

# CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 8, número 17

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

Diciembre de 2010



Patio del Palacio de Torre Tagle, Lima. Foto: Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores.

ÁRABES EN EL VIRREINATO / ARQUITECTURA MUDÉJAR EN EL PERÚ /  
EL LEGADO ÁRABE DEL AL-ÁNDALUS EN LA COMIDA PERUANA /  
MARIO VARGAS LLOSA: EL FUEGO INTENSO DE LA LITERATURA /  
LA CUMBRE AMÉRICA DEL SUR-PAÍSES ÁRABES

# ÁRABES EN EL VIRREINATO

Nelson Manrique\*

La inmigración árabe al Perú comienza hacia la segunda mitad del siglo XIX. Sin embargo, con la llegada de los españoles en 1532, vinieron también muchos árabes musulmanes conversos al catolicismo, quienes dejaron un legado indeleble en nuestra cultura.

Para hablar sobre el tema de los árabes en el virreinato, habría que situar el contexto de qué sucede con España y lo árabe en torno al periodo de la conquista de América.

Quiero recordar brevemente que 1492, cuando se descubre América, es el mismo año en que los Reyes Católicos toman Granada, el último reducto musulmán de España, el 1 de enero.

España queda unificada bajo hegemonía cristiana, los habitantes de Granada quedan con un estatuto especial, de musulmanes en un proceso de conversión al cristianismo. Es interesante que las estrategias de conversión usadas en Granada —según lo ha demostrado una investigación de Antonio Garrido Aranda— se utilicen de modelo para las estrategias evangelizadoras en América y viceversa.

En 1570 hay un levantamiento de moriscos en las Alpujarras, territorios de las montañas de Granada, y en 1609 la Corona decide expulsar a los moriscos. Los últimos de ellos salen de la península Ibérica en 1614. Son los habitantes de Ricote.

Ahora bien, expulsar a los judíos, primero, y a los musulmanes, después, busca construir una España homogénea, que rechaza todo lo diferente. Si uno va a vivir a España durante esos siglos, tiene que ser forzosamente católico, bajo pena de ser quemado en la hoguera si pretende burlar esta disposición. La Inquisición tiene por función fundamental perseguir la apostasía.

Entonces, aquellos judíos y aquellos musulmanes que se convierten al catolicismo son vigilados por la Inquisición, y si los descubre judaizando o islamizando, esta institución los pena, e incluso pueden terminar en la hoguera.

Hay varias investigaciones que muestran la presencia de cientos de miles de judíos que se convirtieron al cristianismo. Fueron conocidos como «nuevos cristianos», y luego muchos fueron descubiertos judaizando, entre otras cosas porque en muchos casos la conversión fue forzada (se hicieron cristianos para salvar la vida cuando muchedumbres de cristianos fanáticos invadieron



Lima desde las inmediaciones de la Plaza de Toros. Fernando Brambilla (finales del siglo XVIII).

sus aljamas para masacrar a los que se negaban a bautizarse).

Algunos criptojudíos, o marranos, como se les conocía, escaparon hacia América; huyeron de la vigilancia de la Inquisición. Varios de ellos fueron quemados en Lima. Sin embargo, solo hay un caso de una persona llevada a la hoguera por la Inquisición por islamizar, según *Los anales de la Inquisición*, de Ricardo Palma. La gran paradoja es además que este musulmán era un francés, cautivo varios años en territorio turco, que se convirtió al islam. Lo descubrieron islamizando en Lima y terminó en la hoguera.

El primer asunto que quisiera resaltar es que, si vamos a encontrar una presencia árabe en el virreinato, no es una presencia legal. Por definición, un árabe musulmán estaba excluido en el virreinato peruano, lo mismo que los judíos.

Esto no impidió la llegada de árabes, de musulmanes, que son cosas distintas, como lo tiene claro cualquier árabe. Es decir, se puede ser musulmán sin necesidad de ser árabe. Lo musulmán abarca algo bastante más amplio, a la comunidad de creyentes que a escala mundial sigue las enseñanzas de Mahoma.

Pese a las restricciones y los controles, la alianza dinástica entre Portugal y España permitió durante un periodo, de 1560 a 1640, la entrada de judíos y de musulmanes, encubiertos con otra identidad, al virreinato.

Se tiene muy poca información de estas personas, salvo un caso investigado, del cual sabe el doctor Del Busto Duthurburu, sin duda, que es el de Emir Cigala, quien vivió bajo la identidad de Gregorio Zapata, llegó a ser capitán de los ejércitos del rey, estuvo en Potosí, hizo fortuna y, solo cuando regresó a su patria, reveló su identidad, Emir Cigala, turco.

Habría que decir, pues, que la presencia árabe es muy reducida en el virreinato, pero creo que habría que plantearse la pregunta de si ser árabe es un dato biológico o es un dato cultural.

Si nos detenemos en el dato biológico, la presencia árabe, no ya en el virreinato peruano, sino en la propia península Ibérica es relativamente reducida. La hueste que conquistó España en el 711 estaba formada, por cierto, por gente que venía de la península Arábiga, pero que traía consigo a todo un conjunto de grupos étnicos que se fueron plegando a los ejércitos musulmanes a medida que el islam iba conquistando todo el norte de África.

Es todo un conjunto de grupos étnicos lo que entra a España en el siglo VIII. Hay árabes de la península árabe sin duda, como también hay iraníes, para hablar anacrónicamente. Me refiero a los territorios actuales de Irán e Iraq. También hay gente del norte de África, tanto egipcios como también del actual territorio de Marruecos y de Argelia, el territorio entonces conocido

como la Berbería, la tierra de los bereberes.

Para medir el impacto de lo árabe en el virreinato peruano, es necesario entender cuál es su influencia en la península Ibérica. Hay un indicador interesante que es el idioma.

Sabemos que el castellano desciende del latín. A partir del siglo X, el latín se escindió en conjuntos de lenguas vulgares conocidas como romances y de estas surgió el castellano.

El castellano moderno tiene el mayor aporte, sobre esta base latina, de términos tomados directamente de la lengua árabe. Más de cuatro mil términos del castellano moderno son directamente tomados del árabe.

En comparación, la segunda lengua en importancia, en su influencia en el castellano, es la lengua germánica, llevada a la península por los visigodos. Ella aporta algo así como setecientos términos. Y si se comparan ambas influencias, en las lenguas germánicas la mayor parte de los términos son básicamente patronímicos y topónimos, nombres de personas y lugares; mientras que los términos tomados del árabe provienen de toda la experiencia humana: artes, ciencias, agricultura, minería, navegación, astronomía, filosofía; todas las disciplinas y todas las expresiones espirituales de los pueblos.

¿A qué se debe este enorme impacto de lo árabe en la península

Ibérica? En los años recientes se han hecho varias investigaciones que cambian radicalmente la imagen de que España fue una nación quitada por los árabes a sus pobladores en el 711 y que los españoles combatieron durante ocho siglos para recuperar su territorio perdido. España, para empezar, no existía en el 711. Era un conjunto de reinos fragmentados, escindidos, enfrentados entre sí, conquistados por un ejército formado por una hueste de diversos grupos étnicos.

Durante la Edad Media era normal en la antigua Hispania (a la que los musulmanes conocían como al-Ándalus) que príncipes cristianos se aliaran con emires musulmanes para combatir contra otros cristianos, y viceversa, que emires musulmanes se aliaran con príncipes cristianos para combatir contra otros emires musulmanes. Es decir, la frontera no era religiosa.

En segundo lugar, las investigaciones actuales muestran que, de la población musulmana que había en el siglo XII en España, solo la quinta parte descendía de extranjeros, árabes y norafricanos; y las cuatro quintas partes eran ex cristianos o descendientes de estos ex cristianos, convertidos al islam.

¿Cómo entender esta enorme magnitud de la conversión de cristianos que terminaron pasándose al islam? Por una parte, fue el hecho de que los cristianismos pasaban por un conjunto de conflictos religiosos, había muchas corrientes disidentes en la península Ibérica, y eso debilitaba el frente cristiano.

En segundo lugar, la expansión musulmana fue extraordinaria. Llegó en setenta años —del 632 a fines del siglo VII— hasta el Atlántico por el oeste; y hasta la India y hasta China por el oeste, gracias a su régimen político, que era asombrosamente tolerante.

Los ejércitos musulmanes conquistadores no ponían más impuestos que los que habitualmente pagaban los habitantes de los territorios que conquistaban a los reinos a los cuales dependían. Les permitían preservar su lengua, su cultura, sus leyes, sus autoridades. Las dos condiciones que tenían que cumplir los conquistados era reconocer la superioridad del islam, es decir, el sometimiento, sin necesidad de convertirse, y, en segundo lugar, pagar el tributo que financiaba la expansión del islam, del territorio del islam: dar al islam el territorio de los creyentes.

La cultura árabe era esplendorosa, comparativamente con la bárbara Europa feudal, luego de la enorme decadencia cultural que si-



Tapada con manta. Manuel Atanasio Fuentes (1820-1869).

guió al término del Imperio romano. Eso llevó a una conversión masiva de los cristianos en la península Ibérica. Primero, por conveniencia en los sectores dominantes; y luego por deslumbramiento por la cultura musulmana.

El embajador de Otón El Grande, un príncipe germánico que va a Granada en el siglo XII, para describir esta ciudad, solo puede utilizar, como elemento de comparación, a la fabulosa Bagdad. ¿Por qué? Porque la gente en Iberia viste a la usanza árabe, habla «algarabía». Algarabía viene de *al'arabbiya*, la lengua árabe, una mezcla de las lenguas romances con el árabe.

Los habitantes de la península habitan, comen, visten al estilo árabe, hablan una lengua que es una mezcla de las lenguas romances con el árabe, algarabía, *al'arabbiya*.

Luego de la conquista de América, a James Lockartt le llama la atención que musulmanes o descendientes de musulmanes lleguen a América, en un estatuto muy modesto.

De la gente que estuvo en Cajamarca, solo había una persona, Cristóbal de Burgos, de la cual hay la mención de que se le reputaba de morisco, aunque no hay ninguna confirmación de que fuera efectivamente morisco. Hay que precisar que los *moriscos* son los ex musulmanes convertidos al cristianismo, mientras que a los musulmanes que en Hispania permanecían como tales, bajo la dominación cristiana, se les conocía como *mudéjares*.

¿En qué condición llega el resto de moriscos? Básicamente como esclavos. Es interesante la proporción de los géneros entre los esclavos. Los esclavos que llegan a América son de dos tipos: los provenientes del África negra. En este caso, por cada dos o tres hombres viene una mujer; y es porque lo que se quiere es fuerza física, trabajadores no calificados para labores rudas, y esclavos moriscos, entre los que la proporción entre los géneros es a la inversa, por cada varón llegan cuatro o cinco mujeres.

¿Por qué esta diferencia? Porque, entre los esclavos moriscos, los varones son artesanos especializados. Los propios términos «albañil» y «alarife» son árabes. El término *mudéjar* —ya lo dijimos— designa originariamente en la península Ibérica al musulmán que vive bajo dominación cristiana, pero se mantiene musulmán. De ahí que se dé el nombre de «mudéjar» al arte del que nos hablaba el doctor Del Busto Duthurburu, que va a tener tanto impacto en la artesanía, en el arte, en la arquitectura colonial.

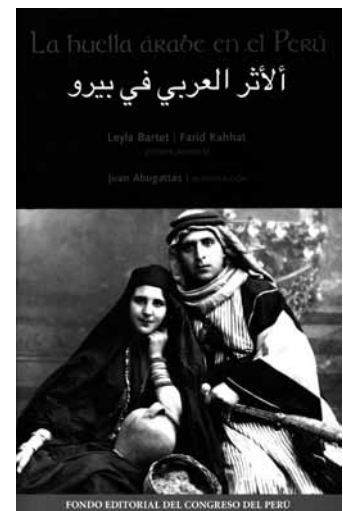
Estos artesanos, albañiles y alarifes moriscos imprimirán el genio del arte árabe en la cultura de Hispanoamérica, pero ¿qué sucede con las mujeres? ¿Por qué esta enorme proporción de mujeres? Utilizando los términos de Lockartt, cuando un español dice que «trae una esclava negra» se puede presumir que la traiga como compañía sexual, pero cuando trae una esclava morisca, es, sin duda, una concubina. El

grueso de mujeres moriscas que llega a América lo hace en condición de esclavas, cumpliendo una doble función, de ama de llaves y de concubina. Llegan en una situación bastante modesta. En buena medida, la presencia que adquieren en el virreinato tiene que ver con la fortuna, o la poca fortuna, del compañero al cual están adscritas.

Por oposición a la población indígena, estas moriscas de segunda generación terminarán asimiladas y se convertirán en españolas de pleno derecho. Su presencia, si se ve la situación hoy, se puede todavía encontrar en aquellos territorios de América y del Perú, donde los grupos aristocráticos han sido más bien endogámicos. Estoy pensando, por ejemplo, en Trujillo, donde los rasgos moriscos siguen siendo característicos.

Entonces a partir de esta asimilación de las esclavas moriscas convertidas, por oposición al indígena, en españolas, esta herencia árabe se va a extender sobre el conjunto de lo que es la sociedad virreinal.

Una presencia negada, pero con una gran fuerza, que sigue siendo negada hoy, pero que enriquece enormemente nuestro patrimonio cultural, que nos hace un país de todas las sangres y de todas las patrias en una escala que apenas empieza a conocerse. ●



Extractado de *La huella árabe en el Perú*. Leyla Bartet y Farid Kahhat compiladores. Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2010. 257 pp.

fondoeditorial@congreso.gob.pe

\* Historiador y sociólogo. Estudió en la Universidad Agraria La Molina, obtuvo una maestría en la Universidad Católica del Perú y un doctorado en Historia y Civilizaciones en la École des Hautes Études en Sciences Sociales de París. Es profesor en diversas universidades limeñas y es también periodista. Colabora regularmente con diarios y revistas con artículos y ensayos sobre historia social, violencia política, nuevas tecnologías y red global. Entre sus libros, destacan *Vinieron los sarracenos... El universo mental de la conquista de América* (1993), *Historia de la República* (1995), *La sociedad virtual y otros ensayos* (1997), *La piel y la pluma. Escritos sobre literatura, etnicidad y racismo* (1999).

# EL MUNDO ÁRABE Y SUDAMÉRICA: TAN CERCA Y, A LA VEZ, TAN LEJOS

Farid Kahhat\*

¿Qué es un árabe? Cuando uno recuerda que en más de una ocasión medios influyentes se han referido a Irán como un «país árabe» o han empleado los términos «árabe» y «musulmán» de manera intercambiable, comprende por qué es necesario comenzar por lo más elemental.

Un hito raigal podría ser el surgimiento en el siglo VII de un imperio que se expandió desde la península Arábiga y llevó consigo su lengua (el árabe) y su religión (el islam). Y aunque creó incentivos para su adopción, ese imperio no impuso ni esa lengua, ni esa religión. Así, mientras algunos pueblos del hoy denominado «Medio Oriente» asimilaron como propia la lengua árabe, pero no la religión islámica (en lo esencial los cristianos, pero también parte de los judíos de la región), otros pueblos (como curdos y berberiscos) se convirtieron al islam sin asimilar la lengua árabe. En otras palabras, en el sentido más amplio, es árabe todo aquel cuya lengua materna es el árabe. Hablamos además de una identidad cultural forjada alrededor de ciertos usos y costumbres, que abarcan desde códigos de conducta hasta tradiciones culinarias.

Pero a la vez es cierto que no menos de 90 por ciento de los árabes profesan la religión islámica, y que para esa religión Dios reveló su voluntad a los humanos en idioma árabe. Aun así, cinco de cada seis musulmanes en el mundo no son árabes, y una gran mayoría de ellos no vive en el Medio Oriente (donde habita la virtual totalidad de los árabes). Con esa acepción, comprendía Egipto, la península Arábiga y el Fértil Creciente (que a su vez incluye Siria, Líbano, Jordania, Iraq y lo que entonces se conocía como Palestina). Hoy en día suele añadirse además el resto del norte de África, Turquía e Irán.

La influencia desde tiempos coloniales de la cultura árabe en nuestros países parece ser inversamente proporcional a nuestro conocimiento de su existencia. Pueden esgrimirse varias explicaciones para entender esa paradoja. La primera es que durante la Colonia la mayor parte de esa influencia llega a nosotros no de manera directa, sino a través de la península Ibérica: así como nuestros países lograron la independencia de España tras tres siglos de dominio colonial, la España que conquista buena parte de

América se constituye como Estado tras poner fin a ocho siglos de predominio árabe y musulmán en la mayor parte de la península Ibérica. Se trata de hechos que, además, coinciden en el tiempo: el año en el que la conquista de Granada por los Reyes Católicos culmina la unificación de España con su mando (1492) es el mismo año en el que se produce el descubrimiento de América por los españoles. Es decir, la cultura árabe influye en el desarrollo de la cultura ibérica, y luego una España preñada de esa herencia árabe influye en la cultura de sus colonias. Ello a su vez contribuye a explicar por qué cuando pronunciamos palabras como «ojalá» o «alcohol» solemos ignorar su impronta árabe, pese a la similitud fonética con su idioma de origen.

Otra explicación del escaso conocimiento de todo aquello que nos emparenta son diversas características peculiares de la migración árabe hacia América Latina a partir del último tercio del siglo XIX. Por ejemplo, el que durante periodos como la Gran Depresión se aprobara en diversos países de la región leyes que establecían un impuesto al ingreso de inmigrantes provenientes de Asia, cuotas de inmigración según el país de origen, impedían a los inmigrantes el ejercicio de determinados oficios, o simplemente les negaban el derecho de residencia.

Con esas circunstancias, algunos inmigrantes apelan a ocultar su origen étnico como forma de sortear esas, entre otras adversidades. Una vez establecidos en la región, no pocos inmigrantes de lengua árabe y de religión cristiano-ortodoxa o musulmana prefieren educar a sus hijos en el idioma español (con la consiguiente pérdida de la lengua materna) o bautizarlos católicos, para facilitar su integración a la nueva sociedad.

Una fuente adicional de confusión era el que durante las primeras décadas los inmigrantes árabes llegaban a nuestro continente premunidos de pasaportes emitidos por el Imperio otomano (el cual ejercía en la época soberanía sobre la mayor parte del mundo árabe), por lo que era habitual referirse a ellos por el gentilicio de «turcos» antes que el de «árabes» (hecho que recoge la literatura a través de novelas como *La conquista de América por los turcos*, de Jorge Amado). Esto que podría parecer un suceso anecdótico es, a su vez, síntoma de un problema de mayor alcance, y es el hecho de que los árabes suelen ser conocidos en América Latina no según como estos se presentan a sí mismos, sino de acuerdo con la forma como son denominados y descritos por actores políticos respecto a los cuales están en una posición de subordinación. A partir del siglo

XX ello implica en lo esencial que pasan a ser conocidos desde una perspectiva que es eurocéntrica, incluso en un sentido literal. Nuestro continente, por ejemplo, suele ser conocido como el «Hemisferio Occidental» porque está ubicado al oeste de Europa. De la misma manera, la región del mundo de donde provienen la mayoría de los árabes fue conocida durante siglos como «Cercano Oriente» (por su cercanía a Europa, y por oposición al «Lejano Oriente»). La denominación «Medio Oriente» que empleamos hoy en día cobra carta de ciudadanía durante la Segunda Guerra Mundial, tanto porque el Cuartel General Británico en la región se dio en llamar «Comando del Medio Oriente» como por el hecho de que esa nomenclatura permitía dividir la región del «Mediterráneo», término que prefería emplear la diplomacia francesa (rival de Gran Bretaña en la empresa colonial), para denominar una región con continuidad territorial que pretendía ubicar bajo su esfera de influencia. En otras palabras, las potencias occidentales se reservaban el derecho a nombrar al otro, pero también a cambiarle de nombre de manera relativamente discrecional. Y esos nombres no eran meras convenciones: tenían una motivación política y, asociadas a ciertas prácticas, pretendían surtir un efecto político. Edward Said denominaba a ese entramado de discursos y prácticas «orientalismo», con lo cual aludía al hecho de que el conocimiento de lo árabe y de lo musulmán en Occidente estuvo mediado por la existencia de relaciones de poder entre sujeto cognoscente y objeto conocido, y servía al propósito de contener y/o controlar a su objeto de estudio.

En cuanto a las relaciones políticas entre América Latina y el Medio Oriente, cuando la Asamblea General de las Naciones Unidas fue un actor fundamental en el Medio Oriente, América Latina fue un actor fundamental en la Asamblea General de las Naciones Unidas. En esa condición, los votos de América Latina fueron una presa codiciada



La mayor parte de los inmigrantes palestinos que llega al Perú proviene del triángulo cristiano de Belén, Beit Yala y Beit Sahir. En la foto, la familia Abdallah Abugattás en Beit Yala, 1937.

Foto: Archivo familia Abdallah. Cortesía Fondo Editorial del Congreso de la República.

por árabes y judíos, quienes a través de acciones de cabildeo intentaron influir sobre decisiones de las Naciones Unidas que están en el origen del conflicto en la región. El hito fundacional del conflicto actual en el Medio Oriente es la resolución 181 que la Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó el 29 de noviembre de 1947. Esa resolución preveía la partición del territorio del protectorado británico de Palestina para crear en él dos Estados, uno árabe y uno judío. El Estado judío de Israel proclamó su independencia el 15 de mayo de 1948, mientras los palestinos esperan aún la aplicación de la resolución en lo que respecta a sus derechos nacionales.

América Latina tuvo un papel decisivo en la adopción de esa resolución. Por un lado, dos delegados latinoamericanos (Enrique Rodríguez Fabregat y Jorge García-Granados, representantes de Uruguay y Guatemala, respectivamente) fueron miembros del Comité Especial para Palestina de las Naciones Unidas, entidad que formuló la propuesta de partición. Fueron además dos de sus más fervientes defensores en el debate que se produjo en torno a ella<sup>1</sup>. Tras el debate en el seno de la Asamblea General de las Naciones Unidas, trece países de América Latina votaron a favor de la resolución de partición, mientras seis de ellos se abstuvieron y uno votó en contra. Si se tiene en cuenta que el total de votos en favor de la resolución de partición fue de 33, y que las Naciones Unidas contaban entonces con tan solo 57 miembros (a diferencia de los 196 que la integran hoy en día), cabría argumentar que los votos de América Latina fueron cruciales para explicar el resultado. Testimonio de ello es el hecho de que esa votación originó una veta historiográfica tanto en América Latina como en Medio Oriente dedicada a dilucidar las motivaciones detrás del voto de algunos países que cambiaron su posición inicial o anunciaron tardíamente su decisión bajo un manto de misterio<sup>2</sup>.

Desde entonces, sin embargo, el peso específico de América Latina en la Asamblea General de las Naciones Unidas fue menguando de manera paulatina, pero significativa. Por otro lado, el peso específico de



Isaac Dumet Chahud con su caballo Campeón, luego de ganar el concurso de caballo peruano de paso en la feria regional de 1948 en el pueblo de Puquio, Ayacucho.

Foto: Archivo familia Dumet. Cortesía Fondo Editorial del Congreso de la República.

la Asamblea General como órgano de decisión de las Naciones Unidas en el tema del conflicto palestino-israelí fue menguando en favor del Consejo de Seguridad. Con ello, América Latina dejó de ser una región de alguna relevancia en la materia. Una de las pocas excepciones a esa regla fue la designación del diplomático peruano Álvaro de Soto como coordinador especial de las Naciones Unidas para el Proceso de Paz en Medio Oriente de junio de 2005 a mayo de 2007. De Soto fue además subsecretario general de las Naciones Unidas, y trabajó durante 25 años en coordinación con tres secretarios generales de la institución. Al culminar su gestión en Medio Oriente, De Soto elaboró un informe confidencial que, sin embargo, se filtró en la prensa<sup>3</sup>.

El mundo árabe y América Latina coinciden además en las décadas de 1960 y 1970 en la promoción de una agenda compartida, centrada en torno a la idea de crear un «nuevo orden económico internacional» a través de negociaciones en foros multilaterales, como la UNCTAD (siglas en inglés de la Organización de las Naciones Unidas para el Comercio y el Desarrollo). Esa iniciativa llega a su fin para todo efecto práctico tras la crisis de la deuda que asoló a ambas regiones durante la década de 1980 y, con ella, el fin del modelo de industrialización por sustitución de importaciones. Ambas regiones tuvieron a su vez un papel protagónico en el Movimiento de Países No Alineados, que buscaba priorizar la agenda del desarrollo por sobre la agenda de seguridad que prevalecía entre las potencias del sistema internacional y sus países aliados. Ese movimiento, sin embargo, en las décadas de 1980 y 1990

se verá sumido en los remolinos que producen tanto los conflictos entre sus propios miembros (como la guerra entre Irán e Iraq) como el fin del orden bipolar (que, a fin de cuentas, fue inicialmente su razón de ser).

Desde entonces el principal punto de contacto entre ambas regiones ha sido la iniciativa de realizar periódicamente reuniones cumbres entre jefes de Estado y de gobierno tanto de Sudamérica como de los países miembros de la Liga de Estados Árabes. El propósito de foros como ese lo expresó en diciembre de 2003 el presidente brasileño, Luiz Inácio «Lula» da Silva, durante el primer discurso jamás pronunciado por un jefe de Estado latinoamericano ante una sesión plenaria de la Liga de Estados Árabes: «Junto con nuestros socios en Sudamérica, África, el mundo árabe y la India, podríamos crear una nueva arquitectura global en materia política y comercial». Es decir, se trata de una más de entre las diversas iniciativas que persiguen promover esquemas de cooperación sur-sur.

Nada de ello impide que los países involucrados persigan sus propios fines a través de esa iniciativa. Por ejemplo, cuando el presidente Da Silva visitó Siria, puso énfasis en temas como el respeto a la soberanía nacional y la prioridad que debían tener el derecho internacional y las Naciones Unidas como medios para promover la paz y la cooperación internacionales. Después de la invasión estadounidense de Iraq, y temiendo en aquel entonces que pudiese ser el próximo en la mira, el gobierno sirio recibió esas declaraciones con particular beneplácito. En cambio, cuando visitó Egipto, surgió un tema de interés mutuo ante la probable reforma del sistema de las Naciones Unidas: la aspiración compartida a ocupar un puesto permanente en el Consejo de

Seguridad de las Naciones Unidas en representación de sus respectivas regiones.

Pero estas cumbres sirven también a otros propósitos compartidos. Por ejemplo, concertar posiciones sobre la reforma del sistema de las Naciones Unidas, apoyando en términos generales la propuesta dada a conocer en su momento por quien fuera el secretario general, Koffi Annan. Pero más importante aún que concertar posiciones sobre el entramado institucional que subyace a la política internacional es el propósito de concertar posiciones sobre los temas que se negocian dentro de él. Y, en particular, sobre los temas de propiedad intelectual y subsidios agrícolas en la ronda de negociaciones en la Ronda Doha en el contexto de la Organización Mundial de Comercio.

Por último, los países árabes se ubican en la región más árida del mundo. De hecho, más de la mitad de su territorio es desértico. Eso crea dos temas de interés común con la mayoría de países de Sudamérica. Por un lado, la escasez de agua dulce es ya un problema agudo en el Medio Oriente, pero será un problema cada vez mayor en países como el Perú en la medida en que no se produzca una acción concertada efectiva en la comunidad internacional. Por otro lado, precisamente por lo antes dicho algunos países árabes se encuentran entre los mayores importadores de alimentos del mundo. Países como Egipto importan más de la mitad de los alimentos que consume su población. Ello provee posibilidades de complementación con una región como la sudamericana, que no solo es un exportador neto de alimentos, sino que contienen a dos países que se ubican entre los principales exportadores de alimentos del mundo (Brasil y Argentina). ●



\* Licenciado en Sociología de la Pontificia Universidad Católica, doctor en Ciencia Política y Ph.D. en Gobierno de la Universidad de Texas en Austin. Profesor e investigador de la Licenciatura y la Maestría en Ciencia Política de la Pontificia Universidad Católica del Perú, y director de Estudios de la Mención en Relaciones Internacionales de la misma universidad.

1 Leopold Laufer, «Israel and the Third World», *Political Science Quarterly*, vol. LXXXVII, nro. 4, diciembre de 1972.

2 Ver, por ejemplo, Ignacio Klich, «Cuba's Opposition to Jewish Statehood in Palestine, 1944-49: A Critical Review of Varying Interpretations», *The Middle East Journal*, Washington D.C., verano de 1997.

3 Álvaro de Soto, «End of Mission Report», mayo de 2007. En: [www.guardian.co.uk](http://www.guardian.co.uk).

# ARQUITECTURA M

Ilana Lucía

La arquitectura árabe fue descrita alguna vez en poesía como objeto de placer para los sentidos. En materi



1



4



5



2

Fruto de una larga coexistencia de más de ocho siglos con el mundo cristiano (desde el asentamiento árabe-bereber en el 711 hasta la expulsión de los moriscos en 1609), la experiencia musulmana en la península Ibérica ha dejado una huella profunda en aspectos vitales de los modos y las costumbres de la región —y por extensión en las sociedades hispanoamericanas (latinoamericanas de hoy)—. Muestra de ello es la arquitectura mudéjar. Nacida en un contexto de sujeción política, cuando el arte musulmán se amoldaba a los requerimientos de la sociedad cristiana dominante tras la Reconquista española a partir del siglo XIII. No obstante, la arquitectura mudéjar conservó y recreó constantemente los modos esenciales de la arquitectura árabe: un arte de seductora belleza que trabaja para convertirse en objeto de placer para los sentidos y, al mismo tiempo, una arquitectura que muestra gran dinamismo al resolver satisfactoriamente los problemas de construcción utilizando materiales de fácil obtención y gran plasticidad, como la cerámica, el yeso y la madera.

El uso de la madera (principalmente nogal, ébano y ciprés) ha sido uno de los elementos más notables de la arquitectura mudéjar en América. Las techumbres de madera y decoración de techos (alfarjes, armaduras de lacerías, artesonados) las tuvieron la mayoría de las iglesias de Lima colonial. Ejemplos de notables techumbres mudéjares que hasta hoy subsisten son el Convento e Iglesia de Santo Domingo, el más antiguo de Lima, que muestra en su portería un precioso techo mudéjar del siglo XVI y en su biblioteca un lujoso techo de artesonado morisco. Así también el Convento de San Francisco, considerado uno de los más hermosos de Lima, contiene estos motivos en la cúpula de la escalera del Convento; en la portería, donde se observan tres vanos de curvas mudéjares; en la iglesia, donde los muros, los pilares y las bóvedas están adornados con grecas y lacerías marrocas; y en el claustro, que cuenta con una amplia arquería con azulejos y artesonados mudéjares.

Uno de los derivados más resaltantes del trabajo islámico en madera fueron los balcones cerrados con celosías que recibieron en al-Ándalus el nombre de



3



8



9

# MUDÉJAR EN EL PERÚ

de Aragón\*

de arquitectura, el arte morisco se traduce en arte mudéjar, que llega a nuestras tierras tras la Conquista.



*ajimeces* (del árabe *ash-shamis*: lo expuesto al sol), por referirse a la función protectora contra la excesiva luz del sol. Los así llamados «balcones de cajón» se utilizaron también en otras ciudades, como Cusco y Trujillo, pero solo ocasionalmente, sin la profusión que se empleó en Lima. Ejemplos típicos son los balcones del Palacio Arzobispal y el palacio limeño de Torre Tagle, sede de la Cancillería peruana, muestra del arte mudéjar y de la técnica islámica en madera conocida como *mashrabiyya*.

Estos detalles de interior y esta variedad de balcones de madera salientes y suspendidos en las fachadas de las calles de la ciudad, al compás de la tapada limeña, dieron un ambiente árabe a las calles de Lima y cautivaron la mirada de extranjeros y locales hasta bien entrado el siglo XIX. Fue la impresión que a la distancia causaron las torres y cúpulas de la ciudad, así como el aire morisco de las casas, de las celosías y de los famosos volados balcones de «calles en el aire» —según el cronista Calancha— cuya profusión y vista daba a la capital fisonomía sin parangón con otras ciudades americanas. Algo también característicamente árabe en estas casonas antiguas fue ese tipo «musulmán» de zaguán entre la puerta de ingreso desde la calle y el patio interior. De estos como de otros elementos característicos de las vistas de Lima y específicamente de la casa musulmana, conocida como el *mucharabi*, también dieron fe los dibujos del pintor alemán Johann Moritz Rugendas y, sobre todo, los delicados trazos a lápiz del diplomático francés Léonce Angrand que visitarían la otrora Ciudad de los Reyes en las primeras décadas del Perú independiente. ●

\* Historiadora con maestría en Estudios Coloniales, Historia Moderna Latinoamericana e Historia Moderna de Europa por la Cornell University, Ithaca, Estados Unidos. Cursa el doctorado Programa de Estudios Andinos en la Pontificia Universidad Católica del Perú, donde también se desempeña como docente. Investiga temas de historia social colonial, género y literatura, incluyendo las actividades económicas de la mujer en el siglo XVI, Micaela Villegas-La Perricholi, mudejarismo y el legado cultural árabe en Hispanoamérica.



6



7



10



1. Cúpula estilo mudéjar que corona la escalera principal del Convento de San Francisco, construida en 1625 por fray Miguel Huerta. Fue reconstruida en 1969, pues la original cayó con el terremoto de 1940.
2. Fachada del Convento de San Francisco de Lima, reconstruido por fray Luis de Cervela de 1669 a 1674. Estampa incluida en la obra de fray Miguel Suárez de Figueroa *Templo de Nuestro Grande Patriarca San Francisco...* (Lima, 1675). La fachada fue grabada por fray Pedro Nolasco. Biblioteca Nacional de Madrid.
3. Pilastras recubiertas con azulejos sevillanos que datan de 1620. Claustro principal del Convento de San Francisco.
4. Diseño de la fachada del Convento Máximo de Nuestra Señora del Rosario, conocido también como Convento de Santo Domingo de Lima. Estampa incluida en el primer volumen de la crónica de fray Juan Meléndez, *Tesoros de las Indias*, publicado en Roma en 1961. La torre aparece con el diseño original de fray Diego Maroto. Biblioteca Nacional (Madrid).
5. Techumbre de madera policroma con estilo mudéjar y numerosos cuadros con óleos de escenas de la vida pública de Jesús. Iglesia de San Pedro de Andahuaylillas, Cusco.
6. Balcón angular con columnilla en la esquina y celosías de reminiscencias mudéjares. Palacio Arzobispal de Cusco.
7. Fachada del Palacio de Torre Tagle, sede del Ministerio de Relaciones Exteriores, Lima. A ambos lados están los antiguos balcones coloniales de madera. Destacan las ventanas llamadas celosías, que permiten mirar a la calle sin ser vistos.
8. Hermosos balcones coloniales en la Plaza de Armas de Trujillo.
9. y 10. Palacio del Mayorazgo de Facalá, Trujillo.

# EL LEGADO ÁRABE DEL AL-ÁNDALUS EN LA COMIDA PERUANA

Susana Bedoya Garland\*

La influencia árabe en la cocina peruana es insoslayable, también en otros países de América Latina. Aquí, una visión general que nos acerca a esta apasionante historia.

Xavier Domingo<sup>1</sup> nos dice: «A juzgar por las crónicas de la conquista del Perú, la comida de los diversos pueblos del imperio era saludable y probablemente no muy distinta de la de los pueblos árabe-andaluces. Es decir, una dieta rica en verduras y frutas, que encontraba las proteínas en la abundancia del pescado, en la caza». Por ello, colegimos, junto a Domingo, que, en ese panorama de similitud, la cocina española en general con influencia árabe fue rápidamente aceptada.

Junto a los primeros conquistadores llegaron varios centenares de moriscos y moriscas, según Juan José Vega en su artículo «La influencia morisca y mora: tres casos específicos»<sup>2</sup>, en el que señala que las moriscas, llamadas las «esclavas blancas», fueron concubinas de varios españoles y en muchos casos se convirtieron en esposas. «Fueron ellas las que dejaron un sello especial en la cultura peruana criolla, costeña señaladamente, para siempre».

Algunas mujeres se quedaron y formaron familias con españoles, como Beatriz de Salcedo, esposa del famoso veedor, y Juana Leyton, fallecida en Arequipa en 1571, esclava adoptada por Catalina Leyton, esposa de Francisco Carvajal.

La Unesco propició el estudio *Al-Ándalus: allende el Atlántico*, a través del proyecto Acalapi. Camilo Álvarez de Morales<sup>3</sup> señala: «Hay que tener en cuenta, además, que la influencia no solo se ceñiría a lo médico aunque en este caso sea lo que interese. [...] En general, los hombres que fueron a América habían convivido estrechamente con los moriscos, bien porque su área vital fuera común, bien por haber participado en las luchas fronterizas de Granada. De este modo, América será receptora de las últimas repercusiones del islam español».

Los conquistadores trajeron varios animales desconocidos, como la vaca, el puerco y la cabra. Más tarde, la



Plaza Mayor. Juan Mauricio Rugendas (1802-1858).

gallina y el conejo. Trajeron también alimentos como la berenjena, el culantro, el trigo, la vid, la cebolla, el ajo, la espinaca, el perejil, el arroz, el haba, el garbanzo, la lenteja, el ajonjolí, el comino, el orégano. También, el melocotón, la pasa, la almendra, la naranja, la naranja agria, el limón, el higo, la lima, el dátil, la caña de azúcar, entre otros.

A varios de los platos traídos por los españoles se les agregaban los productos autóctonos, como la papa, la yuca, el camote, el ají (o, mejor dicho, los ajíes), el maíz, etcétera.

**Platos salados: empanadas, anticuchos, escabeche, ají de gallina, secos y otros**

Trajeron la empanada o pastel en fuente, que fue un plato de entrada célebre para las grandes ocasiones, como lo precisa Mariano Valderrama en *El libro de oro de las comidas peruanas*<sup>4</sup>. El nombre «empanada» tiene origen árabe, el plato —que es persa— fue llevado a España por los árabes. Se hacía con masa de hojaldre o de *phyllo* rellena de picadillos de carnes con hierbas y pasas. Incluso, en un inicio, se rellenaban las empanadas grandes en fuentes con aves pequeñas y una serie de frutos secos. Ejemplo de ello es la famosa pastylla marroquí, que es muy popular y de la cual hay un símil en Murcia.

En el virreinato se siguió sirviendo empanadas en fuente hasta bien entrada la República. Este plato se expandió a casi toda América. En la región andina se le añadió el ají, que

le da un sabor peculiar a las empanadas peruanas y bolivianas. España tiene sus empanadas hasta la fecha: la gallega y otras que son ampliamente consumidas. Las empanadas pequeñas se encuentran en Venezuela y México. En Chile se tienen las de pino. En Argentina y Uruguay las empanadas son de carne. En Bolivia se prepara las famosas salteñas, *pucakapas* (queso y aderezo y ají) y *llauchas* de queso.

Hay varias versiones acerca del origen del anticucho de corazón peruano. (En Bolivia hay un símil). Varios estudiosos coinciden en que el origen inmediato es árabe, pues en sus múltiples viajes lo habrían difundido al resto del mundo durante siglos. Algunos consideran que es de origen persa y que existía el *shis-ke bab* en tiempos de Darío, como lo señala Guillermo Thorndike en su libro *Gastronomía*<sup>5</sup>.

Existen menús de cenas de la época virreinal en que nunca faltaban los anticuchos de corazón, de pescado y de langostinos. La semejanza con el *shis-ke bab* árabe son evidentes, como que para elaborar nuestros anticuchos se usa, además de ají, comino y vinagre. Esos dos últimos ingredientes eran cotidianos en la mesa árabe. El nombre español de «pinchos morunos» creo que explicita muy bien el origen. Es importante anotar que el uso de las entrañas<sup>6</sup> era muy común entre los árabes, que solían desde siempre consumir todo el animal. Ello se relata en el libro traducido por Jean Bottéro<sup>7</sup>, en el libro

de Huici Miranda<sup>8</sup> y en muchas otras publicaciones donde se hace explícita esta afición. En España y Marruecos de hoy, se comen pinchos y las recetas figuran en varios libros actuales.

Otra entraña muy apreciada en los países árabes son los chinchulines; en Lima los preparan las vivanderas.

Juan José Vega<sup>9</sup> también refiere que la palabra «seviche»<sup>10</sup>, con *s* y *v*, tiene origen árabe, viene de «*sibech*, que es exactamente, 'comida ácida' en el árabe del Mediterráneo Occidental». También refiere que las moriscas agregaron la naranja agria y luego se añadió el limón ceutí. En el Perú del Incario se comía el pescado macerado en ají y con algas. Todo crudo. Las referencias indican que este plato fue de las clases populares y «era el favorito», pues era picante, señala Vega en su artículo.

El escabeche de pescado<sup>11</sup>, plato muy popular y fruto del mestizaje cultural, probablemente sea de procedencia árabe. El nombre es *iskebég*, del que pasó a *escabetx*. Más tarde adoptó el nombre que conocemos. A los ingredientes del escabeche español de esa época se le sumó en el Perú el ají panca, el ají verde y el camote. Sin embargo, todavía existen discusiones en cuanto al origen romano o árabe de este plato, pero todo hace coincidir que es árabe. Óscar Caballero, en *Diet atlántica* (2009), lo precisa con más claridad y discute con algunos estudiosos del tema, pero certifica luego de un análisis al respecto el origen persa-árabe del plato y el origen etimológico de la palabra. Voy a citar a Caballero cuando dice: «La Real Academia se hace menos problemas: 'Del árabe *sakbay*, guiso de carne con vinagre', reduce —dice el autor— el escabeche a 'salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos'». Empobrecimiento

1 Xavier Domingo, «La cocina española antes del descubrimiento», en *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, de Rosario Olivas Weston (compiladora), Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, 1993.

2 Juan José Vega, «La influencia morisca y mora: tres casos específicos», en Rosario Olivas Weston, ob. cit., pp. 157-158.

3 Camilo Álvarez de Morales, «Medicina y alimentación: andalusíes y moriscos», en *Al-Ándalus: allende el Atlántico*, de Mercedes García Arenal (coordinadora), Granada, Ediciones de la Unesco y El Legado Andalusí, 1997.

4 Mariano Valderrama, *El libro de oro de las comidas peruanas*, Lima, Perú Reporting, 1996, p. 30.

5 Guillermo Thondirke, *Gastronomía*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2000.

6 Camilo Álvarez de Morales, ob. cit., p. 155.

7 Jean Bottéro, *La cocina más antigua del mundo*, Barcelona, Tusquets Editores S. A., 2005.

8 *La cocina hispano-magrebí, durante la época almohade*, según un manuscrito anónimo del siglo XIII, traducido por Antonio Huici Miranda, Asturias, Ediciones Trea, 2005.

9 Juan José Vega, «La influencia morisca y mora: tres casos específicos», en Rosario Olivas Weston, ob. cit., p. 158.

10 El Instituto Nacional de Cultura, mediante Resolución Directoral Nacional 241/INC, 23 de marzo de 2004, declaró como Patrimonio Cultural de la Nación a dicho plato criollo. La mencionada resolución indica también que la ortografía correcta e histórica es «seviche», lo que destaca el habla de influencia mora en la comida peruana. Al respecto, existe discusión en cuanto a la ortografía de la Academia Peruana de la Lengua.



semántico —dice Caballero— de lo que es en realidad un gesto de cocina y una manera de cocinar.

Las recetas del seco de cordero norteño de ciudades como Chiclayo o Trujillo son casi exactas a las que se consumían en al-Ándalus: la tafaya blanca (seco norteño) y la tafaya verde (seco limeño).

Es fascinante ver las recetas de estos guisos en el libro de Huici<sup>12</sup>, incluso una de ellas es casi exacta. Veamos sus ingredientes: carne de cordero, cebollas, vinagre, culantro picado. Lo único que hemos cambiado es el vinagre por la chicha de maíz fermentada, zapallo loche y añadido el ají. Camilo Álvarez<sup>13</sup> nos refirió también tal receta.

En el Perú tenemos la gallina espadada con migas, plato al que llamamos ají de gallina. Tiene, asimismo, origen árabe. Veamos la receta original:

#### Sopa desmigada de pan ácimo, llamada *sabbai*<sup>14</sup>

Se cogen gallinas grasas, capones cebados y ocas, pichones, perdices y pájaros que se quieran escoger. Se ponen en una olla con sal, aceite, pimienta, culantro y una cebolla partida, después de sacrificarlos, limpiarlos y abrirlas las pechugas. Se pone la olla sobre un fuego flojo y, cuando las aves estén rehogadas, se les vierte agua que las cubra. Se cuecen hasta que estén casi hechas. Se sacan de la olla y se ponen en espetones. Se les hace un aliño de vinagre, almorí y aceite, y se untan con él; se asan sobre brasas temperadas hasta que doren.

Después se hacen tortas de sémola muy firmes, que se agujerean con un palito para que se cuezan bien en el horno o en el anafe. Se sacan y se desmigan en pedazos grandes, del tamaño de un dinar. Después se ralla sobre el caldo que hay en la olla, bastante queso de buena calidad y se le añade ajo picado, suficiente para darle sabor. Cuando hierve el caldo de la olla, se vierte sobre el pan ácimo, hasta que lo absorbe. Sobre ello se colocan las aves trinchadas y se adorna todo con huevos cocidos partidos con un bramante. Se esparcen por encima almendras peladas, aceitunas verdes y secas, se espolvorea con queso rallado, canela y espinacardo, y se consume: por la potestad y fortaleza de Dios altísimo.

¿Qué le falta? Leche evaporada, cebolla y ají, ¿no? En otra receta similar del mismo libro, llamada sopa desmigada de gallina, lleva «cebollas picadas o partidas».

Otro plato árabe, más humilde, pero no menos delicioso y que hoy se está perdiendo irremediablemente, es la miga peruana, que difiere de la española y se acerca mucho más a la receta árabe original. Es un guiso de

miga muy semejante al ají de gallina, al cual se le agrega queso fresco. Se comía en Lima con huevos y plátanos fritos. También está la miga arequipeña, con coral y camarones. Añadir huevos fritos o duros era una especialidad del al-Ándalus.

#### Dulces: alfajores, turrónes, dulces de higos, mazamoras, mazapanes, buñuelos, picarones, ponderaciones

Las tradiciones españolas de origen árabe se han conservado sobre todo en los dulces. Veamos, pues, algunos postres peruanos con influencia árabe.

**Alfajor o alajú.** «Alajú» quiere decir relleno. Consistía en una pasta de almendras, nueces y, a veces, piñones, pan rallado tostado con especias finas, y miel bien cocida. Serafín Estébanez Calderón, malagueño, dice: «Al lado de los dulces laboriosamente confeccionados se encuentran el acitrón, el alajú, los turrónes y otros mil azúcares todavía de raza mora»<sup>15</sup>. En Lima se preparan con manjar blanco y miel, y antiguamente con miel de chancaca, coquitos y nueces picadas. El alfajor de Trujillo era famoso en todo el Perú a fines del siglo XIX, como señala Rosario Olivas Weston.

**Alfajor de mil hojas.** Tiene varias capas de pasta de hojaldre rellena de manjar blanco y está espolvoreado con azúcar impalpable. El alfajor volador está relleno de capas de mermeladas de piña y albaricoque y manjar blanco, también espolvoreadas de azúcar impalpable. Hay también alfajores en Argentina, en que los más populares son los de Mar del Plata, rellenos de dulce de leche o de chocolate. Los encontramos también en Chile, Uruguay y Bolivia, donde les llaman alfajor de penco.

**Higo verde con almíbar.** Son higos rellenos con manjar blanco, bañados en azúcar y brillantados con miel. Se venden en ferias o en dulcerías tradicionales. Se encuentran, además de Lima, en Mala, Cañete, Trujillo, Lambayeque. En Ayacucho son preparados especialmente en Semana Santa.

**Turrón.** Es un postre producto de un mestizaje más, además del árabe, el de las manos afroperuanas, resultando el famoso turrón de doña Pepa. La masa se elabora con gran cantidad de yemas, ajonjolí (sésamo) y anís. El relleno incluye miel de chancaca con canela, clavo de olor, hoja de higuera, pimienta de chapa y otros ingredientes. En Arequipa se consume un turrón similar al español.

**Mazamorra morada.** Se prepara con maíz morado, harina de camote, clavo, canela y frutos secos. Además, en el Perú existen diversas variedades de mazamoras como la de cochino, la de chancaca, la de yemas, entre otras. Estas mazamoras también son producto del mestizaje entre lo árabe y lo autóctono, pues —como lo



Anuncio del juego de gallos. Léonce Angrand. Acuarela, 1937.

indica la chef Gloria Hinojosa— en el Incanato se tomaba el api, especie de mazamorra un poco más líquida, elaborada con harina de maíz morado. El api se consume en las regiones aimaras y las mazamoras, en la costa y en la sierra.

**Arroz con leche**<sup>16</sup>. Este postre que se come en todo el Perú se ha conservado también en España, y en varios países de América Latina, donde cuenta con ligeras variantes; los hay más dulces, con pasas o con frutos secos, etcétera.

**Mazapán.** Los árabes preparaban una pasta de almendras que se mezclaba con azúcar y se guardaba en un recipiente llamado «*manthában*», del cual deriva su nombre actual. Este dulce, muy apreciado, pasó a ser pasta real. Más tarde el mazapán fue preparado especialmente por unas monjitas griegas de convento, quienes le dieron las famosas formas de frutas, que luego horneaban y coloreaban con pigmentos naturales, extraídos del azafrán, del pistacho, entre otros. Esta tradición continuó en España y en el Perú, específicamente en los conventos de clausura de La Encarnación, Santa Catalina y Santa Clara, donde preparaban mazapanes, manás y bolas de oro, postre elaborado a base de un bizcochuelo relleno de mermelada de albaricoque, manjar blanco, forrado en pasta de mazapán.

**Buñuelos.** Su origen proviene del al-Ándalus<sup>17</sup>. En el Perú se preparan a base de una masa hecha de harina de camote, la cual se fríe y se baña con miel de caña. La forma de hacer buñuelos con hueco al centro y luego bañados con miel se prepara en Marruecos, probablemente llevado por los almohades. En nuestro país, este tipo de dulce ha derivado en los picarones, cuya receta más parecida es la *mugaddar*<sup>18</sup>. Al respecto, existe también discusión si los buñuelos son

de origen romano. Sí es cierto que en el Magreb se comen estos picarones semejantes a los nuestros hasta en su manera de prepararlos, pues se agarra la pasta con las manos, se le da forma y con un palillo se sacan los picarones de la sartén, y los ensartan. Se comen con miel y especias como nosotros, y también con azúcar impalpable. En varios libros marroquíes se observan fotografías de cómo se preparan y cómo se venden en los mercados, ensartados en un palo o presentados en platos con azúcar impalpable o miel.

**Ponderaciones.** Se trata de una masa que se pega a un molde de fierro con dibujos —por cierto, bastante árabes— y que, al freírla, se desprende del molde. En el plato se le agrega miel o azúcar impalpable. En Lima se le añadía también una salsa de yemas. En México se les conoce como buñuelos de rodilla.

Otros dulces son el albaricoque; el dáttil relleno de manjar blanco; la melcocha; el ranfañote (rafis); el almendrado; el maná de convento; el pan dulce, las rosas; los jarabes que se usan en las raspadillas; el bienmesabe, que se prepara hasta hoy en España y América Latina; el manjar blanco (faludaya), entre otros. ●



Anticuchos

11 Camilo Álvarez de Morales, ob. cit., p. 155.

12 Jean Bottéro, ob. cit.

13 Camilo Álvarez de Morales, ob. cit., p. 155.

14 Ibn Razin al Tugibi, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, estudio, traducción y notas de Manuela Marín, Madrid, Ediciones Trea, 2007, p. 87.

15 *Escenas andaluzas*, Madrid, Cátedra, 1985, p. 119.

16 *La cocina hispano-magrebí, durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII*, traducido por Antonio Huici Miranda, Asturias, Ediciones Trea, 2005, p. 245.

17 Confección de buñuelos de viento, de orza, de las almojábanas: en Ibn Razin al Tugibi, ob. cit., p. 124.

18 Ibn Razin al Tugibi, ob. cit., pp. 124-125.

\* Periodista por la Escuela Jaime Bausate y Mesa. Hizo estudios sobre arte en la Pontificia Universidad Católica del Perú y de gastronomía con diversos chefs nacionales y extranjeros en el Instituto Nacional de Arte y Turismo (INAT). Se ha desempeñado como jefa de actividades culturales en el Fondo Editorial del Congreso de la República y como coordinadora de cultura en la Biblioteca Nacional del Perú. Su ensayo «La influencia de la cocina árabe en el Perú» fue publicado en el libro *La huella árabe en el Perú* (Fondo Editorial del Congreso, 2009). Ha dictado conferencias sobre el tema de la cocina árabe-peruana en el Club Árabe Palestino Peruano, en la Biblioteca Nacional de Argelia y en el Centro Cultural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Prepara la próxima publicación de su libro *Del al-Ándalus al Perú: influencia de la cocina hispano árabe en la cocina peruana*.

# MARIO VARGAS LLOSA

## EL FUEGO INTENSO DE LA LITERATURA

Miguel Ángel Zapata\*

Mario Vargas Llosa, considerado uno de los autores de más renombre en las letras hispanas, ha sido galardonado con el Premio Nobel de Literatura 2010, y se ha convertido en el undécimo autor en lengua española y el sexto latinoamericano en obtener el prestigioso reconocimiento.

«...nunca he leído a un escritor por su raza o su religión, ni siquiera por sus convicciones políticas. A los creadores los leo por su talento simplemente, y el talento se da en cualquier aspecto cultural, como es el caso de Kafka».

Mario Vargas Llosa.

Mario Vargas Llosa acaba de ganar el Premio Nobel de Literatura 2010. La declaración de la Academia Sueca señala que el premio se le concede «por su cartografía de las estructuras del poder y sus mordaces imágenes de la resistencia individual, la revuelta y la derrota». Esto se puede corroborar en varias de sus novelas fundamentales: *La ciudad y los perros* (1963), *La Casa Verde* (1966), *Conversación en La Catedral* (1969), *La guerra del fin del mundo* (1981) y *La fiesta del Chivo* (2000). El premio se le concedió antes de la publicación de *El sueño del celta* (3 de noviembre de 2010), relato que tiene mucho que ver con el abuso del poder y de la resistencia individual y colectiva, y curiosamente el autor descubre a su personaje principal leyendo una biografía de Joseph Conrad.

Tal vez lo que el escritor peruano aprendió de Conrad sea el delicado tratamiento de la vulnerabilidad y la inestabilidad en el ser humano, y la descripción detallada de sus personajes. Conrad viajó mucho, y de sus viajes aprendió a ver el lado oscuro y prístino del ser humano. Vargas Llosa es el modelo del escritor cosmopolita que viaja constantemente, y participa en presentaciones y coloquios a escala internacional, y cuando va a escribir una novela le dedica mucho tiempo a investigar el territorio del espacio de su trama. Los lados oscuro y positivo del ser humano están definitivamente presentes en sus novelas más intensas.

Desde sus inicios como escritor, Vargas Llosa ha mantenido vivo ese intenso fuego por la literatura, y ha demostrado que el éxito que se tenga en el universo de la creación literaria depende en esencia del talento de sus creadores, pero también de su capacidad de trabajo y dedicación plena. El trabajo de un artista, un poeta o un escritor debe ser asiduo y no una satisfacción de un día feriado. La constancia en la revisión de los escritos, la necesaria reescritura, la lectura y la investigación son tan importantes como la primera idea que aparece en la imaginación. Vargas Llosa tiene una relación diaria e intensa con la literatura. Él mismo lo ha repetido varias veces en entrevistas en diversas partes del planeta. En ese sentido se aleja de Onetti y se acerca más a Kafka, quien decía que todo lo que no era literatura le hastiaba, y algo muy esencial para él era buscar con ahínco la verdad. Vargas Llosa me dijo en una entrevista, en 2003, en Lima:

«Generalmente el punto de partida es la memoria; creo que todas las historias que he escrito han nacido siempre como fruto de alguna vivencia

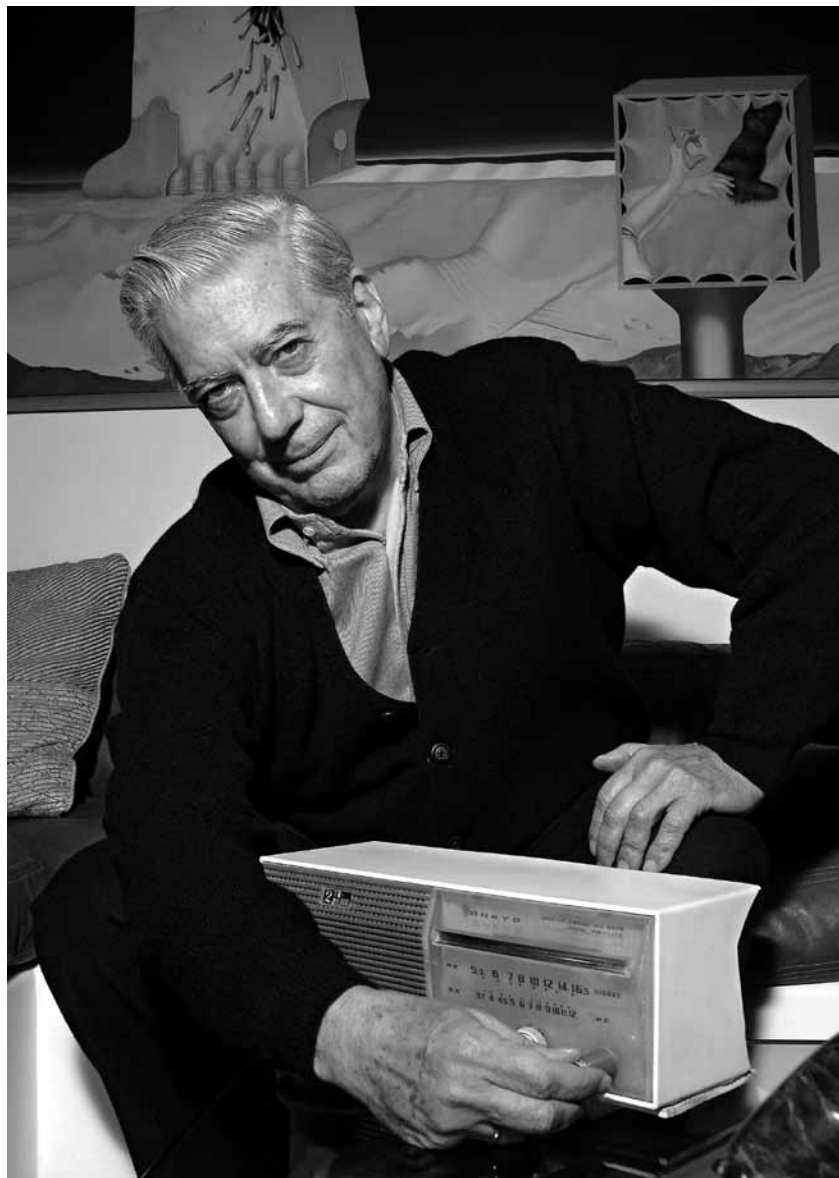


Foto: Archivo revista Carretas.

Mario Vargas Llosa (Arequipa, 1936).

que ha quedado en la memoria y que se convierte en una imagen muy fértil para fantasear algo alrededor de ella. Ese ha sido casi siempre el punto de partida de todo lo que he escrito. También he seguido una pauta, prácticamente desde el primer cuento que escribí: tomo muchas notas, hago fichas, hago unos esquemas antes de empezar a redactar. Para poder comenzar a escribir necesito por lo menos una estructura, aunque sea muy general de la historia. Y luego, pues comienzo a trabajar. Hago primero un borrador, que es lo que más trabajo me cuesta. Una vez que lo tengo, para mí el trabajo es mucho más agradable; ya escribo de una manera más confiada, más segura, porque sé que la historia está allí. Esto ha sido una constante en lo que he escrito: hacer una investigación que me familiarice con el tema, la situación, la época en la que está situada la historia».

Aquí se puede apreciar el trabajo intenso del novelista, y donde también la imaginación es parte fundamental de este proceso. Una vez que todo está organizado, el resto ya es más placentero. Me parece que esto se podría aplicar a la escritura de un libro de poemas, si el libro es de corte temático. Este puede tomar unos meses o varios años según las circunstancias. El trabajo del artista

varía según los estilos de vida y de continuidad en sus trabajos. Hay narradores y poetas que no escriben todos los días, o escriben una novela y tal vez piensen que con esa publicación aseguraron ya su presencia imperecedera en la literatura. En el caso de Vargas Llosa sucede todo lo contrario: su vida ha sido una lucha abierta hacia el proceso de descubrir las maravillas de la escritura a través de un trabajo arduo pero placentero. Vargas Llosa está abierto —como él mismo lo indica— a leer y aprender del talento de otros escritores, sin importar su credo, religión o convicción política. En suma, Vargas Llosa ha publicado novelas de importancia no solo para el espectro de la literatura latinoamericana, sino también para las letras universales. Lo mismo que Vallejo, quien escribió sobre el aire profundo del Perú en sus primeros poemas y luego dio un salto crucial en su escritura: los problemas y temas locales no dejaron de tener importancia en su poesía, pero dio también espacio a otros temas que sucedían en su época y que marcaron el destino de la humanidad. La condición humana, el poder y el lenguaje elevado lo llevaron a ser el poeta universal que hoy reconocemos cuando lo leemos. Vargas Llosa entra en la esfera universal

a través de temáticas diversas en sus novelas, las cuales ocurren en diferentes partes del mundo. Desde sus primeros cuentos, de corte local, y sus primeras novelas, el Nobel de Literatura 2010 ha venido descubriendo la aventura humana desde lo más profundo de sus visiones y desgracias, hasta conseguir permitírnos contemplar un mundo caótico, a veces poblado de violencia y de poder, de libertad y una búsqueda desesperada por la justicia.

Vargas Llosa vive cada año entre Lima, Madrid, París y Londres, y es el novelista latinoamericano más talentoso y más importante en la actualidad, y uno de los más notables de la literatura universal. Cada novela es un nuevo descubrimiento y posee un montaje perfecto del espacio, una magnífica multiplicación de los focos narrativos, los cuales van creando sendos monólogos interiores y también recreando una técnica innovadora en la estructura de la novela. Tiene una obra novelística sumamente pareja, acompañada por una notable obra ensayística, además de crónicas y obras de teatro. Su libro *La tentación de lo imposible. Victor Hugo y 'Los miserables'* (2004) es un lúcido estudio desde la mirada de un escritor que conoce bien su oficio. Entre sus obras se pueden mencionar *Los jefes*, *La ciudad y los perros*, *La Casa Verde*, *Conversación en La Catedral*, *Pantaleón y las visitadoras*, *La tía Julia y el escribidor*, *La guerra del fin del mundo*, *Historia de Mayta*, *¿Quién mató a Palomino Molero?*, *El hablador*, *Elogio de la madrastra*, *Lituma en los Andes*, *Los cuadernos de don Rigoberto*, *La fiesta del Chivo*, *El Paraíso en la otra esquina*, *Las travesuras de la niña mala* y *El sueño del celta*. En el 2002 recibió el Premio PEN Nabokov, en el 2004 el Premio Internacional Una Vida para la Literatura (Premios Grinzane Cavour) y hace unos días el Irving Kristol 2005. Oír a Mario es siempre una muy grata experiencia intelectual. Es un escritor, un intelectual que se emociona cuando habla de literatura, y está siempre bien informado, no solamente de los acontecimientos de la política peruana o mundial, sino también sobre cuestiones de arte y poesía. Sus estudios no se quedan solamente en área de la prosa, sino que toca todos los temas relevantes del mundo que nos ha tocado vivir hoy. ●

\* Poeta y ensayista. Se desempeña como profesor de literatura latinoamericana en la Universidad de Hofstra, Nueva York. Recientemente han sido publicados dos florilegios de su poesía: *Los canales de piedra. Antología mínima* (2008) y *Ensayo sobre la rosa. Poesía selecta 1983-2008* (2010). También destacan *Metáfora de la experiencia. La poesía de Antonio Cisneros* (1998), *El cielo que me escribe* (2002), *Moradas de la voz. Notas sobre la poesía hispanoamericana contemporánea* (2002), *Asir la forma que se va. Nuevos asedios a Carlos Germán Belli* (2006), *Mario Vargas Llosa and the Persistence of Memory* (2006), *Vapor transatlántico. Acercamientos a la poesía hispana y norteamericana* (2008), entre otros.

## AL-ÁNDALUS EN EL PERÚ

Trazar los pasos de la influencia árabe en la América virreinal, y particularmente en el Perú, es una labor bastante compleja. Como se sabe, el emprendimiento colonizador español fue tanto una misión religiosa como política. El traslado al Nuevo Mundo de la religión musulmana, así como sus influencias en materia de pensamiento, de idioma y, sobre todo, de musulmanes o «nuevos cristianos» recién bautizados fueron expresamente prohibidos al inicio de la historia hispanoamericana.

Sin embargo, el embajador Jaime Cáceres Enriquez, ex embajador del Perú en Argelia y ex alumno y asistente del ilustre historiador y diplomático Raúl Porras Barrenechea, se ha dado esta tarea. El resultado es una colección de ensayos, publicado con el título de *Al Andalous au Pérou (Al-Ándalus en el Perú)*. En este volumen explica cuáles son las influencias árabes e islámicas en nuestro país. Es más, desglosa acerca de cómo estas influencias nos fueron remitidas:

1. Directamente, es decir, a través de hombres y mujeres moros y moriscos de Andalucía.
2. A través de las influencias bien conocidas de la cultura árabe en Andalucía.
3. A través de la influencia árabe en África del Oeste, lugar de proveniencia de la mayoría de los esclavos que llegaron al Perú.
4. Influencia islámica de las islas Filipinas, que llegan al Perú a través del comercio triangular (sobre todo de muebles): Manila-Acapulco-Lima.

Como ex alumno de uno de los historiadores peruanos más destacados del siglo XX, el embajador Cáceres presenta un estudio lúcido de los hechos, con aspectos interesantes de la historia compartida entre el mundo musulmán y árabe-hablante, pero sin entrar en suposiciones infundadas. Así, por ejemplo, ofrece la historia de las esclavas blancas o moriscas llegadas al Perú para ser esposas de los conquistadores. Ello podría motivar que el lector se pregunte sobre el origen de la costumbre de las famosas «tapadas limeñas», pero, dada la falta de información disponible, el embajador Cáceres no se pronuncia.

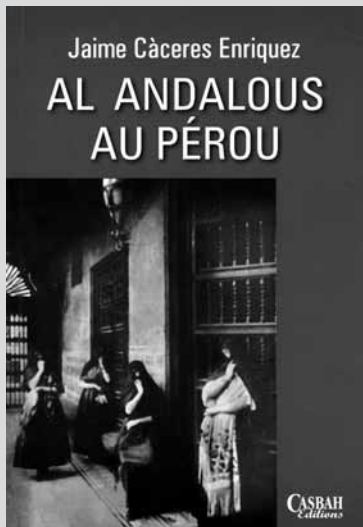
Otro aspecto que se explora son las influencias islámicas en la mitología y cosmovisión latinoamericana histórica y contemporánea. El ejemplo, por excelencia, que menciona es la cercanía y fusión en las crónicas de la Conquista, de lo indígena y de lo moro, la conversión de la figura mítica española de Santiago Matamoros en Santiago Mataindios, pero también la semejanza (en la percepción de los conquistadores) entre los idiomas quechua y árabe, y el uso del término «mezquita» para designar los templos de la religión incaica.

Uno de los aspectos más fascinantes de esta obra es la revelación de fuentes de información contemporáneas incomparables, como la crónica inédita de Elías de Mosul, viajero cristiano de lo que hoy es la República de Iraq, quien llega al Perú en el siglo XVII, o la extensiva información disponible en el Archivo de Indias en Sevilla, España.

Finalmente, este libro, una colección de ensayos escritos en la década de 1990, sirve de crónica del proceso de acercamiento que empezaron a experimentar los países de América Latina y los países árabes entonces, que al nivel cultural tenían origen en las actividades emprendidas para marcar los 500 años de la conquista española de América. Refiere el riguroso trabajo realizado por numerosos investigadores marroquíes, venezolanos, argelinos, argentinos, yemeníes y peruanos al respecto, muchas veces patrocinado por la Universidad de Alicante, España. ●

Joshua Kardos

*Al Andalous au Pérou*, Jaime Cáceres Enriquez, Argelia, Cashab Ediciones, 2008, 190 pp.



## SONIDOS DEL PERÚ

100 años de música en el Perú.

Montes y Manrique

(Instituto de Etnomusicología de la Pontificia Universidad Católica del Perú y el Instituto Francés de Estudios Andinos, 2010)



Este disco es una de esas joyas que la abuela guarda en un cofre con llave. Lo registrado forma parte de nuestro patrimonio y constituye un documento histórico de la música peruana. El dúo se formó en 1904 y empezó animando las fiestas locales. Cuando el mexicano Joffray, representante de Discos Columbia, los escuchó, solo atinó a decir: «A este dueto lo llevamos a Nueva York». En 1911 la prensa local anunció este acontecimiento llamándola «La peruanización de los yanquis». Montes y Manrique grabaron aproximadamente 172 canciones en ocho sesiones, entre las que destacan marineras, polcas, danzas habaneras, tonderos, tristes, yaravíes y vales. No obstante, los géneros que más grabaron fueron los yaravíes, con 41 temas; los tristes, con 31, y los vales, con 20. La riqueza del disco está en la impecable limpieza en la interpretación así como en la destreza con las guitarras. Punteos, arpeggios, juego a dos voces que nos dan un panorama de la riqueza de la música popular peruana de entonces.

Al regresar al Perú, fueron tratados como héroes y sus discos se distribuyeron por todo el territorio nacional, considerándoseles «cantores nacionales».

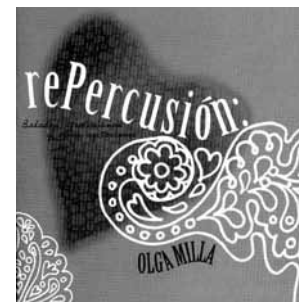
*Montes y Manrique: 100 años de música en el Perú* contiene treinta temas y fue un trabajo donde participaron en la compilación Fred Rohnery Gérard Borrás, de la Universidad de Rennes, Francia.

La investigación fue muy curiosa, pues encontraron varios de los discos en mercados de pulgas, a precios tan ridículos como 50 céntimos, menos que comprar un paquete de galletas. Eduardo Montes en la voz y César Augusto Manrique en la primera guitarra son pioneros en las grabaciones de discos y han llenado de gloria la historia de la música criolla peruana. Por ello, Manuel Raygada, en su vals «Acuarela criolla», los llamó: «Padres del Criollismo». Tesoro musical.

Repercusión: Baladas Afroperuanas y otras Agitaciones.

Olga Milla

(Independiente, 2005)



Olga Milla, cantante y compositora, mujer libre que compone con el acierto de tener la musicalidad entre sus venas. Sobre ella, el gran César Miró escribió: «Es como la voz de la nostalgia de estar lejos de la patria». Milla vivía desde hace muchos años entre España y Estados Unidos. Regresaba a nuestro país por periodos muy cortos para producir sus temas. Así fue con *Repercusión*, hermoso disco grabado entre Lima y Nueva York y que contiene 11 canciones de su propia autoría, donde participan legendarios y excelentes músicos peruanos, como Carlos Hayre, Félix Casaverde, Sergio Valdeos y Edmundo Vargas en las guitarras; Pititi, «Chocolate» Algendones, Caitro Soto y Gigio Parodi en cajones y percusión; Óscar Stagnaro y David Pinto en los bajos.

*Repercusión* tiene vales, festejos, marineras, landós, zamacuecas, tonderos, etcétera. Es un disco que de inicio a fin es una bella sorpresa. No en vano fue elegido por la revista *Latin Beat*, de Los Ángeles, como uno de los cinco álbumes más interesantes producidos por gente latina.

Olga Milla sigue la tradición de la maestra «Chabuca» Granda, con letras poéticas y música que hacen estremecer toda nuestra sensibilidad. «Huayruro» tiene dos versiones, una con su interpretación y otra en dueto con el maestro Caitro Soto, además de la guitarra de Carlos Hayre. El tema «Repercusión» ha sido interpretado por cantantes como Pilar de la Hoz y es un tema dedicado a Pititi, con la sorpresa que el mismo maestro del cajón interpreta la percusión del tema. «Déjame acompañarte con el corazón / es mi único instrumento de percusión. [...] Déjame ir contigo / soy de tu misma tribu».

Olga Milla tenía un sueño, volver a vivir en el Perú para seguir haciendo lo que más ama, crear música del aire que respira. Hoy este sueño es realidad. Infaltable.

[www.myspace.com/olgamilla](http://www.myspace.com/olgamilla)

Piero Montaldo.

### CHASQUI

Boletín Cultural

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Subsecretaría de Política Cultural Exterior

Jr. Ucayali 337, Lima 1, Perú

Teléfono (511) 204-2638

E-mail: [boletinculturalchasqui@rree.gob.pe](mailto:boletinculturalchasqui@rree.gob.pe)

Web: [www.rree.gob.pe/portal/cultural.nsf](http://www.rree.gob.pe/portal/cultural.nsf)

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

Coordinación editorial: Arianna Castañeda  
[acastanedaf@rree.gob.pe](mailto:acastanedaf@rree.gob.pe)

Corrección: Jorge Coaguila

Diagramación e impresión:

Editora Diskcopy S. A. C.

Teléfono: (511) 446-3035 / 445-5902

[ventas@editoradiskcopy.com](mailto:ventas@editoradiskcopy.com)

### PÁGINAS WEB OFICIALES

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DEL PERÚ  
[www.rree.gob.pe](http://www.rree.gob.pe)

CENTRO CULTURAL INCA GARCILASO  
Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú  
[www.ccincagarcilaso.gob.pe](http://www.ccincagarcilaso.gob.pe)

PORTAL DEL ESTADO PERUANO  
[www.peru.gob.pe](http://www.peru.gob.pe)

MINISTERIO DE CULTURA  
[www.inc.gob.pe](http://www.inc.gob.pe)

BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ  
[www.bnp.gob.pe](http://www.bnp.gob.pe)

PROMPERÚ  
[www.promperu.gob.pe](http://www.promperu.gob.pe)

# EL PERÚ Y EL MUNDO ÁRABE LA CUMBRE AMÉRICA DEL SUR-PAÍSES ÁRABES

José Beraún Aranibar\*

Del 13 al 16 de febrero de 2011, el Perú será sede de la III Cumbre de Jefes de Estado y de Gobierno de América del Sur y Países Árabes (ASPA), así como de la Reunión de Altos Oficiales y del Consejo de Ministros de Relaciones Exteriores de esos países. Estos eventos estarán acompañados de una serie de importantes actividades culturales y de un foro empresarial árabe-sudamericano.

La globalización es una realidad, pero sus efectos no son automáticos. Obedecen a decisiones. Por ello, el Perú busca una integración frente al mundo. Estos procesos son como anclas en el contexto de la globalización. El Perú continúa insertándose positivamente en el proceso global, a través de una identificación muy precisa de sus intereses en el ámbito económico, comercial, político-estratégico, social y cultural.

En tal virtud, conforme señaló el embajador Carlos García Bedoya, el Perú debe desarrollar una política de «aproximaciones coincidentes», a fin de promover formas de entendimiento permanentes con los países a nivel bilateral y multilateral, explorando y desarrollando las posibilidades de cooperación, comercio y de inversión. «Tenemos que ver de qué manera... cada uno de nosotros, con nuestras limitaciones podemos cooperar los unos con los otros e intercambiar experiencias».

Si bien la aproximación de nuestro país hacia el mundo árabe parte del desarrollo de iniciativas político-diplomáticas, luego adquiere y debe motivar un carácter multidisciplinario y multisectorial, con una activa presencia y participación de todos los sectores nacionales, públicos, empresariales, académicos, técnicos y científicos.

En este contexto, el Perú trabaja para una vinculación con el mundo árabe con determinados lineamientos y propuestas de acción que me permito comentar a continuación, sin descuidar que si miramos al pasado, encontramos puntos de contacto entre ambos mundos con la presencia árabe en la península Ibérica y la conformación de las culturas que formaron América Latina. En ese momento de la historia, los lazos entre ambas regiones se estrecharon gracias a la contribución de las corrientes migratorias árabes que se dirigieron hacia América del Sur y brindaron una contribución directa a la formación social y cultural de un número de países de la región.

La Cumbre América del Sur-Países Árabes (ASPA) es un foro de coordinación política entre los países de estas dos regiones, así como un mecanismo de cooperación en el ámbito de la economía, de la cultura, de la educación, de la ciencia y de la tecnología, de la preservación del medio ambiente, del turismo y de otros temas relevantes para el desarrollo sustentable de esos países y para contribuir a la paz mundial.



La Cumbre ASPA busca redescubrir dos regiones que a pesar de sus diferencias y diversidad en sus desarrollos y situaciones nacionales han compartido una historia y enfrentan desafíos presentes y futuros.

Ambas regiones fomentan una dinámica de acercamiento de intereses a través del diálogo político y aprovechan para este propósito el contexto de la Cumbre ASPA, así como una activa participación en otros foros que incidan en el acercamiento y trabajo conjunto. La Cumbre ASPA busca aproximar dos regiones del mundo con una premisa de integración horizontal y enfoque sur-sur.

Postulamos determinados lineamientos que orienten este trabajo de vinculación entre ambas regiones convencidos de las grandes perspectivas y amplias posibilidades que ofrece un trabajo conjunto de ambas regiones.

1. Desarrollar un diálogo político dirigido a coordinar y concertar posiciones para defender los principios del derecho internacional y el papel que debe cumplir el sistema de las Naciones Unidas en la solución de conflictos, la construcción de la paz y la seguridad internacionales, y la promoción del desarrollo sostenible en beneficio de toda la humanidad.

2. Hacer de la cooperación cultural árabe-sudamericana una herramienta para construir una cultura de paz, y un ejemplo en el contexto del diálogo de las civilizaciones.

3. Profundizar la concertación política y la cooperación científica

y tecnológica, y en esta un especial interés por aquellas orientadas a revertir o mitigar las consecuencias del cambio climático y a aplicar las nuevas tecnologías de la información y de las telecomunicaciones.

4. Priorizar y fijar metas en los temas de salud y educación, que sean iguales o superiores a los Objetivos de Desarrollo del Milenio, y crear los mecanismos de cooperación birregional para alcanzar oportunamente estas metas.

5. Establecer un programa de cooperación energética que se convierta en uno de los ejes de la relación birregional en los próximos años, en torno a mejorar la eficiencia energética, el desarrollo de energías alternativas y otras estrategias orientadas a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, y, al mismo tiempo, atender las necesidades del desarrollo sustentable de los países miembros de la Cumbre ASPA.

6. Adoptar políticas para intensificar los flujos de comercio, inversión y turismo entre ambas regiones, especialmente en los rubros de la infraestructura, la energía y la agroindustria.

7. Obrar a favor del establecimiento de zonas libres de armas nucleares en todo el mundo, y especialmente en sus respectivas regiones de origen, sin perjuicio de la utilización pacífica de la energía nuclear; y, en general, contribuir por todos los medios a su alcance a promover el desarme, las medidas de fomento de la confianza, la limitación de gastos militares, y renovar su compromiso de renuncia

al uso de la fuerza en las relaciones internacionales.

Una lectura adecuada de los desafíos de la globalización y su impacto en la vida peruana implica tratar de manera estructurada y no aislada a este importante grupo de países. La voluntad del Perú de proyectarse hacia estos países se evidencia en gestos y en indudables esfuerzos, y lo que queremos hoy es estructurar, integrar y desarrollar un trabajo conjunto que dé contenido y realidad a esta voluntad.

La Cumbre ASPA presenta la oportunidad de propiciar un mejor conocimiento y un acercamiento real y concreto con un importante grupo humano y de países, lo que fomentará una proyección sudamericana viable con el mundo árabe, que acreciente la presencia de nuestra región en esa parte del mundo, así como nuestra participación en el concierto internacional de naciones.

Todo este proceso nos plantea la imperiosa necesidad de que se realice un trabajo coordinado y articulado entre todos los países participantes y naturalmente con las instituciones nacionales respectivas para desarrollar una agenda de trabajo que ponga en práctica de una manera concreta y pragmática esta voluntad de acercamiento.

La Cumbre, que es fortalecida por esta voluntad y trabajo a nivel político-diplomático, permite, por otro lado, fomentar la creciente búsqueda de nuevos mercados y oportunidades de inversión, impulsada, a su vez, por el crecimiento económico de los países de ambas regiones.

Apoya, por otro lado, la creciente búsqueda de nuevos mercados y oportunidades de inversión, impulsada, a su vez, por el crecimiento económico que se percibe en los países de ambas regiones.

En la interacción entre lo político y lo económico, podemos afirmar entonces que las perspectivas políticas de la vinculación sudamericana con el mundo árabe no solo no están dissociadas de aquellas económicas y comerciales, sino que interactúan y son promovidas en forma dinámica, en mejor testimonio, una vez más, del trabajo que realizan los países en beneficio de sus mejores intereses nacionales y del reconocimiento de que es más lo que nos une que aquello que nos separa del mundo árabe. ●

\* Embajador. Director general de África y Medio Oriente del Ministerio de Relaciones Exteriores.