Semanario del Diario Oficial *El Peruano* Año 101 | 3ª etapa | Nº 125

GARCILASO DE LA VEGA
Y GASTÓN ACURIO

El punto de sazón

Aportes a la puesta en valor de la cocina peruana

Ingenio inca

Moray, el centro agrícola

Amor a la ciencia

Una tradición familiar

Semana del 22 al 28 de junio de 2009 • DISTRIBUCIÓN GRATUITA

RESUMEN

2 **ARQUEOLOGÍA**
Moray, el sorprendente centro experimental agrícola inca.

4 **ESCENARIOS**
Simon convenció y venció, por María del Pilar Tello.

6 **HERENCIAS**
Dos historias familiares de amor a la ciencia y de servicio a la sociedad.

8 **REFLEXIONES**
La visión culinaria de dos peruanos ilustres, Garcilaso y Gastón Acurio.

12 **TURISMO**
Arequipa se pone más bella y de eso saca provecho la oferta turística.

18 **MÚSICA**
Rafo Ráez alcanza la plenitud artística con su más reciente disco.

PORTADA.
ÍCONOS. Garcilaso de la Vega y Gastón Acurio, pensamiento y acción en la puesta en valor de la comida peruana.
Ilustración: Omar Zevallos.

Director fundador : Clemente Palma

Directora (e) : Delfina Becerra González

Subdirector : Jorge Sandoval Córdova
Editor : Moisés Aylas Ortiz
Editor de fotografía : Jean P. Vargas Gianella
Editor de diseño : Julio Rivadeneyra Usurin

Teléfono : 315-0400, anexo 2030
Correos : variedades@editoraperu.com.pe
maylas@editoraperu.com.pe
jvadillo@editoraperu.com.pe

El semanario no se solidariza necesariamente con el contenido de los artículos de sus colaboradores.

Variedades es una publicación del Diario Oficial
El Peruano

2008 © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

En el valle del Urubamba, a más de 3 mil 600 msnm existe una hondonada en la que se dibujan andenes circulares. Es el centro de experimentación agrícola incaica de Moray. Una zona arqueológica no sólo de valor monumental, sino de tecnología agraria.

MORAY, CENTRO EXPERIMENTAL AGRÍCOLA

Inteligencia agrícola

ESCRIBE: SUSANA MENDOZA SHEEN
FOTOS: RAFAEL CORNEJO V.

Cuenta la historia que el estadista y visionario inca Pachacútec transformó el mundo andino. Durante su administración, se dice, se creó un enorme lugar de investigación agrícola que aprovechó los diferentes microclimas del lugar.

Aquel centro experimental, de andenes circulares, se ubica en Moray, hoy entre las comunidades campesinas de Muyacas y Mismiray, en el distrito de Maras, provincia de Urubamba (Cusco), a 3 mil 650 metros sobre el nivel del mar. Altura que permite el cultivo de diversas variedades de tubérculos.

El INC lo ha denominado zona arqueológica de Moray, y su jefe, Julio Maza Hirpahuanca, refiere que hasta el momento no existen antecedentes exactos sobre el origen y funcionamiento de ese complejo experimental. Y hasta que no existan otros datos que los proporcionados por los investigadores norteamericanos, Edward Ranney y John Earls, que afirman que esos andenes sui géneris son de la época inca, se seguirá apoyando esa teoría.

Ésta se sostiene en los análisis arqueológicos que arrojan que las evidencias halladas son incas, comenta Maza Hirpahuanca. En primer lugar, se observa el uso de un tipo de roca volcánica en la construcción de los andenes, andesita, que seguramente fueron trasladas de algunos volcanes apagados del lugar. Las etnias preíncas, sostiene, usaban por lo general material de la zona. Segundo, se presenta una estructura de inclinación para resistencia antisísmica; y tercero, está comprobado el uso agrícola que se le dio.

"Es sorprendente ver cómo los incas usaron las fallas hondonadas de las zonas para encontrar microclimas. Eso era lo que más les importaba", comenta el arqueólogo.

Cada andén circular –son cuatro los hallados en el denominado centro experimental agrícola de Moray– tiene un nombre: Q'chumuyo, Simamuyo, Intihuatanamuyo y Ñustamuyo. El sufijo "muyo" significa "redondo". Son palabras quechuas, propias de las comunidades de la zona, Muyacas y Mismiray.

En cada uno de estos hoyos naturales gigantescos se construyeron terrazas o andenes agrícolas con sus respectivos canales de irrigación. "En los andenes inferiores, en la base, se concentra mayor grado de temperatura; conforme aumenta la altura disminuye. Por eso existen variedades de microclimas.

Allí se cultivaron papa, olluco, quinua, oca y hasta nuestros actuales frijoles. En marzo del año pasado, para comprobar los planteamientos de los investigadores norteamericanos, y gracias a un convenio con el Ministerio de Agricultura, se plantaron 40 variedades de papas nativas con la finalidad de recuperar cultivos andinos.

La producción fue totalmente óptima. "Ingenieros agrónomos estuvieron vigilantes del proceso", agrega Maza Hirpahuanca. El resultado ha sido la extracción de semillas que se han distribuido a los productores de papas. Moray es un semillero, afirma.

La tecnología agrícola incaica ha superado las culturas y los tiempos. Durante el gobierno del inca Pachacútec se aprovecharon todos los conocimientos que desarrollaron en este campo las diversas etnias sometidas por los incas, como los de los Wari o del Altiplano.

"Para no afectar la producción de sus cultivos, construyeron estructuras inclinadas hacia el centro y la base, como un recurso antisísmico. Fue una técnica típica inca", expresa el arqueólogo.

Los incas no sólo asentaron su poder y expansión a través de las armas, sino también de la tecnología agrícola, comenta el investigador, y el complejo experimental de Moray lo confirma pues no se encuentran vestigios de viviendas y palacios incas. Como ocurrió en Chincheros, en donde se encontraron edificaciones del inca Yupanqui, apasionado cazador de perdices, cercanas a tierras productoras de diferentes tipos de papas. Este tipo de ave se alimenta del tubérculo.

Ese es nuestro país. Desde un humilde distrito, pueden conocerse historias de pueblos andinos, selváticos o costeños que en su presente construyeron, junto con sus gobernantes, sistemas de convivencia para lograr un futuro de progreso y bienestar. Este es un breve relato inca, cusqueño, del Perú profundo. Del Perú de todos nosotros.

SE DICE QUE LA PALABRA MORAY TUVO ALGO QUE VER CON LA COSECHA DE MAÍZ, QUE SE LLAMABA AYMORAY, O CON EL MES DE MAYO QUE TAMBIÉN SE LLAMABA AYMORAY, O CON LA PAPA DESHIDRATADA QUE ES LA MORAYA O MORAY.

APUNTES

- El centro experimental de Moray tiene una extensión de 31.70 hectáreas.
- El INC lo reconoce como zona arqueológica por Resolución Directoral Nacional Nº 406- INC/ 2002.
- El INC-Cusco orienta recursos para invertir en su puesta en valor, pero todavía no desarrolla estudios sobre los antecedentes.

ESCRIBE: MARÍA DEL PILAR TELLO

Después de los dramáticos sucesos de Bagua, parecía que todo estaba en contra de Yehude Simon, quien anunció su retiro del cargo. Se le imputaban, bajo el impacto de las noticias distorsionadas que llegaban de la zona, lentitud e ineficiencia en las negociaciones anteriores al 5 de junio; y después de esa dramática fecha, responsabilidad total por la masacre.

LA ACTITUD ÉTICA Y POLÍTICA DEL PREMIER

Simon convenció y venció

LÍDER. Cuando dialogó con los Apus, Yehude Simon puso a prueba su capacidad de convencer.

Ninguno de esos extremos está cerca de la verdad que gradualmente va saliendo a luz. La fórmula que Simon aplicó desde el inicio fue la del diálogo de buena fe, con interlocutores que pensó comprometidos con la paz y el desarrollo. El diálogo abortó por intransigencia. Luego, vendría la tragedia cuya crudeza impactó al país e instaló una peligrosa fisura entre peruanos. Un drama con el que nadie gana, salvo aquellos que calculan beneficios políticos sobre la desgracia nacional. Y el país está conociéndolos.

Simon piensa en el Perú, y ello lo refleja en su actitud, convirtiéndolo en un activo para convencer. Ese es su primer valor; el segundo es que es un hombre decente. Ha demostrado que a pesar de los errores de entendimiento y de explicación oficial de los distintos aspectos en pugna o de imprevisión de los alcances de la violencia instalada, hay un valor nacional que defender, que es la democracia unida a la paz; y en ese lenguaje nos entendemos todos.

Cuando ya todos pedían su cabeza, y el Gobierno daba muestras de estar bloqueado ante una crisis que tenía mucho de campaña difamatoria internacional y de presiones internas en un mar caótico, el líder chiclayano demostró ser un político de raza, y con autenticidad personal y mucho compromiso nacional hizo resurgir la buena voluntad a la manera del ave fénix de las cenizas. Reinstaló el diálogo y lo hizo fluido, buscando convencer al costo de la derogatoria de los decretos cuestionados, pues, como bien dijo, la paz y la democracia están primero.

Pueden calificarlo de ineficiente, pero su voluntad y su afán ético de poner fin al incendio se hicieron palpables, aunque en muchos momentos se le vio solo, sin segunda fila, tratando de convencer sin pensar en el sacrificio de su proyecto político personal. Yehude Simon ha sido capaz de humanizar el rostro de la crisis y detenerla. De poner serenidad donde todos ponían violencia, a contracorriente de los pesares y pesimismos. Un logro que el mismo Presidente reconoció en su discurso al respaldarlo en su esfuerzo personal.

Cuando viajó a negociar con los Apus, puso a prueba su capacidad de convencer solitariamente, sin el apoyo manifiesto de su Gabinete, cuyos ministros miraban desde el balcón. Sin arrogancia y sin creerse dueño de la verdad, se encontró con que no hubo capitulación y sí un cambio de actitud de los interlocutores selváticos.

Como bien ha precisado Jorge del Castillo, el Perú busca el desarrollo económico y social con base en un modelo de inversión, trabajo y redistribución. Por ello es tan importante no arriesgar la estabilidad social y política con crisis que destruyen la gobernabilidad colocando al país al borde de un *putsch* de masas, como lamentablemente ha sucedido en naciones hermanas como Ecuador y Bolivia.

Que la tragedia de Bagua sirva para humanizar el país, para defender la democracia y la paz social, ambos valores perdidos durante dos décadas que no pueden ser olvidadas en lo que significaron de sangre, dolor, violencia y atraso. Y en ello los medios de comunicación tienen inmensa responsabilidad. Podríamos suscribir línea por línea la muy importante carta del director de *El Comercio*, Francisco Miró Quesada Rada, que desde su tribuna defiende la democracia, la paz y el desarrollo. Y nos recuerda a quienes estuvimos en la lucha por defender la democracia la obligación de contrarrestar la difusión de versiones antojadizas que colocan al Perú ante el mundo como bárbaro y genocida, que masacra sus nativos con centenares de muertos, fosas comunes, cuerpos arrojados al río. Las manifestaciones en ciudades europeas llevaban carteles de “Alto a la masacre”, como si una guerra civil se estuviera dando en nuestro país.

En la restitución de la verdad, ha sido muy importante la Defensoría del Pueblo, cuya titular, Beatriz Merino, valiente y oportuna, fue la primera autoridad que desembarcó en la Bagua convulsa después de la tragedia.

EN EL DIÁLOGO HONESTO DEBE DEMOSTRARSE LA VOLUNTAD POLÍTICA DEMOCRÁTICA, LA COMPRENSIÓN INTERCULTURAL, EL RESPETO A LOS LIDERAZGOS PROPIOS Y A LOS COMPROMISOS INTERNACIONALES SOBRE DERECHOS HUMANOS Y ATENCIÓN A LAS PRIORIDADES CONSTITUCIONALES. ESE ES EL CAMINO QUE GARCÍA Y SIMON HAN TRAZADO.

También la Fiscalía tuvo a sus miembros en el lugar de los hechos. Ambas instituciones han notariado la versión, certificando las pérdidas humanas y descartando el sensacionalismo interesado de algunos sectores políticos.

En este proceso, los peruanos hemos recordado el aprendizaje a partir del dolor. Por ello es importante el llamado del presidente García a la reconciliación y la paz entre peruanos, a recomenzar con los objetivos nacionales, el más importante, salvar al Perú de la crisis mundial y continuar con las obras sociales.

La confrontación mediática ha querido encontrar derrotas y victorias en el desenlace. No hay tal. Estamos ante un momento crítico para el régimen aprista, y es valeroso el reconocimiento presidencial de los errores y exageraciones, como no haber consultado el decreto legislativo original con los jefes de las comunidades nativas. El Presidente ha dado una instrucción moral a la Nación al respaldar al jefe del Gabinete en la derogatoria de los decretos y en su afán de comenzar un nuevo diálogo para lograr nuevas normas confiables para proteger la Amazonía. Las dos cabezas del Ejecutivo unidas en el temperamento dialogante y conciliador bajo la influencia clara del Premier.

Cuando un responsable político hace una declaración, no está opinando como cualquier ciudadano. Se está comprometiendo con una acción. Es muy importante que demos a las palabras el peso que tienen para iniciar un período en el que la confrontación y el sensacionalismo deberán ser reemplazados por un diálogo eficiente y sereno que ponga por encima de todo el interés del país.

Importa que se reconozca el sufrimiento del pueblo amazónico y también sus derechos, sin olvidar que somos una nación soberana y unida. Importa que se declare que los amazónicos no son ciudadanos de segunda, que son hermanos a ser tenidos en cuenta. Importa la consulta a los Apus que deben convencer porque así como el Gobierno no puede imponer, ellos tampoco tienen derecho de veto a los proyectos nacionales. Importa respetar a todos los peruanos y dialogar con ellos sin soberbia desde el poder. Nunca será respetable quien no respeta a los demás, aunque tenga fuerza para imponerse. Esa es la base de la necesaria legitimidad que debe ostentar el poder político.

No menospreciar las palabras, porque de ellas nacen tanto la guerra como la paz. En el diálogo honesto debe demostrarse la voluntad política democrática, la comprensión intercultural, el respeto a los liderazgos propios y a los compromisos internacionales sobre derechos humanos y atención a las prioridades constitucionales. Ese es el camino que García y Simon han trazado para superar el trágico junio y avanzar en democracia, paz y desarrollo. Que así sea. Todo lo anterior dicho sin perjuicio de lo que pueda lograr la oposición en el objetivo de cambiar el Gabinete a como dé lugar.

HISTORIAS DE FAMILIA

De tal palo... tal científico

¿Se pueden heredar el amor a la ciencia y las ganas de hacer algo por la sociedad? Aquí, dos ejemplos para entender algo de esas pasiones hereditarias en un país donde la ciencia es la excepción.

ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILA
FOTOS: STEPHANIE ZOLLNER

1. LA PROLE MÉDICA

Toda respuesta se halla en los fenotipos. Tan simple como eso. En el laboratorio de la vida, el cirujano estético Iván Arroyo Tovar es hijo de otro médico, el pediatra jaujino Gliserio, quien ya no está entre nosotros. La mamá, Lucila, para más señas médicas, era obstetra. Entonces, los sonidos de la niñez del galeno fueron los gritos de las mujeres a punto de parir, y las camillas, el *king size* donde jugueteaba.

"Yo crecí entre partos", saca pecho Arroyo, cuya hermana también es médico. Y ya que hablamos de fenotipos, seis de sus hijos son galenos y el mayor de sus nietos también estudia, para no desentonar con el saludable estigma de ser hijo, nieto y bisnieto de médico.

Lector compulsivo que llegó a Faulkner para entender a Vargas Llosa, que sigue a Fromm para entender la condición humana y a Darwin para comprender el origen biológico de las guerras, Arroyo me pregunta si tengo algo que ver con el Vadinho de *Doña Flor y sus dos maridos*, y le digo que ya quisiera yo vestir la piel del personaje de Jorge Amado, pero nada que ver. Sigamos.

Kalieska es cirujano estético y la mayor de los hijos de Arroyo y la señora Giuliana de los Santos, quien, para no desentonar con esta historia, es laboratorista. Se acuerda de niña jugando en el policlínico materno de la abuelita Lucila. "Ella era muy idealista, ha sido el motor de nuestra familia", la recuerda.

A los 13 años de edad empezó a trabajar en la clínica de su papá (por entonces en Lince, hoy en Corpac), primero ayudando en la contabilidad y, luego, haciendo sus pinitos como auxiliar en el quirófano. Cuando ya estudiaba medicina y empezaba a hacer sus prácticas en la clínica paterna, los doctores le llamaban la atención como acostumbran a mandonear a los novatos. Cuando se enteraban de que era la hija del dueño, palidecían; ella se ríe de la anécdota. Su papá, la escucha. Así tiene que ser.

Ahora, la mayor de sus dos hijas, Valeria, ama las vacaciones para correr a la clínica de la mamá a ayudar. Se aburre aprendiendo a esterilizar, a cortar las gasas. La impetuosa muchachita con pinta de hincha de los Jonas Brothers ya quiere coger el bisturí, pero mamá ha repetido la experiencia del abuelo Iván, paso a paso, para amar esta vocación.

Iván Arroyo dice que solo tiene 59 primaveras, y no le creo. Antes, trabajaba hasta 18 horas por día; ahora, está sobre las 12. Cuando llegue a trabajar 6 horas por día, quiere sentarse a escribir. Uno de sus libros será sobre la cirugía estética y otro sobre sociobiología.

Él es egresado de San Fernando y sus hijos han es-

SI BIEN LA MEDICINA YA NO ES EL ASEGURAMIENTO DEL PORVENIR, HAY ALGO CIERTO: HASTA AHORA QUIÉN NO QUIERE TENER UN HIJO MÉDICO, Y A ARROYO LE GUSTA PAVONEARSE DE SUS SEIS HIJOS MÉDICOS, ALGO QUE ENVIDIAN ALGUNOS DE SUS COLEGAS.

tudiado en diversas universidades en el Perú –claro, tres de sus hijos primero siguieron otra carrera, pero luego se dedicaron a estudiar medicina para no traicionar a los fenotipos– y todos se han especializado afuera.

Si bien la medicina ya no es el aseguramiento del porvenir, hay algo cierto: hasta ahora, quién no quiere tener un hijo médico, y a Arroyo le gusta pavonearse de sus seis hijos médicos, algo que envidian algunos de sus colegas.

Les ha enseñado a sus hijos dos cosas sobre la profesión: que nunca se queden como médicos de hospital y se hagan independientes, y que ser médico es una labor social. Por eso Giuliana, la tercera de los hijos y segunda médico de la prole, está abriendo una clínica de cirugía plástica en Los Olivos, para ofrecer el servicio a personas de bajos recursos.

Khael, el menor de los Arroyo de los Santos, está en cuarto año de medicina. Intercambia comentarios con su sobrino, Ricardo Fung, quien también ya estudia medicina. La mamá de Ricardo, Karina, es la oveja negra de esta familia de mandiles blancos: no es doctora, pero es administradora de la clínica Arroyo. Es que todo está en los genes, caray.

2. INGENIEROS SOCIALES

Un recuerdo de niñez: los temblores de la tierra eran sinónimo de partidas presurosas de papá hacia el lugar de los hechos. Julio tenía tres años cuando ocurrió el terremoto de Huaraz; era el 31 de mayo de 1970, lo recuerda con claridad.

Su padre, el ingeniero civil Julio Kuroiwa Oriuchi, antes de enrumbar hacia el norte, pidió al helicóptero pasar por el distrito de San Miguel, donde vivían. Desde el cielo, analizó la construcción de las casas, las vías de acceso y respiró aliviado: no habría problemas si se producía un sismo. La familia podía dormir tranquila. Entonces, el helicóptero cortó el viento y partió apurado hacia el Callejón de Huaylas.

Julio Kuroiwa Zevallos es doctor en ingeniería hidráulica, empresario y catedrático de la UNI. Es parco, tiene 41 años de edad y cara de buena gente. Su hermano Héctor, un año menor que él, es arquitecto. Los dos hijos y el padre han formado sus empresas, pero todas funcionan en un mismo local de Surquillo, tal vez por una cuestión de amor filial.

Sonríe. Nunca se había puesto a pensar cómo son sus conversaciones familiares, en las que lo común son los cálculos, las teorías, los proyectos... Para ellos, ese tipo de pláticas son tan comunes como para otros hablar del “clásico” tomándose unas "chelas".

Se une a la conversa el ingeniero Julio Kuroiwa Oriuchi, profesor emérito de la UNI. A sus 73 años, continúa trabajando como consultor y lleva en el Perú cuatro décadas trabajando como asesor “ad honorem” en reducción de desastres naturales. Logró una condecoración por la ONU y fue considerado en 2001 por el Instituto Biográfico de Estados Unidos entre los 500 líderes de influencia en el mundo, entre tantos títulos que ha conseguido durante su larga trayectoria. Julio hijo ya representa al Perú fuera de las fronteras en su campo, pero sabe que le falta mucho camino para llegar a la trayectoria de su papá.

Héctor y Julio hijo se acostumbraron desde niños a verlo en la televisión, leer sus declaraciones en los diarios y escucharlo en la radio cada vez que se presentaba un desastre natural, dando consejos a la población y a las autoridades sobre cómo mejorar las construcciones. También lo invitaban a su colegio, el Champagnat, para explicar al alumnado y al profesorado sobre esa materia que le apasiona. Y ellos sentían mucho orgullo: su papá tenía una profesión que ayudaba a la gente.

A él ni a su hermano los obligaron a estudiar ciencias (aunque su papá saltó en un pie cuando su hijo ingresó a la UNI, alma máter de ambos). Eran niños y adolescentes curiosos, preguntones, y papá y mamá trataban de responder estas demandas de conocimientos dando respuestas y trayendo a casa libros de sus viajes, de ciencia y literatura.

A los 11 años, Julio acompañó a su papá a Huancavelica para ayudar a reconstruir el hospital de la ciudad. En otra ocasión, con su progenitor emprendió vuelo a Chimbote, en trabajo cívico. A los 14 años, ya había descartado la física y las matemáticas. “Cuando vivimos en un país donde falta mucho que hacer, uno debe estudiar algo que sea útil a los demás”, se dijo, y optó por la ingeniería hidráulica, una de las carreras *top* de hoy gracias a la necesidad de optimizar el poco volumen de agua que queda.

Si el padre es un cañetano de gran verbosidad, Julio es callado, tanto que Kuroiwa padre tiene que intervenir para decir que en realidad su hijo es estadounidense, nació allá, estudió aquí en el colegio y en la universidad, pero se doctoró en Estados Unidos, pero un día se apareció por aquí porque decidió que había muchas cosas que hacer por el Perú. Una vocación heredada.

Existe una antropología culinaria en el pensamiento de Garcilaso, tanto como en el pensamiento y acción de puesta en valor de la comida peruana que realiza el chef Gastón Acurio.

DE GARCILASO A GASTÓN ACURIO

El consenso culinario

ESCRIBE: LUIS ARISTA MONTOYA
ILUSTRACIÓN: OMAR ZEVALLOS

Ambos han inventariado casi todo lo que se cocina y come, y de cómo lo extranjero se fusiona con lo nativo en la cocina mestiza. Estamos ante la génesis de una Antropología Cultural. Explicaré dos cuestiones básicas: ¿Cuál es el origen de los alimentos que se come cada día? ¿De dónde y cómo vienen los productos que comemos?

Esto implica también pensar en el futuro ecológico de la tierra, de los animales y plantas; y, por supuesto, del gusto de los comensales, nacionales y extranjeros Pues, cocinar y comer satisfacen necesidades vitales, pero también son actos culturales.

TRADICIÓN/MODERNIDAD

Ambos apelan al recuerdo y rescate de lo que no debe perderse, ni alienarse: la tradición auténtica. Sobre la base de sus recuerdos y vivencias de infancia y juventud Garcilaso narra en los Comentarios Reales las formas de cocinar, de comer y sobre los productos nativos -revalorizados ahora por Gastón Acurio-, y sobre la influencia y mestizaje con los primeros productos españoles que él come durante su alimentación en el Cusco (hasta 1560, fecha en que viaja a España) y luego durante su estancia en Montilla, en donde ayuda a su tío en el negocio de caballos y cereales.

Acurio construye un destino parecido. Su rememoración de la comida casera de su época infantil está

sustentada en una anamnesis recreativa. En sus escritos, en su programa de televisión y, sobre todo en su taller de cocina, está presente un discurso racional que describe, explica y cataloga. A esta razón la denomino **razón anamnética**. Él es un chef que desde su niñez ha tenido esquina-calle-y-barrio, cultura popular; es por eso que posee ojos de buen ver, nariz de buen oler, paladar de buen probar, oídos para el buen escuchar, y fino tacto para el toque guisandero; además de una excelente información.

"Soy un peruano que nació y pasó su infancia en el Perú. Una infancia cuyo color, sabor y forma está marcada por los recuerdos de la anticuchera, la tamalera, la alfajorera, el raspadillero, el butifarrero, el churrero y todos esos personajes que, deliciosos fantasmas, rondan mi memoria y dan vida a mis ideas, mis proyectos y mis sueños. Fantasmas que espero que ronden con la misma vitalidad a las generaciones de peruanos por venir" (La Cocina de la Calle; p.3. Lima 2006) ¿Qué peruano urbano –sobre todo clasemediero, o pobre– no tiene esta cultura de "lleca"?

La argumentación histórica y la argumentación gastronómica se basan en una razón anamnética. De ahí que Acurio hable de un consenso culinario, porque a esta altura de los tiempos, la comida peruana y los argumentos gastronómicos han trascendido ya el estadio de la *sabiduría* para devenir en *saber*; pero la sabiduría popular seguirá siendo la savia de ese saber. Cuando habla del encuentro de lo cortesano y lo popular en la cocina de la comida casera durante el Virreinato, Acurio sostiene: "llegó el momento en el que se hace una suerte de intercambio entre ambas cocinas, en el que lo popular se cuela entre las elites y donde lo propio de las elites se hace popular. Llega el momento impreciso en el que el virrey come anticucho y el esclavo puchero o sancochado, en el que el general de apellido compuesto come olluquito y el soldado raso, asado a la olla con puré. Llega un momento en el que los platos populares y los platos cultos se convierten en platos oficiales de una misma cocina, un momento en el que ya no tienen diferencias, sino que se enmarcan -todos juntos y revueltos- dentro de una misma categoría, que viene a ser la cocina nacional.

Lo maravilloso de todo este proceso es que nadie impone nada a nadie. Es un proceso en el que los sectores populares, por un lado, van explorando y explorando las formas de preparación de una misma receta hasta que, por **consenso** (lo en negrita es mío), deciden que una de ellas es la mejor fórmula para hacer, por ejemplo el caucau con hierbabuena, el ollluquito con perejil o el locro con huacatay. Se da un proceso en el que aquellos platos cocinados en los palacios son divulgados por sus empleados a nivel popular -abaratando seguramente lo innecesario-, hasta que llega un momento en el que ocurre el **consenso necesario** para que esos platos también sean considerados parte de la cocina nacional.... Esa es nuestra cocina nacional tradicional, **fruto del consenso**, del abrazo de clases y razas, y es a esa cocina a la que le rinden homenaje hoy, aquellas propuestas nuevas que buscan explorar nuevas dimensiones, no para sustituirla, no para opacarla, no para negarla ni para desaparecerla. Más bien se trata de homenajearla, para que pueda pasar a la categoría de plato de cocina nacional" (La Cocina Casera. Lima 2006; p.15).

APORTE. Cuando Gastón Acurio habla del rescate de la tradición culinaria lo que hace es proponer una vuelta a los orígenes.

DE LOS ORÍGENES

Cuando Acurio habla del rescate de la tradición culinaria, lo que está proponiendo es una vuelta a los orígenes de nuestras comidas. No por tradicionalismo. No. Sino para encontrar, desde los avatares y propuestas de la modernidad, un sustento para nuestro sentido de pertenencia y la construcción de una identidad nacional abierta. En tal sentido Los Comentarios Reales (1609), escritos por Garcilaso en plena vejez , es una de sus fuentes de información para conocer la comida prehispánica y el encuentro del mundo culinario europeo con el andino (La Cocina Criolla); reconoce que Garcilaso fue uno de los primeros cronistas en referirse a las balsas de los pobladores de las costas norteñas, siglos atrás bautizadas por los españoles como "caballitos de totora". Livianas, versátiles y construidas íntegramente con totora, un tipo muy de caña, constituyen aún en la actualidad, herramientas fundamentales para muchos pescadores artesanales (La Cocina de las Cebicherías, p.18). Y que un buen cebiche depende de la pesca artesanal que hay que defender.

El joven Garcilaso da cuenta del primer momento de la culinaria del viejo Perú; de los productos nativos y españoles; y de las fiestas. Los rememora desde su exilio voluntario en la ciudad de Córdoba. Un poco así sucede también a Acurio: durante su estancia juvenil -pletórica su memoria de esos fantasmas que lo asediaban en su niñez- en Madrid y luego en París descubre (o redescubre) su vocación y las virtudes culinarias de los productos peruanos. ¿Sin esos exilios voluntarios y esa perspectiva de mirar el Perú desde la distancia, Garcilaso y Acurio hubiesen sido lo que son? Creo que no. El cusqueño hubiese terminado de burócrata colonial, el limeño como un abogado más. Garcilaso es nuestro primer historiador moderno. Gastón Acurio nuestro primer chef posmoderno. Ligados ambos por la pasión Perú.

EL JOVEN GARCILASO DE LA VEGA DA CUENTA DEL PRIMER MOMENTO DE LA CULINARIA DEL VIEJO PERÚ; DE LOS PRODUCTOS NATIVOS Y ESPAÑOLES; Y DE LAS FIESTAS. LOS REMEMORA DESDE SU EXILIO VOLUNTARIO EN LA CIUDAD DE CÓRDOBA. UN POCO ASÍ SUCEDE TAMBIÉN A ACURIO...

ENTRE AMAZONAS Y MALAMBITO

Territorios de papel

La pasión por los libros lleva a mucha gente a realizar diversas expediciones por lugares alternativos a las tradicionales librerías. Amazonas y Malambito son dos ejemplos.

ESCRIBE: ROBERTO RAMÍREZ AGUILAR
FOTOS: ALBERTO ORBEGOSO

Está al acecho. Mochila al hombro, disposición de cazador y pupilas dilatadas. Ya lo vio. Lo coge y empieza a revisar sus páginas tratando de no mostrar la emoción que lo embarga. Un gesto de alegría –piensa– podría suscitar la ambición del vendedor que, sin más explicación, incrementaría el precio. Sabe que ese libro no lo va a encontrar en ningún otro lugar. No se volvió a editar más. Su larga y extenuante caminata por el campo ferial (de libro viejo) Amazonas no ha sido infructuosa. Esta zona, que hace algunos años fue un sombrío refugio de adoradores del cáñamo indio que, en noches de gran iluminación, encendían interminables hogueras ante la molestia e incomodidad de los vecinos, no solo le da actualmente a sus visitantes la oportunidad de comprar libros con total tranquilidad, sino que a veces les ofrece costos que solo la ocasión puede brindar. "Insoportable era ese olor a soga quemada", comenta la gente, recordando épocas pasadas.

Amazonas es producto de la migración de los antiguos libreros de la avenida Grau que una tarde de 1998, por disposición de las autoridades de turno, se mudaron a esta inmensa área de cemento ubicada en el Centro de Lima.

Cuentan estos intermediarios del saber que por aquí han paseado Mario Vargas Llosa, Rosa Montero, Marco Aurelio Denegri, Nelson Manrique, Guillermo Giacosa, entre otros escritores, periodistas, sociólogos e historiadores.

En este lugar, el autor de *Conversación en La Catedral* adquirió sin regatear la primera edición de *Los miserables*, de Víctor Hugo.

Acá, a la altura del puente Balta, en la Alameda de la Cultura, como la llaman todos los pasantes, se ofertan más de un millón de libros. Lo que más abunda son textos escolares y algunos experimentos caseros como calculadoras que funcionan con un par de papas y relojes que, provistos de manzanas y alambres, marcan, irremediablemente, las horas.

En rebuscados puestos se pueden encontrar cosas interesantes, como el ejemplar que, en estos momentos, aquel visitante, mochila al hombro, disposición de cazador y pupilas dilatadas, coge fuertemente entre sus manos. ¿Cuánto?, pregunta lanzando un disimulado bostezo. La cuestión psicológica es importante en esta clase de transacción porque podría ocurrir que el vendedor de turno no conozca el libro y lo ofrezca a una cotización asequible. Puede ser también que un informado y avispado mercader sepa sobre la importancia del texto y por ello quiera abusar e incrementar el valor monetario a pesar de que lo obtuvo a precio de urgencia.

En esta cuarta cuadra del jirón Amazonas también hay material impreso a un nuevo sol, pero sus títulos: *Dibujando a Barney, Sudoku, Memoria del Banco de la Nación –año 1979–* o *Almanaque mundial 1987*, no son muy atractivos para el público ávido de otros temas. Pero no hay que confundirse, porque hasta la publicación que parece más anodina podría tener en algún recoveco, en media línea o en una última oración, algo útil. Incluso las insistencias de Coelho.

Quince soles, dice el vendedor respondiendo el histrió-

JULIO RAMÓN RIBEYRO DECÍA QUE POR LO GENERAL EL GRAN LECTOR NO AMA A LOS LIBROS, ASÍ COMO EL DONJUÁN NO AMA A LAS MUJERES. "EL GRAN LECTOR COGE LOS LIBROS CONFORME CAEN EN SUS MANOS, LOS USA Y LOS OLVIDA. EL AMANTE DE LOS LIBROS, EN CAMBIO, LOS AMA EN SÍ MISMOS COMO CUERPOS INDEPENDIENTES Y VIVOS..."

nico bostezo de su cliente con otro real, de mayor magnitud y duración. La tarde se convierte entonces en una inusitada sinfonía de bostezos y estertores desperezados. Catorce, ofrece el visitante. Catorce cincuenta. Hecho.

MALAMBITO

Apiádate de mí. Si tienes corazón. Escucha en sus latidos. La voz de mi dolor. El inconfundible clamor de Lucha Reyes sale de un aparatito negro a pilas y antena de doce centímetros que tiene el vendedor entre su ilustrada mercadería.

El probable comprador no se inmuta ante los acordes criollos y sigue escarbando entre la ruma en busca de algún texto que pueda adquirir, leer, guardar y amar.

Julio Ramón Ribeyro decía que por lo general el gran lector no ama a los libros, así como el donjuán no ama a las mujeres. "El gran lector coge los libros conforme caen en sus manos, los usa y los olvida. El amante de los libros, en cambio, los ama en sí mismos como cuerpos independientes y vivos, como conjunto de páginas impresas que es necesario no solamente leer, sino palpar, alinear en un estante, incorporar al patrimonio material con el mismo derecho que al bagaje del espíritu".

El visitante revisa ahora un libro de entomología. De pronto, una polilla, de la familia de los lepidópteros, sale de entre las hojas, abandonando el lugar que ocupaba en un cálido y acogedor párrafo. El tipo imagina entonces lo que podría salir de *La metamorfosis* de Frank Kafka que, al lado, se oferta a siete nuevos soles.

Te estoy buscando, porque mis labios extrañan tus besos de fuego. Te estoy buscando porque en mis palabras tan tristes mi voz es un ruego, gime la cantante.

Malambito es una estrecha calle que desemboca en la cuadra dos de la avenida Nicolás de Piérola. Los libreros de esta zona son fruto de la migración que los sacó, antaño, de una Colmena atosigada, que hoy luce más transitable.

En los alrededores, hay casas musicales donde se pueden conseguir desde zampoñas hasta guitarras, panderetas y baterías. En ese pasadizo cultural del Centro de Lima, solo hay quince vendedores.

¿Lo va a llevar?, pregunta el comerciante señalando el libro de entomología (del griego éntomos, «insecto», y logos, «ciencia»). Le puedo hacer un descuento, ofrece.

Los intersticios dejados por la voracidad de las polillas son un buen motivo para que el visitante desista de la compra, gire sobre sus propios pies y se aleje. Pero regresa, insiste la voz de Lucha Reyes desde el sonoro aparato a pilas. Aunque sea para despedirte, no dejes que muera... sin decirte adiós. El visitante pródigo sabe que es imposible despedirse definitivamente de estos territorios de papel porque en cualquier momento, sobre sus pasos, él volverá y entonces podrían aparecer, frente a sus ojos, las páginas que, tal vez sin saberlo, siempre estuvo buscando.

Desde hace cuatro años la Ciudad Blanca cuenta con servicios de *city tour* con ómnibus turísticos descapotables, una forma segura y económica de conocer la urbe y su campiña.

VISTA PANORÁMICA DE LA CIUDAD DEL SILLAR

Arequipa desde las ruedas

TEXTO / FOTOS: JOSÉ VADILLO VILA

El ómnibus se ha alejado cuatro kilómetros de la plaza de Armas. Atrás quedó el casco histórico de la ciudad señorial, aquella bendecida por el sillar, el Misti y un cielo azul casi eterno.

Cargando en sus dos pisos a los visitantes, el ómnibus ha avanzado por la carretera que corta como un cuchillo hectáreas de cebollas y ajos que meten su frescura en las fosas nasales. Nos hemos alejado para verla mejor (a la ciudad), como diría el lobo del cuento infantil.

Desde el mirador de 19 metros de altura del distrito de Sachaca, el viajero goza de la mejor vista de la Ciudad Blanca: se puede apreciar hasta un 70 por ciento de su paisaje.

El de Sachaca no es el único mirador arequipeño al que lleva el ómnibus. Antes, los turistas han conocido el mirador de Carmen Alto, que está al otro lado de la ciudad, con mejor vista del Misti y de su campiña, claro, pero no tanto de la ciudad en sí.

Mientras el ómnibus descapotable se mueve de un punto a otro de la ciudad, a lo largo de casi cuatro horas, el guía habla desde los parlantes, contando la historia y las anécdotas de algunos de los 29 distritos de la ciudad, sus iglesias y demás lugares turísticos.

Así, el viajero va por las calles clásicas del distrito de Yanahuara –una suerte de Barranco arequipeño– con su iglesia de 1750 y su mirador de portales, sin duda la postal más conocida de la urbe sureña.

El vehículo cruza la avenida El Ejército, donde está la parte más moderna de Arequipa con sus *malls*; hoteles y casinos; avanza por la Quiñones, se ve el parque del Avión,

APUNTES

- S/. 1 cuesta la entrada al mirador de Sachaca, en cuya mitad se ubica un Cristo Blanco que mide 2.5 metros. S/. 5 es el costo de la entrada al molino de Sabandía.
- S/. 35 cuesta los servicios de *city tour* por persona. Los ómnibus de las dos empresas salen a las 09.00 y 14.00 horas, todos los días, desde el portal de San Agustín en la plaza de Armas.
- Las tres principales actividades económicas en Arequipa son la minería, la agricultura-ganadería y el turismo.

BELLEZA. Es la "más sana y agradable de las villas del Perú", decía el cronista Pedro Cieza De León al describir a la Ciudad Blanca.

"QUIEN TOMA PRINCIPALMENTE ESTOS SERVICIOS ES EL TURISTA QUE VIENE POR SU CUENTA, SEA NACIONAL O EXTRANJERO. TIENEN UNA GRAN ACOGIDA ENTRE LOS TURISTAS DE HABLA HISPANA, QUE HACEN DIRECTAMENTE SUS RESERVAS; Y EL TURISTA EUROPEO, QUE CONOCE DE ESTE TIPO DE ÓMNIBUS EN SUS PAÍSES."

avanza hacia la zona de "Umacollo", luego recién va al distrito de Sachaca, donde además del mirador está la iglesia de Santa Gertrudis y el palacio del arzobispo Goyeneche. Luego el ómnibus toma la "Vía Paisajista" –donde puede toparse en la carretera con los toros de pelea y bajar la velocidad–, para ir al balneario de Tingo (donde los fines semana se asolan los arequipeños), avanzar hacia el distrito de Socabaya (famoso por sus restaurantes) y llegar hasta el molino de Sabandía, uno de los emblemas turísticos de esta urbe. Los comentarios del guía se matizan con huainos y valses dedicados a Arequipa; con bajadas a los lugares para la respectiva foto o video y eternizar la ocasión.

●●●

La empresa que inició hace cinco años el rubro de ómnibus turísticos con segundo piso descapotables fue Bustour, la de color amarillo. Hoy tiene a su cargo cuatro ómnibus que ofrecen igual número de *city tour*. Luis Carpio, gerente de la compañía, explica que la idea de traer esta "innovación" en el servicio turístico characato le vino después de viajar por Europa y Estados Unidos, donde estos servicios son el pan de cada día en el turismo. Cuenta Carpio que nacieron en paralelo al famoso Mirabus limeño, con el cual tienen una alianza estratégica publicitaria.

EL CLIMA. Sol todo el año, y el cariño y respeto de los arequipeños por los turistas han permitido el desarrollo de los *city tour*.

"Quien toma principalmente estos servicios es el turista que viene por su cuenta, sea nacional o extranjero. Tienen una gran acogida entre los turistas de habla hispana, que hacen directamente sus reservas; y el turista europeo, que conoce de este tipo de ómnibus en sus países", comenta el empresario.

En este rubro se trabaja 362 días del año (Navidad, Año Nuevo y el Día de Arequipa son las excepciones). Comenta Carpio que el número de turistas ha aumentado significativamente en Arequipa. Un punto a su favor es que hay bastante conciencia de atención al turista entre la población, además del clima favorable la mayor parte del año.

El principal recorrido que brinda Bustour es el City&Country Full Loop, que lleva por la ciudad y la campiña arequipeña. Toma cuatro horas. Sus ómnibus lo realizan dos veces al día. También cuentan con un *tour* gastronómico, un *city tour* panorámico y otro del área monumental *tour*, cada uno con distintos tiempos de duración.

Carpio considera que al año mueven entre ocho mil y diez mil turistas. En el mismo portal de San Agustín funciona su competidora, Tranvía Tours, con ómnibus rojos. El gerente Roger Cáceres Pérez dice que su empresa, con seis ómnibus a cargo, mueve alrededor de 20 mil turistas anualmente. La empresa funciona desde hace año y medio, y brinda su oferta de siete servicios, entre ellos un servicio de *tour* parrandero o nocturno. Pero aclara que no se expenden licores. Explica que, en general, el 70 por ciento de sus clientes es peruano y el resto, extranjero.

Para Carpio, brindar estos servicios nocturnos es un riesgo para los turistas porque en Arequipa hay muchos cables bajos y un visitante emocionado puede sufrir un accidente cuando va en el segundo piso del ómnibus descapotable, además que es un espectáculo vergonzoso, subraya.

ESCRIBE:
MANUEL ACOSTA OJEDA

La transformación del valse

Esta es riquísima en mestizajes, pues proviene de altas culturas nacionales mezcladas con las diversas costumbres regionales del español invasor –influenciadas por casi 8 siglos de ocupación mozarabe– sumadas a las del negro esclavizado que trae consigo. A través de estas páginas, que el suplemento *"Variedades"* nos permite escribir, intentaremos dejar un recuerdo para cuando se cree alguna vez un archivo sonoro y escrito de nuestra música popular.

Nos hemos dedicado a rescatar, estudiar y divulgar más a la música costeña, no por ser limeños, ni considerarla superior a la andina o a la selvática, sino porque nos parece se encuentra en inevitable camino a su extinción, esto no es una exageración fatalista, ni solicita las condolencias, ni la piedad de nadie. La vida continúa, cambiando cíclicamente de morada.

Nuestro valse, actual elemento central de nuestra canción costeña, se ha ido transformando en su melodía, en su letra y en su ritmo. De los testimonios sonoros que conocemos podemos citar el magnifico trabajo de recopilación -grabado en cilindros de cera- por el estudioso alemán Heinrich Brüning hechas desde principios de 1910, con música procedente de la cultura Mochica.

La segunda referencia que tenemos son los discos grabados por el legendario dúo "Montes y Manrique", en la ciudad de Nueva York durante los años de 1911 y 1912, en ellos están registradas aproximadamente 176 grabaciones dentro de los 91 discos dobles, corrección que nos alcanza Fred Rohner.

Es importante anotar que la cantidad de valses es menor a la mitad del total de este repertorio musical, siendo la mayoría, "yaravíes", "marineras", "tonderos", etcétera. Posteriormente, prosigue la grabación de discos con nuestra canción costeña por los años de 1915 -1916 por Almerio, Sáez, Suárez, Ascues, etcétera. reeditados por 1925, en los que puede notarse la evolución de la forma de cantar y de tocar la guitarra.

El cambio es casi imperceptible en música, letra y compás hasta la aparición del maestro Felipe Pinglo Alva en su segunda y última etapa de creación, la que empieza alrededor de 1928, donde injertando cuidadosamente melodías del Foxtrot estadounidense y del tango argentino, altera completamente el canto popular, a disgusto de muchos músicos tradicionalistas.

Luego del 13 de mayo de 1936, fecha de la muerte del "cantor iluminado", florece el mencionado repertorio, donde ataca las injusticias del sistema –esta preferencia se da sobre todo en la juventud de las clases populares progresistas– cambiando la anterior "queja plañidera" que invitaba a la muerte para dejar de sufrir, tema preferido de casi todos los autores anteriores a "Felipe de los Pobres".

Es justo señalar que muy pocos autores costeños escaparon a la poderosa influencia de Pinglo, estos serían: Filomeno Ormeño Belmonte, cuyo valse tiene reminiscencia de "Mazurca" y Pablo Casas Padilla, con una "síncopa" sin precedentes. A pesar de las diferencias melódicas, el valse queda intacto. Seguiremos sustentando esta opinión.

EL CAMBIO ES CASI IMPERCEPTIBLE EN MÚSICA, LETRA Y COMPÁS HASTA LA APARICIÓN DEL MAESTRO FELIPE PINGLO ALVA EN SU SEGUNDA Y ÚLTIMA ETAPA DE CREACIÓN, LA QUE EMPIEZA ALREDEDOR DE 1928, DONDE INJERTANDO CUIDADOSAMENTE MELODÍAS DEL FOX-TROT ESTADOUNIDENSE Y DEL TANGO ARGENTINO...

ARTISTA. Augusto Ascues fue uno de los más destacados cultores de la música popular de la costa.

Cojo y mal agestado, Lope de Aguirre ha fascinado a muchos. Para Bolívar fue un precursor de la independencia americana, para otros tan solo un tirano o un abominable traidor.

LA LEYENDA DE LOPE DE AGUIRRE

El conquistador rebelde

ESCRIBE: HELIO RAMOS PELTROCHE
ILUSTRACIÓN: TITO PIQUÉ

A casi cinco siglos de su acometida en el país de Omagua (nombre que los incas dieron a la selva) es difícil imaginar que la figura de Lope de Aguirre –el hijodalgo vasco, oñatiarra para más señas, que se rebeló contra la corona hispana–, no haya sido otra que la que Klaus Kinski retrató en la película "Aguirre, der Zorn Gottes" (Aguirre, la ira de Dios, 1972), de Werner Herzog. Nadie como este actor alemán ha representando tan bien el perfil lunático y delirante del conquistador español que refieren las diversas crónicas quinientistas, así como ese andar rengo producto de un arcabuzazo en la pierna derecha que recibió en su trajinado deambular por tierra, mar y ríos del Nuevo Mundo.

Desde los desalmados años del siglo XVI ríos de tinta se han escrito sobre él. Allí están las crónicas y relaciones de fray Gaspar de Carvajal O.P., Álvaro de Acuña y Toribio de Ortiguera, así como las de los "marañones" Pedro de Monguía, Francisco Vásquez y Pedro Arias de Almesto. Existe también infinidad de novelas, obras de teatro, ensayos, cómics y películas que han alimentado aún más el "mito".

SUCEDIÓ EN EL PERÚ

La trágica aventura de Lope de Aguirre empieza el 27 de septiembre de 1560 en el río de los Motilones (hoy Huallaga), y concluye con su muerte, el 27 de octubre de 1561, en Barquisimeto, Venezuela. Todo comenzó, como narra el cronista Vásquez, cuando el virrey Andrés Hurtado de Mendoza, Marqués de Cañete, organiza una expedición en pos de El Dorado, empresa que encomendó "a un caballero amigo suyo llamado Pedro de Ursúa", un navarro cuyo currículum incluía haber reprimido un levantamiento de negros cimarrones en Panamá.

Ursúa, a quien se le confirió el título de gobernador y capitán general, viajó acompañado de su amante criolla, la aventurera doña Inés de Atienza. Con ellos zarparon "trescientos forajidos en hábito de soldados, cien negros y mestizos, y hasta trescientos indios del Perú en una mala armada compuesta de un bergantín, una canoa grande, tres chatas y muchas balsas" (José Antonio del Busto). En la comitiva también se alistó Lope de Aguirre junto a su hija Elvira, una mozuela mestiza tenida no se sabe dónde ni con quién.

Aguirre, que a la sazón frisaba los cincuenta años, estaba tan pobre como cuando llegó al Perú. Dedicado al modesto oficio de domar caballos, no pasó mucho tiempo, sin embargo, para granjearse mala fama por sus tendencias sediciosas. Se dice que formó parte de la expedición al Gran Paititi (la mítica ciudad inca) ordenada por Francisco Pizarro; así como que tomó partido por Gonzalo Pizarro en la "rebelión de los encomenderos" y que luego peleó contra él junto al primer virrey, Blasco Núñez Vela.

LA JORNADA DE LOS MARAÑONES

Enfundados en lorigas y coseletes, los expedicionarios llegaron al río de los Bracamoros o Marañón. Luego pasaron por la desembocadura del Cocama o Ucayali para surcar el Amazonas. La travesía ha sido infernal, con naufragios, balsas averiadas, lluvias torrenciales y curare lanzado desde cerbatanas invisibles, ante la indiferencia de Ursúa que gran parte del tortuoso viaje permaneció encerrado con su querida Inés.

En Machifaro, tras la confluencia con el río Napo, surge la figura de Aguirre, quien ha tramado una conspiración contra el capitán general. La noche del Año Nuevo de 1561 un puñal en manos de uno de sus secuaces acabó con la vida del gobernador. Los rebeldes –bautizados como "marañones"–, nombran sucesor a "don" Fernando de Guzmán. Luego redactan una carta al rey en la que justifican el alzamiento. Todos firman el memorial pero llama la atención cuando Lope de Aguirre estampa junto a su nombre el epíteto de "traidor".

Pasan los días y Guzmán es proclamado Príncipe de Tierra Firme y del Perú, pero es asesinado. El plan de Aguirre era olvidarse de El Dorado, culminar la navegación por el Amazonas, llegar al Atlántico, ir a Panamá y, con el apoyo de negros libertos, regresar al Perú para hacer la guerra al virrey y declarar al país reino independiente.

CINE. El actor alemán Klaus Kinski interpretó al conquistador español en el filme "Aguirre, la ira de dios", de Werner Herzog.

EL PLAN DE AGUIRRE ERA OLVIDARSE DE EL DORADO, CULMINAR LA NAVEGACIÓN POR EL AMAZONAS, LLEGAR AL ATLÁNTICO, IR A PANAMÁ Y, CON EL APOYO DE NEGROS LIBERTOS, REGRESAR AL PERÚ PARA HACER LA GUERRA AL VIRREY Y DECLARAR AL PAÍS REINO INDEPENDIENTE.

LA GUERRA EN SERIO

Durante el tramo final por el río-mar, Aguirre desata una carnicería. Según Vásquez, "el tirano" victimó en el Amazonas a veinticinco hombres, entre ellos a su ex secuaz Lorenzo de Zalduendo, así como a clérigos, capitanes, almirantes, alféreces y sargentos.

Tras bordear la costa de Brasil y las Guayanas, Aguirre y sus marañones llegan a la isla Margarita, hoy Venezuela. Allí toman la ciudad, saquean los caudales y queman los libros reales. También victiman a varios vecinos. La guerra es en serio. En la Burburata escribe su segunda carta a Felipe II en la que se "desnaturaliza" de España, arremete contra los crímenes del rey, la corrupción de la Corte y la explotación de los conquistadores. (Esta carta, como la primera, fue vista por Simón Bolívar como un auténtico y pionero manifiesto de la independencia americana).

En Barquisimeto, Aguirre es cercado por las tropas reales. Abandonado por gran parte de sus marañones, la aventura del vascongado llega a su fin. Antes de morir apuñala a su hija Elvira para así impedir que sea trofeo de los vencedores. Desde España, Felipe II ordenó olvidarlo, prohibiendo siquiera mencionar su nombre. Empero su recuerdo permanece intacto.

¿ÁNGEL O DEMONIO?

Muchos ven maltrato historiográfico y una grosera tergiversación histórica de la figura de Lope de Aguirre, pues en su revuelta contra la corona hispana habría un afán abolicionista a juzgar –tal como consta por escrito–, que el rebelde ejército marañón iba a reclutar miles de esclavos negros explotados por España, reino que, valgan verdades, basó su prosperidad en la trata negrera.

El hecho de reivindicar la negritud funda su leyenda heroica. La leyenda negra, sin embargo, nos ha legado a un ser demoníaco, cruel y despiadado en extremo ¿Quién no lo era en esa época cuyo espíritu estaba signado por la violencia? Para el historiador Antonio Zapata, Lope de Aguirre es solo un abusador típico del siglo XVI, un ser con pocos escrúpulos cuya mente fanatizada no dudó en llevar a la muerte a sus marañones en pos de una meta desquiciada. "Un análisis desapasionado nos permite verlo como un conquistador que comete actos de inhumanidad, de vesania incluso con su propia gente", dice.

Se trata, agrega, de un conquistador un poco tocado, un caso extremo donde todos los españoles que conquistaron el Nuevo Mundo fueron medio locos. Eso hace –explica–, que el carácter desquiciado y romántico de su proyecto, así como la enorme voluntad para sacarlo adelante, que no se arredra ante nada, fascine a muchos, entre ellos a Bolívar o Herzog.

LA EVOLUCIÓN DE RAFO RÁEZ

Es uno de los cantautores peruanos más versátiles y menos fácil de encasillar en un estilo. Su más reciente disco lo demuestra a plenitud y sirve como pretexto para conocer un poco más a Rafo Ráez.

Mil voces en su cabeza

ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ MENDOZA

"Chismear genera más progesterona", lee interesado Rafo Ráez en la pantalla de una *lap top* desde la que manda unos e-mails de último momento. "¡De haberlo sabido antes, no me estaría quedando calvo!", dice jocoso, relacionando –tal vez equivocadamente– la generación de dicha hormona femenina con la profusión de cabello masculino.

Estamos en el cuartel general y sala de ensayo de Los Paranoias, el grupo con el que el músico limeño grabó un buen par de discos. Su comentario capilar hace que por un momento dejemos de preguntarnos cómo es que este roquerísimo inmueble puede ser también un consultorio dental, para fijarnos en las profundas "entradas" que desnudan su cuero cabelludo y que esta noche su peinado despeinado cubre a medias.

El *look* no es parte de las prioridades de Ráez y su público lo aprecia por sus canciones y por su posición proclive a las buenas causas antes que por su pelo. Minutos antes había dado un recital en el que la entrada era una prenda para los afectados por el "friaje". Un par de días después participaría en otro, a beneficio de la preservación del jaguar amazónico.

"Me siento parte de una red en la que se quiere hacer que el derecho a pensar y expresarse sea de todos", dice cuando, ya en plan de entrevistador y entrevistado, preguntamos si se considera parte de algún movimiento. "Estoy cerca de gente que tiene que ver con el *rock* o que hace otra cosa, como Magaly Solier, que viene con una actitud y un decir; o como Susana Baca", añade.

Ráez es identificado como un roquero, pero en realidad dicha etiqueta le quedó corta desde que en 1994 editara su primer trabajo solista: un compendio de *rock*, trova y folclor que sedujo a una audiencia juvenil ávida de paradigmas. Quince años después, la variedad de estilos y registros vocales de *La Reina Pastrula*, su nuevo CD, mantiene vigente ese eclecticismo casi esquizofrénico que lo hace uno de los músicos peruanos más singulares.

FACETAS. La pinta es lo de menos. Rafo Ráez no se apega a un único estilo ni a un solo look, como demuestran estas fotografías que datan de 2003 (extremo derecho), 2006 (arriba), 2008 (centro), y hace dos semanas (arriba al centro).

TROVADOR TRONADO

"Cuando trabajas con tu nombre y apellido lo único que tienes es tu caos y dejas que las distintas voces que hay en ti hablen", dice, tratando de explicar la heterogeneidad de su última producción. "Un trabajo firmado por una banda a veces es más homogéneo, porque todo grupo de personas trabaja sobre acuerdos y categorías", reflexiona. Sin embargo, sus discos con Los Paranoias muestran una versatilidad igual de pronunciada; tanto que algunas canciones parecen ser interpretadas por grupos distintos. Exigimos una explicación.

FOTO: VIDAL TARQUI

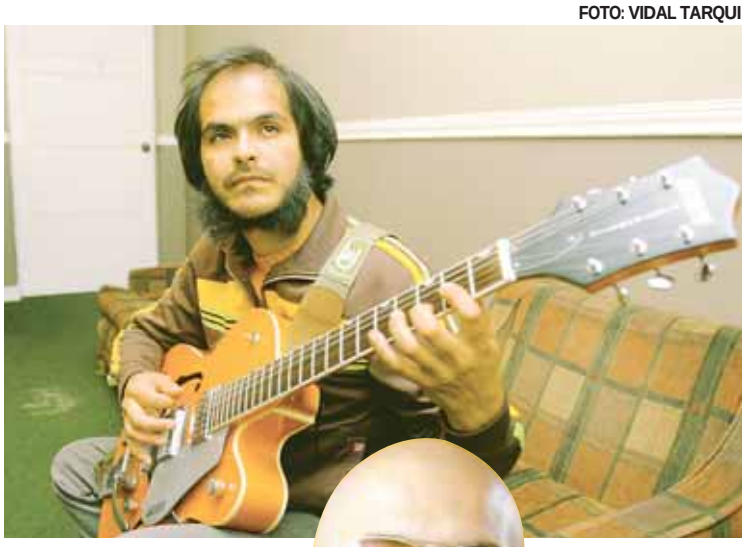

FOTO: DOMINGO GIRIBALDI

"Lo que todo solista hace, y yo también, es tratar de rodearse de gente que admira; de músicos cuya visión y técnica le produzcan admiración y alegría estética. Existen casos en los que uno lleva una idea y un colega saca otra mejor y eso es lo que finalmente sale".

La Reina Pastrula está dividido en dos "lados", como esos casetes que el adolescente Rafo escuchaba cuando estudiaba en San Marcos y empezaba a vincularse a la escena "subterránea". En el "A" predomina el *rock*, vislumbrado en el fraseo vocal *blues* del tema que da título al disco, en piezas como "Delicia Delincuente" y en ese inconsciente homenaje a Elvis y Los Teen Tops titulado "Mi gordita". En el lado "B" el panorama se expande, y Trad jazz ("El Tamaño"), trova combativa ("Pueblo Jardinero") y ¡música clásica! ("Empieza un ciclo más") componen un rompecabezas sonoro tan fascinante como enigmático.

ÁRBOL DE MI LUGAR

"Veo este disco como un regreso al *rock and roll*. Es un reencuentro con la guitarra más que otra cosa", simplifica Ráez. "Tocarla me lleva por un lado al *rock* y por otro al *folk*", afirma, y el huayno instrumental "Incendio", con sus acordes andinos tocados con distorsión, corrobora sus palabras. En "Blanco y Rojo", el *folk* se suma al *rock* e incita al baile, mientras el músico, con dos tonos de voz distintos que acentúan la idea de dualidad, habla sobre "ser peruano". "Si la gente quiere fijarse en la letra es algo que me va a alegrar, pero no quería dar un mensaje porque la verdad no he vivido el hecho de mi patria como un "rollo" sino como algo que me ha sobrepasado", advierte.

Antropólogo de profesión, casado y padre de un niño, a sus 40 años, Ráez forma parte de esa generación que vio truncados muchos sueños por una atroz coyuntura social y política. Pese a ello y a su potencial creativo, no se muestra muy entusiasta respecto a emigrar.

"Lo que hice en España fue 'turistear'", aclara respecto al viaje que hiciera años atrás. En 2008 dio presentaciones en Washington (invitado por el BID) y Nueva York, donde le fue muy bien. "Fue allí donde me dijeron que mi guitarra tiene un sonido original", recuerda. "No es especialmente llamativa, pero tiene pequeños acentos que con los años se han fortalecido".

Pero a pesar de los elogios, no parece estar muy convencido de las ventajas que tendría para un artista como él salir al extranjero. "Es cierto que hay cosas inteligentes y admirables, pero también estúpidas y despreciables; es decir, ni siquiera en Londres uno va a salvarse de tener que tragar un montón de mierda".

LOS PASOS DEL CAMINERITO

Ráez sorprendió a propios y extraños con *Si Pudiéramos Vivir* (1994), su debut solista, en el que apareció por vez primera "Dr. Merengue", uno de los himnos disfuncionales del *rock* nacional. Con *Suicida de 16 y Otras Canciones* (1996) mostraría un sonido más cuidado. El *Loco y la Sucia* (1998) incluyó arreglos inusuales para el *rock* limeño de entonces y en *Hace Tiempo que Nunca* (1999) musicalizó las narraciones de Francois Valleys. La década terminaría con Muéranse, su trabajo más desigual, pese a la subyugante "Chica Canela".

En 2003 aparecen el ecléctico *Camisa* –grabado con Los Paranoias–, y el ambicioso *Obsequio*, disco lejano de su habitual adrenalina roquera. El pintor Christian Bendayán colaboraría en el arte de este CD y el poeta José Watanabe le pondría letras a todo *Pez de Fango* (2005), afortunado encuentro entre el *rock* local y la poesía. Rafo y Los Paranoias unirían fuerzas en *Chaski Changes* (2007), y a fines de 2008, nuevamente solo, el cantautor saca *La Reina Pastrula*.

EL 10 DE JULIO RAFO RÁEZ INTERPRETARÁ COMPLETO SU DISCO "SUICIDA DE 16" EN BARRANCO, INICIANDO EL CICLO "POR FAVOR, REBOBINAR".

EL JARDÍN DE DOÑA JULIA ROJAS

La guardiana de las hortensias

Una iniciativa feliz que rinde sus frutos. Julia Rojas fue la impulsora accidental del cultivo de hortensias en Cajamarca. Hoy, su jardín es uno de los más visitados por los turistas, que admiran la belleza de este singular huerto.

SCRIBE: WALTER CARRILLO
FOTOS: VÍCTOR PALOMINO

En la ruta a Tres Molinos, uno de los sitios turísticos de Cajamarca, situado a dos kilómetros de la ciudad, se levanta un jardín que destaca por sus coloridas y grandes flores cultivadas en los andenes de una pequeña loma cubierta de exuberante vegetación. Entre el enmarañado bosque verde se encuentra la famosa hortensia gigante, admirada por los turistas nacionales y extranjeros.

No es originaria del Perú sino del Japón, pero en esta parte del país ha logrado crecer y ofrecer espectaculares flores de hasta 25 centímetros de diámetro de diversos colores, de acuerdo con la acidez del terreno. Una de las impulsoras del cultivo de estas flores ha sido la cajamarquina Julia Rojas Huamán, de 76 años de edad.

Recuerda que empezaron a sembrar las hortensias hace más de 50 años, cuando su esposo trajo unos pequeños tallos que le había donado un ingeniero que trabajaba en la hacienda Tres Molinos. "Antes, solo crecía pasto para el ganado y se sembraban zanahorias, papa, choclo y otras hortalizas", dice.

De inmediato, la señora los sembró en uno de los rincones del huerto familiar sin darles mayor importancia. "Pensaba que no iban a florecer, pero después de tres meses vi que crecía más de dos metros y empezaban a dar unas flores bonitas de color rosado. Me gustaron mucho y seguí sembrando más hortensias", señala.

El arbusto fue ganando terreno en la loma, que tiene un microclima húmedo, propicio para esta planta, que requiere de inviernos suaves para crecer. La sombra de los altos árboles de eucaliptos ayuda al desarrollo de la hortensia, que no necesita recibir los rayos solares de forma directa para vivir.

Lentamente, las hortensias fueron ganando la loma, y más cuando los vecinos de la familia se animaron a plantar también los tallos de la flor. En la actualidad, el jardín apenas ha dejado pequeños y sinuosos caminos para el turista que viene a admirar las flores de diversos colores que crecen en esta loma.

"En realidad, los turistas comenzaron a llegar en la época de los 80, cuando se hizo conocido el jardín", recuerda Inés Valdivia Rojas, hija de la señora Julia. Cuenta que los primeros que llegaron fueron los mismos cajamarquinos de la ciudad. Venían a caminar por el campo y les gustó el jardín de flores que se había formado en las cercanías de la vivienda de los Valdivia Rojas.

Luego, las agencias de viaje se fijaron en este atractivo y lo incluyeron en sus circuitos turísticos. "Les gustan las flores y compran las semillas para sembrarlas en sus jardines de Lima, Trujillo, Piura y otras ciudades del país; después, cuando regresan, nos cuentan que no han prendido, que no quieren crecer y que no dan estas flores grandes y coloridas", refiere Inés.

EL ARBUSTO FUE GANANDO TERRENO EN LA LOMA, QUE REQUIERE UN MICROCLIMA HÚMEDO, PROPICIO PARA ESTA PLANTA, QUE NECESITA DE INVIERNOS SUAVES PARA CRECER. LA SOMBRA DE LOS ALTOS ÁRBOLES DE EUCALIPTO AYUDA AL DESARROLLO DE LA HORTENSIA, QUE NO NECESITA RECIBIR LOS RAYOS SOLARES DE FORMA DIRECTA PARA VIVIR.

Para la madre, el secreto de las hermosas y enormes flores que se encuentran en Tres Molinos es el clima especial que se ha creado en este bosque de eucaliptos, flores y arbustos. "Y la tierra, porque todo lo que siembro aquí prende rápidamente", afirma la señora Julia, que prefiere cuidar sus plantas y flores antes que permanecer en la cocina.

A doña Julia se le puede encontrar, desde las cinco de la mañana hasta las siete de la noche, caminando entre los bosques de hortensias, regando sus calabazas, zanahorias, chiclayos y otras hortalizas que cuida como si fueran sus hijos. "Desde niña, me ha gustado el huerto, y también sembrar y cuidar las plantas".

Su pasión por las hortensias ha transformado una loma olvidada en un bosque singular que se ha convertido en una de los atractivos turísticos de Cajamarca, como las ventanillas de Otuzco, los Baños del Inca o la hacienda La Collpa.

OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

Esta especie de hortensia es un arbusto redondeado y compacto nativo del Japón, que llega a tener alturas comprendidas entre los 1.5 y 2 metros. Presenta tallos cilíndricos poco leñosos. Las hojas son opuestas y ovales. Se trata de una planta rústica, aunque los botones florales se forman con relativa facilidad y requieren una temperatura de unos 15 grados centígrados para su formación.

Los guías de turismo puntualizan que las hortensias ornamentales fueron cultivadas en Soruchuco (Celendín) y, luego, fueron traídas al huerto de la familia Valdivia Rojas en la década de 1950.

Desde esa época, las plantas se aclimataron en este "jardín turístico de las hortensias". No solo se admiran las flores sino también las artesanías implementadas en las viviendas de los pobladores. Otros han abierto restaurantes, donde ofrecen platos típicos, como los cuyes fritos, los chicharrones y el popular mote cajamarquino. Y por supuesto, también ofrecen ramos de hortensias.

Conocido popularmente como el “Museo de Cerebros”, el Museo de Neuropatología del INCN, en Barrios Altos, es el único en su género en América Latina. Sus cerca de 3,000 cerebros le dan esa potestad.

FOTOS: JUAN CARLOS GUZMÁN

MUSEO DE CEREBROS

Viaje al interior de las cabezas

La primera imagen es la mitad de una cabeza. Por una cara, los dientes parecen sonreír. Su masa encefálica cruzada de rutas de venas y arterias, dispuestas para la enseñanza. Sus huesos, sus cartílagos, sus sesos... casi se pueden tocar. En la otra cara, un ojo cerrado, sin cejas ni pensamientos, una boca entreabierta de silencio, una oreja que no escuchará jamás nada.

No parece real sino la máscara tamaño natural de un Frankenstein descartado, de piel color pollo-cocido. Pero alguna vez fue la cabeza de un paciente. Fue alguien. En su caso –cuenta su leyenda– un norteamericano que atendía el doctor Luis Palomino, uno de los dos fundadores del museo de Neuropatología del

Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas (INCN), el antiguo hospital Santo Toribio de Mogrovejo, en el viejo Barrios Altos.

En este "Museo de Cerebros", como se le conoce popularmente, hay 2,881 cerebros o partes de ellos. Todos reales. Es decir, alguna vez fueron parte de seres humanos, como usted o yo. Mirándolos, ahí, en recipientes de plástico llenos de formol, nos vienen los versos de Benedetti: "Los cementerios son después de todo / capítulos de vidas ya juzgadas / quizás de santos o de sabandijas / pero en el tiempo todas son adioses".

-Aquí tenemos casi el noventa por ciento de las patologías cerebrales– explica la patóloga Diana Rivas Franchini, directora del museo, considerado el único en su tipo a nivel latinoamericano. Inclusive, se dice que ni en Francia, cuna de los estudios neurológicos, existe algo parecido. Claro, los argentinos dicen, que tienen uno igual.

El olor a formol al diez por ciento puede molestar al visitante. Rivas se apura en indicar que aquí hay cerebros divididos de acuerdo a los cinco grandes grupos de enfermedades: infecciosas, vasculares, tumorales, degenerativas y congénitas.

Por las fosas nasales se mete el formol y los ojos se enrojecen. (Los peores días son las dos veces al año que cambian de formol a todos los cerebros y/o partes). Rivas explica que la primera causa de muerte de los pacientes que llegan al INCN es la cisticercosis quística, la triquina, que se produce por comer chancho mal cocido. "Es pandémica en todo el país", agrega.

En segundo lugar están todas las demás enfermedades neuronales. Otra muy común son las amebas, parásitos muy pequeños que están en las aguas estancadas, y se meten por las fosas nasales, son casos muy frecuentes en Ica y Piura.

Cada día puede ver en el "Museo de Cerebros" a escolares, estudiantes de medicina y también médicos de todas partes. "Para ellos es casi una visita obligada", comenta la patóloga. Todos observan en detalle los 300 cerebros en exhibición.

El museo cuenta de tres ambientes. Dos abiertos al público y otro en reconstrucción, donde se almacenan la mayoría de los cerebros, donde está la mesa de necropsias. Ahora se ha hecho más difícil que los familiares acepten que se extraiga de un ser querido la masa encefálica de sus familiares. Dicen que basta con las tomografías de resonancia en 3D y a colores, pero Rivas sabe que hay lesiones imperceptibles a ese nivel, para analizar.

En el primer ambiente, junto a la media cabeza, descansan cinco fetos con diversas malformaciones. Es lo que más impacta a los menores y mujeres gestantes, sobre todo. La directora explica que pese a ser enfermedades de cromosomas, la craneoraquisquisis puede deberse al consumo de drogas o alcohol, o que anencefalia se debe a las fiebres de la madre gestante o falta de vitaminas o enfermedades infecciosas. Como se trata de un "museo docente", aprovechan para aconsejar a gestantes sobre la adecuada alimentación y la necesidad de acudir a los controles prenatales. Y nada de hacer dietas.

AQUÍ TENEMOS CASI EL NOVENTA POR CIENTO DE LAS PATOLOGÍAS CEREBRALES, EXPLICA LA PATÓLOGA DIANA RIVAS FRANCHINI, DIRECTORA DEL MUSEO, CONSIDERADO EL ÚNICO EN SU TIPO A NIVEL LATINOAMERICANO. INCLUSIVE, SE DICE QUE NI EN FRANCIA, CUNA DE LOS ESTUDIOS NEUROLÓGICOS, EXISTE ALGO PARECIDO...

Un cerebro normal pesa 1,200 gramos, y aquí hay uno de 400 gramos. Se llama microcefalia y es de un adulto de 53 años de edad, que vivió toda la vida con un retardo mental severo, es por una infección dentro del útero.

El médico y artista alemán Gunther von Hagens hace dinero con sus cadáveres plastinisados. "La idea del museo no es crear escándalo. Hay que tener respeto y pena a los fetos, por ejemplo", dice por su parte Rivas.

Ahora le gustaría ampliar el museo. Implementar una sala dedicada exclusivamente a las infecciones, valiéndose de los cerebros y también de las pantallas donde se lucen las tomografías con distintos tipos de infección.

A Rivas le gustaría contar con nuevos anaqueles. Sería bueno la presencia de un arquitecto para hacer más atractiva la visita y poner un vidrio entre los visitantes y los envases, para evitar que durante un sismo, por ejemplo, se caigan los cerebros y se destruyan. (JVV)

ALBERTO TEJADA NORIEGA

“La paternidad te hace responsable”

ENTREVISTA: SUSANA MENDOZA SHEEN / CARICATURA: TITO PIQUÉ

El alcalde de San Borja, Alberto Tejada, es un líder de su familia, asocia la paternidad con la felicidad y confiesa que su padre es su principal asesor.

¿Es un papá sexy?

–La calificación para mí es difícil. No sé si lo soy. Lo que si sé es que tengo convicción en las cosas que digo.

¿Lo ha hecho mejor hombre la paternidad?

–La paternidad es un compromiso con la vida y con uno mismo. Fui padre muy joven e indujo en mí una conducta responsable como norte...

¿Fue positivo para usted?

–Favoreció mucho mi formación profesional. La responsabilidad de un hombre se ve reflejada en su conducta laboral.

Usted perdió una hija pequeña...

–Ella falleció mientras yo hacia un partido de fútbol en 1992. Es un hecho dramático y especial. Hoy tendría 21 años y se ha convertido en el símbolo de mi familia.

¿Con qué asocia ser padre?

–Con felicidad. Soy feliz, y un líder que no tiene un liderazgo social sino en su casa.

¿Siente que sus hijos lo aman?

–Siempre estamos juntos. Tengo poco tiempo libre, pues, además de ser alcalde, ejerzo la medicina y desarrollo actividad dirigencial en el fútbol internacional, pero comparto tiempo con ellos porque para mí la familia es los más importante.

¿Tiene cargo de culpa por no ser un papá *full time*?

–Mi familia está ante una persona que toda su vida fue una persona pública, y mis hijos han crecido conmigo de esa manera...

¿Cuál cree es el mandato de un padre?

–Ético y de valores, pero no olvide que el liderazgo de la mujer ha cambiado su rol dentro de la familia.

¿La familia es un soporte para un gobernante?

–Le da la tranquilidad y transparencia para saber cuál es su escala valorativa.

¿Se siente papacito?

–...soy alguien que aspira a tener amor en su vida.

¿Es un padre amoroso?

–Sí, yo abrazo y beso a mis hijos e hijas, y ellos también a mí, lo que pasa es que no lo hacen en público.

¿Es una creencia tonta que los padres no besen a sus hijos hombres?

–Es una leyenda urbana.

¿Qué piensa de los que no reconocen a sus hijos?

–Depende del contexto, hay mucho comentario fundamentalista. No es lo mismo ser padre de una relación donde hubo esperanza de embarazo que de un “choque y fuga” mutuo que tiene que convertirse en 90 años de compromiso.

No se le puede obligar a un hombre a ser padre...

–Creo que el hombre muestra su masculinidad en su responsabilidad. El sinónimo de hombre no está vinculado con su machismo genital ni al tamaño de sus miembros.

¿Qué es para usted la masculinidad?

–Es un rasgo de la personalidad del hombre. Hombre es aquel que lo asume, no es el que afloja y se va corriendo.

¿Y por qué no piensa así la mayoría de hombres?

–Porque son unos tránsfugas, jajaja, se acomodan, no son capaces de pedir perdón o decir me equivoqué. La soberbia es amiga de los fracasados.

¿En qué momentos recuerda a su padre?

–El está conmigo, tiene 85 años y es mi principal asesor.

¿Qué tiene de él?

–Su integridad, y es lo que admiro de él. Pero soy más emprendedor que él, más ambicioso.

¿Qué es lo mejor que él le ha dado a usted?

–Su ejemplo. Es la mejor docencia.

¿Su padre se llama Alberto?

–Sí, y mi hijo también...

¿Y su nieto?

–¡Todavía no tengo! Lo que pasa es que la tercera generación no quiere tener hijos, sino... ¡sexo libre!... jajaja...

Entrevista completa en: www.andina.com.pe