CHAS QUI

EL CORREO DEL PERÚ

Año 13, número 27

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Diciembre de 2015



LA VARA DE MANDO DEL *VARAYOC* / EL UNIVERSO POÉTICO DE EGUREN / LA FLORA AMAZÓNICA DE BENDAYÁN / FOTÓGRAFAS PERUANAS / BALDOMERO PESTANA Y EL RETRATO FOTOGRÁFICO / LA COCINA DE CAJAMARCA / EL MUSEO DE ARTE DE LIMA RENOVADO

LA VARA DE MANDO DEL VARAYOC

Luis César Ramírez León*

Origen, forma e iconografía del símbolo tradicional de poder de los alcaldes campesinos y otras autoridades del Perú.

as varas de mando en el Perú antiguo se encuentran tanto ∕en el mundo de la representación o iconografía como en los objetos concretos existentes, rescatados por la Arqueología y los coleccionistas. Tanto en uno como en otro caso son consideradas obras de arte y objetos artísticos con base en las técnicas artísticas sofisticadas, empleadas para su manufactura y por ser portadores de mensajes sociales, históricos y estéticos que dan cuenta de una cultura en determinada época. Desde las primeras culturas del Perú antiguo, la vara de mando o de poder está ligada a la religión y al poder político, según la jerarquía de los dioses y de los hombres.

Las referencias de las varas de mando más notorias y abundantes están en el campo de la iconografía de las diversas culturas del Perú antiguo. Así, se hallan en la cultura Chavín, en la figura del dios de las varas de la llamada estela Raimondi, en cuyas varas de observan motivos de serpientes y rasgos felínicos. Esta divinidad, un poco transformada y portando los báculos, aparecerá en la iconografía Paracas y Nazca semejantes a «dioses voladores». De igual modo, se encuentra en la deidad de la portada del Sol de Tiahuanaco con sus varas compuestas de una serpiente coronada con dos cabezas de falcónida. También, guardando casi los mismos rasgos, se presenta en el arte Wari. Para los mochicas, es probable que esta divinidad suprema sea Aiapaec. El icono se difunde también en el ámbito cultural chimú, con variantes notables de la deidad en cuestión y bajo distintas denominaciones: deidad suprema, dios solar, dios de la fertilidad, dios agrícola o dios del maíz. Con los chimús la deidad de los báculos se humaniza, los atributos de animales desaparecen y ocasionalmente puede sujetar un cuchillo o tumi en una mano y un báculo en la otra. Finalmente, la relación de la deidad suprema con los incas es más abstracta y no se ha hallado su imagen portando báculos ni con rasgos antropomorfos. Para los incas, podría haber habido una relación de identidad entre Wiracocha, el sol y Pachacámac. La divinidad suprema se trastoca en el tiempo, pero mantiene su jerarquía. Las varas que porta están asociadas a la luz, al sol, al rayo, es decir, expresan los atributos de su poder



José Sabogal. Varayoc de Chinchero. 1925. Óleo sobre tela. 169 x 109 cm.

de creación y transformación; de su poder fecundante mediante el rayo configurado por la fusión expresiva de la serpiente y el ave falcónida. La serpiente simboliza la capacidad de la divinidad como dadora de vida, portadora de agua y luz, y por ello también símbolo del rayo. Como son varas propias para los dioses y no para los hombres gobernantes, no se conocen evidencias concretas de ellas.

Formalmente las varas, como evidencias concretas, son de madera, alargadas como bastones. Según la condición social, religiosa y política del portador presentan mayor calidad en su confección y en la decoración con aplicaciones de metal precioso, pintura, plumas y otros aditamentos. Llevan

en la parte superior el distintivo de la divinidad suprema, llámese Wiracocha, Pachacámac o el sol. Los anillos metálicos del cuerpo están asociados a nudos germinativos, o a emanaciones de luz o agua simbolizadas por el oro y la plata, respectivamente, o bien al movimiento helicoidal de la serpiente o el rayo.

Se conservan evidencias de varas que fueron usadas por gobernantes sacerdotes y, por la calidad de su factura, responden a una jerarquía. Estas varas son mayormente de culturas de la costa halladas durante las excavaciones arqueológicas en los entierros funerarios. Son varas que se caracterizan por tener los atributos de los dioses según las

culturas a las que pertenecen. Las más antiguas son las varas de Paracas, algunas están forradas con plumas, otras son de forma helicoidal, otras policromadas con anillos dorados o plateados y algunas con coronación de aves marinas. Similares a las varas emplumadas de Paracas, aunque más sencillas y menos precisas en sus funciones, se encuentran en los restos funerarios de Ancón correspondientes al Horizonte Medio. No faltan vestigios singulares como los cetros del señor de Sipán de la cultura Mochica, con sus remates de oro con escenas figurativas de guerreros; pero son frecuentes también las varas con la divinidad suprema Aiapaec en los pomos [...]. Finalmente, a ellos se suma el yauri de bronce como cetro de la nobleza inca, más conocido como tupayauri o cetro real de los incas sí era de oro, aunque no se conserva ejemplar alguno con estas características, el cual se combina con el cetro emplumado, también inca, conocido como sunturpaucar.

Respecto al sunturpaucar de los incas no se conocen vestigios concretos, solo representaciones diversas en la iconografía. Era un cetro largo de madera, recubierto de menudas plumas de colores y tres de ellas sobresalían en la punta, de tamaño mayor. Estas tres plumas representarían a Wiracocha y coronaban también el morrión o troje que llevaban los incas sobre la cabeza. Esta vara llevaba, en ocasiones, el tupayauri en la parte superior, a modo de alabarda o hacha, con que los incas, como receptores de toda la cultura antigua, se convierten por lo mismo en herederos del poder de los mismos dioses, pero de manera más sutil y decorosa [...].

En consideración a la forma y a la idea del movimiento zigzagueante u ondulante de las varas o a la forma de serpiente, se entiende que connota al rayo, el cual es el mismo dios supremo o su atributo esencial, a lo cual se añade su relación con el felino, protector de la agricultura, y ambos son expresión de su capacidad de poder y fecundación. Como expresión de la fecundación, la vara simboliza también al árbol sagrado o de la vida expresada en plantas relevantes, especialmente el maíz.

Siempre bajo esa misma condición agrícola, la vara es símbolo también de la *paccha*, vasija portadora del líquido fecundante de la madre tierra.

La vara de mando no solo expresa el poder político de un gobernante o el religioso de un sacerdote, sino también simboliza la propia capacidad procreativa de estos personajes. Gracias a las acuarelas mandadas a pintar por el obispo Baltasar Martínez Compañón, se sabe que los personajes difuntos de la élite chimú eran enterrados con sus varas de mando asociados con elementos simbólicos de los dioses como el Sol y sexuales masculinos como el caracol Strombus como complemento de la concha Spondylus, que representaba lo femenino y a la

Iniciando el virreinato del Perú se establecieron los cabildos de indios en las reducciones en las que subsistió gran parte de la organización inca de los aillus; el modelo de vara otorgado por los españoles a los alcaldes indígenas fue un simple palo carente de decoración, pero que simbolizaba el poder político de la Corona.

Los conquistadores españoles impusieron sus modelos de varas y solamente permitieron la existencia de las varas ligadas a la nobleza inca, pero solo como parte de las representaciones pictóricas o como remembranza en las ceremonias públicas cívicas y religiosas. Son varas que se conocen ya en los dibujos de las crónicas de Murúa y Guamán Poma de Ayala, pero que sufren leves transformaciones a partir de entonces [...].

Por influencia del poder oficial español y el rol de la nobleza inca con el movimiento nacional de resistencia cultural en el siglo XVIII, se origina un modelo de vara que toma elementos formales de la vara española, pero incorpora materiales y contenidos de la vara indígena antigua, en la que prevalece la madera de chonta como el elemento más simbólico y de mayor categoría. Si bien se incorpora la cruz o el crucifijo como símbolo del poder y del cristianismo en las varas, igualmente por disyunción se utilizan símbolos de la fecundación agrícola de la deidad suprema nativa expresados en los caracoles, anillos de plata, pareja humana y otros elementos. Esta simbología sexual no solamente está asociada a las divinidades, sino también al curaca o al alcalde principal indígena portador de estas varas.

Este modelo de vara-cetro colonial se convierte, en parte, en el prototipo de la vara popular y tradicional; por lo tanto, adquiere la categoría de obra de arte maestra tanto por su perfección técnica, formal y simbólica, como por su originalidad o singularidad. Es en cierto modo otro eslabón esencial que une la vara de las autoridades españolas, de la nobleza inca y curacal con la vara del actual alcalde campesino perteneciente a la sierra sur del Perú. Además, porque recoge un cúmulo de tradiciones culturales que mediante el sincretismo se revelan en las técnicas empleadas para otorgar artisticidad a la vara, especialmente



Martín Chambi. Indio varayoc (alcalde) y familia. Tinta, Canchis, Cuzco, hacia 1934

en el trabajo de la plata y en la simbolización política y religiosa del poder, en las que prevalecen elementos culturales de origen ancestral nativo o incaico [...].

Formalmente, en muchos casos se continúa usando la madera de chonta para las varas de mayor jerarquía o, de lo contrario, una madera que sea oscura, con aplicaciones de plata, cobre o bronce en la empuñadura y el cuerpo, hierro en forma de aguja en el extremo inferior, y aditamentos decorativos de campanillas, piedras de colores v cintas. Para los alcaldes de menor jerarquía, hay varas con decoración más sencilla y, en algunos casos, ajenos al entorno del Cuzco, son simplemente de madera tallada y coloreada, sin aplicación de enchapes metálicos.

En la primera mitad del siglo XIX se consolidó el modelo de la vara popular y tradicional de los varayoc, lo cual se confirma con las procedentes de la colección arequipeña mostrada, en las que se observa una misma estructura formal, pero una diferenciación de tamaño y riqueza decorativa según la jerarquía social. Dependiendo de la capacidad económica del varayoc, algunas de estas varas adquieren una sofisticación ornamental que las diferencian del estrato campesino, como la vara singular del Museo de Arte. Por otra parte, la mayoría de estas caras heredan la significación de las varas nativas coloniales y en menor medida su riqueza ornamental, es decir, las varas campesinas rurales denotan mayor pobreza económica, pero no desmerecen su calidad como obras de arte, pues las carencias de índole material y técnica no menoscaban el valor artístico,

histórico, estético y cultural que conllevan como expresión auténtica de un estrato social y cultural determinado. En estos casos, se tiene solamente una diferenciación social entre varas de índole señorial y de índole campesina o rural [...].

La vara tradicional campesina actual continúa siendo el instrumento simbólico de la fecundación de la Madre Tierra o Pachamama y entre una de sus variantes formales, en la que lleva unas cadenillas entrecruzadas en el cuerpo; simboliza a una paccha, y por extensión lo es también de la fecundación humana [...].

Fragmento del libro *La vara de mando* popular y tradicional en el *Perú*. Lima: Fondo editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2014.

^{*} Licenciado en Arte y magíster en Arte Peruano y Latinoamericano.

EL UNIVERSO POÉTICO DE JOSÉ MARÍA EGUREN

Ricardo Silva-Santisteban *-

Se publica una nueva edición de las Obras completas del fundador de la poesía peruana contemporánea.

i bien la poesía de José María Eguren (1874-1942) puede subyugarnos fácilmente por su música y su plasticidad, es también cierto que esta poesía «clara y sencilla», principal-mente por aquellos atributos, puede entrañar escollos difíciles de superar que están dados por la extrema sutileza de su ejecución, por su trasfondo simbólico paralelo a su mera apariencia exterior, por su vocabulario riquísimo e insólito, por su apretada condensación semántica, por su sintaxis a menudo torturada. Eguren, como Góngora, Mallarmé o Vallejo, es poeta propicio al comentario y a la elucidación, pues, a veces, solo gracias a ellos es posible alcanzar a penetrar el sentido a menudo latente en sus poemas. La combinación, dentro de un poema, de los escollos mencionados con frecuencia desconciertan, o también desalientan, a lectores poco persistentes que pueden degustar la poesía, pero no estar preparados sino para la faz, aparentemente «clara y sencilla» en su exterior, pero rica en matices, rica en melodía, rica en sus trazos, rica en sentido que Eguren siempre sabe darnos solo si podemos penetrar el poema y llegar a captarlo como una entidad destinada al gozo literario y dueño de una estética coherente y suficiente en sí misma [...].

TRAYECTORIA VITAL

José María Eguren nació en Lima el 7 de julio de 1874. Fue hijo de José María Eguren y Cáceda y de doña Eulalia Rodríguez Hercelles. El mismo día de su nacimiento fue bautizado en la parroquia de San Sebastián. Como consecuencia de la ocupación del Ejército chileno en Lima, en 1880, fue llevado a vivir a la hacienda Chuquitanta de propiedad de su hermano Isaac Manuel Felipe Santiago Eguren. La permanencia en esta hacienda, y en la hacienda Pro, se prolongó para Eguren aun después de terminada la guerra con Chile porque, debido a su delicada salud, se le buscó en estos lugares un clima más propicio para vivir. Esto dio lugar a dos hechos: la separación de sus hermanos y la fuerte y decisiva influencia de la naturaleza en esos años formativos en que la mente retiene todo con mayor intensidad y que se vio acrecentada, con seguridad, por la cuota de soledad que se le añadía. Eguren escribió en una página acerca de su vida: «Hizo privadamente sus estudios estéticos y literarios desde muy temprana edad». Sus estudios regulares comenzaron con retraso en 1884, cuando cursó la primera instrucción en el Colegio de la Inmaculada de los padres jesuitas, para pasar luego a estudiar la secundaria en el Instituto Científico dirigido por el doctor José Granda. Finalmente, abandonó sus estudios regulares. Pero los que confesó haber realizado «privadamente» fueron, con toda seguridad, mejor aprovechados, más intensos y más beneficiosos que los del colegio.

Su hermano Jorge indujo y dirigió los estudios literarios iniciales de José María, además de haberlo



José María Eguren.

iniciado en el gusto de la lectura que compartía al irle traduciendo al paso las obras de los idiomas que conocía, especialmente del francés y del italiano.

Creo que nunca se ponderará con largueza la importancia que estos años formativos tuvieron para el poeta rodeados de un paisaje, a los ojos de un niño imaginativo y sensible, maravilloso. Los motivos que escribió a comienzos de 1930, y por un transcurso de dos años, son muchas veces un recuerdo encantado de esos años de niñez [...].

En la formación de la sensibilidad del poeta, tuvo importancia preponderante, además de la literatura y de la pintura, que practicaría con singular acierto, la música. La música, por su sentido abstracto, lleva a quien gusta de ella a las regiones del ensueño. No solo en sus Motivos, también en sus poemas menciona Eguren a sus compositores preferidos. Las alusiones musicales en su obra son innumerables. A César Francisco Macera le confesó: «Me gusta mucho la música, pero tengo miedo porque confunde y absorbe tanto que no quisiera salir de allí, y cuando alguien toca no lo dejo.

Mi madre tocaba muy bien al piano». El poeta nos ha dejado su testimonio sobre la música en dos hermosos motivos: «Sintonismo» y «Eufonía y canción» [...].

Igualmente, en una entrevista publicada en la revista *Variedades* en 1922, Eguren llegó a afirmar categóricamente a la pregunta de lo que le hubiera gustado ser si no hubiese sido poeta: «Músico compositor. La música es el arte que yo prefiero».

Interesado desde niño en el dibujo y la pintura, Eguren se inicia públicamente como pintor en 1892, en que participa con un óleo titulado Esmeralda en la Exposición Nacional en Lima.

Hacia 1897, Eguren se trasladó a Barranco, luego del fallecimiento de sus padres y dispersada la familia, con dos de sus hermanas, Susana y Angélica, que permanecieron toda su vida solteras y de las que nunca se separaría. Poco tiempo después, Eguren comenzó su carrera de poeta con la publicación, en 1899, de dos poemas en la revista *Lima Ilustrado*, correspondiente a números de marzo y mayo, y al poco tiempo compuso «Juan Volatín». La diferencia estética

y estilística entre los dos primeros y el segundo es notable. Los dos primeros poemas conocidos de Eguren, pese a su gran perfección formal, no tienen todavía un estilo propio, aunque sí poseen la virtud de su oficio poético.

Eguren ha narrado en una hermosa página cómo se realizó su iniciación poética:

Recuerdo los juguetes de mi niñez. Componía con ellos cortes egipcias y rimaba versos acompasados a mis faraones de colores; me alucinaba lo lejano y era mi anhelo poetizar, en algún arte, la añoranza de la primera música y del primer paisaje que me tocaron con su sueño y su alegría. Recuerdo mis paseos con Chocano por la ciudad ruinosa, las vírgenes del malecón y de las rocas nos atraían en un ideal; él les decía versos festivos en esas tardes rosáceas. Una noche le leí una balada y Chocano me mostró la poética estrella. Siempre me acompañó la animación familiar, o amistosa. Publiqué algunos versos en Lima Ilustrado y en Principios; escribí por ese tiempo «Juan Volatín», mi primera simbólica, y otros poemas modernistas. Admiraba a los maestros de Francia, aunque sentía *llovía* en el fondo del alma: pero seguí lo misterioso y distante que es mi camino. Una ronda de espíritus jóvenes formamos un cenáculo y Enrique Bustamante y Ballivián y Julio A. Hernández lanzaron Contemporáneos, revista que quedará en la historia de las letras peruanas por su aliento innovador y su noble entusiasmo. En ella publiqué varias poesías y más tarde, animado por esos amigos grandes y por el maestro González Prada, edité Simbólicas. Tal fue mi iniciación. Del amor no dije la última palabra: porque la última es el fin, es la muerte. La cantaré un día si me es dado morir como el

Pero no todo parece haber sido tan estimulante y feliz para el poeta, pues en una entrevista que le hizo el poeta César Vallejo en 1918, se quejó con cierta amargura:

—¡Oh, cuánto hay que luchar; cuánto se me ha combatido! Al iniciarme, amigos de alguna autoridad en estas cosas me desalentaban siempre. Y yo, como usted comprende, al fin empezaba a creer que me estaba equivocando. Solo, algún tiempo después, celebró González Prada mi verso [...].

La publicación de Simbólicas en 1911 no solo significa el primer libro de Eguren sino también el nacimiento de la poesía peruana contemporánea. Recibida y comentada por amigos como Alfredo Muñoz y Enrique Bustamante y Ballivián en Balnearios y Pedro S. Zulen en Ilustración Peruana, sufrió el ataque malévolo de Clemente Palma, un escritor sordo, como tantos otros de su generación y de aquellos que vendrían después, a la comprensión de la nueva poesía que traía el pequeño libro de Eguren, hay que repetirlo, demasiado sutil para los oídos rutinarios y demasiado delicado para los bastos. De todas formas, y pese al silencio, con la

publicación de *Simbólicas* Eguren se impuso de una vez y para siempre no solo como poeta sino que inmediatamente fue reconocido como verdadero e incomparable maestro.

Así, cinco años después en el segundo número de la revista Colónida, correspondiente al 1 de febrero de 1916, Eguren encabezaba la portada con un dibujo suyo realizado por el propio Abraham Valdelomar, director de la publicación. La entrega traía un excelente estudio sobre el poeta de Enrique A. Carrillo, «Ensayo sobre José María Eguren», que venía precedido de una entusiasta y laudatoria nota consagratoria de Valdelomar [...].

La canción de las figuras, el segundo libro de Eguren, apareció dos meses después precedido del ensavo de Carrillo y los comentarios fueron más parcos que los dedicados a su primer libro. Solo se publicó una breve nota sin firmar en el cuarto número de Colónida y en un par en revistas latinoamericanas. Sin embargo, con este libro se cimentó la fama de Eguren, pues dos críticos extranjeros, de reconocido prestigio, se ocuparían de Eguren en breve tiempo. El estadounidense Isaac Goldberg le dedicó al poeta un capítulo entero en su libro Studies in Spanish-American Literature (Nueva York, 1920) y el inglés John Brande Trend un artículo sin firmar en el afamado The Times Literary Supplement del 5 de agosto

consagración [...].

Pero si había llegado para Eguren la época del reconocimiento de su obra poética entre los escritores no oficiales, aunque sí representativos de nuestra tradición literaria, también llegó el momento de su reconocimiento como artista plástico. El pintor Teófilo Castillo (1857-1922), que según Luis Alberto Sánchez «era el fiscal de nuestras artes plásticas, como Clemente Palma lo era en el campo literario», dedicó a Eguren uno de los artículos que publicaba semanalmente en la revista Variedades bajo el título

de 1921, lo que, realmente, era una

de Semblanzas de artistas [...]. Hacia 1920 Eguren tenía ya escrito el núcleo central de los poemas de su tercer libro, Sombra, comenzado en 1917, y tanteó con Pedro S. Zulen, quien se encontraba estudiando en la Universidad de Harvard, en Cambridge, Massachusetts, la posibilidad de editarlo en la casa Brentano's de Nueva York que acababa de publicar el libro de Goldberg ya citado. El proyecto no se realizó, pero a su regreso de Cambridge, Zulen publicó en el Boletín Bibliográfico de la Biblioteca de la Universidad de San Marcos, correspondiente a diciembre de 1924, una amplia selección de los poemas de Eguren que incluían tanto los de sus dos libros ya publicados como del inédito Sombra y la reproducción del poema más extenso de cuantos el poeta escribió: Visiones de enero. La selección llevaba como colofón una elegante y extensa nota de Enrique Bustamante y Ballivián [...]

Eguren continuaba viviendo en Barranco, en la tercera de las casas que habitó en ese balneario, frente a la plazuela de San Francisco. En 1930 Estuardo Núñez, futuro estudioso de la literatura peruana v catedrático de la Universidad de San Marcos, presentó en esta casa de estudios su tesis La poesía de Eguren, que sería publicada dos años después. Pero la fama literaria de Eguren no iba al paso de su situación económica y el poeta se vio precisado a aceptar en 1931 un puesto burocrático como jefe de Bibliotecas y Museos Escolares del Ministerio de Instrucción, gracias a la amigable gestión de José Gálvez, titular del portafolio entonces.

José Ĉarlos Mariátegui había profetizado con agudeza sobre Egu-



Barranco, 1910.

ren en el homenaje de Amauta de 1929: «Nos ha dado quizá todos sus versos; pero nos reserva aún la sorpresa de su prosa que será siempre poesía. Poesía y Verdad, como decía Goethe». Y, efectivamente, Eguren comenzó, con un artículo aparecido en enero de 1930 en Amauta, a publicar artículos en prosa; labor que continuó también en revistas como Social y La Revista Semanal y, en forma esporádica, en periódicos como El Comercio, La Noche y La Prensa, empujado seguramente por motivos económicos. El poeta intentó reunir una selección de estos artículos en una compilación titulada Motivos, pero nunca llegó a publicar en vida su último gran libro.

Ciro Alegría y César Francisco Macera han contado cómo Eguren hacía su trayecto a pie entre Lima y Barranco, pese a su edad, a causa de su pobreza. Por este motivo, Eguren dejó la casa de Barranco, donde se reunía los domingos en la tarde con muchos poetas y escritores jóvenes que iban a visitarlo. Se trasladó a Lima, a una casa de la avenida La Colmena, situada a cinco cuadras de

la plaza San Martín, donde residiría hasta su muerte [...].

Eguren fue esos últimos años, literalmente, adorado por un pequeño grupo familiar de hermanos y sobrinos. César Francisco Macera nos ha dado una vívida pintura de Eguren en la Lima de aquellos años:

Algunas veces se le ve andar muy rapidito por las calles del Centro, vestido de negro con un capelo de copa baja, redondo y caído de ala. Como si lo impelieran magnetismos extraños, apártase de los grupos de las veredas y de las esquinas. Menudito y soñando, este hombre que tiene el mérito de haber cantado muy finamente en poemas inestimables que ya resisten tres generaciones por su buena calidad, tela indígena que no pierde color, es hoy un anciano maravilloso.

La pintora Isabel de Jaramillo (Isajara), gran amiga de Eguren en sus últimos años, escribió en una de las anotaciones de su diario, correspondiente al 7 de agosto de 1940:

Fui a ver a José María. Está enfermo. Su cuartito de La Colmena muy limpio y arreglado. Hay aroma de flores sin haberlas. A él no le gustan las flores cortadas. Las admira en los jardines. Tiene razón. Tanto perfuman en una fiesta como en un entierro [...]. Estaba en cama; pálido, muy delgado, su cabello era una seda blanca desflorada...

En junio de 1941 llegó el reconocimiento oficial. José de la Riva-Agüero le comunicaba su elección como miembro de número de la Academia Peruana de la Lengua correspondiente de la Española. El reconocimiento oficial de quienes lo ignoraron durante décadas llegaba demasiado tarde. A Eguren le quedaba un año más de vida y había estado mal de salud y quebrantado físicamente los últimos diez. Falleció en la madrugada del 19 de abril de 1942, en un húmedo día otoñal, a los 68 años de edad.

Las Obras completas de José María Eguren se dividen en dos tomos: *Poesías completas y Prosa* completa. Biblioteca Abraham Valderomar/ Academia Peruana de la Lengua.

* Es profesor principal de la Pontificia Universidad Católica del Perú y presidente de la Academia Peruana de la Lengua.

LA NIÑA DE LA LÁMPARA AZUL

En el pasadizo nebuloso cual mágico sueño de Estambul, su perfil presenta destelloso la niña de la lámpara azul.

Ágil y risueña se insinúa, y su llama seductora brilla, tiembla en su cabello la garúa de la playa de la maravilla.

Con voz infantil y melodiosa con fresco aroma de abedul, habla de una vida milagrosa la niña de la lámpara azul.

Con cálidos ojos de dulzura y besos de amor matutino, me ofrece la bella criatura un mágico y celeste camino.

De encantación en un derroche, hiende leda, vaporoso tul; y me guía a través de la noche la niña de la lámpara azul.

LOS REYES ROJOS

Desde la aurora combaten los reyes rojos, con lanza de oro.

Por verde bosque y en los purpurinos cerros vibra su ceño.

Falcones reyes batallan en lejanías de oro azulinas.

Por la luz cadmio, airadas se ven pequeñas sus formas negras.

Viene la noche y firmes combaten foscos los reyes rojos.

LIED I

Era el alba, cuando las gotas de sangre en el olmo exhalaban tristísima luz.

Los amores de la chinesca tarde fenecieron nublados en la música azul.

Vagas rosas ocultan en ensueño blanquecino, señales de muriente dolor.

Y tus ojos el fantasma de la noche olvidaron, abiertos a la joven canción.

Es el alba; hay una sangre bermeja en el olmo y un rencor doliente en el jardín.

Gime el bosque, y en la bruma hay rostros desconocidos que contemplan el árbol morir.

BALDOMERO PESTANA

LECTURAS POSIBLES ENTRE DOS MIRADAS

Retratos fotográficos de los años 60 de escritores y artistas peruanos a cargo de un testigo privilegiado.

Fietta Jarque*

os libros de fotografía, a diferencia de los escritos, se pueden «leer» muchas veces. Por eso, quizá, en lugar de ir a reposar —tal vez para siempre intactos—alineados en las estanterías de la biblioteca personal, los fotolibros se acomodan bien sobre una mesa de centro. Para tenerlos a mano, para descifrar en las imágenes nuevas claves escondidas cada vez que los hojeemos.

Una de las virtudes de los retratos que hizo Baldomero Pestana de escritores, artistas e intelectuales peruanos de 1957 a 1967 en Lima, y posteriormente en París, es la de permitirnos —casi incitarnos— a esa sucesión de lecturas de sus imágenes, de interpretaciones. Empecemos por delinear el territorio del que hablamos a través de los nombres que aparecen en Retratos peruanos1: Martín Adán, José María Arguedas, Ciro Alegría, Enrique López Albújar, Julio Ramón Ribeyro, Sebastián Salazar Bondy, Jorge Eduardo Eielson, Mario Vargas Llosa, Alfredo Bryce Echenique, Blanca Varela o José Durand Elorge, entre los escritores Durand Flores, entre los escritores. Una constelación de lo mejor de la literatura peruana del siglo XX. Personajes en poses reposadas, la mayor parte de ellos en rincones de sus propias casas, captados por el fotógrafo en ese breve instante en que el alma confiada se asoma a la expresión del rostro y el lenguaje corporal habla a través de las manos, la forma de ladear la cabeza, la manera de sentarse.

> Juan Mejía Baca con Martín Adán y el historiador Raúl Porras Barrenechea.



Cristina Gálvez, escultora. Lima, 1963.



Son individuos y cada uno, si los conocemos por sus obras, nos dirá a través de su aspecto algo más sobre ellas. Nos asociará el autor y la vida, su escritura y la apropiación que hacemos de ellos a través de la lectura. Pero hay algo más, y no menos importante, al verlos reunidos caemos en la cuenta de que eran un círculo de amigos o conocidos, es la Lima que salía del movimiento estético revolucionario que fue el indigenismo para ir más allá todavía, al encuentro de la modernidad internacional a partir de la posguerra, portando las señas propias de nuestra identidad.

En el prólogo que escribió el Nobel peruano para este libro, Vargas Llosa evoca esa época: «En la Lima de aquellos tiempos ser un artista o un escritor equivalía a ser un marginado, un paria, un loco benigno, alguien pintoresco o acaso excéntrico, pero en cualquier caso condenado a la desconfianza

y a la derrota». Tal vez resulta desconcertante este comentario ahora que vemos a este ramillete de personajes como triunfadores, como nuestros héroes culturales. A la luz de esas palabras volvemos a ver las fotos y lo que observamos es esa dignidad, esa seguridad de quien sabe lo que hace, aunque los demás lo ignoren, lo ninguneen, lo menosprecien.

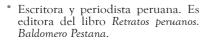
Continuemos con la nómina de este libro, esta vez los artistas: Fernando de Szyszlo, Gerardo Chávez, Alberto Guzmán, Ricardo Grau, Emilio Rodríguez Larraín, Jorge Piqueras, Joaquín Roca Rey, Alfredo Ruiz Rosas, Cristina Gálvez, Herman Braun-Vega y más, veinticuatro en total. Y los intelectuales y políticos: Jorge Basadre, Luis E. Valcárcel, Honorio Delgado, Juan Mejía Baca, José Miguel Oviedo, Víctor Raúl Haya de la Torre, José Luis Bustamante y Rivero.

Toda una generación a través de retratos en blanco y negro—analógicos, claro—, una especie de museo. Hay fotografías que son monumentos. Estas lo son. Y a este museo portátil que es el libro se puede volver una y otra vez para descifrar las miradas, para sentarnos al lado de cada uno de ellos en mudo diálogo de mentes, las suyas y la nuestra.

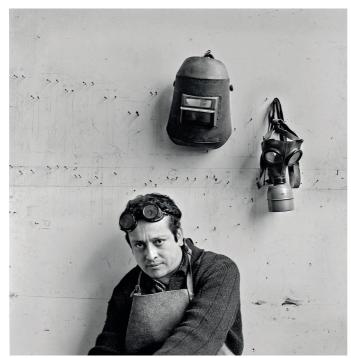
de mentes, las suyas y la nuestra.

Dejamos para el final de estas líneas a quien estuvo detrás de cada una de estas fotografías, al artífice de ellas, al agudo y acertado artista y, de algún modo, coleccionista de celebridades. A la persona que debemos agradecer este álbum indispensable para la historia de la cultura peruana del siglo XX. Baldomero Pestana es, a su vez, un descubrimiento reciente. No para quienes vivieron esos años, pero sí para las generaciones posteriores. La elegancia de sus retratos, la composición sobria que realza la personalidad del modelo, cobra mayor valor al verlos todos juntos.

Nacido en Galicia, España, en 1918, Baldomero Pestana emigró con su humilde familia a Argentina de muy niño y fue allí donde se hizo fotógrafo. La década que pasó en el Perú le sirvió para reforzar su estilo y después transfirió al dibujo su pasión por la apariencia de lo real. Pestana falleció el 7 de julio de 2015, a los 97 años en Galicia, España, cuando faltaba apenas un mes para el gran reconocimiento a su obra que fue la exposición que se le dedicó en el Museo de Arte Contemporáneo (MAC), de Lima. Una larga vida y un hermoso legado.



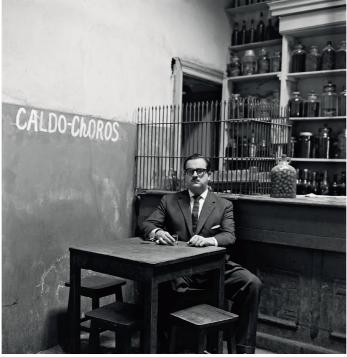
¹ Retratos peruanos. Baldomero Pestana. Lima: Libros-Fundación BBVA Continental, 2015.



Alberto Guzmán, escultor. Lima, 1963.



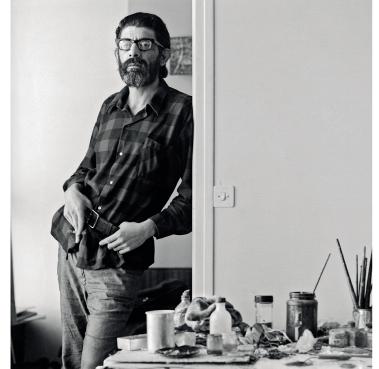
Joaquín Roca Rey, escultor. Roma, 1968.



José Durand, escritor. Lima, 1964.



Blanca Varela, poeta. Lima, 1966.



Alfredo Ruiz Rosas, pintor. París, 1973.



Man Ray, fotógrafo estadounidense, y Emilio Rodríguez Larraín, artista plástico. París, 1978.

LA FLORA AMAZÓNICA D

Giuliana

El prolífico artista nacido en Iquitos en 1973 ofrece una versión con



Hevea Brasiliensis (caucho) & Huitoto ahorcado.

a experiencia en el territorio amazónico está marcada por la abundancia de estímulos a los que se enfrenta cualquier visitante, que provienen de diversas fuentes: desde los elementos del paisaje, las especies de flora y fauna, la amplitud de los espacios geográficos y una serie de vivencias intensas, en simultáneo, que nos retan en términos visuales y sensoriales. El mito sobre esta selva exuberante surge de este exceso de información que, paradójicamente, tiene su contraparte en los vacíos históricos sobre la Amazonía peruana, el abandono del territorio y la desconexión con los grandes discursos del Estado. Esto ha llevado a que la Amazonía como experiencia y concepto sea muy difícil de definir y haya permanecido en muchos sentidos como inexplicable o inasible para los investigadores, historiadores, escritores, artistas y poetas que se han acercado a ella.

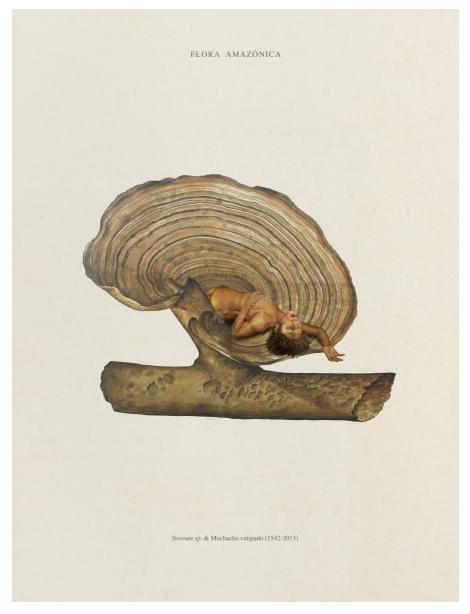
Desde los primeros viajes de «descubrimiento» se han impuesto desde fuera narrativas para leer a la Amazonía. Una de esas fórmulas de investigación ha sido la de los estudios botánicos. Esta ilustración botánica ha sido una respuesta a la necesidad de comprender lo inabarcable, a través de apuntes que tipifican y sintetizan ciertas especies. Son estas imágenes el referente principal para el grupo de obras que Christian Bendayán reúne en esta exposición. Se trata de tres series diferentes sobre papel: apuntes en blanco y negro de plantas que han marcado el destino de esta región, presentados en formato de libros de registro «botánico», collages digitales a color y, finalmente, imágenes realizadas a base de una superposición de fotografías, que sin dejar de tener muy presente el referente científico se relacionan con la pintura académica de comienzos del siglo XIX.

Bendayán incorpora en sus obras los dibujos consignados como parte del archivo clasificatorio de la Real Expedición Botánica del Nuevo Reino de Granada, realizada por la Corona española de 1783 a 1816. A estas imágenes se suma la influencia del trabajo de dos mujeres artistas. Estos referentes femeninos corresponden a la pintora inglesa Marianne North y a la artista shipiba Lastenia Canayo. North, personaje fascinante, fue una pintora que, emprendió un valiente viaje de investigación por regiones como Borneo, Java, Japón y Brasil. Son estos lienzos los que ha tenido en cuenta Bendayán, donde se entrecruzan el deseo científico y la pasión naturalista con una factura pictórica muy precisa y realista. De Lastenia Canayo toma su representación de los «dueños» de la tradición oral shipiba, seres o espíritus guardianes que protegen las especies de la naturaleza.

Con su serie *Flora amazónica* (2013), Bendayán propone otra forma de exploración de esta región y sus especies, que va de la mano del conocimiento y recuperación de su historia, incluyendo visiones de la tradición oral de sus pueblos.

Exposición realizada en el Centro Cultural Inca Garcilaso del Ministerio de Relaciones Exteriores.

* Curadora, crítica e investigadora.





E CHRISTIAN BENDAYÁN

Vidarte*

remporánea de los grabados naturalistas de la época de la Ilustración.



FOTÓGRAFAS PERUANAS (I)

Mario Acha Kutscher*

La obra de 45 fotógrafas peruanas se reúne en una exposición realizada en el Centro Cultural Inca Garcilaso del Ministerio de Relaciones Exteriores.

reemos que la mirada e intención fotográfica se forman en la cultura del grupo social a la que uno pertenece y que la obra fotográfica se independiza rápidamente de las intenciones iniciales de su autor, debido a las múltiples maneras que existen para procesarla y consumirla.

Si sabemos que el acceso a producir imágenes es hoy universal y que son los dispositivos los que indican que es lo que se puede fotografiar y cómo hacerlo, pensemos en el selfie, por ejemplo, ¿cuál es, entonces, el aporte del fotógrafo o artista visual? y, si esa diferencia es formativa y cultural, ¿existe una mirada distinta desde la condición de mujer?

A estas y otras preguntas pretende buscar respuesta la presente exposición que reúne una cantidad significativa de fotógrafas de varias generaciones, procedencias y aproximaciones. Todas ellas tienen en común la exploración creativa y una mirada reflexiva. Aquí se reúnen fotografías que proponen un ordenamiento visual sin perder la referencia de la realidad fotografiada. En estas imágenes importa, sobre todo, la indagación y la celebración de la vida.



Leslie Searles. S/t. 60 x 40 cm.

^{*} Artista visual, fotógrafo y documentalista.





Estrella Vivanco. Miradas. 60 x 63,6 cm.



Mayu Mohanna. Gris 05. 60 x 40 cm.



Laura Jiménez. S/t. 60 x 40 cm.



Mariella Agois. S/t. 29 x 43 cm.



María María Acha-Kutscher. Day 1. 29 x 39 cm.

Las fotógrafas que participan en esta exposición son: María María Acha-Kutscher, Theda Acha, Solange Adoum, Mariella Agois, Gladys Alvarado, Luz María Bedoya, Alicia Benavides, Teresa Bracamonte, Malú Cabellos, Carolina Cardich, Nancy Chappell, Nora Chiozza, Soledad Cisneros, Sonia Cunliffe, Mylene D'Auriol, Maricel Delgado, Ana de Orbegoso, Alejandra Devéscovi, Sandra Elías, Marina García Burgos, María José García Piaggio, Rocío Gómez, Ana Cecilia Gonzáles Vigil, Viviana Hosaka, Laura Jiménez, Rochi León, Luana Letts, Anamaría McCarthy, Inés Menacho, Evelyn Merino Reyna, Mayu Mohanna, Mónica Newton, Lorena Noblecilla, Alejandra Orosco, Susana Pastor, María Cecilia Piazza, Natalia Pilo-Pais, Camila Rodrigo, Prin Rodríguez, Flor Ruiz, Almendra Salmar, Leslie Searles, Maco Vargas, Beatrice Velarde y Estrella Vivanco.

LUCES Y SOMBRAS DEL VIRREY TOLEDO

— José de la Puente Brunke* ——

V centenario del nacimiento de Francisco de Toledo, el más relevante y polémico de los gobernantes del Virreinato del Perú.

Tio la luz en 1515 en la villa de Oropesa —situada en el camino que une Toledo con Cáceres—, como cuarto y último hijo de doña María de Figueroa y Toledo y de don Francisco Álvarez de Toledo y Pacheco, condes de Oropesa, pertenecientes ambos a familias de la mayor importancia en el seno de la nobleza castellana. Por eso, desde niño se desempeñó como paje en la Corte, al servicio, primero, de la infanta Leonor de Austria, y posteriormente de la emperatriz Isabel, esposa de Carlos V. A partir de los 18 años de edad pasó a servir al emperador, y lo acompañó en Alemania, Italia, Francia, Flandes y África, tomando parte tanto en empresas bélicas como en misiones políticas y administrativas.

El gobierno de Francisco de Toledo en el Perú (1569-1581) debe entenderse en el contexto del esfuerzo que la España de Felipe II hizo por centralizar el poder sobre todos sus dominios, tanto americanos como europeos. Toledo es quizá el virrey más controvertido de la historia peruana. Presentado, por un lado, como «supremo organizador del Perú»¹ por sus admiradores, ha sido considerado, desde el otro extremo, como el gran «desestructurador» del mundo andino y el mayor tirano del Perú². Si intentamos dejar de lado las altas dosis de apasionamiento que ambas posiciones reflejan, podemos concluir que los dos enfoques son ciertos. En efecto, desde la perspectiva de la administración hispana fue Toledo quien estableció el esquema organiza-tivo a partir del cual funcionó el virreinato por muchas décadas, afirmando el poder real y generando mayores rendimientos económicos; y desde el punto de vista de la organización social andina, dicho gobernante fue muy efectivo en las políticas de control de la población y de utilización de la mano de obra indígena, con la consecuente y dramática desintegración de los patro-nes andinos de organización social y de

ocupación del espacio.

La labor gubernativa de Toledo estuvo íntimamente vinculada con las disposiciones emanadas de la Junta Magna, que en 1568 reunió a las más importantes autoridades de la Monarquía para discutir el gobierno de las Indias, y en la que él mismo participó antes de trasladarse al Perú. Así, llegó al virreinato decidido a desarrollar una auténtica reforma a partir de las conclusiones de aquella Junta, pero convencido también de que debía acometerla haciendo gala de tino y prudencia. Como gran estadista que fue, tuvo muy claro que ante todo debía dedicarse a conocer el territorio en todos sus aspectos. Así, desarrolló su célebre visita general del territorio, a partir de la cual se redactaron las «Informaciones» —que contienen des-cripciones de los más variados aspectos de la realidad peruana—, al igual que las famosas «Ordenanzas», es decir, las numerosas disposiciones que expidió para el gobierno del Perú.

Una de las grandes preocupaciones de Toledo fue terminar con los debates sobre la justificación de la conquista, y reafirmar la soberanía de la Corona pacificando el territorio, para lo cual se propuso --entre otras cosas-- someter el reducto inca de Vilcabamba. Ese sometimiento y la posterior ejecución de Túpac Amaru I supusieron el origen de los mayores cuestionamientos de su gobierno, tanto en ese tiempo como después. En su afán por legitimar el dominio de la Corona sobre el virreinato, Toledo se propuso «reescribir la historia» e hizo todos los esfuerzos posibles para que la Historia Índica de Pedro Sarmiento de Gamboa —uno de sus colaboradores— se impusiera como



Retrato del virrey Toledo por Evaristo San Cristóbal (1891).

la versión oficial del pasado peruano, afirmando que los incas habían sido usurpadores y conquistadores, con lo cual se legitimaba la presencia hispana.

Otra de sus preocupaciones centrales fue establecer formas regulares de obtención de recursos para la metrópoli, y vio claramente que para lograr su propósito debía reestructurar los patrones poblacionales andinos. Se formalizaron, así, tanto las reducciones —pueblos de indios, que

facilitaban tanto la percepción del tributo como la evangelización— como la mita, el trabajo obligatorio por turnos, que en el ámbito minero fue decisivo para garantizar la provisión de metales preciosos a España, aunque con un terrible costo que tuvo que afrontar la población andina.

Junto con su preocupación por controlar la «república de indios», Toledo hizo grandes esfuerzos también por ordenar la «república de españoles», en un virreinato que en las décadas anteriores había sido escenario de los más violentos enfrentamientos, tanto de los conquistadores entre sí como entre los conquistadores y la Corona. Por eso, sus esfuerzos se centraron particularmente en someter a los encomenderos, muchos de los cuales eran los que veían con más recelo el afán de afirmación de la autoridad del virrey. En efecto, Toledo tuvo que lidiar con las expectativas de muchos descendientes de conquistadores que se resistían a perder el papel social y económico del que hasta entonces habían gozado. Así, la aplicación de las normas que buscaban la centralización del poder tuvo que hacerse en medio de un equilibrio inestable, dado que Toledo tuvo que ser muy cuidadoso en términos de no generar mayores contradicciones sociales entre los propios españoles. La importancia de Toledo se ve muy claramente también en su afán por reforzar el Regio Patronato, por reformar el clero y por

lograr una evangelización más eficaz.

Toledo murió en España en abril de 1582, poco después de haber regresado del Perú, y enfrentando en la Corte un ambiente hostil por los cuestionamientos surgidos con respecto a su gobierno, y en particular en cuanto a sus acciones de represión contra el reducto inca de Vilcabamba.

- * Director del Instituto Riva-Agüero. Este artículo es una versión adaptada del prólogo para el libro de Manfredi Merluzzi Gobernando los Andes. Francisco de Toledo, virrey del Perú (1569-1581). Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú-Universitá degli Studi Roma Tre, 2014.
- 1 Ese es precisamente el título del libro de su gran biógrafo, Roberto Levillier: Don Francisco de Toledo, supremo organizador del Perú. Su vida, su obra (1515-1582). Madrid-Buenos Aires: Espasa-Calpe S. A., 1935-1940, 2 vols.
- 2 Véase, por ejemplo, Luis E. Valcárcel: El virrey Toledo, gran tirano del Perú: una revisión histórica. Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega, 2015.

LOS ÚLTIMOS DÍAS DEL VIRREY

Caída en desgracia de Francisco de Toledo a su regreso a España, según el Inca Garcilaso de la Vega

orque no vaya sola y desacompañada la muerte del inca don Felipe Túpac Amaru, será razón demos cuenta brevemente de la que tuvo el virrey don Francisco de Toledo. El cual cumplido el término de su virreinado que fue muy largo (que según dicen pasó de los 16 años), se vino a España con mucha prosperidad y riqueza, que fue pública voz y fama que trajo más de 500 mil pesos en oro y plata. Con esta riqueza y la buena fama de ella entró en la corte, donde pensó ser uno de los grandes ministros de España por los muchos servicios que imaginaba haber hecho a la majestad católica en haber extirpado y apagado la real sucesión de los incas reyes del Perú, para que nadie pretendiese ni imaginase que le pertenecía la herencia y sucesión de aquel imperio. Y que la corona de España la poseyese y gozase sin recelo ni cuidado de que hubiese quien pretendiese pertenecerle por vía alguna. También imaginaba que se le habían de gratificar las muchas leyes y ordenanzas que dejaba hechas en aquellos reinos, así para el aumento de la hacienda real en el beneficio de las minas de plata y del azogue (donde mandó que por su vez acudiesen tantos indios de cada provincia a trabajar en las dichas minas) pagándoseles a cada uno su jornal, como por las que mandó en servicio y regalo de los españoles moradores de aquellos reinos, que los indios habían de hacer y guardar pagándoseles el valor



«Buen gobierno, Francisco de Toledo se murió en Castilla entestado y pesadumbre porque no le dió licencia Su Majestad». Felipe Guamán Poma de Ayala. 1615.

de aquellas cosas, que habían de criar y guardar para tal servicio y regalo. Que por ser cosas largas y prolijas, las dejamos de escribir.

Con estas imaginaciones de tan grandes méritos entró a besar la mano al rey don Felipe II. La católica majestad que tenía larga y general relación y noticias de todo lo sucedido en aquel imperio y en particular de la muerte

que dieron al príncipe Túpac Amaru y del destierro en que condenaron a sus parientes más cercanos, donde perecieron todos, recibió al virrey no con el aplauso que él esperaba sino muy en contra y en breves palabras le dijo que se fuese a su casa, que su majestad no le había enviado al Perú para que matase

reyes, sino que sirviese a reyes. Con esto se salió de la presencia real se fue a su posada bien desconsolado del disfavor que no imaginaba. Al cual se añadió otro no menor y fue que no faltaron émulos que avisaron al consejo de la hacienda real, que sus criados y ministros habían cobrado su salario, pesos por ducados, que como eran 40 mil ducados, tomaban cada año 40 mil pesos y que por el largo tiempo que el virrey había asistido en el gobierno de aquel imperio pasaban de 120 mil ducados, los que se habían hecho de daño y agravio a la hacienda real. Por lo cual los del consejo de ella mandaron embargar todo el oro y plata que don Francisco de Toledo traía del Perú, hasta que se averiguase y sacase en claro lo que pertenecía a la real hacienda. Don Francisco de Toledo, viendo el segundo disfavor que igualaba con el primero, cayó en tanta tristeza y melancolía que murió en pocos días.

^{*} En: Inca Garcilaso de la Vega, Obras Completas. Edición de Carlos Araníbar. Lima, Ministerio de Relaciones Exteriores, 2015, Tomo III, Página 770.

SONIDOS DEL PERÚ

César Peredo ZAMACUECA DEL MAR

(2013, www.cesarperedo.com)

Formado en el Perú, con cursos de especialización en flauta en la Escuela Superior de Detmold, Alemania, César Peredo ha desarrollado una interesante carrera como flautista clásico, miembro de diversas orquestas sinfónicas del medio peruano y profesor durante algún tiempo del Conservatorio Nacional de Música. Adicionalmente Peredo ha incursionado en la creación de arreglos y obras, principalmente para flauta o flauta con acompañamiento instrumental. Especialmente le ha interesado cada vez más combinar el sonido de la flauta con géneros y elementos de la música popular, desarrollando paulatinamente ese aspecto comercial de su carrera. En los



últimos años Peredo ha publicado varios discos que dan cuenta de estos intereses diversos que podemos rastrear en el énfasis que han tenido sus producciones discográficas utilizando denominaciones, instrumentos y géneros de la música afroperuana moderna con toques de latin jazz, salsa, balada o música brasileña. Su último disco, Zamacueca del mar, es una muestra clara de esa tendencia. Contiene un conjunto de obras propias (la mayoría) con un par de arreglos para música de Morricone y Toquinho & Vinicius. Están instrumentadas para flauta, teclado, bajo eléctrico, guitarra, batería, percusiones, saxofón, trompeta y trombón, con algunas incursiones de voz. El elemento afroperuano viene definido, más que por la utilización de los géneros declarados en los créditos o las características estructurales de la música negra peruana, por el empleo permanente del cajón como representante icónico de esta sonoridad, algunos ritmos característicos y por las posibilidades del instrumento de amalgamarse con cualquier propuesta estética, tal como lo demuestra el uso extendido que este instrumento tiene en la música flamenca moderna, luego de Paco de Lucía, aunque en ese caso con un uso mayoritario de bordones, característica menos presente en el Perú. Encontramos en este disco esa diversidad ecléctica de propuestas unificadas por el sonido de la flauta que cumple casi en todo momento la función de interpretar la(s) melodía(s) principal(es). Los esfuerzos de Peredo por participar del mercado discográfico

peruano son constantes desde hace años constituyen un aporte a ese aspecto de la industria musical local.

Eva Ayllón COMO LA PRIMERA VEZ

(PLAY MUSIC, 2014, WWW.EVAAYLLON.COM.PE)

María Angélica Ayllón, conocida por su nombre artístico Eva Avllón, tiene más de treinta producciones discográficas, varios videos y una larga carrera que la ha paseado por importantes escenarios de la música popular de América y el mundo. Es la intérprete más reconocida de la música afroperuana moderna gracias a una línea estética mantenida durante muchos años que privilegia la integración de los géneros tradicionales con instrumentaciones y armonías contemporáneas. Otros géneros latinos son también material para las interpretaciones de Ayllón, quien ha compartido grabaciones y proyectos con destacados artistas internacionales. A pesar de esta larga carrera, este disco es el primero que la cantante ha producido de manera personal e independiente, pues en todas sus anteriores producciones discográficas fue contratada como intérprete. A ello obedece el título. La voz de la artista recorre diversas sonoridades y matices, sin perder sus propias características expresivas, deudoras de la forma de interpretación de la música criolla de antaño, pero coloreadas con su típica pronunciación que destaca de tanto en tanto algunas de

las sílabas de sus textos. El disco incluye un amplio repertorio que va desde un tema de Rubén Blades, pasando por varios mixes de temas criollos, como los de Polo Campos o José Escajadillo y dándole espacios preferenciales a conocidos temas de Mario Cavagnaro, Serafina Quinteras o haciendo un homenaje a Los Kipus. Interpretada por un destacado grupo de músicos nacionales, esta producción tiene una sonoridad elegante y precisa que destaca en todo momento la voz de la cantante. En la parte instrumental, la percusión es empleada con sutileza y tranquilidad, al modo de un gran tondero, un landó profundo o un sensual valsecito. La guitarra tiene también un lugar preferencial en esta producción. Contiene los típicos guapeos y coros que aportan continuidad, estilo e identidad. El disco alterna temas musicales lentos con otros que tienen una característica bailable, alegre y optimista. Abraham Padilla.

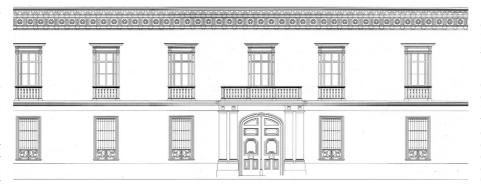


DIEZ AÑOS DE CREACIÓN

El Centro Cultural Inca Garcilaso del Ministerio de Relaciones Exteriores cumple su primera década.

l pasado 15 de julio el Centro Cultural Inca Garcilaso (CCIG) del Ministerio de Relaciones Exteriores celebró diez años de actividad en su sede ubicada en el centro histórico de Lima, en una casona de estilo republicano —la llamada «Casa Aspíllaga»— que colinda con el Palacio de Torre Tagle. A lo largo de estos años, el CCIG se ha ido convirtiendo en un dinámico espacio que contribuye activamente a la promoción de la cultura peruana, con especial énfasis en su difusión en el exterior, además de acoger manifestaciones culturales de diversos países y propiciar también actividades descentralizadas en otras ciudades peruanas. El CCIG realiza exposiciones, conferencias, recitales, conciertos y proyecciones de cine y cuenta con tres galerías de arte, una sala de exposiciones bibliográficas, dos salas de usos múltiples y una biblioteca especializada en temas nacionales

Durante la última década el CCIG ha presentado obras de artistas como Martín Chambi, Macedonio de la Torre, Carlos Quizpez Asín, Cota Carvallo, Teófilo Hinostroza, José Tola, Fernando de la Jara, Lika Mutal, Alberto Quintanilla, Rafael Hastings, Ricardo Wiesse, Carlos Runcie Tanaka, Roberto Huarcaya, Morfi Jiménez, Enrique Polanco, Jorge Deustua, Fernando Gutiérrez, Ramiro Llona, Javier Silva, Luis Solorio, Jaime Mamani, Bruno Zeppilli, Ricardo Córdova, Hans Stoll, Mariano Zuzunaga, Gerardo Petsaín, María María Acha-Kustcher, Christian Bendayán, Brus Rubio Churay, Leslie Searles, Musuk Nolte y otros destacados creadores, además de haber acogido importantes exposiciones colectivas v muestras organizadas por las misiones acreditadas en el Perú. Ha producido a su vez exposiciones itinerantes sobre el Qhapaq Ñan o Gran Camino Inca, el Atlas Geográfico del Perú de Mariano Felipe Paz Soldán, la Amazonía peruana, el Inca Garcilaso, Mariano Melgar, Carlos Germán Belli, Antonio Cisneros, Julio Ramón Ribeyro y otros autores, además



de una reciente muestra sobre Felipe Guamán Poma de Ayala y su Nueva corónica y buen gobierno.

Desde 2014, el CCIG impulsa tres ciclos de conferencias y lecturas de cara al próximo bicentenario de la creación del Estado republicano en nuestro país: «La Historia de nuevo: del Perú milenario al Perú bicentenario», «La República de los poetas: antología viva de la poesía peruana» y «Perú: novela con novelistas. Narrativa peruana contemporánea». En las actividades del CCIG han participado destacadas figuras como Mario Vargas Llosa, Carlos Germán Belli, Pierre Duviols, María Rostworowski, Luis Jaime Cisneros, Francisco Miró Quesada C., Gustavo Gutiérrez, Alfredo Bryce Echenique, Rolena Adorno, Edgardo Rivera Martínez, Luis Guillermo Lumbreras, Tom Zuidema, Scarlet O'Phelan, Joaquín García, Hugo Neira, Miguel Gutiérrez, Mirko Lauer, Alonso Cueto, Luis Peirano, Walter Alva, Milosz Giersz, Ramón Mujica, Marco Martos, Fernando Ampuero, Ruth Shady, Jean-Pierre Chaumeil, Juan José Chuquisengo, Manongo Mujica, Raquel Chang-Rodríguez, Max Hernández, Mercedes López-Baralt, Antonio Gálvez Ronceros, Rodolfo Cerrón-Palomino. Luis Millones, Carmen Ollé, Guillermo

Niño de Guzmán, Giovanna Pollarolo, Ina Salazar, Rosella Di Paolo, Odi Gonzáles, Sylvia Falcón y muchos otros.

El CCIG fue inaugurado el 15 de julio de 2005 por el canciller Manuel Rodríguez Cuadros, cuando era director de Asunto Culturales el embajador Alberto Carrión. Como recordó en la ceremonia conmemorativa la ministra de Relaciones Exteriores, embajadora Ana María Sánchez de Ríos, la creación del CCIG fue propuesta por su actual director, el poeta Alonso Ruiz Rosas. quien tuvo a su cargo la formulación del «Plan de política cultural del Perú en el exterior» (2003), promulgado durante la gestión del canciller Allan Wagner Tizón. La Casa Aspíllaga fue restaurada entonces con el apoyo de la Agencia Española de Cooperación Internacional. El primer director del CCIG fue el recordado poeta Antonio Cisneros, quien permaneció en el cargo hasta su fallecimiento en 2012. Luego, ocupó el cargo el intelectual y periodista Fernando Carvallo. Un decreto supremo promulgado a fines de 2005, durante la gestión del canciller Óscar Maúrtua de Romaña, declaró al CCIG «unidad orgánica de la Subsecretaría de Política Cultural Exterior del Ministerio de Relaciones Exteriores». A inicios de 2006 fue aprobado su reglamento y en 2010 fue incorporado en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Relaciones Exteriores (2010) en la gestión del canciller José Antonio García Belaunde.

Desde su inauguración, la curaduría del CCIG está bajo la responsabilidad de la artista gráfica Gredna Landolt. La primera muestra que se hizo en el CCIG, y que partió luego a la XIX Feria Interna-cional del Libro de Guadalajara, México, donde el Perú fue invitado de honor en 2005, fue una exposición antológica de grabados de Fernando de Szyszlo. Como hace una década, en la ceremonia conmemorativa se contó también con la participación del grupo Yuyachkani. En el acto se develó un busto en bronce del Inca Garcilaso hecho por el escultor David Flores, que recibe a los visitantes frente a una placa donde está inscrita la célebre dedicatoria de la segunda parte de los Comentarios reales: «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».

CHASQUI

Boletín Cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Dirección General para Asuntos Culturales Jr. Ucayali 337, Lima 1, Perú Telefono: (511) 204-2638

boletinculturalchasqui@rree.gob.pe 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: Impresos S. R. L.

OLLA Y CAMPO LA COCINA DE CAJAMARCA

Sergio Carrasco*

Usos y costumbres de una de las cocinas regionales más apreciadas de la sierra norte del Perú.

onstituida secularmente por una población en su gran mayoría rural, Cajamarca tiene en el campo —como lo reflejan vívidamente Mario Urteaga o Camilo Blas— sus más caracterizadas expresiones. Y esto también cuenta para la gastronomía.

El arraigo de ciertos usos culinarios podría explicarse de alguna manera por el aislamiento en el que el campo se mantuvo durante largo tiempo. El asunto reviste interés, pues han permanecido intocadas prácticas culinarias y gastronómicas que, a fin de cuentas, están en el origen de nuestra generosamente atendida tradición del buen comer.

En correspondencia con la antigua producción de granos del departamento, Cajamarca tiene también una vigorosa tradición de molienda cuya expresión minimalista es el batán (la más aparatosa es el trapiche). Para muestra un batán o, mejor, muchos: todos ellos sonaban en Contumazá, antaño, al mismo tiempo, sin afán de melodía o concierto; en trance colectivo, a eso de las cuatro o cinco de la tarde.

¿En qué momento se amoló la molienda? Algunas explicaciones: la generalización del uso del arroz y el mayor precio del trigo y, por otro lado, la más fácil cocción del primero de los nombrados, extendieron su uso y desafinaron la orquestación vespertina. Desafinado y todo, el eco aún se oye en el extendido consumo de granos y cereales, y también de tubérculos y carnes.

La lista es vasta. En el caso del

maíz, comprende:

Grano del maíz maduro desgranado y sancochado. Si el grano ha sido pelado con ceniza caliente, recibe el nombre de mote pelado y se utiliza para sopa, de manera exclusiva o en compañía de papas y carne. La sopa con mote pelado, arveja y tripas de cordero recibe el nombre de mondongo.

Cancha o maíz seco tostado sin o con aceite o manteca. La variedad paccho es considerada la de mayor suavidad y mejor sabor. La cancha se consume sola o con acompañamiento, como el chocho (tarhui).

En Chilimpampa, Cajamarca, este se cocina en gran cantidad (una o dos arrobas) en una paila durante casi un día. Una vez fría la cocción, el chocho se embute en un costal de lana, se cierra y se sumerge en agua fresca entre tres y cuatro días para eliminar el sabor amargo. Solo entonces, debidamente escurrido, el chocho se prepara con cebolla cruda, tomate, ají verde y cilantro picados y sal.

Cashul o mote o choclo sancochado y luego tostado que se sirve en un plato para varios comensales.

Maíz tierno, sancochado, que se utiliza como acompañamiento de chicharrones o de costilla frita de chancho.

Chochoca o maíz molido, eventualmente sancochado con anterioridad. En Masintranca, Chota, los



Cocina en el mercado de Cajamarca.

choclos pequeños se destinan para la *chochoca* desde la cosecha; mientras que en Agomarca, Hualgayoc, se eligen los choclos a medio madurar, se desgranan y se sancochan. Posteriormente se secan los granos al sol entre tres y cinco días y luego se muelen. En Masintranca, la *chochoca* preparada —cocinada con un aderezo—se toma de desayuno.

Son variantes de la chochoca el pepián que se prepara en Luichocollpa (Hualgayoc) y en Santa Cruz, y el maíz con leche de Ñuñún, Hualgayoc. El primero se elabora tostando y moliendo maíz y arveja juntos, para luego cocinar la harina resultante en agua y con un aderezo.

Humitas de choclo tierno, rellenas con quesillo o carne. En El Auque, Hualgayoc, con el choclo tierno molido se prepara también una sopa con frijoles, ocas, papas y cilantro. A su vez, en Agomarca, el choclo tierno molido es la base de una tortilla preparada con acelga y cebolla; mientras en Santa Cruz se cocina con culantro para originar una polenta.

Tamales de maíz maduro pelado y molido, rellenos de quesillo o carne. En lo que se refiere al trigo:

Trigo resbalado o *ruche*, pelado en batán tras una noche de remojo. Utilizado para la preparación de sopas acompañado de tocino fresco, de carne, de papas. Es considerado más sabroso que el trigo pelado con ceniza o con cal.

Trigo *cauca*, pelado en ceniza. Se sirve sancochado, eventualmente con manteca u hojas de perejil; o también se utiliza como ingrediente de sopas, con arveja verde.

Muro, trigo pelado en ceniza triturado en batán. Se cocina como arroz y por ello se le conoce como arroz de muro.

Harina o grano molido, empleado para la preparación de sopas y de cachangas (frituras). Con esta harina se prepara una sopa espesa en Cajabamba, conocida como lahua, acompañada de huashatullo de cerdo. En Cajamarca, el suchuche es la sopa preparada con esta harina, papa trozada y, si hay, carne picada.

En el caso de la cebada, el proceso más laborioso es el que corresponde al murum, que se obtiene luego de pasar la cebada, agitándola, a través de la zaranda (voz coloquial que deviene de zarandeo). Mientras que el producto que pasa por el tamiz se destina a la alimentación de aves y cerdos, la cebada retenida se tuesta y se somete a los rigores del batán. Esta cebada agraviada por la piedra se pasa posteriormente por el arnero, de lo que resulta la harina de cebada. La mezcla de esta con el caldo verde se denomina sango. La cebada que se mantiene impávida en el arnero es el murum. Cuando el viento sopla, se deja caer este polvillo grueso desde cierta altura —es decir, es aventado-, de modo tal que la mano de la naturaleza hace su trabajo de selección final. Al igual que el muro de trigo, se prepara a la manera del arroz y recibe entonces el nombre de murum de arroz.

La quinua, a su vez, se consume verde o madura. En el primero de los casos, en Jadibamba, Hualgayoc, se sancochan las hojas y se aderezan en la amable compañía de ollucos o papas. En el segundo, se come el fruto sancochado, con papas y/o carne; o bien tostada, en harina.

Tan versátil como los anteriores, la papa se ingiere:

Sancochada con cáscara («con calzón», coloquialmente), acompañada de queso o quesillo y picante con alguna(s) hierba(s) aromática(s).

Sancochada y pelada, acompañando costilla de chancho o chicharrones. Aplastada sin que llegue a ser puré, se sirve con mote, arveja o frijol, y este plato recibe el nombre de *llaucha*.

Seca luego de haber sido sancochada.

En picante de papa, sancochada, parcialmente convertida en puré, como guarnición de cuy o de carne de cordero guisada. En ambos casos, en compañía de zarza de cebolla.

En revuelto con hierba buena u otra similar.

Con la papa silvestre, más conocida como *curao*, se prepara una sopa y también un revuelto acompañado de caigua y zapallo.

Dos son los tipos de papa más utilizados, la blanca y la amarilla, sobre todo en su variedad huagalina.

Como es evidente, casi todas estas aplicaciones culinarias exigen el concurso de un batán fortachón, un cedazo de firmeza probada y un fogón digno aunque sea modesto.

Como es propio del mundo agrario, la dieta alimenticia guarda relación con los ciclos productivos: las papas se cosechan de marzo a mayo; el trigo, de junio a agosto; el maíz, en mayo y junio; la cebada, de junio a agosto; las ocas, ollucos y lentejas, en julio; y las arvejas y habas, en agosto.

Uno de los platos emblemáticos es el caldo verde, que en el campo se sirve de desayuno. Son sus ingredientes básicos el paico, la hierba buena, la ruda y la champca (muña). Antaño se incluía la hierba aromática conocida como la honrada, y hay quienes consideran en la lista también al perejil y al huacatay. Eventualmente se usa solo una o alguna de las referidas plantas y, según de cuál se trate, el caldo adquiere una denominación particular («de paico», etcétera); si se quiere redundar, se acompaña con ají de huacatay. Lleva papa partida, huevo «chicoteado» (derramado a través de un pequeño orificio agitando para el efecto el cascarón) y quesillo en trozos. En Masintranca, Chota, al caldo verde se le añaden

En los lugares cálidos de Chota y Cutervo el plato más popular es el shurumbo¹. Ecuménicamente participan en él: plátano para freír verde, pelado, picado en trozos pequeños y sumergido en agua hirviendo, a la que se añaden luego yuca, caigua y arvejas. En Santa Cruz el plato lleva



Moliendo ají en el batán.

esencialmente plátano verde y espinazo de chancho.

En correspondencia con la profusión de cultivos de arveja y lenteja en Cajabamba, algunas preparaciones culinarias se definen por arriesgadas combinaciones de menestras v cereales, casi todas con nombre propio: arvejas con trigo (shinde), arveja, trigo, mote y tocino (shámbar), habas con trigo («río sucio»), maíz con frijol y hocico de cerdo («locro jetón»).

El sacerdote betlehemita Joseph García de la Concepción señalaba en 1723 que «a lo que más debe esta Villa su opulencia es a los Cerdos, que en número de onze a doze mil cabezas se crían cada año en sus campiñas: porque, como por no aver azeite en el País, usan de la manteca para el aderezo de las comidas, aún en tiempo de Cuaresma;



Campiña cajamarquina.

los llevan a Lima, donde hazen su venta crecidísimos caudales».

Ya a mediados del siglo XVI, los marranos aparecían como un producto de importancia en la tasa de encomienda del repartimiento del corregidor Verdugo. Para 1776, sin embargo, Cosme Bueno señalaba que la cría y comercialización de cerdos no era más el «principal comercio» de Cajamarca, pues otros criadores habían aparecido en otras regiones del virreinato.

La disminución no se tradujo en extinción. En la pródiga subsistencia porcina se funda la tradición de platos como el frito, la cecina shilpida², el puspomote (sopa de frijoles con maíz pelado, carne de chancho y tocino) y el antes mencionado «locro jetón».

Hacia la primera década del siglo XX, el párroco del curato del distrito de Guzmango (Contumazá) sucumbió a los placeres de la carne para felicidad de su grey y, más aun, de los habitantes de poblaciones vecinas. Guiado por la mano de Dios, Aquilino Manero Soto preparaba suculentos jamones de pierna de chancho, que, aseguran, tenían gran demanda en los pueblos del valle de Chicama. (No olvidar que Cajamarca ha sido el hinterland de La Libertad).

Cuando en el campo se cocina un chancho, el aprovechamiento de

la carne y la grasa es total y absoluto. Tras la preparación de los chicharrones de rigor, en los residuos de la fritura (shacta) se sancocha trigo pelado fresco (preparado en el mismo día) con poca agua, graneándolo al dente. Se sirve junto con el frito de chancho, que no es otra cosa que los intestinos, hígado y otros órganos interiores del marrano sancochados y luego fritos con un aderezo de ají, ajo, cebolla, pimienta y sal, al que se añade papa sancochada. En Ichocán, el frito se prepara en carnaval y en la fiesta de la Virgen del Rosario (segundo sábado de octubre).

En el otro extremo de la escala social, en la hacienda Tuñad, San Pablo, cuando se mataba un cerdo era de rigor la preparación tanto de chicharrones y frito como de salchichas y morcillas. Hoy, salchichas, morcillas y embutidos varios se encuentran sin dificultad en los mercados locales.

- Periodista y coautor, con Raúl Vargas, de Ollas y sazón de Cajamarca. Minera Yanacocha, 2008. Ver también: Rosario Olivas Wetson, Cajamarca, el sabor del mestizaje. Lima: USMP, 2009.
- 1 Con el nombre de shirumbre en San Martín se prepara un guiso a base de poroto, carne de chancho v vuca.
- 2 Desgarrado, hecho jirones. Se aplica tanto a la carne como a la ropa.

RECETAS

CHUPE VERDE (6 porciones)

Violeta Silva / Cutervo

INGREDIENTES

Huacatay (200 gramos), paico (100 gramos), papa amarilla (½ kilo) Papa blanca (½ kilo), habas (300 gramos), racacha (½ kilo) Olluco (½ kilo), quesillo (100 gramos), huevos (2), sal

PARA EL «ROCOTO»

Tomate berenjena o sachatomate (1), rocoto (1), cebolla china (una cabeza), sal.

Se hierve, en dos litros de agua, la papa blanca cortada en trozos largos. Tras el primer hervor, se añade la papa amarilla, la racacha (opcionalmente el olluco) cortada en trozos largos y las habas peladas. Cuando los ingredientes estén cocidos, se agregan los huevos y el queso picado en dados pequeños y sal al gusto. Se muele el huacatay y el paico y se los sofríe en aceite. Luego se añaden al chupe. Se acompaña con el «rocoto», que se prepara licuando el tomate berenjena, el rocoto y la cebolla china con algo de sal.

CECINA SHILPIDA (4 porciones)

Wilson Sánchez / San Marcos

Cecina de carne de cerdo (4 filetes), ajo (un diente chancado) Cebolla china picada (½ taza), huevos (4)

Ají panca (2 cucharadas), pimienta, comino y sal al gusto, aceite (5 cucharadas)

Se golpea cada porción de carne hasta que quede fina. Se hace un aderezo con la cebollita china, el ajo, el ají, la pimienta, el comino y la sal. Se deshilacha la carne seca y se fríe en aceite. Se añade el aderezo en la fritura. Se agregan los huevos levemente revueltos o batidos. Se revuelve y cocina hasta que la mezcla tome cuerpo.

CHIRIMPICO (4 porciones)

Nimia Díaz / San Miguel de Pallaques

INGREDIENTES

Mondongo (800 gramos), zanahoria picada (200 gramos), arvejas (300 gramos) Papa blanca picada (2), choclo desgranado (4), ajo molido (una cucharada) Ají molido (una cucharada), hierbabuena (una rama) Cebolla china picada (2 cabezas), sal, pimienta y comino al gusto

PREPARACIÓN

Se sancocha el mondongo. Una vez cocido, se pica en trozos pequeños. Se separa una taza de caldo. Se sofríe el ajo, la cebolla china y la ĥierbabuena. Ŝe sazona con sal, pimienta y comino. Se mueve durante un par de minutos. Se añade, en la olla del aderezo, el mondongo picado, la papa blanca, las arvejas, la zanahoria y el choclo. Se cocina con el caldo de mondongo en una olla tapada.

SHAMBARITO (4 porciones) Nicolaza Hernández / San Pablo

INGREDIENTES

Arvejas (150 gramos), frijol (150 gramos) Trigo molido (¼ de kilo), lomo de cerdo (¼ de kilo) Tocino (¼ de kilo), caldo de carne de chancho (1 ½ litros) Ají panca (1/2 cucharada), culantro (2 cucharadas) Cebolla (½ unidad), aceite (2 cucharadas), pimienta y sal al gusto

PREPARACIÓN

Se pone a remojar el frijol, el trigo y las arvejas la noche anterior a la preparación. Se corta la carne en trozos muy pequeños y se cocina en aceite. Se agrega a la carne cocida la cebolla, el ají, la pimienta, el ajo y la sal. Se remueve. Se añaden las arvejas, el trigo y el frijol. Luego se deja que todo se cocine por algunos instantes. Se incorpora el caldo y, seguidamente, el culantro. Se remueve y se deja al fuego unos minutos antes de servir.

MUSEO RENOVADO

Tras un cuidadoso proceso de restauración, el Museo de Arte de Lima, conocido como MALI, reabre sus puertas para ofrecer al visitante una visión panorámica de la milenaria creación artística del Perú.



La lavandera de Francisco Laso de los Ríos (1823 - 1869). Óleo sobre tela, 106 x 61,3 cm. 1859.

l edifico que alberga al Museo de Arte de Lima y sus colecciones, conocido como el Palacio de la Exposición, es uno de los ejemplos de la arquitectura en hierro del siglo XIX. Localizado a la entrada al centro histórico de la ciudad de Lima, y a un extremo del Parque de la Exposición, el museo se adecúa fácilmente para las funciones de un museo moderno, pues fue concebido inicialmente como sede de la primera gran exposición pública organizada en el Perú. Fue



Mateo Pérez de Alesio (Italia, 1547 - hacia 1606). Virgen de la Leche / Sagrada Familia del Roble (hacia 1605). Óleo sobre cobre. 48,3 x 38,2 cm. MALI.

una de las primeras construcciones dedicadas a exposiciones en gran escala, pero también una de las más tempranas e importantes obras hechas con la nueva técnica de construcción en hierro. El edificio inaugurado en 1872 abarcaba,

en sus dos plantas, cerca de 10 mil metros cuadrados de área de exposición distribuida en torno a un hermoso patio central. Esta estructura permitió la creación de espacios amplios y versátiles, de gran altura y de proporciones

generosas. El espíritu moderno del edificio contrastaba con el diseño clásico de la fachada, diseñada por Antonio Leonardi, arquitecto italiano radicado en Lima.

Luego de un intenso proceso de remodelación de la segunda planta del Palacio de la Exposición gracias al financiamiento del Plan Copesco Nacional del Mincetur, el 9 de setiembre el Museo de Arte de Lima (MALI) reabrió sus salas de exposición permanente con más de 1.200 piezas de una colección formada por más de 17 mil obras que narran tres mil años de historia del arte peruano. Los visitantes nacionales y extranjeros pueden recorrer las renovadas salas de arte precolombino, colonial, republicano, moderno, textiles, fotografía, platería y dibujo. Las salas están formadas por piezas de cerámica, óleos sobre lienzo y objetos de madera y metal únicos y de gran valor histórico.

Asimismo, se pueden apreciar los resultados de la segunda etapa de remodelación del Palacio de la Exposición. Los trabajos se realizaron en un área de 5 mil metros cuadrados que comprenden 34 salas de exposición permanente diseñadas por el reconocido arquitecto Emilio Soyer bajo los más altos estándares internacionales. La remodelación respetó las estructuras, fachadas, escaleras principales y ventanas originales. Además, contempló la redistribución de los ambientes, reforzamiento de estructuras y modernización de luminarias con el objetivo de actualizar las instalaciones de las salas de exposición.



Paracas (100 a. C.-100 d. C.). Manto ceremonial. Tela llana y bordado en fibra de camélido. 142 x 286 cm. Museo de Arte de Lima. Donación Memoria Prado.