

CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 1, número 2

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Setiembre de 2003



Mario Urteaga. Matrimonio en Cajamarca, 1939. Óleo sobre tela 62x63,5cm

LECTURAS AMAZÓNICAS / JORGE BASADRE : FILOSOFÍA DE UN HISTORIADOR /
JORGE EDUARDO EIELSON : POESÍA ESCRITA / LA PAPA, TESORO DE LOS ANDES /
EL HORIZONTE INDIGENISTA DE MARIO URTEAGA / EL MUSEO DE SIPÁN

LECTURAS AMAZÓNICAS

La creciente producción bibliográfica dedicada a la Amazonía resulta atractiva si se tiene en cuenta su espectacular biodiversidad, riqueza cultural, potencial socioeconómico y extensión: 736 mil km² en el caso del Perú, casi el 60% del territorio. El interés se multiplica ante la reciente alianza estratégica entre el Perú y Brasil para abordar los desafíos del desarrollo y la protección de este espacio vital para el planeta.

En una somera selección merece destacarse la monografía enciclopédica del agustino español Avencio Villarejo (1910-2000), *Así es la selva*, cuya quinta edición, corregida y aumentada, acaba de editar el Centro de Estudios Teológicos de la Amazonía, encargado también de la notable *Monumenta Amazónica* (principales fuentes históricas de la cuenca, desde el siglo XVI hasta el XX, en proceso de publicación). Pero si Villarejo ofrece una visión general, el impecable volumen sobre las reservas de Bahuaja-Sonene y Madidi del estadounidense Kim MacQuarrie estudia con prolijidad esta región sureña, a la que protege un esfuerzo bilateral compartido por nuestro país y Bolivia.

Un reciente estudio de Beatriz Huertas (1) sigue el rastro de las poblaciones nativas aisladas y propone un conjunto de recomendaciones para su protección. De otro lado, resulta imprescindible el trabajo de Fernando Santos Granero y Federica Barclay sobre la economía de



André Bärtschi

Loreto en el último siglo y medio, desde la apertura del Amazonas a la navegación internacional hasta la firma del Acuerdo de Paz con Ecuador. La enumeración podría continuar con un valioso libro sobre el reino de los Chachapoyas o un original estudio sobre los Huni Kuin (2). Cabría también ocuparse de los escritores amazónicos, o de la región como tema literario. Baste señalar por ahora que la copiosa producción comprende otras manifestaciones, entre las que destaca *La serpiente de agua* (3), muestra sobre las culturas nativas que se lleva a cabo en Lima, en la Estación de Desamparados (A.R.R.). ●

- (1) *Los pueblos indígenas en aislamiento*. Grupo Internacional de Trabajo sobre Asuntos Indígenas. Lima, 2002. iwgia@iwgia.org
(2) *Chachapoyas. El reino perdido*. Elena Gonzales y Rafo León. AFP Integra, Lima, 2002. Ver también *Pensar el otro entre los Huni Kuin de la Amazonia Peruana*. P. Deshayes y B. Keifenheim. Instituto Francés de Estudios Andinos/ Centro Amazónico de Antropología y Aplicación Práctica. Lima, 2003. www.ifeanet.org y www.caaap.org.pe
(3) Ver www.ojoverde.perucultural.org.pe

¿PARA QUÉ SIRVE LA BIODIVERSIDAD?

En 1977, debido a la crisis de carburante que vivió el mundo desarrollado, un químico estadounidense llamado Melvin Calvin siguió a unos cuantos indios brasileños y se internó en la selva en busca de un aceite muy peculiar. Ante un enorme árbol de la bóveda vegetal, Calvin, un científico galardonado con el premio Nobel, observó con curiosidad cuando los indios quitaron un tapón de la base de un árbol donde meses antes habían hecho una pequeña perforación. De pronto, comenzó a fluir una savia aceitosa, litro, tras litro, hasta un total de 24. Los indios le contaron a Calvin que utilizaban el aceite como suavizante para la piel. Sin embargo, después de llevar a cabo análisis químicos, Calvin descubrió, asombrado, que aquella savia contenía casi sólo hidrocarburos. Por asombroso que pareciera, aquel aceite podía utilizarse directamente en un motor diesel y mo-

ver un camión. Después de unos cuantos cálculos, Calvin llegó a la conclusión de que una plantación de 1,2 hectáreas con 300 árboles de copaiba (*Copaifera langsdorffii*), podía producir 18 mil litros de gasóleo al año. Y, a diferencia del petróleo extraído del suelo, el árbol carburante podía renovarse interminablemente, alimentado por su interacción con el sol, el suelo y la lluvia.

Al cabo de unos años del descubrimiento de Calvin, la crisis del carburante comenzó a moderarse y los precios del petróleo en los mercados mundiales volvieron a bajar. La investigación sobre la milagrosa naturaleza del copaiba se detuvo. Sin embargo, la historia sirve para destacar dos hechos básicos acerca del bosque lluvioso: en primer lugar, los bosques lluviosos contienen grandes potenciales en su mayor parte no explotados debido a la asombrosa variedad de especies; y en segun-

do lugar, los pueblos indígenas del bosque lluvioso poseen un acervo de conocimientos en rápida extinción, conocimientos que han tardado miles de años en forjarse.

El árbol del carburante es sólo uno de miles de productos valiosos o potencialmente valiosos generados por los bosques lluviosos de todo el mundo, y se descubren nuevos recursos todos los años. En esta región, la más diversa de los biomedios del planeta, los bosques lluviosos autosustentables de la tierra convierten día a día los desechos del suelo en literalmente millones de animales y de plantas con sus frutos. Esta multitud de productos no sólo está al alcance de la mano, sino también es la más diversa y abundante del planeta, algunas de las cuales son frutos, semillas, bayas, nueces, hierbas, quizá hasta 80 mil plantas comestibles, carburantes, látex, goma y aceites, especias, pe-

gamentos, resinas, turpentinias, barnices, lubricantes, tintas, saborizantes y esencias de olor, medicamentos, bambú, cortezas, insecticidas, cosméticos, tejidos, aislantes de techos, materiales de embalaje, rota, flores, jabones, tinturas, productos químicos para curtiembre, peces, animales y sus pieles, carne, miel, plantas decorativas, pienso, madera, pulpa, papel, yute e innumerables otros productos cuya lista crece en la misma medida de nuestros conocimientos. El valor de mercado potencial de estos productos ya equivale anualmente a cientos de miles de millones de dólares. ●

Kim MacQuarrie. *Donde los Andes encuentran al Amazonas: Bahuaja-Sonene y Madidi, Parques Nacionales de Perú y Bolivia*. Fotos de André Bärtschi. Francis O. Pathey & Sons/ Jordi Blassi, Barcelona, 2001. 336 pp. Traducción de Alberto Magnat. info@grupoinca.com

A fines del siglo XIX Venancio Amaringo Campa, un poderoso líder asháninka, presidía una gran aldea indígena conocida por el exótico nombre de Washington, ubicada en la desembocadura del río Unini, afluente del alto Ucayali. En 1893 Venancio había acompañado a Carlos Fermín Fitzcarrald, el barón cauchero que pasó a controlar la extracción de gomas en el Río Manu, en la búsqueda y hallazgo del varadero del Mishagua. Cuando el Padre Gabriel Sala lo conoció en 1897 éste continuaba trabajando para Fitzcarrald. Sala narra cómo Venancio encabezando una expedición compuesta por cuatro grandes canoas y al frente de 25 hombres armados con rifles, interceptó a su grupo a fin de capturar a un pequeño comerciante chino que viajaba con él y le debía dinero a Fitzcarrald. Según Sala, Venancio hablaba asháninka, quechua y español y llevaba puesto, un sombrero, un pañuelo al cuello y una sombrilla negra, símbolos de su posición privilegiada de cara al mundo de los blancos.

En 1900, durante un viaje río abajo por el Ucayali, el coronel Pedro Portillo, Prefecto de Ayacucho, se encontró con Venancio y su comitiva, quienes iban de surcada. Portillo reporta que el jefe indígena estaba llevando a su gente al río Cújar, un afluente del Purús, a recolectar goma para Delfín Fitzcarrald, hermano de Carlos Fermín, quien por entonces había muerto. Esta vez la comitiva de Venancio estaba compuesta por sus cuatro mujeres, sus hijos, uno de sus hermanos y 40 trabajadores *salvajes*. Portillo logró convencer a Venancio para que lo acompañara de regreso a Washington, asentamiento que describe como ubicado en un lugar estratégico que podía ser convertido en la fortaleza inexpugnable. Según su informe, normalmente la aldea tenía una población de 500 habitantes, pero

EL JEFE ASHÁNINKA VENANCIO AMARINGO CAMPA



André Bartschi

entre junio y noviembre, durante la estación seca, Venancio trasladaba a la mayoría a la cuenca de los ríos Sepahua, Cújar o Purús a fin de recolectar goma para diferentes patrones locales. Durante esos meses sólo quedaban en Washington unos 50 o 60 hombres dedicados a custodiar y defender el asentamiento, presumiblemente de ataques de otros jefes indígenas, de su propio grupo étnico o de otros. Cuando Portillo le pidió a Venancio que le facilitara a 50 de sus hombres para que lo acompañaran río abajo, este le contestó que no podía desprenderse de ellos debido a su compromiso de recolectar goma para el hermano de Fitzcarrald.

En 1901, durante su visita a un pequeño afluente del río Purús, el explorador Víctor Almirón se topó con "Venancio Amaringo Campa, Curaca del río Unini, i unas cien familias de esa tribu, que se ocupan de la extracción de caucho". Por entonces Venancio se encontraba trabajando para Carlos Scharff, un antiguo capataz de Carlos Fermín Fitzcarrald. Scharff

se había convertido en un importante extractor y comerciante de gomas, que controlaba doce puestos gomeros en el río Purús y un total de 2,000 trabajadores *civilizados* e indígenas.

Un año más tarde, La Combe, comisionado por el Gobierno para explorar el río Ucayali, hizo una breve escala en Washington en su viaje río arriba. En aquel tiempo, Venancio era considerado un contacto tan importante en la zona, que La Combe traía consigo una carta de presentación escrita por el Coronel Portillo, quien poco antes había sido nombrado Prefecto de Loreto. Por otro lado, este se hacía llamar Venancio Atahualpa, tal vez en alusión a Juan Santos Atahualpa, el renombrado líder mesiánico andino quien, a mediados del siglo XVIII, había expulsado a los españoles de la región con el respaldo de los Asháninka y otros grupos indígenas locales.

En Washington le informaron a La Combe que Venancio se había ido al río Sepahua. Una semana más tarde el explorador lo encontró conduciendo río

abajo un convoy de canoas cargadas de mujeres y muchachos indígenas quienes, La Combe sospechaba, habían sido capturados por Venancio en la zona del Sepahua. Algún tiempo después se enteró, a través de dos de los *esclavos* del mismo, que éste junto con otros extractores de goma, habían difundido entre las poblaciones indígenas locales la noticia de que las autoridades peruanas estaban llegando en un barco de guerra para robar a sus mujeres. La Combe sugiere que la intención de Venancio era atemorizar a los indígenas esclavizados para que no acudieran a las autoridades a fin de obtener su libertad.

Según el padre Alemani, para 1904, Washington, el centro de operaciones de Venancio, había sido abandonado. Preguntando por su paradero, Alemani averiguó que éste, con más de un centenar de hombres, había ido a extraer goma al río Manu o al Madre de Dios. Esto sugiere que por ese tiempo Venancio se había convertido en un extractor independiente. De hecho, Gow afirma que él encarnaba uno de esos casos excepcionales en los que un jefe indígena se convirtió en patrón cauchero. En todo caso, aparentemente la independencia de Venancio no perduró. En 1910 Maúrtua informaba que la mano de obra contratada por los patrones caucheros del río Purús estaba compuesta por indígenas locales y por aquellas "tribus que obedecen actualmente al viejo Venancio, cacique de los campos del Sepahua y Mishagua". Esta es la última información acerca del paradero de Venancio. ●

Fernando Santo Granero y Federica Barclay. *La Frontera Domesticada. Historia económica y social de Loreto, 1850-2000.*, Pontificia U. Católica, Lima, 2002. 546 pp. feditor@pucp.edu.pe

ESCENA DE CAZA

Bella es la estampa del indígena en una escena de caza: bella y admirable. Se desliza sin hacer ruido, tan suavemente que da la impresión de no pisar el suelo; no quiebra los palos secos y hasta la hojarasca parece que no sintiera su peso. Ojo avizor, oído alerta, el indio, medio agachado, va de prisa casi corriendo, mas no pierde detalle. No escapa a su vista una insignificante rama que se mueve, ni a su oído el suave crujir de la broza; inmediatamente localiza cualquier ruido o canto; su delicado olfato percibe distintamente las

ráfagas de olor, que despiden fieras y flores, lianas y bejucos. Con olímpico desprecio por la vida no teme internarse por lugares desconocidos o intransitables; no rehúye el ataque de la fieras, aunque éstas sean caimanes, tigres o boas. Sólo necesita un instante para hacer puntería y el tiro no falla; no se vanagloria y a lo más, un vigoroso *chupó* comenta la odisea. Conoce el rastro de todos los animales y los persigue hasta dar con ellos; sabe dónde están saladares; imita el canto del paujil, del loro, piurí, de la paloma y la pava, y los atrae has-

ta su acecho. La viveza del mono y la desconfianza del pato, la fortaleza de la danta y la fiereza del tigre, son superadas por la astucia y la serenidad del selvícola.

Para envenenar la punta de los dardos de la pucuna y de las flechas y rejonas, el aborigen las sumerge unos centímetros en el *curare*, en cuya producción los ticunas fueron consumados alquimistas. El *curare* es un veneno más activo que el de las víboras y tiene la rara propiedad de que, ingiriéndolo por vía estomacal es inofensivo, mientras que por vía endovenosa causa la

muerte en pocos minutos, aun a los animales de mayor tamaño. La base del *curare* es el *Strychnos castelnaei* al que agregan otras plantas (...), y como si esto fuera poco le adicionan cabezas de víbora, sapos, tarántulas, isulas y otras especies venenosas. Después de prolongadas cocciones, en no menos de 20 ollas, el *curare* queda reducido a una masa pastosa de color oscuro. ●

Avencio Villarejo. *Así es la Selva.* CETA, Iquitos, 2002. 197 p.p. www.ceta.org.pe

JORGE BASADRE

FILOSOFÍA DE UN HISTORIADOR

Hugo Neira

Jorge Basadre es el más destacado historiador del Perú republicano y a la vez el filósofo de nuestros defectos colectivos. Si bien su obra de historia se inicia con un solo volumen en 1939 para alcanzar en 1968 la sexta edición y los 16 volúmenes, ganándole con justa razón un rango indiscutible, lo cierto es que hubo otra producción intelectual simultánea a la obra académica.

Se trata de sus ensayos, *Perú, problema y posibilidad*, *La promesa de la vida peruana* y *Meditaciones sobre el destino histórico del Perú*. Respectivamente, 1929, 1943 y 1947. Son obras claves para entender la evolución de su pensamiento y las raíces de su inmensa influencia. La familiaridad con archivos, personajes, épocas y situaciones, tomaron la forma de una severa y reiterada admonición al incumplido país. Ensayos los mencionados en los que trabajó el historiador repetidas veces, que corrigió y republicó hasta su vejez, prueba de lo mucho que le importaron, fueron el lugar de enunciación de algunas de sus más logradas fórmulas, «la promesa», la distinción entre «el país legal y el país profundo». *Meditaciones* de Basadre, a veces cuitas, reflexiones, recuerdos, nuevo sentido de inteligibilidad a la vida peruana no sólo por lo que había ocurrido sino por lo que el mismo país podría llegar a ser si venciera la inercia de sus reiterados defectos. Un discurso de moralista, hoy de dolorosa actualidad y que abren a Jorge Basadre, al inicio del siglo XXI, la lectura ciudadana y un inusitado puesto de maestro de conducta republicana a quien prefiriera en vida, más allá de algunos cargos pasajeros, evitar la notoriedad del poder político.

LA VIDA

El 12 de febrero de 1903 nace en la ciudad de Tacna bajo la ocupación chilena. La casa familiar, «la patria invisible», el Perú como recuerdo y posibilidad, marcaron sin duda alguna su vocación temprana por la historia, como él mismo lo evoca. Fue Basadre siempre un tacneño, y un patriota, sin mengua de un vago sentimiento socialista que adoptara en años mozos. Marca su niñez también el padre, que había sentado plaza de soldado en San Juan y en Miraflores, cuando la guerra y a quien perderá muy tempranamente, pero que había decidido no dejar la ciudad natal. A la experiencia tacneña se suman formativamente el Colegio Alemán, el Guadalupe, y luego San Marcos, del que fue el más joven catedrático. Un estudioso sin embargo venido del movimiento reformista. La fama de la que hoy goza, la vastedad de su obra, el

hecho que desde 1958 a su muerte, se recluyera por propia decisión en la construcción de su monumental historia, pueden llevarnos a un juicio equivocado sobre su existencia. Basadre conoció las vicisitudes y altibajos propios a la condición del intelectual peruano. Sufrió prisión temprana en 1927, bajo Leguía, pasó algunos meses en la isla San Lorenzo. Tuvo su tiempo de peregrinaje por el exterior, entre 1931 y 1934, por Alemania y España, conociendo el Berlín del tiempo de ascenso de los nazis, y presenció en algún acto público el discurso de Goebbels y el de Hitler. En Alemania, gracias al dominio de esa

poco la función diplomática. Quiso vivir en el Perú, aunque lamentará, al final de su vida, no haber gozado de mayor tiempo y rentas, o de algún instituto universitario, para consagrarse a sus pesquisas, cosa que sí hubiera podido hacer de exilarse en alguna universidad americana. Nunca sabremos si el sentido que tuvo del Perú profundo lo hubiera podido lograr en la lejanía.

LA RENOVACIÓN DEL SABER HISTÓRICO

La provincia, el hervor de la Reforma Universitaria, el clima de los años veinte, van a jugar un papel decisivo



Archivo Caretas

lengua que conocía desde la infancia (un abuelo por el lado materno) pudo seguir cursos en la Universidad de Berlín que lo llevaron más tarde a adoptar técnica y conceptos de una forma de hacer historia poco frecuente en el orbe ibérico. Viajó también a Estados Unidos (irá unas 11 veces en el curso de su vida). Ya en Lima, fue sucesivamente catedrático y bibliotecario, de la Biblioteca Nacional se ocupó varias veces, escribió otras muchas, y confesó, años más tarde, que en su personal formación más le debía a esos archivos que al San Marcos de su tiempo. Fue Ministro de Educación en 1945 por un par de meses y en 1956, por dos años. En ambos casos, con gobiernos democráticos. No le atrajo ni la política partidaria ni tam-

en su evolución metodológica. En 1929, siendo el catedrático más joven, le encargan las autoridades el discurso de apertura del año académico, y es entonces, *La multitud, la ciudad y el campo en la historia del Perú*. Basadre hace saltar el quehacer histórico de pleno pie en la modernidad. Otros actores sociales, las masas, la muchedumbre, el pueblo. La historia no volverá a ser la misma. Pero no es una ruptura brutal. Todavía en la *Iniciación de la República*, recoge el punto de vista monárquico y se ocupa de los caudillos militares, pero prestando atención a los factores ideológicos y sociales, desliza la historia a aspectos que ignoraba la historia clásica. Son con Basadre otros aspectos, genéticos o de fondo, la nobleza y los

emigrados, el clero, las clases medias, las clases populares, los indígenas, los negros. Irrumpe el tema de la existencia del Perú como Estado y la nación como proceso histórico, lo circunstancial y lo permanente, los individuos y los grandes tropismos sociales. Se ha querido ver en esta combinación de sociología, economía e historia una influencia de la escuela francesa de *Annales*. En realidad, las fechas no coinciden, Basadre inicia su construcción de otra forma de saber histórico un poco antes que la aparición de la obra de Fernand Braudel. En todo caso, es una coincidencia asombrosa, tomando en cuenta el poco o casi inexistente marco institucional para la investigación del peruano.

LA PROMESA DEL PERÚ

Desde sus primeros libros usa un lenguaje de rigor, en gran parte arrancado de la más pura teoría del derecho y la filosofía política. Sus ensayos están llenos de interrogaciones. No cuestiona el suceder sino el sentido de la historia peruana. ¿Para qué se fundó la República? se pregunta en 1947. La respuesta es sumaria: para cumplir la promesa que en ella se simbolizó. O el desarrollo material como se pensó en el XIX, o el Estado eficiente, o el país progresista, añade. ¿Qué es lo que está diciendo Basadre? Que la República es un ordenamiento político, que es proyecto, algo por conseguir. La patria común no viene del mandato natural ni de la raza. El suelo o los muertos pueden inspirarnos pero no son un programa. Un poco antes, en la España convulsa Ortega y Gasset había establecido una similar separación sustancial. La familia era el grupo natural, pero el Estado y la nación, no. «Los grupos que integran un Estado - afirmó el filósofo español - viven juntos para algo, son una comunidad de propósitos, de anhelos». Y añadió «no conviven por estar juntos, sino para hacer juntos algo.» Lo mismo había dicho el obispo inglés Hobbes, en 1651. El Leviatán, la metáfora del Estado, es la de un ente «artificial», es decir, voluntario, y surge cuando los individuos quieren salir de «la guerra de todos contra todos» que es el estado de naturaleza. Basadre ve en las

guerras civiles intestinas del XIX y en el desorden colectivo del XX, el equivalente de la España invertebrada que llevó a la guerra civil española y el desorden de las guerras de religión del XVII europeo. Su promesa de República es algo que pueden o no construir los peruanos. Es del orden de lo posible, no es una fatalidad. Basadre descreyó muy tempranamente de todo determinismo histórico y aun en sus viejos días, se divirtió en proponernos diversos escenarios posibles sobre lo que pudo ser una u otra salida a nuestra Emancipación. Juego de perspectivas, invitando a la reflexión y a la comprensión de la imprevisibilidad y complejidad de las alternativas en historia, juego que obviamente, pasó desapercibido. Estuvo siempre varias promociones por delante de sus colegas peruanos e incluso del orbe ibérico, nutrido hasta el último soplo por sus intuiciones y su constante asimilación de novedades metodológicas. Aun en su vejez, fue el más joven de nuestros historiadores.

LAS PALABRAS SINCERAS

En su monumental historia y en sus ensayos sorprende también el lenguaje de rara sinceridad. Muy temprano habló, en la célebre lección inaugural de 1929, del peruano *coeficiente de ilegalidad*, delante del tirano presidente Leguía, lo que le valió un seco saludo. Pocos han fustigado con tanta claridad a las clases educadas, a las «elites», señalando su flojera para trabajar e invertir, «el capitalismo vino desde fuera». No creyó tampoco en una versión idílica del ayer incaico, «la imagen de los Incas comunistas nos ha hecho olvidar, dijo, que eran jerárquicos, que mantuvieron estrictamente la diferencia entre nobles y plebeyos en materia de tributos, acceso a los alimentos y a las mujeres. El conocimiento de la patria debería acompañarse de sinceridad, y lo primero era reconocer todo lo que aún se ignora.» La historia cultural del Perú no está escrita. Había viajado por el mundo, conocía la historia europea y mundial, los horrores a los que llevó el exceso nacionalista pero, lo que allá tal vez está demás, pensó, «urge aquí». No me detendré en lo que parecen sus contradicciones, socialista, internacionalista, nacional, tacneño, patriota. Acaso todo ello le sirvió para comprender la esquiva realidad del Perú.

Siendo un historiador del siglo XIX y del XX, no dejó de pensar en el Perú como una entidad milenaria. Se pregunta en uno de sus textos póstumos ¿qué tuvo en común en 1824, un labriego de Piura y uno del Cusco? «Muy poco, evidentemente, pero sus antepasados vivían dentro del mismo ámbito político-administrativo y no únicamente desde el siglo XVI sino desde muchos siglos antes de los Incas. Este molde palpable influyó, de una manera u otra, sobre su niñez, adolescencia, su juventud, su ancianidad y la de sus familiares». Se pregunta cuántos pueblos africanos, europeos y asiáticos carecen de esa larga continuidad histórica. En el viejo virreynato, anota, ya abundaban las diferencias. Su teoría del Perú

es extrañamente sencilla. Nacimos primero como una nueva sociedad, «no la fija en linderos un Estado español que llega tarde». El mismo nombre de Perú es fruto de un impulso anónimo, colectivo, se hubiera llamado Nueva Castilla pero no fue así. La construcción del Estado y la nación es otra cosa. Pasa por aquello que Basadre llama «la conciencia de sí». Para comprenderlas hizo lo que hoy llamamos historia de las ideas. Para que estas arraigasen, se interesó en la calidad de una educación peruana abierta a todos.

UN MODELO HUMANO

Es imposible interesarse en la cultura peruana, nuestra sociedad, el Estado, el presente o el porvenir, sin tomar en cuenta a Basadre. Su influencia, sus profecías de predicador sin vanidad, son cada vez más estimadas por las generaciones de estos años difíciles. El gran fervor de hoy tras su obra no es fácilmente explicable, con excepción de pocos y pasajeros cargos públicos, vivió discretamente sin tentar la ambición del poder personal. La paradoja de este magisterio sin partidos, sin bancos ni periódicos, es un país que se reconoce en una póstuma lección de moralista que sin embargo se enunció desde 1931. La paradoja de Basadre es su actualidad. De haberse cumplido ese Estado en forma, las admoniciones a las que nos hemos referido, hubieran perdido sentido. No es así para nuestra desgracia. Pero si escapa al descreimiento que alcanza en cambio a otros pensadores en el fin del siglo XX es porque no fue un maestro del error, ni inventó una ideología, salvo que lo fuera la fe en el conocimiento y su amor por el Perú, pero sin ceguera. Clamó por otra elite responsable, por un ciudadano distinto y por un peruano libre y actualizado con la marcha del mundo. Su discurso resulta en lo que concierne a las opciones individuales, extrañamente juvenil, en el aire del tiempo. Un texto titulado «Lo que realmente importa en la vida», afirma «es ser uno leal consigo mismo». En este sentido, las páginas del Basadre joven son estremecedoras, se diría que el país no ha cambiado. Hallé, dice, «un Perú frío, hostil. No había lugar para la juventud honesta. Instituciones tradicionales, Parlamento, sufragio, municipio, langüedecían». (1) Que recomiende antes de partir, como bandera «la decencia substancial «para dejar de ser «un sistema de miserias» es todo un programa casi futurista. Libre a cada quien de imaginar ese otro «logos» democrático. ●

¹ Citas tomadas de *Jorge Basadre, Memoria y destino del Perú, textos esenciales*. Antología de Ernesto Yépez del Castillo, Congreso del Perú. Lima, 2003, 558pp, obra que vivamente recomiendo. fondo editorial@congreso.gob.pe Ver también J. Basadre. *La Iniciación de la República*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2 vol. Lima, 2002. www.unmsm.edu.pe/fondo.

JORGE EDUARDO EIELSON POESÍA ESCRITA



CUERPO ANTERIOR

El arco iris atraviesa mi padre y mi madre
Mientras duermen. No están desnudos
Ni los cubre pijama ni sábana alguna
Son más bien una nube
En forma de mujer y hombre entrelazados
Quizás el primer hombre y la primera mujer
Sobre la tierra. El arco iris me sorprende
Viendo correr lagartijas entre los intersticios
De sus huesos y mis huesos viendo crecer
Un algodón celeste entre sus cejas
Ya ni se miran ni se abrazan ni se mueven
El arco iris se los lleva nuevamente
Como se lleva mi pensamiento
Mi juventud y mis anteojos.

CUERPO ENAMORADO

Miro mi sexo con ternura
Toco la punta de mi cuerpo enamorado
Y no soy yo que veo sino el otro
El mismo mono milenario
Que se refleja en el remanso y ríe
Amo el espejo en que contemplo
Mi espesa barba y mi tristeza
Mis pantalones grises y la lluvia
Miro mi sexo con ternura
Mi glande puro y mis testículos
Repletos de amargura
Y no soy yo que sufre sino el otro
El mismo mono milenario
Que se refleja en el espejo y llora

ÚLTIMO CUERPO

Cuando el momento llega y llega
Cada día el momento de sentarse humildemente
A defecar y una parte inútil de nosotros
Vuelve a la tierra
Todo parece más sencillo y más cercano
Y hasta la misma luz de la luna
Es un anillo de oro
Que atraviesa el comedor y la cocina
Las estrellas se reúnen en el vientre
Y ya no duelen sino brillan simplemente
Los intestinos vuelven al abismo azul
En donde yacen los caballos
Y el tambor de nuestra infancia

Jorge Eduardo Eielson (Lima, 1924) es considerado uno de los poetas y artistas más notables de América Latina. Reediciones, traducciones y estudios de su obra han empezado a multiplicarse en los últimos años. Estos poemas pertenecen al ciclo de *Noche oscura del cuerpo* (1955). En Lima, la Pontificia Universidad Católica publicó el pasado diciembre: *nu/do, homenaje a j.e. eielson*. José Ignacio Padilla editor. puc, 2002, 520 pp. Ver también www.eielson.perucultural.org.pe

EL HORIZONTE INDIGENI

La más grande retrospectiva* sobre el artista cajamarqués
Aquí un resumen de la perspectiva de sus curadores, los reco

Mario Urteaga (Cajamarca 1875 – 1957) mantiene una primacía indiscutible entre los pintores peruanos de tema indígena. Desde 1934, cuando Lima “descubrió” tardíamente su obra, ésta no ha dejado de ser un hito indispensable dentro de la búsqueda de autenticidad que orientó durante décadas el rumbo de nuestra pintura. Su peculiar estilo – una insólita combinación de fórmulas heredadas del academicismo europeo con tradiciones pictóricas de la región norteña del Perú – le otorgaría de inmediato dimensión y carácter nacionales.

A diferencia de sus colegas indigenistas, formados en la Escuela Nacional de Bellas Artes y activos en Lima, Urteaga era un autodidacta provinciano y había desarrollado lo central de su labor pictórica en Cajamarca. Esta circunstancia contribuyó a forjar la imagen tópica del artista como producto espontáneo de su medio y a proyectar una ambivalente percepción sobre su obra, clasificada unas veces como naif y otras como manifestación independiente del indigenismo. Con una mezcla de naturalidad y clasicismo que

resultaba fascinante al espectador de su tiempo, las escenas campesinas cuidadosamente compuestas por el artista periférico parecían encarnar al fin las aspiraciones nacionalistas de toda una generación: Urteaga había logrado mostrar “los indios más indios que se han pintado”, según la frase conclusiva de Teodoro Núñez Ureta. La realidad de su obra y de su vida, sin embargo, se nos ofrece mucho más contradictoria y compleja.

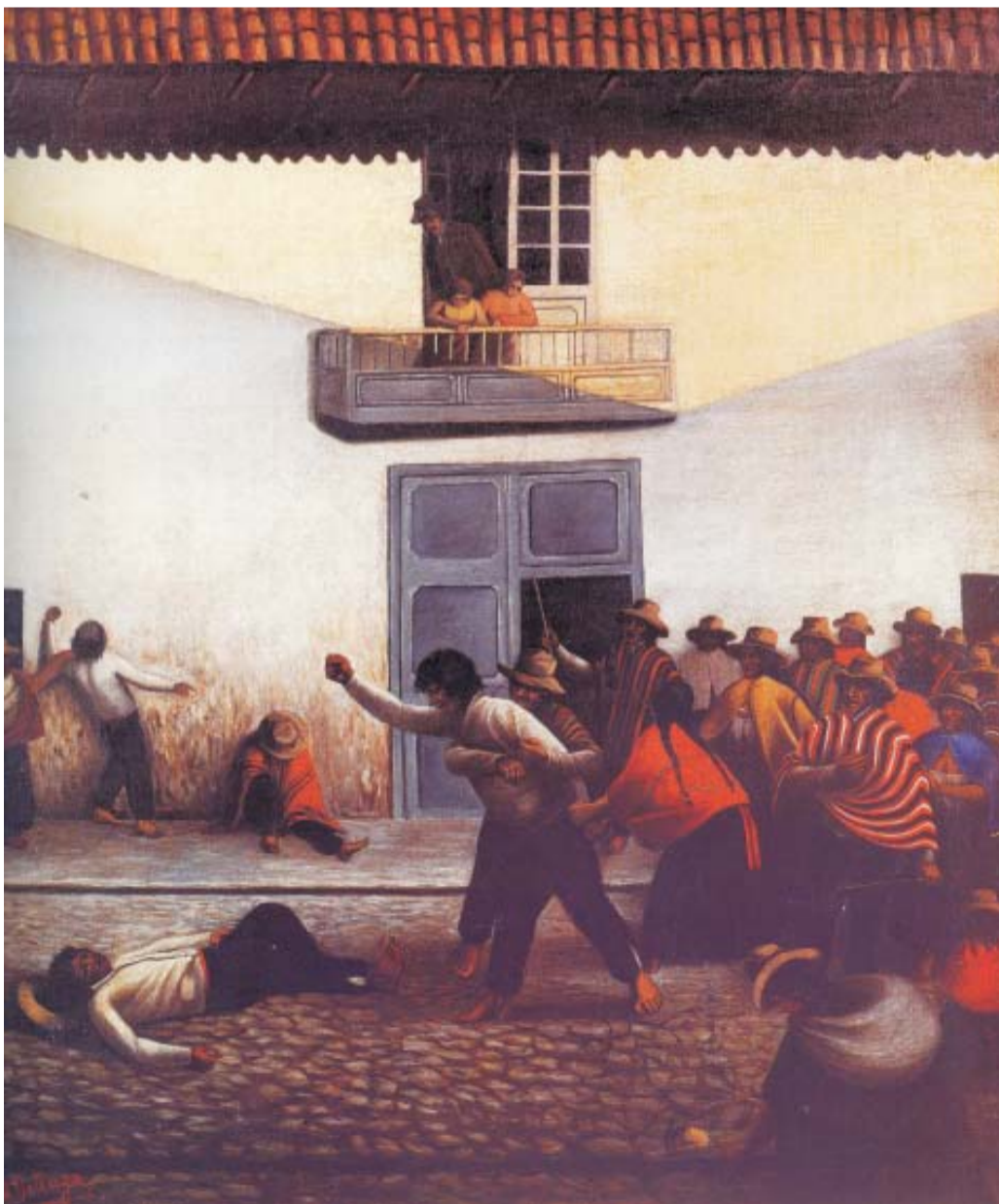
LOS INICIOS

A fines del XIX, lejos de los centros artísticos tradicionales, Urteaga emprenderá en Cajamarca un esforzado proceso de aprendizaje al desempeñarse como dibujante de retratos destinados a una clientela local. Sobre la base de modelos fotográficos, ensaya representaciones convencionales de algunos vecinos notables con destreza inusual para un principiante. Un temprano viaje a Lima, en 1903, vendría a confirmar su vocación artística. Mientras desempeña labores pedagógicas en el Callao, Urteaga se inicia simultáneamente en la fotografía y en la pintura, gracias a su amistad con el fotógrafo y editor portugués Manuel Mo-

ral. Esta relación también lo pondrá en contacto con el periodismo ilustrado limeño, que experimenta una época de auge, y por ese medio tendrá acceso a una diversidad de reproducciones artísticas. Se ejercita por entonces copiando cuadros de asunto religioso y escenas de género. Probablemente su primera composición original haya sido *El rescate de Atahualpa*.

Al regresar a Cajamarca hacia 1911 Urteaga abrió un estudio fotográfico y en los siguientes años alternó este oficio con la pintura, además de la docencia escolar, la agricultura y el periodismo. Su trabajo como redactor del periódico local *El Ferrocarril* le permitió involucrarse en temas políticos con un discurso de fuerte sentido social, ensayando incluso una candidatura parlamentaria cuya frustración en 1916 pareció marcarlo decisivamente al reforzar su creciente dedicación a la pintura. Sin embargo en ese campo su producción permanecería durante varios años restringida casi exclusivamente a los cuadros religiosos realizados por encargo de los devotos cajamarquinos.

1



2



3



EXHIBICIÓN DE MARIO URTEAGA

El arquiño permite nuevas aproximaciones a su obra.
Conocidos críticos Gustavo Buntinx y Luis Eduardo Wuffarden.

EMERGENCIA INDÍGENA Y PRECARIEDAD CRIOLLA

Durante un breve, pero decisivo viaje a la capital, en 1918, el pintor pudo conocer el ambiente cultural nacionalista que precedió a la fundación de la Escuela Nacional de Bellas Artes, aunque a los pocos meses volvería a Cajamarca para continuar su carrera de modo independiente. Hacia 1920 Urteaga pinta sus primeros cuadros inspirados en la vida indígena de Cajamarca. Tres años más tarde realizaría *La riña*, temprana obra maestra que combina la observación minuciosa de la realidad con un aliento compositivo clásico, heredado del academicismo.

A comienzos de la década de 1930, la paleta de Urteaga tiende a abandonar las tonalidades oscuras a favor de una luminosidad que se manifiesta en los cielos diáfanos y en una definición de las figuras acorde con el planeamiento clasicista de sus composiciones. Esta evolución se pudo apreciar en la exposición de 1934. Una sucesión de exitosas muestras personales en Lima, hasta 1938, y el premio de pintura obtenido en el

salón de Viña del Mar en 1937, otorgaron a su pintura un reconocimiento consagratorio.

AÑOS CRÍTICOS, CONSAGRACIÓN Y SILENCIAMIENTO

En los años cuarenta el pintor deja de exhibir en Lima y su ritmo de producción disminuye considerablemente. Ello se debía en parte al ocaso del indigenismo oficial, pero también a una crisis personal, agravada al promediar el decenio por una enfermedad de cataratas que afectó gravemente su visión y lo obligó a una intervención quirúrgica. El nombre de Urteaga volvería a adquirir dimensión internacional en 1942, cuando el Museo de Arte Moderno de Nueva York incorporó a sus colecciones *El Entierro de veterano*, que habría de consagrarlo (equivocadamente) como pintor naif.

Después de ser operado, Urteaga regresa a Cajamarca y retoma la pintura, alentado por la demanda constante de los coleccionistas limeños así como de una creciente clientela. Por ello mismo tendría que volver sobre los motivos más difundidos del periodo “clásico”, aunque con un

acento marcadamente pintoresquista e idealizando a los tipos indígenas. Estas distancias de estilo se dejaban entrever en la exposición – homenaje que el Instituto de Arte Contemporáneo de Lima ofreció al pintor cajamarquino en 1955, dos años antes de su muerte. Una rara unanimidad rodea a los comentarios entonces recibidos, con representantes de las tendencias más antagónicas vertiendo sobre Urteaga elogios que intentaban asimilarlo a sus respectivas posturas. La consagración así obtenida, sin embargo, es también el silenciamiento de la complejidad y las contradicciones que soterradamente recorren y dinamizan esa pintura. Valores que la reciente exposición y las publicaciones que la acompañan intentan volver otra vez visibles. ●

* La retrospectiva fue organizada por el Museo de Arte y la Fundación Telefónica y permitió apreciar en Lima, en los pasados meses de junio y julio, dos exposiciones complementarias: *Mario Urteaga, Nuevas Miradas y Urteaga, Cajamarca y su tiempo*. Información sobre el catálogo *Mario Urteaga, Nuevas Miradas*, Fundación Telefónica y Museo de Arte, Lima, 2003, 337 pp. en www.perucultural.org.pe



1. *La riña*. 1923. Óleo sobre tela: 94 x 80.5 cm. Colección particular, Lima.
2. *Los tejeros*. 1944. Óleo sobre tela adherida sobre madera: 59.5 x 78.5 cm. Colección particular, Lima.
3. *La lechera*. 1940. Óleo sobre tela: 52 x 69 cm. Colección particular, Lima.
4. *El primer corte de pelo*. 1953. Óleo sobre tela: 57.5 x 54 cm. Colección Doris Gibson, Lima.
5. *Hogar*. 1935. Óleo sobre tela: 47.5 x 27 cm. Colección particular, Lima.



LA PAPA, TESORO DE LOS ANDES

En un notable libro consagrado a la papa* el investigador peruano Carlos Ochoa ofrece el testimonio aquí condensado sobre su labor de taxonomista, que le ha valido celebridad mundial. Por su parte, el destacado gastrónomo y periodista Raúl Vargas Vega hinca el diente en algunos potajes preparados con variedades del tubérculo.

Un don universal

Carlos Ochoa

He dedicado gran parte de mi vida al estudio, exploración y mejoramiento genético de la papa. Tenía varios motivos para hacerlo. El primero era el sentimiento de orgullo que he sentido al ver la gran importancia que este cultivo, oriundo de los Andes, adquirió en la historia de la humanidad. Este orgullo iba acompañado de mi convicción de que la contribución de la papa podía ser mucho más grande, con los esfuerzos merecidos.

Hace tan sólo 500 años nada hacía suponer que un tubérculo que servía de sustento principal a los pobladores de los Andes se convertiría en una de las comidas más populares del planeta. Hoy en día, el cultivo de la papa ocupa el cuarto lugar en importancia en el mundo después del trigo, maíz y arroz. Fuera del consumo directo, tiene múltiples aplicaciones en la industria: se emplea en la fabricación de almidón, papel, adhesivos para textilera, en el procesamiento de alimentos bajos de grasa, en panadería, en pastelería, heladería, cosmetología, farmacopea y purificación de agua.

LAS RUTAS DE LA PAPA

Este tubérculo ha resultado ser una crucial fuente de energía para numerosas sociedades a lo largo de los tiempos. De la misma manera, su carencia ha ocasionado grandes desastres socioeconómicos en determinados momentos de la historia, como ocurrió en Irlanda entre 1845 y 1848.

No se sabe con exactitud la fecha de introducción de la papa en Europa, aunque se presume que debió realizarse hacia la segunda mitad del siglo XVI. Tampoco se conoce la localidad de donde provenía ni el nombre de quien la trasladó. En todo caso, la evidencia de los hechos permite señalar que la primera vía de ingreso fue a través de España.

Otras evidencias indican que la papa fue introducida en Francia hacia 1600, gracias a Bahuin. Luego, en 1613, los ingleses la llevaron a las islas



Bermudas. De allí fue trasladada a Virginia (Estados Unidos) en 1621. A Irlanda debió arribar hacia 1625. A mediados del siglo XVIII pasaría de Escocia a Noruega, Suecia y Dinamarca, y por último, al terminar el siglo pasado y comenzar el actual, se expandiría por casi todo el este de Europa.

SORPRENDENTE DIVERSIDAD

En los Andes existe una gran diversidad de especies de papa. Se considera que entre las cultivadas, *Solanum stenotomum* es la más antigua, siendo por lo tanto la madre de todas. Sin em-

bargo, *solanum tuberosum* es la que más se ha extendido en el mundo.

La mayor diversidad genética de la papa se observa entre la Cordillera Blanca de los Andes centrales del Perú y las vecindades del lago Titicaca, al noroeste de Bolivia, es decir, entre los 9 y 17 grados de latitud sur. Esta es la única zona andina en la que se aprecia la totalidad de especies cultivadas. Lo más probable es que allí se haya originado y domesticado la papa 7000 años a.C. Son nueve las especies de papa cultivadas reconocidas, y éstas se encuentran principalmente en las altas

serranías y altiplanicies andinas, entre los 3 000 y 4 000 metros de altitud. No es raro encontrar a cuatro o cinco de ellas creciendo juntas en pequeñas parcelas, sembradas por campesinos indígenas.

Sin embargo, la diversidad biológica no se limita a las especies cultivadas. Existe un complejo grupo de especies silvestres no comestibles (alrededor de 200). Estas se encuentran en estado natural desde el sur de Estados Unidos hasta las regiones australes de Chile. Su amplia gama de diversidad genética ofrece la posibilidad de descubrir en ellas fuentes de resistencia a numerosos factores climáticos o patógenos que atacan el cultivo. Estos genes pueden ser aprovechados para la creación de nuevas variedades.

Las papas silvestres crecen en diferentes suelos y climas, tanto en los lugares secos y desérticos de la costa peruana, casi a nivel del mar, como en los valles interandinos comprendidos entre los 2, 500 y 3, 400 metros de altitud. Zonas del sur del Perú como el Valle Sagrado del Cusco y muchas otras son particularmente ricas en especies silvestres. Éstas escasean en lugares de clima frío como las punas. En contraste, en las regiones húmedas y cálidas del trópico, con vegetación abundante y una temperatura que oscila entre los 20 y 25 grados, se encuentran algunas papas silvestres que pueden resultar muy valiosas para la ciencia, tales como la *Solanum urubambae* que habita en las regiones tropicales del cañón de Urubamba, también en Cusco, o la *Solanum yungasense* que crece en la vecindades de San Juan del Oro, valle de Tambopata, Puno.

AL SERVICIO DE LOS MÁS NECESITADOS

Uno de mis primeros empleos, al iniciar mi carrera profesional como ingeniero agrónomo, fue en la estación Genética de Cereales, una estación de investigación gubernamental en Concepción, en el Valle del Mantaro, Perú, dedicada a la genética y experimentación de diversas variedades de trigo. Ahí fue donde comencé a palpar la realidad y me dije: queremos introducir un

El Centro Internacional de la Papa

Este centro de investigación científica sin fines de lucro fue fundado en Lima, en 1971, para dedicarse a la plena realización del potencial de la papa y otras raíces y tubérculos. Persigue reducir la pobreza, aumentar la sostenibilidad ambiental y ayudar a garantizar la seguridad alimentaria en las zonas más pobres. EL CIP posee el banco genético más grande del mundo, con más de 5 000 diferentes tipos de papas cultivadas y silvestres, además de colecciones de camotes y otros cultivos de la región andina en la que pone especial empeño. Ha creado redes de investigación a nivel internacional; brinda servicios de capacitación e información a investigadores, formuladores de políticas y productores y tiene equipos interdisciplinarios que realizan proyectos de investigación en más de 30 países. El CIP es uno de los 16 centros Future Harvest (Cosecha del Futuro) que reciben fondos del Grupo Consultivo para la Investigación Agrícola Internacional, confederación mundial de gobiernos, fundaciones privadas y organizaciones regionales e internacionales. Ver también www.cipotato.org

cultivo foráneo cuando tenemos aquí mismo uno que ha crecido y se ha domesticado en el Perú desde hace unos 8 000 ó 10 000 años.

Las papas que uno ha logrado a través del mejoramiento genético son como hijos: uno les pone nombre, y ellos devuelven mucha satisfacción. A una de mis hijas, la Tomasa Condemayta, le puse el nombre de quien fuera lugarteniente de Tupac Amaru durante las primeras gestas de independencia y comandó una parte de su ejército. Su trágico fin -la quemaron viva- ocurrió en su fundo que hasta hace poco perteneció a mi familia; es allí donde experimenté con distintas variedades. En honor a ella, y también a una ama que tuve de niño que fue muy querida -y que también se llamaba Tomasa- le llamé así.

Pero mi primer hijo se llamó "Renacimiento". Y es que para mí, el inicio del mejoramiento moderno de la papa significó un verdadero renacimiento científico y técnico. Tanto la Renacimiento como la Tomasa son cultivadas aún en muchos lugares del Perú. Pero, fuera de su valor individual, encarnan para mí una convicción que ha motivado todo el trabajo que he realizado sobre este cultivo: la papa es una de las armas más importantes que posee la humanidad para luchar contra el hambre. Mi labor no es otra cosa que el deseo de reivindicar este enorme potencial para el bien de mi pueblo y del mundo. ●

La Papa: Tesoro de los Andes. De la agricultura a la cultura. Varios autores. Centro Internacional de la Papa, Lima, 2000. 210 pp.

RECETAS

OLLUQUITO CON CHARQUI*

Para 8 porciones:

- 3 kilos de olluco
- 200gr. de charqui
- una pizca de achiote
- 4 dientes de ajo
- 100 gr. de ají panca molido
- una pizca de pimienta
- una pizca de comino
- medio cucharón de caldo
- perejil
- aceite

Lavar bien los ollucos y picarlos en tiras delgadas. Freír en una olla con aceite al ajo, el achiote, el charqui deshilachado (mejor si de alpaca, aunque puede también reemplazarse por carne picada), la pimienta, el comino y el ají panca; revolver bien y esperar que cueza todo. Agregar el olluco, echando también una pequeña cantidad de caldo y tapando bien la olla. Cocinar a fuego lento tratando de que se emparejen los elementos. Espolvorear con perejil picado al momento de servir.

CACHUN CHUÑO

Para 6 personas:

Después de remojarlos toda la noche, se pone a hervir 300 gramos de chuño blanco y negro entero en una olla con agua y se deja en el fuego 15 minutos. Luego se escurre bien y se le añade 200 gramos de queso fresco o de queso mantecoso. Se hornea con media taza de leche durante 10 minutos a 250 °C. Y se sirve el chuño una vez que esté cuajado.

CARAPULCRA **

Ingredientes (para seis personas):

- 1Kg. de carne de chanco magra
- ½ Kg. de papa seca

- 3 cdas. de aceite o manteca
- 2 cebollas rojas picadas
- 1 cda. de ajo molido
- ¼ cda. de comino
- 3 cdas. de pasta de ají panca
- 2 ramitos de culantro fresco
- 10 rosquitas de manteca molidas
- 2 clavos de olor
- 1 copa de pisco
- 1 cuadradito de chocolate sin dulce rallado
- ¼ taza de maní tostado y picado
- Sal y pimienta

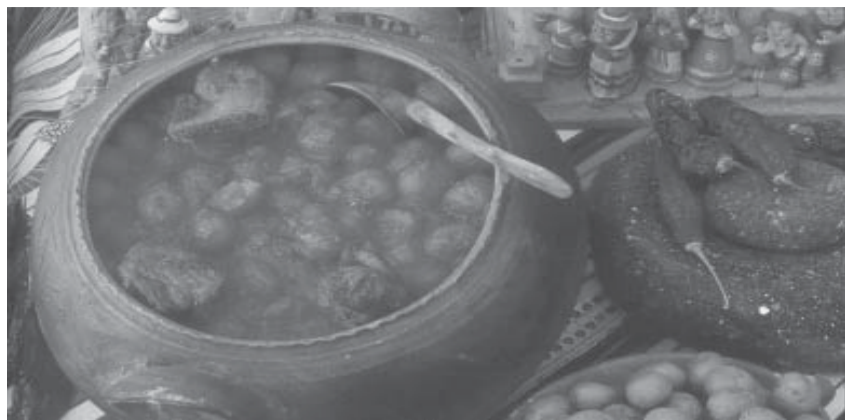
Tostar los trozos de papa seca en una sartén a fuego alto por aprox. 5 mn. Sacudir la sartén para evitar que se quemen y no dejar dorar demasiado. Retirar de la sartén y cubrir al doble de su volumen con agua caliente. Dejar remojando por ½ hora.

Cortar la carne en pequeños trozos. Calentar el aceite en una olla grande a fuego medio y dorar bien la carne. Retirarla de la olla. En esta misma grasa freír la cebolla con los ajos, comino y pasta de ají panca, hasta que la cebolla se dore. Sazonar con sal y pimienta. Añadir la carne cocida y la papa seca con su agua. Cubrir y cocinar a fuego lento hasta que la papa esté blanda, unos 40mn. Si la carapulcra se reseca, agregar un poco de caldo o agua; seguir removiendo de cuando en cuando para asegurar que no se queme.

Cuando esté cocida, agregar el pisco, el clavo de olor, el culantro picado, el chocolate rallado, las rosquitas molidas y el maní picado. Cocinar por otros 15mn. Dejar reposar por ½ hora antes de servir. Recalentar y servir acompañada de arroz blanco.

* En *La Gran Cocina Peruana*, Jorge Stanbury. Lima, 1994.

** En *El Arte de la Cocina Peruana*, Tony Custer. Lima, 2003. facuster@cpq-peru.com.pe



LA REINA Y SEÑORA DE LA MESA PERUANA

Raúl Vargas Vega

No puede mencionarse plato alguno en el Perú que no tenga, de frente o de refilón, que ver con la papa. Y es que este producto y sus múltiples variedades, tiene igualmente transmutaciones que el hombre andino ha puesto en práctica para garantizarse la conservación de la papa, aún en las condiciones más extremas. Se conviene en que la papa puede comerse fresca, siendo que dura mucho más que otras verduras y legumbres, ya sea a la brasa, sancochada, fría o caliente, en puré o frita, dependiendo de las variedades el que vaya sola (con el solo complemento del queso o la mantequilla, la crema de leche o el ají molido y fiel) o como acompañante sobresaliente que realzará el sabor de carnes, pescados, jamones, mariscos y cuanto Dios disponga para acompañar a esta señorona de los Andes.

La papa amarilla puede considerarse como una de las más engraidas y cotizadas en las mesas peruanas. Tanto por el color, la suavidad de su masa, y el sabor peculiar, la papa amarilla se convierte en la gran estrella de platos clásicos. Piense, lector, en la causa emblemática, a la que se le atribuye orígenes independentistas, pero que en todo caso es símbolo del mestizaje y del oropel de nuestra culinaria. Sancochada con especial cuidado, sin pelarla y con sal para evitar que reviente su fina piel, la papa amarilla será un puré bastante seco, untado con aceite, un poco de mayonesa, mezclado con ají amarillo molido (mirasol) y limón exprimido, cuya masa llevará por capas o capítulos un relleno librado a la imaginación y la abundancia. Originalmente, se apreciaba un relleno de atún enlatado y triturado, mezclado con cebolla roja finamente picada, pero luego el barroquismo y el afán farolero, rellenan a la papa amarilla bien dispuesta con masa de cangrejo, camarones, palta, siempre mezclados con mayonesa. Esta causa se moldea en redondo, cuadrado, envoltijo tipo pionono, y se la corona con aceitunas negras, huevos duros cortados en rodajas y, últimamente, con una acalorada salsa de camarones que sabiamente ha aprovechado el coral.

La papa blanca será base esencial de los chupes, de los guisos o estofados de carnes que serían pobretones y hasta tristes si no tuvieran su papa engraidora y feculenta, pero hay que mencionar con orgullo la papa relle-

na, obra de las manos cuidadosas de las amas de casa y que relucirán en los almuerzos o comidas caseras cuando menos una vez por semana.

¿Qué contubernio, coalición, concordato se establece entre la papa frita, en trozos largos y delgados, y la carne del lomo, al que habrá de añadirse el contenido del tomate trozado, la cebolla morada en cortes también espléndidos, un tanto de ajo, ají mirasol en filamentos delgados y subrepticios, (eventualmente vino tinto, sustancia de carne)? Cantamos al lomo saltado, a quien se le atribuye un origen chino porque todo viene cortado en trozos haciendo innecesario el cuchillo, pero de irrenunciable prosapia criolla, y que tiene tantos padres como cocineros hay en lares propios o desperdigados por el mundo.

Todos los pueblos y regiones del Perú tienen sus papas y sus platos con ellas. Pero algunas técnicas son compartidas por todos: el chuño, la papa seca o carapulcra y el tockosh. El primero se hace con papas amargas de las alturas y supone exponer a las papas seleccionadas a la intemperie, por las noches al frío de la puna y en el día al sol, técnica ancestral que permitió guardar la papa por años en las llamadas colcas, depósitos que poblaron el vasto territorio incaico. La carapulcra es, en cambio, otra forma de conservación vía la cristalización de la papa cortada y previamente cocida con su cáscara y secada a la intemperie (hoy hay producción industrial). El tockosh es una forma de putrefacción de la papa mediante el embolsado de la misma y colocada en sacos, que las alternan con paja, en las acequias de agua fluyente. La papa fermenta y luego de meses se la extrae y se consume en diversos potajes (mazamoras), tiene poder curativo y un fuerte sabor que algún gourmet ha llamado «el roquefort» de los Andes.

No podemos irnos sin mencionar dos, dentro de las muchas salsas que protegen como un manto santo a la papa: ocopa y huancaína. La primera, arequipeña por antonomasia y, por lo mismo picante y camaronesa; la segunda, del centro del país como lo indica su nombre, asistida por el queso fresco y el ají amarillo y acollerada por siempre en Lima. Chúpese los dedos y agradezca al Altísimo la existencia de la papa soberana y dadivosa. ●

DEL HOGAR AL ESPACIO PÚBLICO

Aparece una valiosa historia gráfica de la mujer peruana (1860-1930)

Eric Hobsbawm sostiene que el siglo XX ha sido uno de los más cortos de la historia puesto que comenzó tarde (inmediatamente después de la Primera Guerra Mundial) y terminó temprano (en 1989 luego de la caída del muro de Berlín). Habría que añadir que el XX ha sido también uno de los siglos más intensos y densos de la historia. En efecto, múltiples personajes y colectividades, contradictorios acontecimientos, procesos y estructuras lo poblaron. Una de las revoluciones silenciosas más importantes del siglo XX ha sido el cambio de la situación de la mujer, tanto en el mundo como en el Perú. Estos cambios han sido desiguales en el país: lentos en la esfera íntima del hogar, más dinámicos en la esfera económica y social y decididamente veloces en el espacio público. Diversas encuestas revelan que la mayoría de los peruanos creen que las mujeres son tan capaces como los hombres para ejercer funciones públicas. Esta creencia es fundamental porque si todos o casi todos creen en la igualdad de género para el ejercicio de los cargos públicos, se buscarán las formas y los mecanismos adecuados que permitan concretar esta creencia.



Estos cambios, sin duda, son muy significativos en comparación con la situación de la mujer en el siglo XIX, durante el cual sólo algunas personalidades femeninas, como Flora Tristán, Juana Manuela Gorriti, Teresa González de Fanning, Mercedes Cabello de Carbonera, Antonia Moreno Leyva, Clorinda Matto de Turner, María Jesús Alvarado y otras dejaron una profunda huella en la historia. En cambio, en el siglo XX ya no sólo se hacen presentes las destacadas individua-

lidades femeninas, sino también los movimientos y las colectividades cuyas reflexiones, propuestas y acciones han impactado en la vida económica, social, política y cultural del Perú.

En gran medida, estos cambios tienen que ver con modificaciones de la estructura social y con avances en el proceso de modernización del país, pero el factor que ha tenido, sin duda, un mayor impacto en estos cambios es el proceso educativo: en el nivel universitario las mujeres ya cerraron la brecha

del género que las separaba de los hombres, pero dicha brecha se mantiene aún en los otros niveles educativos así como en otras dimensiones de la vida social, sobre todo en el nivel de actividad económica, en el empleo y en el ingreso.

La historia gráfica que presentamos, cuyos originales se encuentran en los materiales especiales de la Biblioteca Nacional del Perú, muestra una galería de las mujeres que desarrollaron en el limitado espacio público del siglo XIX y de algunas mujeres representativas de la transición hacia el siglo XX. (Sinesio López) ●

Del olvido a la memoria: Mujeres peruanas 1860 – 1930. Editora: Nancy Elmore; presentación de Sinesio López y Ana María Yáñez; estudio introductorio de María Emma Mannarelli. Movimiento Manuela Ramos y Biblioteca Nacional del Perú, Lima, 2003. Ver también www.bina-pe.gob.pe y www.manuela.org.pe

VII Encuentro de Cine

UN ESPACIO PARA EL SÉPTIMO ARTE

Hay que clavar un buen alfiler en el mapa cinematográfico de la región para el Encuentro Latinoamericano de Cine de Lima organizado por la Pontificia Universidad Católica*. En los diez primeros días de agosto cumplió su sonora séptima edición, con el argentino Carlos Sorín enarbolando el trofeo de la crítica por "Historias Mínimas" y la brasilera Katia Lund, co-realizadora de "Ciudad de Dios", recibiendo el premio del público.

Se confirmó de paso, como en La Habana, Cartagena o Huelva, que son de los mejores cotejos del cine latino; que el aliento minimalista de moda en la Argentina y el empeño brasilero en producir violentas narrativas sin escatimar efectos hollywoodenses, ocupan la agenda del debate cinéfilo en el 2003. Por lo general, en este empate de cines oficialmente promovidos (el argentino con fondos específicos

y el brasilero con generosas exoneraciones tributarias a las empresas que lo auspician) suele terciar alguna sorpresa mexicana.

Es más extraño, y por eso más celebrado, que una película chilena, cubana, ecuatoriana o uruguayana, como sucedió en anteriores ediciones, coseche un premio o mención. El cine peruano ha sido premiado sólo en contadas ocasiones; pero, en general, no hay película nacional cuyo rodaje, postproducción o estreno no guarde relación con el evento de agosto.

Tras siete ediciones, *elcine* (tal es su nombre alternativo) ha definido su curioso perfil: En primer lugar, es un Festival –cierto pudor académico obliga a la PUC a llamarlo Encuentro– que no cuenta con apoyo presupuestal del Estado ni de su municipio de referencia. La oficina peruana de la UNESCO ha

reconocido esta esforzada singularidad otorgando en el 2003 la Medalla Fellini, normalmente reservada a las películas, al festival mismo.

En segundo lugar, viniendo de una universidad, es un evento preocupado en convocar a la crítica y a los profesionales de la comunicación a debatir con los cineastas invitados. Por ejemplo, los "conversatorios" y seminarios temáticos se prefieren a las conferencias de prensa. Sin embargo, en contrapunto con este celo universitario, el equipo del director y hombre de teatro Edgar Saba, contó para las primeras ediciones solamente con el premio del público. Luego, por presión de la prensa, se incorporaron jurados profesionales. Ahora, los premios económicos los deciden público y críticos.

Las cifras oficiales -32,000 asistentes, 60 películas y 60 invitados extranjeros- no recogen el

impacto cultural y comercial de un festival como *elcine*. La taquilla no es mayor que la de un estreno comercial convencional, pero si tomamos en cuenta el incremento de estrenos latinos que la muy norteamericanizada cartelera peruana experimenta desde el 2000 (entre 1992 y 1997 hubo sólo 8 estrenos latinos; de 1998 al 2002, ya con festival, se lanzaron 38, sin contar películas peruanas, según confirma la directora ejecutiva Alicia Morales) y si apreciamos la popularidad que han cobrado en el mercado local figuras como Federico Luppi, Arturo Ripstein o Adolfo Aristarain, se entiende mejor el entusiasmo de *elcine* (Fernando Vivas). ●

Ver también www.cultural.pucp.edu.pe y elcine@pucp.edu.pe

SONIDOS DEL PERÚ

ABELARDO VÁSQUEZ – EL GRAN ABELARDO VÁSQUEZ (POTROLILA PRODUCCIONES, LIMA, 2003.)

Abelardo Vásquez fue una auténtica leyenda de la música popular de la costa peruana: uno de los grandes maestros de la marinera limeña, profeta del canto jaranero y el festejo. Vásquez fue digno heredero de un linaje musical que se remontaba a los orígenes mismos de la simbiosis rítmica entre África y el Perú. Su padre, Porfirio Vásquez, es considerado por muchos como el creador del festejo, uno de los estilos de canto y baile popular más difundidos entre la población afroperuana. Al escuchar este disco, que reúne valeses, marineras y festejos, no es difícil concluir que la 'grandeza' aludida por su título no es hiperbólica: el aporte de Vásquez para la música popular afroperuana es, sencillamente, incalculable.

IQARO – CANTO SHAMÁNICO (INDEPENDIENTE, LIMA, 2003.)
NAMPAG – CANCIONES

AGUARUNAS (INDEPENDIENTE, LIMA, 2003.)

Tito La Rosa, un músico de amplia trayectoria que ha destacado por su afán de rescatar y revalorizar los instrumentos y los sonidos nativos del Perú, explora aquí los cantos rituales conocidos como 'icaros', especies de mantras que los curanderos entonan cuando, en estado de tran-



G. Perez/Cantitas

ce, dirigen las sesiones en las que se consume una planta alucinógena de la selva llamada 'ayahuasca'. Para ello, La Rosa ha armado un singular conjunto de músicos procedentes de diversas tradiciones, como el rock y el jazz, y que incluye, además, a un maestro nativo. Lo del grupo aguaruna y huambisa *Nampag*, originario de Santa María de Nieva, tiene el espíritu de las llamadas 'field recordings' ('grabaciones de campo'): música primitiva en estado puro, recogida tal y como se sigue ejecutando en las profundidades de la amazonía peruana.

JOSÉ SOSAYA WEKSELMAN – EXPOSICIÓN (INDEPENDIENTE, LIMA, 2003.)

Sosaya, maestro del Conservatorio Nacional, proviene de las canteras de la música clásica, pero en este trabajo incursiona en un territorio muy escasamente recorrido por los músicos peruanos: la música concreta y la electroacústica, también conocida con el pomposo rótulo de 'música electrónica culta'. Con este disco, Sosaya demuestra que fi-

guras como Karl Heinz Stockhausen y John Cage también tienen seguidores en el Perú.

DINA PÁUCAR – ÉXITOS DE ORO (PRODUCCIONES DANNY, LIMA, 2003.)

Cada cierto tiempo, migrantes y pobladores del interior del Perú suelen consolidar a una nueva súper estrella en su firmamento musical. Antes fue Rosy War, y muchos años atrás Lorenzo 'Chacalón' Palacios: figuras que, en algún sentido, servían para concentrar y proyectar los anhelos, frustraciones y melancolías de los migrantes, que hoy configuran la primera fuerza económica y social del país. A diferencia de esos artistas, que fusionaban sonidos propios del Ande o la selva con elementos intrínsecamente urbanos (rock, cumbia, salsa), Dina Páucar, conocida por sus centenares de miles (sin exagerar) de fanáticos como "La Diosa Hermosa del Amor", apela a una forma mucho más tradicional, el huayno, para concebir sus canciones recargadas de nostalgia y embriaguez. (Raúl Cachay)•

AGENDA

COMISIÓN CONSULTIVA DE CULTURA

El pasado 19 de agosto fue instalada la Comisión Consultiva de Cultura del Ministerio de Relaciones Exteriores, llamada a evaluar los Planes Anuales de Política Cultural Exterior y asesorar a la Cancillería en los temas de su competencia. Esta Comisión ad honorem es presidida por Fernando de Szyszlo, tiene como vicepresidente a Fernando Cabieses y está integrada por Walter Alva, Susana Baca, Ricardo Bedoya, Antonio Cisneros, José A. de la Puente, Elvira de la Puente, Francesca Denegri, Max Hernández, Hugo Neira, Luis Peirano, Bernardo Roca Rey, Alonso Ruiz Rosas, Mario Vargas Llosa, Raúl Vargas y Jorge Villacorta. La integran también

el Director Nacional del Instituto Nacional de Cultura, Luis Guillermo Lumbreras; el Presidente del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Benjamín Marticorena y José Antonio Olaechea, por los organizadores del Patronato Empresarial de Promoción de la Cultura del Perú en el Exterior.

CONVENIO RREE – CONCYTEC

El pasado 9 de setiembre, el Ministerio de Relaciones Exteriores y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología suscribieron un importante convenio de cooperación merced al cual, la Cancillería, con la Agencia Peruana de Cooperación Internacional, identificará las fuentes interna-

cionales que puedan contribuir al desarrollo de los conocimientos científicos y tecnológicos en nuestro país y al diseño e implementación de las respectivas políticas y planes nacionales, además de proyectar las principales expresiones nacionales de este campo en el marco del Plan de Política Cultural del Perú en el Exterior. El CONCYTEC, por su parte, mantendrá informado al Ministerio de Relaciones Exteriores sobre la política nacional de promoción de la ciencia y la tecnología, y sobre los organismos públicos y universidades que desarrollan programas de investigación en estas áreas, incluyendo las facilidades que puedan ofrecer para estimular el intercambio científico y el eventual retorno de talentos.



50 AÑOS PRODUCIENDO COBRE PARA EL MUNDO Y PRESERVANDO EL LEGADO HISTÓRICO DEL PERÚ AL AUSPICAR EL MUSEO CONTISUYO-MOQUEGUA.

PETRÓLEOS DEL PERÚ



AL SERVICIO DE LA CULTURA

CHASQUI

El correo del Perú
Boletín cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior
Jr. Ucayali 363 - Lima, Perú.
Teléfono: (511) 311-2400 Fax: (511) 3112406
E-mail: postmaster@rree.gob.pe
Web: www.rree.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: 424-8104

DIRECTORIO EMPRESARIAL

PROMPERU
Comisión de Promoción del Perú
Calle Oeste No. 50 - Lima 27
Teléfono: (511) 2243279
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

TUMBAS REALES DE SIPÁN UN MUSEO PARA EL MUNDO

Walter Alva

El Museo Tumbas Reales de Sipán abre sus puertas al mundo para difundir la magia y el esplendor de la cultura Mochica. Sus características arquitectónicas y calidad museográfica han recogido importantes elogios y el reconocimiento de haberse convertido en uno de los museos más importantes de América.

El año 1987 un pequeño equipo de arqueólogos peruanos, después de una dramática intervención, logramos salvar del saqueo y la destrucción la primera tumba intacta de un Gobernante del antiguo Perú. El descubrimiento de la llamada “Tumba del Señor de Sipán” concitó inmediatamente el interés de la prensa mundial que durante un año siguió de cerca las investigaciones arqueológicas estimadas como uno de los grandes sucesos del siglo XX, comparándola con la Tumba de Tutankamon, la Tumba del Rey Maya de Pacal o el descubrimiento de Machu Picchu.

La responsabilidad inmediata para nuestro equipo fue la conservación y restauración de los objetos en riesgo de destrucción, asumida gracias a la colaboración del gobierno alemán que permitió contar con el primer laboratorio de conservación de metales de Sudamérica. La importancia del descubrimiento y la expectativa despertada ante el Perú y la comunidad internacional nos obligaban proyectar a mediano plazo un museo propio. Nuestro pequeño equipo concentró así sus esfuerzos para desarrollar una cuidadosa estrategia que venciendo innumerables obstáculos y dificultades, logró captar recursos de exposiciones internacionales, apoyo del Fondo Contravalor Perú - Suiza y finalmente del gobierno peruano para terminar en el actual Museo Tumbas Reales, inaugurado el 8 de noviembre del año pasado. En esta cruzada hemos contado con el apoyo generoso de Celso Prado para el diseño arquitectónico del edificio.

Sipán ha permitido volver los ojos del mundo al misterio y esplendor de las antiguas culturas del Perú. Los Mochicas han pasado así a ocupar el sitio de las culturas clásicas de América junto a los Mayas, Aztecas e Incas. De otro lado la investigación arqueológica peruana se reactivó con nuevas investigaciones, al punto que hoy puede hablarse de una “mochicología”.

EL MUSEO

Quien visite el “Museo Tumbas Reales de Sipán” encontrará la presencia categórica de un edificio inspirado en los antiguos santuarios piramidales mochicas. Subiendo por una larga ram-



Museo de Sipán



Hombre-cangrejo, cobre dorado.

pa que impone un tránsito ceremonial, ingresará al mundo de los mochicas precedido por una impactante proyección animada que reconstruye el desfile del “Señor de Sipán” y su séquito hace 1700 años. En el tercer piso, podrá conocer los aspectos más importantes de esta cultura, su territorio, evolución, organización social, agricultura y los productos vegetales cultivados, la metalurgia, sus monumentos más importantes, así como la presentación general del Santuario de Sipán. Un segundo tema es el mundo espiritual de los mochicas, sus dioses y conceptos de vida desde el engendramiento hasta la muerte, así como su cosmovisión.

Bajando al segundo piso, después de una didáctica introducción sobre las excavaciones, se presenta paso a paso el descubrimiento de la tumba del “Señor de Sipán”, desde los depósitos de ofrendas y el hallazgo del guardián de la tumba, hasta la develación de la cámara funeraria con su extraordinario contenido. Las joyas reales y emblemas de mando se exponen en espacios propios con una iluminación puntual, para brindar la sensación de que los ornamentos flotan en el espacio bajo la atmósfera dramática de ambientes en penumbra. El centro del nivel está ocupado por una reproducción exacta de la cámara funeraria con el ataúd del

“Señor de Sipán”, ofrendas y acompañantes, tal como fuera al momento de su descubrimiento. Viene después un ambiente para la tumba del sacerdote y sus ornamentos. Bajando al primer piso se encuentra un espacio a desnivel, respetuosamente ambientado para el reposo definitivo de los restos óseos originales del “Señor de Sipán”, que evidencian el carácter de Museo-Mausoleo, destinado a los gobernantes mochicas. Al centro de la sala, el visitante tendrá al nivel de sus ojos el contenido de la cámara funeraria que apreció anteriormente desde el segundo piso. Otra sección está destinada a tumbas de diferentes épocas y jerarquías como jefes militares o asistentes religiosos que formaban parte de la élite mochica.

El espacio de mayor amplitud está destinado a la tumba del “Viejo Señor de Sipán”, el gobernante más antiguo descubierto, cuyos ornamentos y emblemas resultan de similar suntuosidad y calidad al primer “Señor” descubierto, de quien sería antecesor en unas dos generaciones. Desde su develación nos sorprendió la complejidad y simbolismo de cada una de las joyas y ornamentos reales como el impresionante collar de diez representaciones de arañas en oro, o la exquisitez de la nariguera de oro y plata que representaría su imagen en miniatura, con un impresionante tocado en forma de búho con las alas desplegadas. Las imágenes religiosas representando al dios cangrejo, un felino antropomorfo coronado de serpientes, impactan a cualquier visitante al igual que un pectoral representando los tentáculos de un pulpo. En un lugar central especial se guardan también los restos de este egregio gobernante.

Cuando el visitante piensa haber concluido su visita, una puerta se abrirá hacia el pasado para presentar “La Casa Real del Señor de Sipán”, una vívida recreación, donde maniqués de 35 personajes, con ambientación de luz, música de instrumentos nativos y movimiento, lo trasladarán a la época esplendorosa de la corte real mochica. ●

Cortesía de la Revista *Bienvenida / Turismo Cultural del Perú* / www.bienvenida Peru.com