contra otras, un trabajo realmente asombroso.

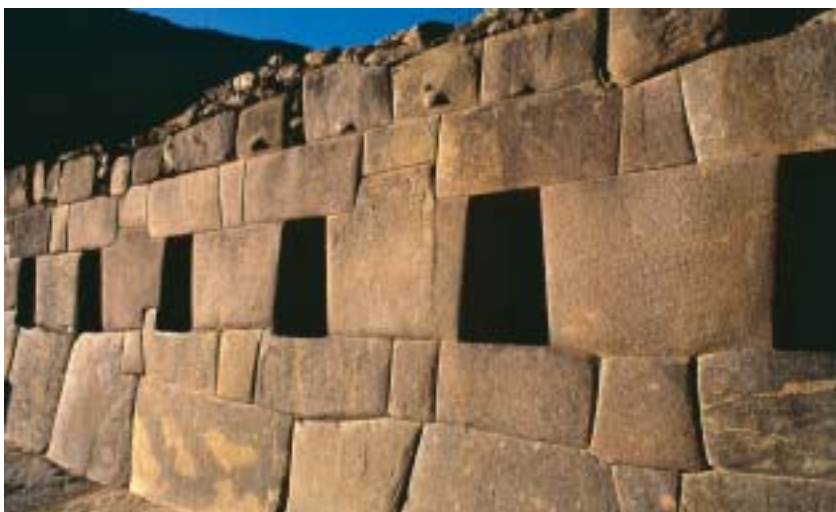
En el silencio andino del pueblo resuena el canto del canal de agua que corre paciente por las calles, antes de ingresar a cada una de las dos *kanchas* que forman una manzana. La *kancha* es el modelo de la vivienda inca: un cuadrilátero conformado por cuatro edificios individuales que encierran un patio central y dejan en sus esquinas cuatro patios menores, hoy destinados a los corrales y cocinas. En cambio, en el conjunto de 'Araqhama no se encuentran *kanchas* sino *kallancas*, edificaciones dedicadas a labores administrativas y religiosas. Este sector también se distingue por la disposición de los canales y fuentes.

En una sociedad agrícola como la inca, el agua y los rituales que se le consagraban tenían gran importancia. El agua era traída por una red de acueductos, incluso desde una distancia de diez kilómetros y era conducida por pequeños canales y tuberías primorosamente labrados en piedra. Muestra de ello son el Templo del Agua y el Baño de la Ñusta, ubicados al pie de las terrazas de Pumataallis, dentro de la fortaleza. Estas

Vista panorámica del adonatorio principal.



Muro de los diez nichos en el adonatorio principal.



Muro de los seis monolitos conocido como el Templo del Sol.



ARQUITECTURA INCA EN OLLANTAYTAMBO

A poco más de diez años de su publicación original en inglés, el Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú nos presenta la versión en castellano de *Arquitectura y construcción. Incas en Ollantaytambo* del arquitecto suizo Jean-Pierre Protzen.

Desde la introducción, el autor señala que "Ollantaytambo ofrece un panorama completo del programa de construcción incaico". Todos los elementos se encuentran representados allí: caminos y puentes, andenes y sistemas de riego, depósitos, baluartes, un asentamiento, estructuras religiosas y, quizá, palacios".

El texto, ilustrado con fotografías, gráficos, planos y croquis, nos muestra también el espectro completo del programa constructivo de los incas en Ollantaytambo. Se trata de la única relación detallada de los logros arquitectónicos y planificadores del lugar, que resulta además una guía de gran ayuda para visitar el poblado. Contribuye a comprender y respetar los conceptos geomorfológicos, hidrológicos y topográficos empleados por los incas así como su consideración por el medio y su sensibilidad por las condiciones microclimáticas específicas. Es esta una publicación indispensable para los que quieran saber un poco más de la cultura Inca.

formidables andenerías, que parecen gradas para gigantes, ascienden a la par que otras escalinatas hechas a la medida de los hombres, con cientos de gradas talladas en piedra, hasta el Templo del Sol, la joya de Ollantaytambo. Este se construyó encaramado en lo más alto del cerro Bandolista y destaca por su esplendor, arte y tecnología.

ANDENES Y TERRAZAS Ann Kendall

Los andenes incas típicos del área de Ollantaytambo son, para la actividad agrícola, posiblemente los más sofisticados del mundo. Las estructuras de sus plataformas con muros de contención de piedra fueron cuidadosamente concebidas para asegurar los requerimientos del cultivo predominante — el del maíz — en la zona agroecológica más baja de la región. El riego y la estabilidad de la planta del maíz son esenciales porque el tallo es alto y su raíz relativamente pequeña, por lo que requiere una superficie plana de suelo algo arcilloso, con buen drenaje. En Ollantaytambo estos andenes predominan en el paisaje y configuran un magnífico espectáculo. Se trata de proyectos elaborados con sumo cuidado y que fueron ampliamente distribuidos a lo largo del río Urubamba y en los adyacentes valles tributarios del Valle Sagrado, como el estrecho valle del Patacancha, donde se erigió el pueblo.

El ancho de los muros y de los suelos agrícolas estratificados, así como las capas de drenaje, se combinan para retener la humedad y asegurar el suficiente drenaje. Estos rasgos aseguran características microbiológicas benéficas. El clima de la tierra favorece la vida microbiológica y con la ayuda de la humedad, mediante acción capilar, acelera la actividad porque aumenta la disponibilidad de nutrientes en todo el ciclo de la planta, obteniéndose así un mejor desarrollo de las plantas cultivadas. En los andenes, el calor de la tierra aumenta en casi un grado. Este calor extra, que a su vez favorece una germinación más rápida, lleva a incrementar el desarrollo y a disminuir los riesgos climáticos, incluso las heladas de invierno.

La aptitud para contrarrestar las condiciones normales de la erosión y resistir los terremotos e inundaciones, salvo los de mayor violencia, ha probado, a lo largo de más de quinientos años, lo sostenible de esta tecnología andina local. La mayor parte de los andenes incas permanece intacta, a pesar de su abandono y uso inapropiado. No han sido los factores climáticos sino los cambios culturales y factores sociales los que, desde la conquista española, han dado lugar a esta situación. Dondequiera que los canales se hayan erosionado o los andenes se hayan dejado de usar, su rehabilitación resulta relativamente fácil, siempre que exista *in situ* una organización comunal y se disponga de pericia técnica. ●

*Ollantaytambo. Cuna viviente de los Incas. Edición y fotos: Beatrice Velarde. Prólogo de Rafo León. Textos: Pablo de la Vera Cruz, Ann Kendall, Óscar Olazábal Castillo y Joaquín Randal. La Positiva Seguros y Reaseguros. 2004, 199 pp.