

CHASQUI



EL CORREO DEL PERÚ

Año 15, número 32

Boletín Cultural del Ministerio de Relaciones Exteriores

2018



Foto: Daniel Giannoni.

Cerámica mítica antropomorfa. Nasca 200 a. C. - 650 d. C. Modelado y pintado. 63 x 42 cm. cm.

NASCA: CULTURA MILENARIA / EL PRIMER CENTENARIO DE LA
REPÚBLICA / NARRADORAS PERUANAS / LA POESÍA DE CARLOS LÓPEZ
DEGREGORI / LOS TEATROS DEL PERÚ / RAÚL GARCÍA ZÁRATE Y LA
GUITARRA ANDINA / LA MESA AMAZÓNICA / DIABLOS DE CAJAMARCA

EL PRIMER CENTENARIO DE LA REPÚBLICA

El Centro Cultural Inca Garcilaso del Ministerio de Relaciones Exteriores presenta una muestra* que reúne fotografías de los principales monumentos conmemorativos que se inauguraron en Lima en torno a la celebración del primer centenario de la República.



Saludo al presidente Leguía, de Daniel Hernández. Óleo sobre lienzo, 161 × 259 cm, 1921. Colección del Banco Central de Reserva del Perú.

El 28 julio de 1921 el Perú conmemoró el primer centenario de su independencia y de la creación de la República. El naciente Estado era también heredero de un pasado milenario, cuyo foco civilizador permitió el desarrollo de notables expresiones culturales y políticas en la región, hasta el surgimiento del Tahuantinsuyo o Imperio de los Incas. La República estaba asentada en el corazón del otrora muy extenso Virreinato del Perú, centro del dominio español en América del Sur.

En 1921 gobernaba nuestra patria el presidente Augusto B. Leguía. Este político carismático llegó a la presidencia en 1919 con el proyecto de la Patria Nueva y terminaría trágicamente su gobierno en 1930, al buscar permanecer en el poder. El Perú de entonces era un país de 4,8 millones de habitantes, 200 mil de los cuales vivían en Lima. Era un país con predominio

rural, dramáticos problemas sociales y graves deficiencias. La Patria Nueva buscó modernizar el Estado, resolver los problemas limítrofes, desarrollar grandes irrigaciones, iniciar un activo programa de vialidad, ejecutar importantes obras sanitarias en las principales ciudades del país, que empezaban a experimentar un sostenido aunque aún incipiente crecimiento urbano e impulsar una suerte de «indigenismo oficial», resultado del surgimiento de una significativa corriente de reivindicación de la cultura andina.

El gobierno organizó cuidadosamente la

conmemoración del centenario de la Independencia, en 1921, y de la posterior celebración de la victoria de la batalla de Ayacucho, en 1924. Un incendio desatado en el propio Palacio de Gobierno semanas antes de los actos centrales en julio de 1921 no logró empañar el nutrido programa.



Agusto B. Leguía, presidente del Perú de 1908 a 1912 y de 1919 a 1930.

Lima, escenario privilegiado de los festejos, estaba siendo transformada con el trazado de nuevas avenidas y vistosos espacios públicos, como la simbólica plaza San Martín, en homenaje al libertador argentino que

proclamó la independencia y fue más tarde relevado por Simón Bolívar. Se concluyó la edificación del hospital Arzobispo Loayza, se levantaron monumentos y se inauguraron obras ornamentales donadas por los miembros de las diferentes comunidades de extranjeros afincados en nuestro país.

El primer centenario coincidió con el surgimiento de una generación de intelectuales y creadores peruanos cuyas obras marcarían la vida nacional a lo largo de las siguientes décadas del siglo XX. La prédica ideológica de figuras como Víctor Raúl Haya de la Torre, José Carlos Mariátegui o Víctor Andrés Belaunde incidirían nitidamente en la gestación de nuevas corrientes políticas, mientras que las investigaciones arqueológicas de Julio C. Tello, el arte de José Sabogal o Martín Chambi y la creación de autores como César Vallejo, por citar solo



Museo de Arte Italiano, diseñado por el arquitecto G. Moretti. Obsequio de la colonia italiana. A la derecha: Manco Cápac, obra del escultor peruano David Lozano, donada por el gobierno de Japón en 1921 e inaugurada en 1926.

algunos nombres paradigmáticos, alcanzarían honda proyección y repercusión.

A pocos años de conmemorarse el bicentenario de la Independencia y de la creación de la República, esta muestra ofrece una visión evocadora de lo que fue la celebración del primer centenario, echando una mirada a sus obras emblemáticas y ofreciendo algunas

imágenes cuyo significado, de manera alegórica, permita entender la complejidad del momento y renueva el tenaz y esperanzador desafío de lo que el historiador Jorge Basadre llamó «la promesa de la vida peruana».

* La investigación de la muestra partió de la obra Leguía, el centenario y sus monumentos. Lima 1919-1930 de la reconocida escultora Johanna Hamann, recientemente fallecida.



¿PARA QUÉ SE FUNDÓ LA REPÚBLICA?

«El Perú moderno [...] debe a la época prehistórica la base territorial y parte de la población; de la época hispánica provienen también la base territorial, otra parte de la población y el contacto con la cultura de Occidente; y la época de la Emancipación aporta del sentido de la independencia y de la soberanía. Mas en esta última etapa, madura asimismo un elemento psicológico sutil que puede ser llamado la promesa [...]».

En el caso concreto del Perú, sin saberlo, la promesa recogió algunos elementos ya conocidos en el pasado, transformándolos. Los incas para sus conquistas inicialmente procuraron hacer ver a las tribus cuya agregación al imperio buscaban las perspectivas de una vida más ordenada y más próspera. Más tarde, incorporado el Perú a la cultura occidental, su nombre sonó universalmente como fascinador anuncio de riqueza y de bienestar. Al fundarse la Independencia, surgió también un anhelo de concierto y comunidad: «Firme y feliz por la unión», dijo, por eso, el lema impreso en la moneda peruana. Y surgió igualmente en la Emancipación un anuncio de riqueza y bienestar proveniente no solo de las minas simbolizadas por la cornucopia grabada en el escudo nacional sino también por todas las riquezas que el Perú alberga en los demás reinos de la naturaleza, que el mismo escudo simboliza en la vicuña y en el árbol de la quina. Un fermento adicional tuvo todavía la promesa republicana [...]: el fermento igualitario, o sea el profundo contenido de reivindicación humana que alienta en el ideal emancipador y que tiene su máxima expresión en el «Somos libres» del himno [...].

Al leer esto no faltará quien haga una mueca de sarcasmo, de amargura o de cólera, creyendo que se le habla de cosas manoseadas, vacías o cínicas. Porque la promesa de la vida peruana sentida con tanta sinceridad, con tanta fe y con tanta abnegación por próceres y tribunos, ha sido a menudo estafada o pisoteada por la obra coincidente de tres grandes enemigos de ella: los podridos, los congelados y los incendiados [...]. Los incendiados se han quemado sin iluminar, se agitan sin construir. Los podridos han hecho y hacen todo lo posible para que este país sea una charca; los congelados lo ven como un páramo; y los incendiados quisieran prender explosivos y verter venenos para que surja una gigantesca fogata. Toda clave del futuro está allí: que el Perú se escape del peligro de no ser sino una charca, de volverse un páramo o de convertirse en una fogata. Que el Perú no se pierda por la obra o la inacción de los peruanos».

Jorge Basadre, *La promesa de la vida peruana*



Estatua ecuestre de José de San Martín, del escultor español M. Benlliure y Gil, en la plaza San Martín de Lima, inaugurada en 1921.

UNA PRIMERA APROXIMACIÓN NARRATIVA PERUANA ESCRITA POR MUJERES

Ricardo González Vigil*

El acceso de las mujeres a la literatura escrita está en ascenso y camino a ocupar el sitio que debería ostentar en la narrativa del Perú.

Las mujeres cumplen un rol fundamental en la transmisión oral de narraciones (mitos, leyendas, anécdotas y cuentos tradicionales) que alimentan, desde la infancia, el imaginario de un pueblo, su visión del mundo, sus valores, su sensibilidad y su gusto estético. Madres, abuelas, tías y —en muchos casos— empleadas del hogar asumen esa crucial tarea formativa en una medida inmensamente mayor que la desempeñada por los hombres en el hogar, la escuela y los lugares comunitarios. Repárese en que la encarnación máxima del arte de la narración oral es una mujer: Scherezada (*Las mil y una noches*); que, en alemán, los cuentos de hadas son denominados «Cuentos de tías» y que, al recoger los más famosos cuentos de hadas («Caperucita roja», «Pulgarcito», «La cenicienta», etc.), Charles Perrault tituló su libro *Cuentos de mamá la Oca*.

En el Perú, tenemos testimonios de primer orden: Ricardo Palma recuerda que su apego a las consejas y tradiciones lo estimuló el que, cuando era niño, se deleitaba escuchando en el barrio a una señora «más vieja que el escupir» (y recrea el arte oral de una «abuela» en su tradición «La misa negra») y José María Arguedas, encandilado con Carmen Taripha (cocinera del estudioso padre Jorge A. Lira), no encuentra mejor manera de ensalzar la magia narrativa de Gabriel García Márquez que compararla, en *El zorro de arriba y el zorro de abajo*, con la de Carmen Taripha. Agréguese que, en su gran novela *Ximena de dos caminos*, Laura Riesco hace que su protagonista beba la tradición andina y amazónica escuchando a las mujeres de la casa; otro tanto efectúa Miguel Gutiérrez con el protagonista de su inolvidable novela *La destrucción del reino*.

Lamentablemente la mentalidad machista ha dificultado durante siglos el acceso de las mujeres a la literatura escrita y, peor aún, a la publicación de los relatos que escriban cuando gozan de una educación adecuada, estorbando así que su potencial creador (patente en la tradición oral, verbigracia los cuentos de Carmen Taripha recogidos por el padre Lira, joyas de talla mundial: *Cuentos del alto Urubamba*, 1990) ocupe el sitio que debería ostentar en la narrativa escrita del Perú.

Del siglo XIX a la primera mitad del siglo XX

Una prueba incontestable del potencial creativo de las mujeres es cómo se erigieron en las figuras más destacadas de la novela peruana al poco tiempo que se les abrió —aunque todavía a una minoría femenina— las puertas de la educación media y superior, el periodismo y las revistas culturales, y surgieron tertulias o «salones literarios» bajo la batuta femenina (la argentina Juana Manuela Gorriti, en Lima, o Carolina Freyre de Jaimes, en Tacna).



Clorinda Matto de Turner, María Nieves y Bustamante, Mercedes Cabello de Carbonera.

Las novelas peruanas más importantes del siglo XIX, superiores a las compuestas por hombres, corrieron a cargo de dos exponentes del realismo romántico con ingredientes costumbristas: la narradora, ensayista y feminista Mercedes Cabello de Carbonera (Moquegua, 1842-Lima, 1909), discípula de Manuel González Prada, autora de *Los amores de Hortensia* (1886), una versión peruana de *Madame Bovary* de Flaubert, con un final más apasionado e irónico; *Sacrificio y recompensa* (1886), ambientada en Chorrillos; *Eleodora* (1887), basada en el argumento de «Amor de madre», tradición de Palma; *Blanca Sol* (novela social) (1889), que escandalizó por el retrato de la amoralidad de una poderosa dama limeña; y *El conspirador* (*Autobiografía de un hombre público. Novela político-social*) (1892), admirable enfoque de un vicio político nacional: el caudillo que vulnera las leyes y saquea el tesoro público.

La otra figura mayúscula es Clorinda Matto de Turner (Cusco, 1852-Buenos Aires, 1909). Se acercó primero al ámbito de Palma: *Tradiciones cusqueñas* (1884 y 1886); y evolucionó después al marco innovador (narrativa realista y óptica indigenista) de Manuel González Prada, plasmando una novela de resonancia internacional, un hito en el indigenismo: *Aves sin nido* (1889). Publica luego las novelas (con marcadas huellas de la española Emilia Pardo Bazán) *Índole* (1891) y la continuación de *Aves sin nido*: *Herencia* (1895), con una visión desengañada del provinciano en la capital, la cual adelanta el posterior neorrealismo urbano.

Agreguemos el meritorio realismo romántico-costumbrista de María Nieves y Bustamante (Arequipa, 1867-1947), autora de una intensa novela con el arrebato de un «cantar de gesta» del heroico pueblo arequipeño: *Jorge, o el hijo del pueblo* (1892). Ya en el siglo XX, epigonalmente, Amalia Puga de

Losada (Cajamarca, 1866-1963) y Angélica Palma (Lima, 1878-1935), la hija del célebre tradicionista, siguieron cultivando novelas de realismo romántico y costumbrista; la segunda resulta más vigente como pionera de la literatura para niños y jóvenes: *El Palma de la juventud* (1921) y *Contando cuentos* (1930).

En el tránsito a la estética del modernismo, recordemos el interés por lo ignoto, patológico y macabro de Lastenia Larriva de Llona (Lima, 1848-1924) en *Cuentos* (1919). Durante el modernismo y posmodernismo desplegó sus numerosas biografías novelescas, cuentos, estampas y relatos para niños María Wiese de Sabogal (Lima, 1894-1964). En la vertiente regionalista, sobresalió María Rosa Macedo (Humay, 1909-1991). Aquí ponderemos a una figura central en la maduración de la narrativa para niños, de renombre internacional: Carlota Carvallo de Núñez (Lima, 1909-1980): *Rutsi, el pequeño alucinado* (1943), *El pájaro niño y otros cuentos*, (1962), etc.

Rumbo a la «nueva narrativa», con técnicas que acuñaron en Europa y Estados Unidos autores del último tercio de siglo XIX y el fecundo lapso de 1900 a 1930, no se ha reconocido suficientemente el moderado vanguardismo de las novelas que, residiendo en España, Rosa Arciniega (Lima, 1909) publicó en 1931-1934, más el interesantísimo volumen *Playa de los ojos* (1978), nos obsequió una obra maestra: *Ximena de dos caminos* (1994), que ganó en 1995 el bienal Premio Latinoamericano de Narrativa de Nueva York). Domina el realismo maravilloso (cosmovisión mítico-mágico del Ande y la Amazonia, pero también de la mitología occidental) y el realismo psicológico —con agudeza para desnudar el contrato social— de la novela de aprendizaje (la «educación sentimental» de la protagonista, uno de los personajes mejor retratados en

De la Generación del 50 a los años 70

El siguiente aporte significativo vino de la mejor narradora de la Genera-

ción del 50, precisamente la promoción que supuso la maduración de la «nueva narrativa» en cuento (Ribeyro, Zavaleta, Vargas Vicuña, etc.) y la novela (Vargas Llosa, Congraín, Reynoso, etc.): Sara María Larraburre (Lima, 1921-1962), con rasgos existencialistas y expresionistas en la novela *Rioancho* (1949), los cuentos de *La escoba en el escotillón* (1957), los relatos largos titulados *Dos cuentos* (1963) y la miscelánea *Divertimentos* (1966).

A la Generación del 50 pertenece una cumbre (digna de relieve hispanoamericano) de la narrativa para niños: Rosa Cerna Guardia (Huaraz, 1926-Lima, 2012), autora de la novela *Los días de carbón* (1966), el volumen *Una flor de cuentos para llevar en el corazón* (1993), los poemas y cuentos de *La alforja del jobado* (1999), la miscelánea de diversiones tradicionales *Tataruamundo o miniriviejo* (1990), etc.

Estaba preparado el camino para que, en un momento de gran floración narrativa, el de los años 70 (el «posboom» que siguió al «boom» de la novela hispanoamericana de los años 60), surgiera la mejor narradora de las letras peruanas hasta ahora: Laura Riesco (La Oroya, 1940-Ogunquit, Maine, Estados Unidos, 2008), digna de figurar entre las más admirables novelistas hispanoamericanas, aunque no goce todavía del reconocimiento internacional que merece. Luego de una novela de complejas técnicas narrativas, *El truco de los ojos* (1978), nos obsequió una obra maestra: *Ximena de dos caminos* (1994), que ganó en 1995 el bienal Premio Latinoamericano de Narrativa de Nueva York). Domina el realismo maravilloso (cosmovisión mítico-mágico del Ande y la Amazonia, pero también de la mitología occidental) y el realismo psicológico —con agudeza para desnudar el contrato social— de la novela de aprendizaje (la «educación sentimental» de la protagonista, uno de los personajes mejor retratados en

la literatura peruana), sin faltar alusiones metaliterarias y un desenlace fantástico, donde el toque de Borges se conjuga con una fuerte crítica social e ideológica.

De los años 80 al auge actual

En los años 60-70 adquirió fuerza la causa feminista en el Perú. El resultado es que, partir de los años 80, y con mayor nitidez en el siglo XXI, el número de narradoras de talento ha ido aumentando de modo creciente. Aquí seleccionaremos a las voces con trayectoria más significativa. Para un panorama más amplio, recomendamos las muestras y antologías siguientes: Giovanna Minardi, *Cuentas. Narradoras peruanas del siglo XX* (2000); *Matadoras. Nuevas narradoras peruanas* (2008); Gabriel Ruiz Ortega, *Disidentes. Antología de nuevas narradoras peruanas* (2011); José Donayre Hoefken, *Sexo al cubo. Veintisiete relatos sobre la sexualidad femenina en el Perú escritos por mujeres* (2017), y Nataly Villena Vega, *Como si no bastase ya ser. 15 narradoras peruanas* (2017).

En los catastróficos años 80 («guerra sucia» del fuego cruzado entre los terroristas y las fuerzas del orden, hiperinflación e informalidad en la economía, exacerbación del «desborde popular» de los migrantes a los mayores centros urbanos, crecimiento del narcotráfico, etc.) se produjo una formidable floración de voces poéticas femeninas, como nunca había presenciado la literatura peruana. En menor medida (tanto en lo cuantitativo como en lo cualitativo) también brotó una narrativa de mujeres que, estrechamente ligada —en casi todos los casos— a la maduración del feminismo en el Perú, abordó con decisión (muchas veces, con impudicia y/o irreverencia contracultural o carnavalesadora), las vivencias de la mujer en una sociedad machista. No solo conllevó una «narrativa del cuerpo» desinhibidamente erótica (en concordancia con la llamada «poesía del cuerpo»); sino una vindicación del rol cumplido por las mujeres a lo largo de la historia, y una celebración de su potencial creador y su valía en sí misma (sin sujeción a las pautas machistas o, simplemente, masculinas)

para retratar la condición humana en general.

Conviene aquí consignar que varias de las poetisas más talentosas han cultivado también la narrativa con frutos apreciables, comenzando por la autora que obró como hito en la eclosión poética de mujeres en los años 80: Carmen Ollé (Lima, 1947). Luego de su fundamental —a nivel no solo peruano, sino hispanoamericano— poemario *Noches de adrenalina* (1981), ha dedicado sus mayores afanes al cuento y la novela: *Todo orgullo hueca la noche* (1988), *¿Por qué hacen tanto ruido?* (1992), *Las dos caras del deseo* (1994), *Una muchacha bajo su paraguas* (2002), *Retrato de mujer sin familia ante una copa* (2007), etc. Mencionemos, además, otras poetisas con aportes narrativos: la guionista, cuentista y novelista Giovanna Pollarolo; y Julia Wong, Doris Moromiso, Marcela Robles y Rocío Silva-Santisteban.

En ese marco de auge creador femenino, la nueva narradora que encarnó con mayor nitidez la causa feminista fue Mariella Sala (Lima, 1952) con los cuentos del relevante volumen *Desde el exilio* (1984). A la larga, sin embargo otras autoras han tenido mayor vuelo creador, con un registro más diversificado, dominando ámbitos y temas muy variados, con hondura psicológica y penetración para recrear los contextos socioculturales: Pilar Dughi (Lima, 1956-2006), dotada para el cuento: *La premeditación y el azar* (1989), *Ave de la noche* (1996) y *La honda primitiva* (2006); y la novela *Puñales escondidos* (1998, Premio Banco Central de Reserva). Teresa Ruiz Rosas (Arequipa, 1956), admirable cuentista, premiada en el certamen francés Juan Rulfo (*Detrás de la calle Toledo*, 1999), autora de *El desván* (1989) y *El color de los hechos* (2017); y novelista de envergadura, desde la muy lograda *El copista* (finalista del Premio Herralde en 1994) hasta las perdurables *La falaz posteridad* (2007) y *Nada que de clarar* (2013). Cecilia Granadino (Lima, 1943), extraordinaria recopiladora de la tradición oral (*Cuentos de nuestros abuelos quechuas*, 1993, y, en coautoría con su pareja Cronwell Jara Jiménez, *Las ranas embajadoras de la lluvia y otros relatos*, 1996), autora de cuentos infantiles (varios libros de los años 80 y 90)

y tejedora de narraciones con los giros expresivos del pueblo y su perspectiva adversa al sistema social que los oprime: *Con harta vergüenza* (1990) y *Un hombre sentado en la banca de mis ilusiones* (2016). Y la que coronó la mejor novela peruana de esta hornada, la narración histórica, hermosa y cuestionadora (enfoca la subversión cultural en los murales de la iglesia de Andahuayllillas), *Yo me perdono* (1998) de Fietta Jarque, quien ganó el segundo premio en 1982 de «El cuento de las 1.000 palabras» de la revista limeña *Caretas*.

En lo tocante a los años 90, mencionemos los cuentos de Leyla Bartet, las novelas de Patricia de Souza y las narraciones de Sylvia Miranda (Premio Banco Central de Reserva). Y, sobre todo, resaltemos la contribución narrativa de Isabel Córdova Rosas (Huancayo, 1950), la escritora más traducida de la literatura peruana por su extraordinaria contribución a la literatura infantil (decenas de ediciones de varios títulos suyos, a largo de prestigiosos sellos españoles y europeos), además de autora de la mejor novela sobre la vivencia política del Perú de los años 80-90, tejida por una mujer: *Gritos en silencio*, 2012; y de Claudia Ulloa Donoso (Lima, 1979), quien desde muy joven (a los 16 años ganó su primer concurso nacional de cuento) se ha encumbrado como una de las voces más talentosas y originales de la nueva narrativa no solo peruana, sino de la lengua española en general. Ulloa Donoso posee un mundo propio, con una imaginación libérrima (flujo onírico, bifurcaciones fantásticas, prosa poética simbolista) y en sintonía con el simultaneismo misceláneo de las «ventanas» de internet: *El pez que aprendió a caminar* (2006), *Séptima madrugada* (2007) y *Pajarito* (2015). Mención aparte reclama Marie Arana, periodista de destacada trayectoria en Estados Unidos, con sus narraciones en inglés, las que ventilan la hibridez cultural de los emigrantes latinoamericanos (*American chica*, 2001) y las diferencias clasistas y racistas de la capital peruana (la novela *Lima night*, 2013).

Terminemos este panorama eligiendo las narradoras que hasta ahora descuellan más en la muy fecunda generación dada a conocer en este siglo

XXI: Karina Pacheco Medrano (Cusco, 1969), con seis valiosas novelas en su haber (entre ellas, la mejor enhebrada por una mujer de su generación, en la que recrea estremecedoramente la violencia política guatemalteca: *El bosque de tu nombre*, 2013) y dos libros de cuentos. Irma del Águila (Lima, 1966), con sus originales textos híbridos (entre la novela corta, la crónica periodística, la investigación cultural y la autobiografía, verbigracia *El hombre que hablaba del cielo*, Premio Cámara Peruana del Libro 2011, y *La isla de Fushia*, 2016) y su espléndido volumen de cuentos a modo de «iluminaciones» apenas sugeridas: *Mínima señal* (2017). Alina Gadea (Lima, 1966), con una prosa flexible que varía según el tema y la tendencia narrativa (introspectiva, de terror, etc.) de cada relato, con resultados memorables en las novelas *Otra vida para Doris Kaplan* (2009), *La casa muerta* (2014) y, simplemente magistral, *Destierro* (2017), así como en sus cuentos dispersos (ha obtenido el Premio Copé de Bronce 2006). Zoila Vega Salvatierra (Arequipa, 1973), quien aborda, desde ángulos insólitos y perspicaces, referencias históricas y culturales provistas de hondura simbólica y vibración poética: las novelas *Cápac Cocha* (Premio del Banco Central de Reserva, 2006), *La peste de odio* (el español Premio Andromeda 2011) y *Acuarelas*. Yeniva Fernández (Lima, 1969), con un aporte perdurable a la literatura fantástica y de horror: los cuentos de *Siete pasos por la niebla* (2016). En la crónica narrativa de no ficción, un nombre capital: Gabriela Wiener (Lima, 1975). Otras autoras recientes: Julie de Trazegnies, Sussane Noltenius, Katya Adaui, Maki Miró Quesada, Fortunata Barrios, Claudia Jiménez, Julia Chávez Pinazo, Jennifer Thorndike y María José Caro.

Hemos visto que hace más de cien años las mujeres reinaron en la novela peruana. Y cerramos este artículo constatando que, a partir de Laura Riesco (exactamente un siglo después de las mejores novelas de Cabello de Carbonera y Matto de Turner), están en ascenso creciente en la narrativa actual.

* Escritor, crítico literario y profesor de la Pontificia Universidad Católica del Perú.



Arriba, de izquierda a derecha: Fietta Jarque, Karina Pacheco, Laura Riesco, Patricia de Souza. Abajo, de izquierda a derecha: Teresa Ruiz Rosas, Pilar Dughi, Carmen Ollé.

CARLOS LÓPEZ DEGREGORI

Carlos López Degregori (Lima, 1952) es una de la voces más importantes de la poesía peruana contemporánea. Ha publicado *Un buen día* (1978), *Las conversiones* (1983), *Una casa en la sombra* (1986), *Cielo forzado* (1988), *El amor rudimentario* (1990), *Lejos de todas partes* (1994), *Aquí descansa nadie* (1998), *Retratos de un caído resplandor* (2002), *Flama y respiración* (2005), *Una mesa en la espesura del bosque* (2010) y *La espalda es frontera* (2016). Recientemente han aparecido *Campo de estacas* (2014) y *Herida de mi herida* (2015), dos antologías de su obra en Colombia y Chile respectivamente y en breve se publicará en España otra selección, esta vez titulada *99 púas*. Sus poemas figuran en numerosas antologías peruanas y latinoamericanas. Es profesor en la Universidad de Lima.



Carlos López Degregori.

UNAS TAN FRÁGILES ESTRELLAS

Esas tan frágiles estrellas
que volaban anoche
innumerables
como los ángeles postreros
que siempre estuvimos esperando
eligieron entre todas las ventanas del mundo
la tuya sola abierta.

Bienvenidas, les dijiste,
pasen un rato a descansar
sé que su viaje ya dura demasiado
deshilachados están sus vestidos alas corazones
síéntense conmigo
que yo las cuidaré
pueden dormir si quieren
o apagarse.

Pero deben ser sordas las estrellas.

Pero debemos ser dioses malignos
para sus ojos incomprensibles
porque no cesaban aterradas de volar
y no les importaba incrustarse en los muros
o en los remolinos del aire
huyendo de tus manos enfriadas.

Esas tan frágiles estrellas
que volaban anoche
y que equivocaron entre todas las ventanas del mundo
la tuya sola abierta
están ahora rotas
en tu vaso
con su carne aún en llamas
esperando que bajas los labios
para morir contigo

ANTENA

caminas por el borde del mar tocando con tu mano izquierda la pared
herida de salitre
¿has pensado por qué lo haces?
tal vez la pared y el mar así lo han decidido y eres su instrumento
tal vez eres el único ser vivo en este malecón que no avanza
ni retrocede y estás detenido en la pura cornisa observando cómo te acercas por
la playa con un bastón metálico en la mano
lo clavas en la orilla porque es una antena y empiezas a transmitirle a
unos imperdonables oídos futuros que tienes que estar aquí sosteniendo con la
mano izquierda la pared y con la derecha el mar vacío
pareces una isla en la que quisiera, casi dolorosamente, retirarme a vivir
pareces el ojo entreabierto del cielo que empieza a sangrar

UN BUEN DÍA

I
Un buen día
Nos descubrimos en el agua
Y decidimos nacer muy lentamente
Y estamos o no estamos
Nos buscan
Nos preguntan
Presencia sospechosa una visita
Alguna llamada para nadie en el teléfono
Y dónde
Dónde nos habremos metido acaso sin saberlo
Tal vez en el jardín jugando a las estatuas
O extraviando nuestros cuerpos en la calle más lejana
Un destino mejor
Una palabra

II
Un buen día
Nos descubrimos en el agua
Y elegimos una mano
Un ojo un cabello
Hablamos con Casandra

III
Casandra
El juego ha concluido
Y ya la hiedra guerreros unos años
Subieron hasta la ventana más alta de la torre
Tejiste profecías que aprendimos a leer
En la dura persistencia de tu cuerpo
Y a cada cual su propia historia
Su propio mar oscuro
Engaño enfermedad
Destierro y gallo negro
Resulta que ahora el fuego nos aturde
El agua no nos limpia
Ni convierte

EL VÉRTIGO

Saltamos de los puentes, de los trenes que se acercan o alejan
presintiendo descarrilamientos, de los montes en marcha de las nieves,
de los truenos, de las hojas más altas de los árboles.

Desnudos o vestidos. Atados o desatados al viento, a una garganta,
a un cabello, a un jirón de piel. Abrazados al lomo de los pájaros o a
caballos fantasmas.

Y no saltamos por miedo ni desaliento ni rencor.

Sólo nos dejamos caer armados de carcajadas y con los ojos abiertos.

NASCA:
CULTURA MILENARIA

Cecilia Pardo y Peter Fux*

El Museo de Arte de Lima, el Museo Rietberg (Suiza) y el Banco de Crédito presentan «Nasca», la más grande exposición dedicada a esta fascinante y enigmática cultura prehispánica. La muestra se apreciará también en Zúrich, Bonn y Madrid.



Foto: Daniel Giannoni

Botella de doble pico y asa puente con decoración pictórica que combina características de ave y humano. Nasca 200 a. C.-650 d. C. Modelado y pintado. 20,5 × 17,9 × 17,2 cm.



Vasija de doble pico y asa puente con representación pictórica de combate ritual y preparación de cabezas trofeo. Nasca 200 a. C.-650 d. C. Modelado y pintado. 13,7 × 15,5 × 4



Vasija con representación de banquete ritual. Nasca 200 a. C.-650 d. C. Modelado y pintado. 24 × 20,3 cm.



Representación escultórica de serpiente bicéfala. Nasca 200 a. C. - 650 d. C. Modelado y pintado. 17 × 23 × 27 cm.



Fotografías: Daniel Giannoni.

Vasija antropomorfa que representa a un pescador sujetando una red con peces en la espalda. Nasca 200 a. C. - 650 d. C. Modelado y pintado. 19,5 × 17,5 × 17,5 cm.

Nasca, que se desarrolló entre aproximadamente 200 a. C. y 650 d. C. en la árida costa sur del Perú, es sin duda una de las culturas más fascinantes y enigmáticas del Perú prehispánico.

Desde su descubrimiento a inicios del siglo XX, Nasca ha deslumbrado al mundo por su llamativa cerámica y sus finos tejidos, así como por sus geoglifos, enormes dibujos plasmados sobre las pampas, cuya naturaleza y función ha sido materia de grandes debates. A partir de una representativa selección de ceramios, tejidos y objetos en metal, presentados junto a re-

construcciones y videos, esta exposición narra la historia de la gente que pobló la cuenca del río Grande de Nasca hace dos mil años.

La exposición se basa en las principales y más recientes investigaciones realizadas en esta región. Se recogen los aportes del Proyecto Nasca-Palpa —dirigido por los arqueólogos Markus Reindel y Johny Isla—, quienes desde hace más de veinte años vienen aplicando modernas tecnologías a la arqueología, lo que les ha permitido proponer nuevas interpretaciones sobre la historia de ocupación, la natura-

leza de los geoglifos, así como las formas de adaptación de la sociedad nasca a su entorno. Forman también parte de esta iniciativa un conjunto de objetos procedentes de Cahuachi, que han sido especialmente conservados para esta exposición, tres fardos funerarios de las primeras fases de Nasca, procedentes de la Necrópolis de Wari Kayan, así como una selección de fotografías y dibujos que ofrecen una perspectiva contemporánea sobre Nasca y su entorno.

Vida y valle

Los nasca representaron imágenes inspiradas en su entorno no solo como una celebración de la naturaleza, sino también para simbolizar las fuerzas sobrenaturales que —según sus creencias— afectaban la vida de los hombres. Por ejemplo, la cerámica presenta motivos de aves, seres marinos, frutos, escenas de agricultura y pesca, pero también seres híbridos, personajes sobrenaturales que pertenecen a un mundo paralelo. Si bien estos objetos han sido descubiertos principalmente en contextos rituales, hallazgos recientes demuestran que también fueron utilizados en espacios seculares como aldeas residenciales o incluso minas. Gracias a estos descubrimientos,

hoy se sabe que la cerámica nasca no estuvo restringida a la élite, sino que fue accesible a diversos estratos de la sociedad.

Cahuachi

Cahuachi se ubica en la margen izquierda del río Nasca y cubre un área de 24 kilómetros cuadrados. Aunque sus primeras estructuras datan del quinto milenio a. C., se desarrolló como un centro político-religioso solo a partir de la fase Paracas Tardío (400-200 a. C.). Desde Cahuachi se controlaba la distribución del agua obtenida de las galerías filtrantes y existen evidencias que ahí se iniciaban los caminos que llevaban hacia la zona ceremonial de los geoglifos. Por otro lado, su localización entre los Andes y el océano Pacífico le permitió jugar un papel estratégico en las relaciones con las comunidades de la sierra y del litoral. Aunque existen diferentes hipótesis con respecto a su función, todas coinciden en que fue el centro más importante de la sociedad Nasca en su fase temprana (50-300 d. C.). El apogeo de Cahuachi habría concluido hacia el 400 d. C., posiblemente a causa de dos aluviones y un gran terremoto, cambios drásticos que habrían generado una reorganización de la sociedad.

Mitología y ritualidad

Las imágenes naturalistas del arte nasca conviven con motivos de aspecto sobrenatural que nos remiten a un particular sistema de creencias. Las diferentes representaciones del Ser Mítico Antropomorfo, las batallas, la caza de cabezas trofeo y los ancestros y los apéndices serpentiformes son algunas de las imágenes que ilustran los mitos y rituales que se materializan en la cerámica y en los finos tejidos con el objetivo de perpetuarlos, invocar el poder divino y asegurar así la supervivencia humana en la tierra.

El paisaje sagrado

Las pampas de Nasca y Palpa, entre los lugares más áridos del planeta, presentan un rasgo particular que las diferencia de otros paisajes. Se trata de un territorio definido por una cadena montañosa que actúa como barrera e impide el paso de los materiales que descienden por los ríos desde los Andes. El material estancado, conformado por cantos rodados y sedimentos más finos, fue acumulándose durante miles de años, hasta formar kilómetros de pampas, sobre las que se trazaron los famosos geoglifos. En el lugar se han encontrado evidencias de actividad humana, como cerámica, ofrendas, restos

de posibles techados, que dan un espacio vivo a donde recurrían los pobladores para rendir culto a sus dioses en la permanente búsqueda de agua y fertilidad.

¿Cómo se hicieron los geoglifos?

Sobre una superficie de más de 500 kilómetros cuadrados los antiguos pobladores de Nasca transformaron un terreno pedregoso en un espacio ritual definido por miles de líneas

y figuras. Estas marcas en la tierra se conocen hoy como geoglifos, término que significa «grabados en la tierra». Salvo casos específicos de destrucción por causas humanas, las condiciones climáticas han permitido su conservación hasta nuestros días. Los geoglifos se forman fundamentalmente a través del contraste de colores, que se produce debido a la composición geológica de las pampas. El viento fue des-

pejando gradualmente la arena de la superficie, dejando una espesa capa de piedras pequeñas que, debido a procesos de oxidación, fue adquiriendo un tono oscuro. Para elaborar un geoglifo, bastaba entonces con retirar esta capa, extrayendo manualmente las piedras y dejando a la vista el sedimento claro y arenoso que se encontraba debajo.

* Curadores de la muestra.



Cántaro escultórico de ser mítico antropomorfo sosteniendo a dos personajes pintados. Nasca, 200 a.C.-650 d.C. Modelado y pintado. 12,3 × 189,3 × 13 cm.



Geoglifo de Nasca (Orca o ballena).

Foto: Alfonso Cusibone.

MUSEO DE ARTE DE LIMA LA COLECCIÓN CONTEMPORÁNEA

Juan Carlos Verme y Natalia Majluf*

Un voluminoso catálogo a cargo de Sharon Lerner permite apreciar los principales hitos de la colección contemporánea que alberga el museo limeño.



Milagros de la Torre, 1991-1993. Retoque manual sobre impresión de plata sobre gelatina, mercurio cromo.

La colección de arte contemporáneo del MALI es el testimonio de un compromiso de largo aliento de la institución con la creación artística del presente. Si bien sus inicios —que nos remiten a las primeras donaciones de artistas en la década de 1950— se funden con los del propio museo, el conjunto ha cobrado nuevo impulso en los últimos años, cuando dejó de ser una suerte de anexo a una gran colección arqueológica e histórica, para convertirse en un cuerpo de obras con identidad y dirección propias.

Este tránsito ha estado marcado por factores que tienen que ver tanto con el desarrollo de la institución como con otros que nos refieren a una escena artística en plena y radical transformación. Es el propio dinamismo del arte local lo que conduce en 2007 a la



Christian Bendayán, 1998, acrílico sobre MDF.

creación de una curaduría espe-

cializada y un comité de adquisiciones exclusivamente dedicado a enriquecer la colección contemporánea. Todo ello ha permitido realizar un trabajo sistemático, que ha intentado forjar un consenso curatorial en torno a los principales hitos en la historia del arte contemporáneo del Perú.

Conscientemente, no hemos querido plantear narrativas que aludan a la existencia de un 'arte' peruano, evitando un adjetivo que sugiere características fijas e innumerables. El reto ha sido otro, el de construir una colección firmemente situada y claramente pensada para articularse con una escena y una comunidad precisas. Se trata de una política definida para buscar la pertinencia y asegurar un compromiso concreto con la comunidad inmediata a la que servimos. Podría suponerse que un planteamiento así localizado impone limitaciones o marca una mirada sesgada e incluso insular, pero en realidad es una plataforma que permite nuevas articulaciones con espacios regionales e internacionales.

En este escenario, el punto de partida es Lima, una capital cuya identidad está hoy basada más en la suma cultural de las sucesivas migraciones internas que en la vieja imagen de una ciudad aristocrática y virreinal. Gran parte de la colección se inspira precisamente en los dramáticos cambios de la imagen urbana en las últimas décadas. Es la mirada fascinada de cierto sector de la escena artística de Lima por la nueva cultura popular la que desencadena un primer intento de apertura y renovación en el



Moico Yaker. Ángel dormido, 1990. Óleo sobre tela.

Gran parte de la colección se inspira precisamente en los dramáticos cambios de la imagen urbana en las últimas décadas. Es la mirada fascinada de cierto sector de la escena artística de Lima por la nueva cultura popular la que desencadena un primer intento de apertura y renovación en el arte contemporáneo a fines de la década de 1970.



arte contemporáneo a fines de la década de 1970. Fue el momento en que la plástica local dejó de lado el supuesto universalismo de los planteamientos modernistas, derivados tanto de la abstracción como de la figuración surrealista, para volcarse a un nuevo mundo de referencias tomadas del entorno inmediato.

La colección contemporánea del MALI toma esta situación de ruptura como uno de los hitos fundadores del nuevo arte peruano. Se configura así un núcleo de imágenes que dialoga con el entorno de la ciudad y con los imaginarios compartidos que desde allí se construyen. El país

no es concebido aquí como una unidad determinada por culturas o historias plenamente homogéneas, sino como un territorio que se construye permanentemente desde diversas posiciones. Por ello, la colección incorpora un núcleo de artistas extranjeros y emigrados que reflexionan desde otras perspectivas acerca de la historia local.

Este libro, editado por Sharon Lerner, curadora de arte contemporáneo del museo, da cuenta de lo que la colección ha logrado abarcar en esta primera etapa. Las obras seleccionadas para integrar los portafolios se articulan en diversos conjuntos que reflejan algunos de los núcleos centrales que han guiado el trabajo de adquisiciones en los últimos años. Pero estas agrupaciones constituyen una entre muchas otras articulaciones posibles de construir sobre la base de una colección tan amplia y diversa. Quedará a nuevas generaciones de curadores e historiadores imaginar nuevas narrativas y reconfigurar lo que aquí se presenta como una apuesta necesariamente tentativa y provisional.

Extracto de la presentación del libro *Arte contemporáneo. Colección Museo de Arte de Lima*. Sharon Lerner (editora), Lima: Museo de Arte de Lima, 2013.

* Presidente y directora del MALI.

LA ESCENA PERUANA

Percy Encinas*

Aproximación a la actividad teatral en Lima y otras ciudades del país.

El teatro peruano es tan y diverso como el país. Por lo mismo, aunque sea obvia, habrá que hacer la advertencia de que no hay un teatro peruano, hay varios, múltiples. Varias ciudades ofrecen actividad teatral como Arequipa y Cusco en la sierra sur, Huancayo en la zona andina central, Trujillo en la costa norte y Tacna en el extremo sur del territorio, pero es Lima la que centraliza la mayor y más diversa oferta escénica.

Cuando se habla de la actividad teatral peruana o de la que sucede dentro de Lima (más del 80 por ciento de la cartelera nacional), se debe tener en claro que no hay un movimiento único, orgánico, cohesionado sino, más bien, una multiplicidad de sistemas con distintos centros de generación y circulación de obras. El estudio de los sistemas que componen el teatro peruano y el limeño demanda un trabajo riguroso por la complejidad del asunto, directamente relacionada con la complejidad cultural y socioeconómica de la sociedad peruana.

La segunda década del siglo XXI avanza con una dinámica teatral creciente que ha hecho hablar a periodistas y teatristas de ciertos circuitos limeños —arreglando un símil con el fenómeno literario latinoamericano de hace décadas— de un *boom* teatral en la ciudad. ¿Es una exageración, una hipérbole optimista? Sí y no. Efectivamente, las carteleras confirman un aumento en la oferta de los circuitos de Lima, respecto del que hubo en las últimas décadas del siglo pasado.

Es bueno saber que incluso en esos años la actividad teatral no decayó en todo el resto del territorio, gracias a las Muestras de Teatro Peruano y al trabajo de grupos limeños como Yuyachkani, Cuatrotablas, Ensayo, Umbral, Brequeros, Teatro del Milenio, Maguey, Yawar, Espacio Libre, Opalo, Eureka, Clavo y Canela, Waytay, Aqualuna, Pucayacu, Zapatos Rotos, Arlequín y Colombine, Los Tuquitos, Teatro de Cámara en Lima; o del interior: Barricada y Expresión de Huancayo; Yawar Sonqo y Javier Heraud de Ayacucho, Avignon, Ilusiones, Los Ángeles y Futuro Teatro de Arequipa; Deciertopante y Rayku de Tacna; Guiñol, Olmo, Arte Urbano y Muchik de Trujillo; Algovipasar de Cajamarca; Mueca de Chiclayo; Chupimayo de Huancavelica; Íkaro de Iquitos y un largo etcétera, sostuvieron creativamente la escena en todo el país, incluso en las épocas más difíciles.

Además de la terca y mística constancia de los teatros de grupo, hay que reconocer otros factores que especialmente en la capital explican el aumento de la actividad escénica. Uno de ellos es el surgimiento de nuevos espacios formales de educación teatral: a la sostenida labor de la Escuela Nacional Superior de Arte Dramático (Ensad), que data desde 1946, y del Teatro de la Universidad Católica (TUC), de más de cincuenta años, se han agregado en este siglo la Facultad de Artes Escénicas de la Universidad Católica y la carrera de Artes Escénicas de la Universidad Científica del Sur. En 2017, además, se sumó la carrera con el mismo nombre de otra universidad privada: la Universidad Peruana de Ciencias



Los músicos ambulantes. Grupo teatral Yuyachkani.

Aplicadas. A estos, hay que agregar la docena de centros de instrucción no formales como conservatorios y talleres, algunos de ellos bien estructurados y prestigiosos como los del programa Aranwa, los talleres de Roberto Ángeles y Alberto Isola o los que se dedican específicamente al teatro musical como Preludio, D'Art o Inattem, entre muchos otros. Estas canteras, con perfiles diversos, están generando los profesionales responsables de la creación y gestión del teatro que nutre la creciente cartelera de los circuitos ya mencionados.

Otro factor ha sido la recuperación económica, en los últimos 15 años, de las clases medias: sectores instruidos y habitualmente consumidores de servicios y productos culturales de este tipo, a los que se dirigen estas producciones; ellos han contribuido a cimentar un mercado receptor y demandante de teatro.

En cuanto se revisa la oferta escénica del interior del país y de otros sectores de la capital se ve que hay grupos atomizados con disparejos niveles de consistencia en sus propuestas artísticas. En cuanto el sector aún no exhibe ni investigación ni sistematización del conocimiento a la altura de su vigoroso movimiento. Las publicaciones de teatro (y sobre teatro) peruano actual son escasas aunque la literatura dramática empieza a ver la imprenta gracias a los varios concursos anuales que la impulsan. Otra carencia es la falta de programas de fomento salvo el Concurso Nacional de Dramaturgia que organiza el Ministerio de Cultura. No existe ni una sola bolsa concursable, ni presupuesto para circulación ni para creación de espectáculos de arte.

Un rápido vistazo sobre los teatros en la capital, la única ciudad peruana que presenta una oferta permanente de teatro todas las semanas del año, nos muestra que este teatro es principalmente independiente y autogestionario, no recibe fondos del Estado a través de ninguna política pública. En algunos casos relevantes, los montajes son costeados por centros culturales privados asociados a centros de idiomas y, en un par de casos, a universidades. Hay otras entidades que también, con alta calidad profesional, producen de modo sostenido teatro en la ciudad. La cooperación cultural francesa, a través de la Alianza Fran-

cesa, por ejemplo, desde hace poco ha pasado de ofrecer la concesión de su teatro a alternar esa forma con la producción o coproducción de espectáculos. El Teatro Británico es el otro núcleo de producción vinculado a un instituto de idiomas. Tiene una de las programaciones más importantes de la ciudad, pero, por lo general, reducida a un grupo de notables pero pocos directores en su sede principal de Miraflores. La Asociación Cultural Drama, que gestiona tres proyectos escénicos en simultáneo, es quizá la entidad de actividad permanente más influyente del circuito *mainstream* en los últimos años. Gestiona el teatro La Plaza, dedicado a un teatro de arte, para públicos que demandan una experiencia exigente. Desde 2014, por lo menos, se ha hecho más nítida su vocación por elegir temas asociados a problemas sociales de susceptibilidad. Esto se puede sustentar desde el estreno de *La cautiva* (2014) de Luis Alberto León, dirigida por Chela de Ferrari —responsable artística de La Plaza, además—, que causó impacto al escenificar una de las más perturbadoras aberraciones en los años duros de la violencia en el Perú: el sometimiento sexual en cautiverio de niñas y su asesinato. En su modelo de gestión mantiene simultáneamente Los Productores, una compañía que se encarga de montar espectáculos musicales y comedias de gran formato, deliberadamente sintonizados con públicos numerosos, que le permite obtener fondos para sus proyectos más arriesgados (los de La Plaza, por ejemplo), no necesariamente rentables.

Además de estas instituciones, existen en la ciudad un ciento de colectivos y agrupaciones que de modo estable o intermitente trabajan y estrenan obras teatrales. Todas construyen el mapa heterogéneo de los teatros peruanos, tan variado en el tipo de misión social que parecen haber asumido a través del teatro, en sus fines (su teleología), en sus principios para ejercerlo (su deontología), en su conciencia política.

Lo que incide en la variedad de sus temas, poéticas, estéticas y modos de organizarse. Salvo tres o cuatro casos en que cuentan con respaldos de la gran empresa privada a cambio de publicidad (mecanismos de auspicio de marca), todo el resto de teatristas

deben vérselas con sus propios medios para afrontar sus proyectos.

Lo mejor de nuestro teatro actual cumple con articular esa búsqueda artística que no puede dejar de ser crítica con su tiempo. No solo por las temáticas que escenifica sino también por los modos que elige. En sus decisiones estéticas como en las formas de gestionar sus proyectos. Pienso para sustentar lo dicho en las obras que reivindican los derechos y las sexualidades de las minorías: el colectivo No Tengo Miedo y sus obras *Desde afuera* (2014), *Un monstruo bajo mi cama* (2015), *A otro lado del espejo* (2015). Todas de teatro testimonial, en trabajos que expusieron materiales de marcada disidencia pero, a la vez, cuidadosos de su textura estética. Así como también en los trabajos de Stand Up Comedy de Carolina Silva Santisteban que despliega a través del humor una ácida crítica a la sociedad actual sin que ni la propia comunidad LGBTBI quede exonerada de ser blanco de ella. O el delicado trabajo para niños *Simón el topo* de Alejandro Clavier, en el que se presenta, en lenguajes atinados, la historia de un topo diferente en sus gustos y sus maneras de relacionarse con los otros. O la muy reciente *El arco iris en las manos* (2017), que escenifica, más fiel a la construcción fabular, la historia de una chica transsexual y su relación de dependencia emocional, de violencia latente con su madre y su pareja. En el mismo corazón de una capital conservadora, el teatro La Plaza montó una versión de *Mucho ruido por nada*, dirigida por Chela de Ferrari, adaptando con audacia el final, para que resuene la inaceptable violencia contra la mujer en un contexto local donde se lucha por sensibilizar sobre el tema y, además, actualizando el uso isabelino de restringir solo para varones todos los roles de la historia (incluso los femeninos). La lista de obras es más larga y diversa en sus estrategias dramáticas y estéticas. Otros espectáculos peruanos comprueban esa vocación crítica: *Katrina Kunetsova y el clítoris gigante*, de Patricia Romero; *Deshuesadero*, de Carlos González Villanueva; *Curandero*, de Angeldemonio; *Los regalos*, de Compañía de Teatro Físico; o *Discurso de promoción*, de Yuyachkani, todos ellos, empleando distintas poéticas, evidencian su articulación crítica con lo social, su naturaleza disidente. Quizá sea la última mencionada, la vertiginosa obra dirigida por Miguel Rubio, la más potente demostración que para sintonizar con el malestar de nuestro tiempo, para intentar informarlo en un espacio de representación acotado, para asediar la comprensión de una sociedad tan compleja como la nuestra, las puestas en escena deben trascender el logocentrismo, la cadena lógico-causal de la fábula, en busca de aprehender la elusiva verdad sin ninguna certeza de encontrarla. Eso y más están presentes en los escenarios de Lima y de algunas ciudades del interior del Perú.

Este mestizaje, de instrumentos venidos con la conquista española, como la guitarra, el arpa o el violín, con el alma y la subjetividad de los habitantes de este territorio, ha producido en nuestras tierras expresiones musicales propias y distintas, con gran riqueza de sonoridades, ritmos y estructuras. La guitarra, reservada inicialmente para las clases acomodadas, se fue abriendo paso en el ámbito popular por las mismas características que en todo el mundo la han hecho tan empleada, su facilidad para realizar acordes ritmados, bajos y punteos.

Sin embargo, la guitarra andina desarrollada por García Zárate, se diferencia de otras expresiones

RAÚL GARCÍA ZÁRATE Y LA GUITARRA ANDINA

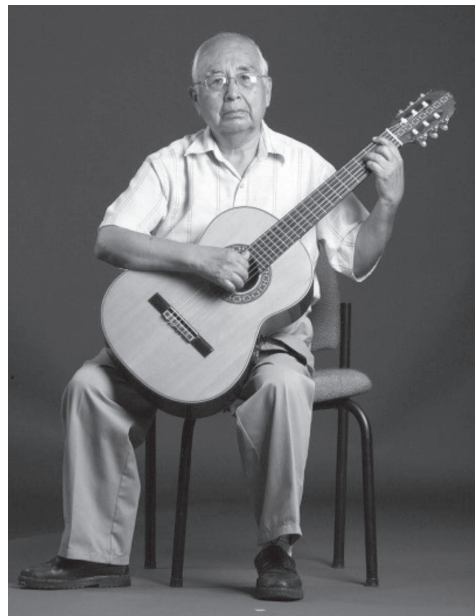
Abraham Padilla Benavides*

Nacido en la ciudad de Huamanga, Ayacucho, (1931-2017) el guitarrista peruano Raúl García Zárate fue uno de los más sobresalientes casos de un músico autodidacta que alcanzó la maestría en la interpretación de un instrumento musical complejo, como es la guitarra. Esto no debe extrañarnos, pues la gran mayoría de músicos peruanos pertenece a la vertiente de la música tradicional o popular. Muchos de ellos aprenden sus respectivos instrumentos «de oído», es decir, observando, escuchando e imitando. Pero la importancia de García Zárate para la música peruana consiste en haber estudiado el lenguaje particular de su música local y haber adaptado sus habilidades técnicas a las necesidades expresivas del acervo musical andino, estableciendo una serie de parámetros para la ejecución de la guitarra, contribuyendo decisivamente a la creación de lo que hoy conocemos como «guitarra ayacuchana» o, por extensión, «guitarra andina peruana».

Este mestizaje, de instrumentos venidos con la conquista española,

como la guitarra, el arpa o el violín, con el alma y la subjetividad de los habitantes de este territorio, ha producido en nuestras tierras expresiones musicales propias y distintas, con gran riqueza de sonoridades, ritmos y estructuras. La guitarra, reservada inicialmente para las clases acomodadas, se fue abriendo paso en el ámbito popular por las mismas características que en todo el mundo la han hecho tan empleada, su facilidad para realizar acordes ritmados, bajos y punteos.

Sin embargo, la guitarra andina desarrollada por García Zárate, se diferencia de otras expresiones



Raúl García Zárate.

mente polifónicas, pero emplea pocos contrapuntos e imitaciones y el conjunto de elementos musicales, ritmos característicos, tipo de adornos, escalas, etc., le son propios y es lo que lo emparenta con las expresiones tradicionales de la música andina, estableciendo los bordes de un nuevo estilo y técnica interpretativa.

García Zárate bregó toda su vida por dar a conocer la música ayacuchana y la música andina en sus arreglos para guitarra, trasladándola del medio social a la sala de conciertos, en el Perú y en todo el mundo. Compartió escenario con guitarristas de talla mundial como Andrés Segovia, John Williams, Paco de Lucía o Atahualpa Yupanqui. Sus esfuerzos se han visto coronados con el éxito que significa que en la actualidad la guitarra ayacuchana sea reconocida como una forma propia de expresión del Perú, que incluso ya se enseña en la universidad. Fue nombrado Patrimonio Cultural Vivo del Perú y recibió prácticamente todas las condecoraciones posibles del Estado, de otras instituciones peruanas y del extranjero. Poseedor de un refinado sentido musical y humano, que pudimos apreciar en persona en su casa de Surquillo, durante algunas entrevistas, este notable abogado músico, falleció el 29 de octubre de 2017, víctima de una neumonía, en la ciudad de Lima.

* Musicólogo, compositor y director de orquesta.

SONIDOS DEL PERÚ

MILI VEGA.

Esencia, produccion@milivega.com, 2012.

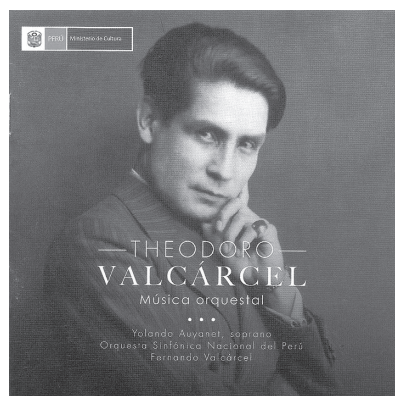


Con un set de 13 pistas muy bien interpretadas y grabadas, la cantautora peruana Mili Vega presentó su primer disco, *Esencia*, con temas de su autoría y algunos covers. Resalta en este disco la calidad de la producción y la uniformidad del estilo general. Vega, natural de Piura, en el norte del Perú, actualmente radicada en México, es además una reconocida artista plástica con una obra pictórica y escultórica notable, cuya temática se relaciona fuertemente con la mujer como motivación para plasmar la delicadeza y la fuerza interior, que se aprecia de inme-

diato en sus creaciones. Poseedora de una cálida y afinada voz, Mili Vega recorre en este disco variados géneros, todos tratados con arreglos que se relacionan con el *bossa nova*, la balada *pop* y algo de música criolla peruana. Una artista sensible que se expresa visual y sonoramente con total propiedad, humildad y calidez. Felicidades por ello.

THEODORO VALCÁRCEL. *Música orquestal*. Ministerio de Cultura del Perú. 2017.

Luego de un largo periodo de incubación, iniciado en 2014, finalmente salió a la luz este disco dedicado íntegramente a la obra del importante compositor peruano Theodoro Valcárcel (Puno, 1896-Lima, 1942) interpretada por la Orquesta Sinfónica Nacional del Perú bajo la dirección de su actual director titular, Fernando Valcárcel, en compañía de algunos otros músicos que interpretan instrumentos autóctonos. Aunque el disco se orienta a difundir la obra orquestal del compositor, incluye una variada colección de música



para diversos formatos del músico modernista en orquestaciones y revisiones realizadas, además del propio autor, por Rodolfo Holzmann, Fernando Valcárcel y otros. Incluye también la participación de la soprano Yolanda Auyanet en varias de las pistas, la última de las cuales es un tema para voz y piano: «Suray Surita», proveniente de la proyectada ópera-ballet del mismo nombre, que lamentablemente quedó inconclusa. El Ministerio de Cultura del Perú enmarca esta producción en lo que a futuro podría ser una serie de publicaciones dedicadas a «maestros clásicos peruanos». Esta es una importante iniciativa institucional que busca complementar

las producciones realizadas anteriormente de manera casi individual o privada, como los discos *Garrido-Lecca/Soler/Padilla* y otros, comentados en esta columna y que aún son escasos en comparación con la importante creación de la música de tradición escrita en el Perú. El librito que acompaña al disco contiene textos de Fernando Valcárcel y de varios intelectuales y músicos peruanos.

CHASQUI Boletín Cultural
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
Dirección General para Asuntos Culturales Jr. Ucayali 337, Lima 1, Perú Teléfono: (511) 204-2656
boletinculturalchasqui@reee.gob.pe www.reee.gob.pe
Los artículos son responsabilidad de sus autores. Este boletín es distribuido gratuitamente por las misiones del Perú en el exterior.
Impresión: Tarea Asociación Gráfica Educativa

LA MESA AMAZÓNICA

Jorge Nájar*

Una revisión a las preparaciones emblemáticas de la cocina de la Amazonía peruana.

Pensar en los sabores amazónicos de hoy es sobre todo imaginar los cambios ocurridos a lo largo de la historia. No comemos ahora como comían nuestros antepasados. En esencia, el acercamiento al sabor amazónico conlleva en sí la voluntad de establecer la complejidad del tejido de sus componentes heterogéneos: hombres, productos, acontecimientos, sueños. Y como cualquier otra, plantea la paradoja de lo uno y lo múltiple: las cosas cambian en el mundo material y son al mismo tiempo inmutables en su médula.

Entre los recetarios de cocina amazónica peruana publicados el siglo pasado es, sin duda, el de Casilda Naar Ruiz¹ el que más se acerca a la ambición por lo que algunos llaman «letrar la cocina amazónica». Tal fue también el caso del libro de Guillermo Flores Arrué y su *Inquirito machacado y algo más*. En ellos, como en otros estudios e investigaciones sobre el tema, se destaca que el ingrediente más apreciado de esta cocina es el pescado y las llamadas «carnes de monte». Hay, además, una cocina amazónica en la que se conjuntan y trascienden los aportes ancestrales con las misturas andinas y costeñas. Así, cada plato ha ido adquiriendo su propia cadencia, su ritmo personal y sus propias variaciones. Algunos tienen espacios específicos y otros, como la sarapatera, pueden considerarse transamazónicos.

El juane como símbolo de continuidad y cambio

Casilda Naar Ruiz señala que la Fiesta de San Juan, celebrada el 24 de junio, coincide con el Inti Raymi, fiesta nativa de la fecundidad y de la abundancia, en la que desde hace largo tiempo se preparan los «juanes», con la diversidad de aves de monte, huevos y especias silvestres. La voz «juane», de la lengua awajún, «alude la forma de un envoltorio en hojas», sostiene Naar Ruiz. Uno de los más conocidos es el rumu juane o juane de yuca de sencilla preparación en que interviene el paiche desalado, la yuca cruda, un aderezo de cebolla picada con ajo molido, ají dulce, ají amarillo, pimienta, comino y sal. Se envuelve la masa con las hojas de bijao. Los juanes se ponen en agua y se deja hervir durante una hora. La preparación del avispa juane es algo más compleja por la introducción del arroz y la gallina. El juane de chonta es uno de los más refinados. La chonta es el corazón de una palmera cuyo cogollo, tierno y blanco, tiene sabor a alcachofa. No se queda atrás el sara juane, una mezcla de maní crudo molido con maíz molido disuelto en el caldo de pollo. En el nina juane es indispensable el achiote y las menudencias de la gallina. Como si el trópico



Comunidad amazónica comiendo a orillas del río. Paul Marcey, París, 1869.

húmedo hubiera engendrado esa forma de preparación de uno de nuestros potajes más populares, la forma «juane» resulta siendo una de las formas de continuidad y cambio en la cocina amazónica.

Plátanos y yucas en vez de pan

El plátano abunda de un confin a otro de la Amazonía y siempre ha sido, tanto para el ribereño como para el urbano, el regatón o los colonos, el aborigen o el maderero, uno de sus principales alimentos. Se prepara de diferentes maneras: en su forma *ingui*ri es simplemente plátano verde hervido durante media hora; plátano frito y plátano asado. Cuando el plátano está maduro, se prepara de idénticas maneras. La yuca también es preparada en las formas antes señaladas. Se llama *rumo pango* a la yuca pelada y hervida sin ningún aderezo; *rumo allpa* es la yuca sin pelar y asada entre carbones antes de enterrarla donde se conserva unos diez días para luego consumirla cargada de sabores; *rumo kasashka* es la yuca asada con cáscara. La sachapapa o ñame, la papa amazónica, tubérculo de pulpa blanca y morada, se cuece hervida en agua durante 45 minutos. El pandisho es el fruto del pan del árbol; está cubierto por una capa de color verde y en el interior se encuentran las semillas comestibles después de haberlas hervido una media hora. El pijuyo es una palmera de hasta 20 metros de alto. Se aprovecha su fruto, de gran valor alimentario, y el cogollo tierno que se cosecha para extraer palmito. Existen numerosas variedades incluso sin espinas y una cuyo fruto carece de semilla. El fruto del pijuyo se cocina en agua con sal durante unos 30 minutos.

Usos del ají

Acompañantes fieles de las comidas son las diferentes formas de preparar los ajíes. Y por lo mismo no es extraño encontrar en los restaurantes y en las casas de familia el *ají de mesa*, encurtido o *ucho inga*.

No faltarán, sin embargo, quienes los prefieran en su forma natural, recién cogidos de la huerta, o recién llegados del mercado con sus esplendidas formas y colores. Se utilizan diferentes variedades de ajíes dulces y picantes: el amarillo, el alargado, el pequeñito, muy delgado y largo (malaguete), el charapita y otras variedades que ofrecen toda una gama de formas, colores, aromas y sabores. Se usa fresco o procesado de diversas maneras, seco, ahumado, entero, picado o molido, congelado, enlatado, envasado, con vinagre o sin él, en salsas y preparados agridulces en frutas como arazá, cocona, chontaduro, aguaje, piña, copoazú y otras frutas que le imprimen particulares sabores y aromas.

El *inchicucho* es una fusión de maní blanco —es decir no tostado, sin cáscara— con el maíz amarillo y tostado. Ambos son machacados en el batán o licuados con un poco de agua, junto con unos dientes de ajo. Esta masa es puesta a hervir con una buena dosis de agua durante media hora. En paralelo se separa y calienta en aceite el guisador molido, se añade cebolla y los ajíes, cuando todo esto esté oloroso se agrega culantro. Esa fritura se suma a la pasta de maíz y maní batiendo constantemente para evitar que se quemé hasta que llegue a un punto de consistencia, ni muy espeso ni muy blando. Se sirve el ají para realzar los sabores de las yucas, plátanos, pescados o carnes.

Esta función de realzador de sabores también lo desempeña el coconauchó, más conocido como ají de cocona. Este ají agradable y de fácil preparación es uno de los más conocidos y consumidos, acompañante de casi todos los platos típicos. Se soasan o hierven las coconas. Se pelan y cortan por la mitad para quitar las pepas. Se pica la pulpa en cuadraditos pequeños. Se pelan y pican las cebollas y los ajíes. Al remover se agrega aceite, sal y limón. Hay quienes prefieren pasar todo el conjunto por la batidora.

Salazones y ahumados

Una vez capturado el pescado, se procede a *pishtar*, es decir, quitarle las agallas, abrirlo por el lomo para quitar las tripas. Después de estas primeras etapas, se procede a echarle sal gorda. Se colocan hojas de plátanos encima de una tarima al aire libre. En ese lecho se solean. El pescado suele tener solo uno o dos días de soleado. Una vez terminado el proceso, tendremos el pescado seco.

El proceso de salazón de las carnes es también profusamente utilizado. Esta técnica de preservación básicamente quita humedad y transfiere sabores. El animal es directamente chamuscado al fuego con el propósito de quemar las cerdas y ablandar la piel para proceder al raspado de los restos de cerdas y la capa exterior de la piel. En seguida se pasa a retirar las vísceras y a escurrir la sangre. Viene luego el *pishtado*, que consiste en aplicar cortes en la carne del animal con el propósito de adelgazarlo para que penetre la sal y se ahume lo más rápido posible. Una vez salada, la carne permanece

en un recipiente por aproximadamente seis horas. Escurrida, se obtiene la carne fresca salada o se pasa hacia el ahumado.

Se arma una barbacoa de 1,20 metros de altura por 0,80 metros de ancho, y se coloca maderas o leña no resinosa en la parte baja para proceder al ahumado colocando la carne lo más extendida posible y sin que se crucen los pedazos de carne para que así reciban directamente la calentura del fuego y exposición al humo. La parte superior de la carne es cubierta con hojas de plátano o de bijao con el objeto de homogeneizar la temperatura. El ahumado somete los alimentos a humo proveniente de fuegos de maderas de poco nivel de resina (son especialmente apreciadas entre muchas las ramas de capirona, de copaiba, de quinilla y las de un arbusto de gracioso nombre popular: canillas de vieja); es decir, además de dar sabores, sirve como conservador, alargando la vida de los alimentos. La carne es expuesta al fuego lento y al humo, durante tres horas.

Hojas y bambúes

Así como las conocidas humitas de maíz son envueltas en las pancas del mismo fruto, así como en la etapa final de la preparación de los tamales es necesario recurrir a las hojas del plátano, en la de los juanes y patarashcas se vuelven indispensables las hojas del bijao, más exactamente del huira bijao, planta perteneciente a la familia de las *marantáceas*, y por lo mismo proceder a la realización de tales envueltos suponen cierta experiencia. Tanto en el caso de los unos y los otros, primero hay que pasar las hojas a cierta altura del fuego para que se ablanden y sean más fáciles de manejar. Solo después en el caso de los juanes se pasa a formar una estrella o una equis cruzando dos o más hojas. En seguida hay que darles una forma cónica dentro del cual se colocarán los alimentos blandos, antes de atarlos herméticamente para que al introducirlos en el agua hirviente no se descompongan.

El caso de las patarashcas se basa en una técnica que consiste en sazonar el pescado con *mishquina* o con kion y envolverlos para seguidamente asarlos en su envoltorio; las hojas añaden sabor al plato además de ser un medio de cocción. Los pueblos ribereños del Huallaga lo hacían con pescados chicos (*muspachos*) y camarones de las quebradas (yucas) y, en la época del mijano, en la ribera de los ríos, reemplazando a la olla por la hoja de bijao, los cocinaban al carbón. Igualmente procedían los amueshas y asháninkas.

En toda la Amazonía las patarashcas suelen prepararse de pescados pequeños como los bagres, sardinas, mojarras, dentones, yahuarachis, ractacaras, shiruyes, shuyo, etc.

Los pueblos nativos cocamas y chayahuítas preparaban patarashcas de manera simple, utilizando el hualo (rana gigante) comestible cocinado en caña de



Juanes envueltos en hojas de bijao.

bambú, en su interior a manera de un tubo, forrado con hoja de bijao y asado al carbón. Como en la gastronomía de Laos, donde el arroz glutinoso se cocina en cañas de bambú, así entre los ashaninkas el pescado en bambú va envuelto en hojas de palillo que le otorgan el sabor singular a esta preparación.

Resulta por lo tanto evidente que cada pueblo amazónico ha contribuido en agregarle un ingrediente más, proporcionando un sabor peculiar y un registro social hasta llegar enriquecido con los encuentros y nuevos aportes para obtener la configuración de nuestros días.

Sopas y espesados

Junto al elemento típico de las hojas y bambúes, existen las comidas hervidas y una diversidad de sopas; la de gallina regional, la delicia de los consumidores en los diferentes puntos especializados en las cercanías de los mercados o en algunas esquinas de los barrios populares. Esos puestos permanecen abiertos hasta la madrugada y proponen caldos de gallina o de pescado, junto a las patarashcas y los juanes. En primer orden destaca el inchicapi; como muchas de las comidas populares y más todavía cuando va acompañado de algún elemento festivo, la preparación no puede ser para menos de seis personas.

No faltan los picantes de carne del monte o de cecina, y los guisos de sajino con pandisho en el que la carne es frita en un preparado a base de achiote antes de ser inmerso en un manto de mani tostado molido y pan de árbol cortado en trozos pequeños. O el picante de majás con ajo, ají panca, pimienta, chicha de jora y sal.

Al lado de este repertorio no se queda lejos la callampa, un hongo silvestre que aparece en épocas de lluvias. Contiene buena cantidad de proteína vegetal al igual que cualquier alga marina. Existen varios tipos de callampa, pero la blanca y la roja son las que más se utilizan como alimento. Las preparaciones que se pueden hacer de ellas son variadas como: nina-juane de callampa blanca, ensalada, callampa en patarashca, sopa de callampa, entre otras.

Los pangos o el minimalismo

Coexisten junto a estos guisos los llamados pangos, es decir, las preparaciones sin condimentos. Es el caso

de ciertas sopas y asados al carbón. En pango se preparan no solo carnes y pescados, sino también plátanos y yucas; estas últimas son puestas a la brasa muchas veces con cáscara.

El timbuche es un caldo de preparación sencilla y económica, en el que generalmente se utilizan peces pequeños como el boquichico, la palometa, la lisa, la corvina, entre otros, sazonados con sachá culantro, ají dulce, sal y ajo. La preparación no puede ser más básica: se pone a hervir el agua junto con el ají dulce picado y el ajo; al romper el hervor se agrega el pescado entero y se deja cocinar entre 10 o 15 minutos según el tamaño del pescado. Antes de bajar del fuego se agrega el sachá culantro. Va casi siempre acompañado con yuca o plátano sancochado. Hay quienes, en la exquisitez suma, agregan una cucharada de fariña frita.

Con las carnes de caza se preparan succulentos potajes como la canga o la michira, preparaciones hechas para consumir el mismo día, o en la semana, o en el mes y meses subsiguientes.

El ritmo cotidiano

Se come de todo por las mañanas. Al mediodía algo menos. Y por las tardes muy poco. Así de simple es el ritmo cotidiano de la alimentación, salvo en oportunidades festivas, claro está.

Desayunar

En las comidas de la mañana es indispensable tener presente al tradicional masato o al dulce chapo acompañado de una bola de tacacho, yuca, sachapapa, pandisho o pihuyo, y un pedazo de paiche, de pescado o de carne del monte hervida, frita o ahumada.

Existe una variedad de *chapos*. El más frecuente es de plátanos maduros sancochados y batidos. Pero también los hay de plátanos verdes o maduros, cocidos con cáscara, ya sea en agua o asados al carbón. Se llama *chapo caranti* al que se realiza con plátanos verdes asados con cáscara y *purunuka* al chapo hecho con plátanos maduros cocidos también con la cáscara. En ambos casos se recomienda poner a asar los plátanos avivando la brasa y esparciendo los carbones del fogón o de la tulla, volteándolos de vez en cuando para que no se quemen interiormente; presionando con los dedos para saber si ya están a punto. Cuando el fruto cede, ya está listo

para la siguiente etapa. Hay que quitar las cáscaras y desmenuzar los plátanos rápidamente con una batidora de madera.

En la comida de la mañana, el repertorio se amplía a los *mingados*; en efecto muchos espesados típicos llevan dicho nombre que —según Casilda Naar Ruiz— proviene del procedimiento español de disolver la miga del pan en agua. El nombre autóctono de origen quechua de las mazamoras es *api*.

Almorzar

No se come igual en las urbes y en los poblados ribereños. Las largas jornadas en la chacra pueden generar una omisión de las tres comidas diarias, así el llamado almuerzo puede darse hacia las tres o cinco de la tarde con un buen caldo de pescado, una porción de carne o pescado ahumado, yuca o plátano, sazonado con el encurtido de ají; de acompañamiento no faltarán un refresco de aguaje o de piña o bebidas preparadas con los frutos del lugar que estén en cosecha.

En la ciudad las propuestas de almuerzo son múltiples. He aquí algunas:

Para picar, una porción de mocambo o de pandisho.

Para entradas, una ensalada de chonta o un plátano relleno.

Para platos fuertes, un picadillo de paiche o un pescado a la hoja.

Para postres, una humita o cualquiera de las frutas de temporada.

Para beber, aguajina o un fresco chapo de maduro.

Cenar

Al finalizar el día no se vuelve a cocinar. Así que lo más propio será acomodar algo de lo que ha sobrado al mediodía y, claro, alguna fruta de la huerta.

Horizontes

La adopción de las prácticas de subsistencia nativas con el creciente conocimiento de la selva y sus recursos no solo desdienta la supuesta oposición entre la «geografía del colono» y la «geografía del indígena». Todo apunta hacia la convergencia de productos, prácticas, usos e integración dentro de los gustos amazónicos profundamente enraizados en la historia y el aporte de quienes llegaron para instalar aquí su porvenir. Es más, el desarrollo de una nueva ruralidad, en la que los servicios del Estado se acerquen a las aldeas para facilitar la interconexión entre campo y ciudad, podría a su vez facilitar la recuperación de tecnologías para construir sus propios sistemas de seguridad alimentaria. Aunque la Amazonia involucre nueve países, la riqueza y diversidad que concentra en sus diversos pisos ecológicos en el Perú le permite contar aquí con una gran variedad de frutos y de fauna. En esta cocina se han fusionados las técnicas ancestrales con los recursos locales y los venidos de fuera, dando como resultado grandes y sabrosos tesoros llamados a perdurar.

* Poeta, ensayista y traductor.

DIABLOS DE CAJAMARCA

César Vigo*

Muestra colectiva de artistas cajamarquinos sobre la fiesta de San Isidro Labrador y sus protagonistas. La muestra comprendió fotografías de Gabriel Tejada, Juan Carlos Guido y Augusto Torres, y máscaras intervenidas por Miguel Ángel Ledesma Castillo y José Luis Muñoz.



Foto: Gabriel Tejada

diversos festejos como la presentación de las yuntas y el arreglo de portones con productos de la zona. Encabezada por los diablos, seguida del santo patrón, los devotos y las yuntas, la procesión se encamina desde la capilla de San Isidro hasta la iglesia matriz, ubicada en la Plaza de Armas.

Los diablos de Ichocán son alegres y traviesos, antes que malvados. Cuenta la tradición que San Isidro, agricultor que dedicaba gran parte de su tiempo a la oración, realizaba prodigios cuando labraba las tierras de su patrón. Satanás, al ver esto, envió a unos demonios para que tentaran al santo con mujeres y riquezas, pero fueron derrotados. La

danza tendría su origen en la piedad mostrada por San Isidro, quien intercedió ante Dios por los diablos vencidos. Ellos, en agradecimiento, suplicaron que les permitiese bailar en su honor, dando así inicio a la danza de diablos.

Los danzantes le hacen una «promesa» a San Isidro: bailar al menos 12 años consecutivos; de no cumplirla, tendrán mala suerte. Cuando los niños se inician en el baile, les dicen que, de no hacerlo así, vendrá el diablo a llevárselos. Y de esta manera aseguran la continuidad de la tradición, para disfrute de todos.

* Investigador.

Diablo, danza de Ichocán, Cajamarca es una propuesta colectiva de artistas de esa región, sobre la fiesta de San Isidro Labrador y sus protagonistas principales, que danzan y alborotan todo el pueblo. La exposición fotográfica, que incluye también máscaras de los diablos, muestra a los actores, actividades y elementos que forman parte de esa tradición, y su singular importancia dentro de la cultura viva de Cajamarca.

La festividad en honor de San Isidro se celebra el tercer domingo de mayo, en el distrito de Ichocán, provincia de San Marcos, y ha sido declarada Patrimonio Cultural de la Nación. En

ella se festeja y agradece por los productos obtenidos a través de las faenas agrícolas, durante la cosecha del maíz y el trigo, fusionando el ritual católico con la tradición prehispánica.

Ichocán es conocido como «la posada de la larga vida», pues sus pobladores suelen vivir más de 90 años. Sin embargo, la habitual tranquilidad de este distrito se interrumpe durante tres días, para que los diablos bailen con jubilosa pasión. Semanas previas a la fiesta, los artesanos mascareros confeccionan y retocan las máscaras que lucirán los danzantes.

Además de la danza de los diablos, el pueblo se convierte en escenario de

