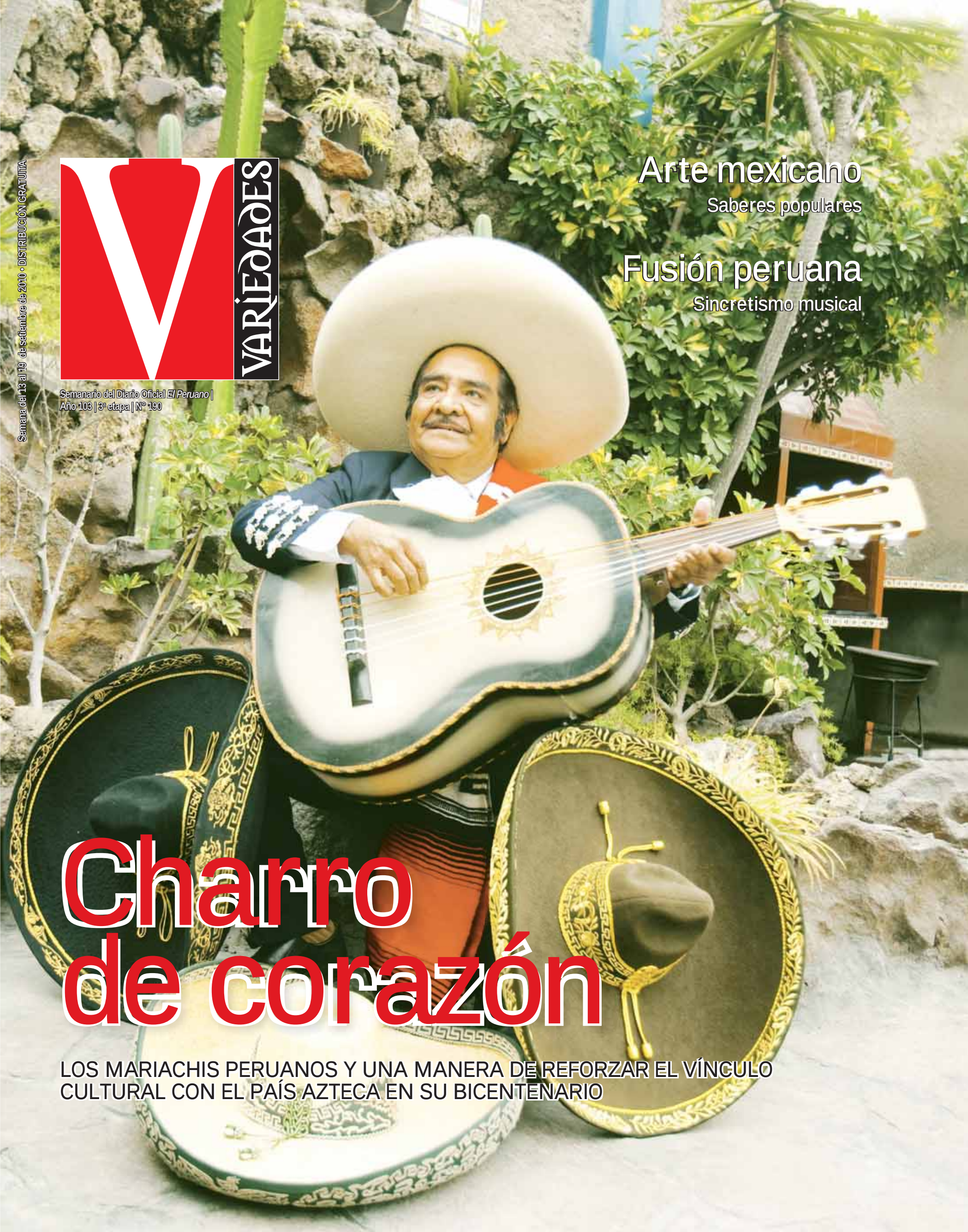


VARIEDADES

Semanario del Diario Oficial *El Peruano* |
Año 103 | 3ª etapa | N° 190

Semana del 13 al 19 de setiembre de 2010 • DISTRIBUCIÓN GRATUITA

Arte mexicano
Saberes populares

Fusión peruana
Sincretismo musical

Charro de corazón

LOS MARIACHIS PERUANOS Y UNA MANERA DE REFORZAR EL VÍNCULO CULTURAL CON EL PAÍS AZTECA EN SU BICENTENARIO

RESUMEN

6 | TRADICIÓN
El arte popular en México, herencia de un conocimiento ancestral.

8 | PORTAFOLIO
El jaripeo mexicano un deporte nacional que congrega a millones.

12 | TRIBUTO
Homenaje a Daniel Pajuelo y su singular estilo fotográfico testimonial.

14 | ROCK
Barrio Calavera y Los Chapillacs, dos ejemplos de fusión musical

16 | EL OTRO YO
Humberto Sato toma la vida con calma y sin mayores preocupaciones.

PORTADA

MARIACHI. El "Charro" Vega, el más insigne intérprete peruano de la música ranchera mexicana. Afirma sentirse mexicano de corazón, pero orgulloso y feliz de ser peruano.
FOTO: Jack Ramón Morales

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

Variedades es una publicación del Diario Oficial
El Peruano
2008 © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

México celebra esta semana el bicentenario de su independencia. Muchas razones nos unen con el país azteca. Una de ellas es la música. En Lima, por ejemplo, abundan los letreros promocionando grupos de mariachis, ¿pero cómo se explica este fenómeno?

MÚSICA RANCHERA MEXICANA EN VERSIÓN PERUANA

Charros made in Perú

ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILA
FOTOS: JACK RAMÓN MORALES

1. Google arroja más de 167 mil enlaces sobre "mariachis peruanos" y en las páginas amarillas figuran 153 conjuntos. Son la punta del iceberg de conjuntos peruanos que practican la música mexicana para cumpleaños, aniversarios, pedidas de manos, reconciliaciones, bautizos, quinceañeros, fiestas patronales y más.

"Yo he abierto las puertas a más de dos mil peruanos que viven de la música mexicana. ¡Hasta en la Selva usted encuentra mariachis!". Desde hace 46 años, cuando se inició como cantor profesional de la música del mero mero en tierras incas, el "Charro" Vega nunca se ha cortado los bigotes. Pero, ¿por qué gustan tanto los mariachis? "El peruano se identifica con los mariachis porque expresan diferentes facetas: alegría, romanticismo, penas... que van acorde con nuestra idiosincrasia", explica este tambobambino de 70 años de edad.

Para el ministro Jorge Cicero Fernández, de la embajada de México, las relaciones culturales entre el Perú y México se han dado de una manera "bastante espontánea y natural porque somos países muy afines" desde los tiempos prehispánicos. Y el *boom* de los conjuntos peruanos de mariachi solo confirma la teoría.

El diplomático ha encontrado estos elencos por todo el Perú

(inclusive de música evangélica), y en diciembre pasado reunió a más de 100 mariachis peruanos que cantaron "Las mañanitas", adelantándose a las fiestas de bicentenario de México. "Ahí vimos la altísima calidad de los conjuntos; la gran cantidad de mujeres mariachis y la gran variedad de sus trajes típicos".

Por eso, Cicero ya "presentía" el éxito que iba a tener en el Perú la convocatoria del Concurso Internacional Sones de Mariachi por el Mundo, que organizó su gobierno. Se presentaron 22 países, entre ellos el Perú, con once elencos de Lima y Trujillo. Uno de ellos, el Mariachi Cobre Internacional, del distrito de Comas, midiéndose con los conjuntos de mariachis no mexicanos de todo el mundo, ganó el premio del público y sus catorce integrantes recorrieron durante dos semanas Jalisco, Zacatecas, Guanajuato, Veracruz y el DF.

Y Comas parece ser que tiene especial cariño por México. No solo hay una leyenda que dice que Mario Moreno "Cantinflas" donó un dinero para crear un centro cultural, sino que hay un proyecto para crear una suerte de pequeña plaza Garibaldi donde habrá bustos de los cantores inmortales y los conjuntos mariachis podrán tocar.

2. El Mariachi Cobre surgió en el kilómetro 11 de la avenida Túpac Amaru, en el interior de la familia Flores Ruiz. Dice Vicky Flores, una de sus voces, que ella y sus hermanos crecieron desde niños con el gusto de su padre por la música mexicana. Los Cobre, con 20 años de trayectoria, ya tienen su lugar en el universo mariachi: además del reciente laurel, llevan cinco años participando de los encuentros de Mariachis y Charrería, en Guadalajara, donde el primer peruano en llegar fue el "Charro" Vega. Ahora, además de los hermanos de Vicky, también lo integran sus primos, que aprendieron a familiarizarse con el guitarrón, la vihuela, las trompetas y los violines al estilo mariachi.

Dice que si bien tienen contratos casi todos los días, por la buena fama, no son necesariamente en Comas y tampoco se dedican exclusivamente a este oficio. Hoy es un mercado muy competitivo y si bien tratan de mantener la calidad y sus 15 integrantes, el costo de mil 200 nuevos soles la hora de espectáculo resulta muy caro porque hay elencos con solo tres personas "que se hacen llamar mariachis y cobran muy cómodo".

LAS RELACIONES CULTURALES ENTRE EL PERÚ Y MÉXICO SE HAN DADO DE UNA MANERA 'BASTANTE ESPONTÁNEA Y NATURAL PORQUE SOMOS PAÍSES MUY AFINES' DESDE LOS TIEMPOS PREHISPÁNICOS. Y EL BOOM DE LOS CONJUNTOS PERUANOS DE MARIACHI, SÓLO CONFIRMAN LA TEORÍA.

FAMA. Las Hijas del Mariachi, un conjunto integrado sólo por mujeres.

"La música ranchera ha relegado a la música criolla, pero sin quitarles trabajo sino creando para los músicos una fuente de ingresos", explica el "Charro" Vega, que de niño era solo Fernando Vega Hidalgo, pero ya escuchaba rancheras en la hacienda de su abuelo. En Sullana, saboreó sus primeros aplausos cantando charrerías en el colegio cuando en el cine Jorge Negrete, Pedro Infante y Miguel Aceves Mejía eran los Pitt y los Clooney del momento. De todo esto hablamos en una pequeña oficina de su casa de La Molina. Ahí están los sombreros de Jalisco –cuna del mariachi– y las decenas de fotos de Vega con "El Puma", con Augusto Ferrando, con Lupita Ferrer, con "Cuco" Sánchez, con Alan García; sus trofeos y diplomas.

3. Los entendidos dicen que en Sudamérica solo Colombia nos gana en difusión de la música mexicana. Andrés Cepero empezó oficialmente su carrera de mariachi en Cali. Allá escuchan rancheras a rabiar y formó parte del mariachi Chapala. Ganaba bien, había mujeres guapas, pero prefirió regresar con su familia y hace 27 años dio vida al primer mariachi en San Juan de Lurigancho. Se preguntó por qué solo la gente pituca tenía mariachis, si aquí viven y tienen sus fábricas los empresarios de Gamarra. Así, abrió un nuevo mercado, el de los emergentes, que también saben de sentimientos, cómo no.

En Zárate, por más de dos décadas, el Suzuki negro de los Chapala se volvió parte de su sello, igual que su fama de abstemios ("ahora hay grupos malogrados, que hasta jalan coca y quieren faltar el respeto en los contratos"). Hasta que vendieron el carro y ahora tienen uno blanco que guardan en otra parte. Dice el "Charro" Vega que la mayoría de sus músicos se abrió y creó su propio conjunto. Como se ganaba poco como oficial de la Marina en la década de 1980 y aunque había conocido 37 países y tenía 15 años de carrera, Cepero prefirió hacerse transportista, además de bajista de conjuntos tropicales a tiempo parcial. Así conoció en sus años de gloria al "Charro" Vega, quien manejaba hasta 40 mariachis por tanta cantidad de contratos. Primero, les hacía el transporte y luego empezó a yuxtaponer los valores del bajo en el guitarrón. Después, se fue para el norte y volvió para crear su propio mariachi, el Chapala.

4. Al "Charro" Vega lo quisieron poner una vez en aprietos: ¿Usted se siente más mexicano o peruano? "Yo me siento mexicano de corazón, pero orgulloso y feliz de haber nacido en esta hermosa tierra que es mi patria, el Perú", les dijo Vega, que fue de los primeros en cantar en las casas de los adinerados "porque con mi voz les llegaba al corazón", y alguna vez llegó a cantar hasta 14 horas en un agasajo. Le pregunto si la fama de la telenovela colombiana *La hija del mariachi* (2008), significó un gran resurgir de ese mercado. El "Charro" Vega no lo cree. Pero en el distrito de Los Olivos, por ejemplo, se formó hace menos de un año el conjunto Las Hijas del Mariachi, en honor directo a la fama de la telellorona. Está integrado sólo por mujeres, como una nueva unidad de negocio del mariachi Sol de México, de los esposos Mario Molero y Marina Laura Licas, que ya lleva 10 años en el circuito. Ella, a la que también se conoce como "Paloma", "por mi tipo de voz", dice que si bien las cinco integrantes ahora tienen el apoyo de dos varones, en su momento quieren ser solo chicas. No son el primer grupo femenino. En Tacna, Arequipa, Lima, hay otros conjuntos. El más famoso es el mariachi femenino Rosas de Guadalupe, en Trujillo, de tremendo talento (ver YouTube).

Claro, algunas integrantes colgaron la música por presiones familiares de horarios de ensayo y trasnochadas de contratos, y han quedado cinco –que son parejas de músicos mariachis, para más señas y entendimiento laboral–. Otro problema es que los presupuestos varían entre 250 y 350 nuevos soles la hora, "y en provincias hay grupos de varones que tocan hasta por 10 dólares por 3 o 4 canciones, pero en grupos femeninos no se puede, por seguridad, hay que dejar a cada una en su casa". No vaya a ser que se conviertan en un bolero ranchero. Pero, ¡que viva México!

"EL MARIACHI ES EL MÚSICO Y EL CHARRO, COMO DECÍA PEDRO INFANTE, ES EL HACENDADO, EL QUE SABE HACER LAZOS, QUE TOCA GUITARRA EN SU CABALLO. AQUÍ SÓLO SOMOS UN INTÉRPRETES DE MÚSICA MEXICANA."

GRUPO. El Mariachi Cobre, es uno de los pocos que se dedican exclusivamente a interpretar la música mexicana.

GASTRONOMÍA

Perfil de una cuchara

Con sólo 34 años de edad, Enrique Olvera es considerado uno de los chefs más importantes de la nueva gastronomía mexicana. De paso por Lima, conversó con *Variedades*.

ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILA

Dos frases definen su nacionalismo: Ha dicho que nació, vive y morirá en México, pero también ha hecho suya la frase "quiero demasiado a mi país para ser nacionalista". Sí, a veces las creaciones culinarias de Enrique Olvera son una traición a la tradición mexicana. Y por eso lo llaman hereje. Y por eso define al "Pujol", su restaurante, igual que la oncena del América: o lo amas o no lo quieres. Sin medias tintas.

Para cocinar, la principal herramienta de Olvera es la memoria, a partir de la cual reelabora. Porque su filosofía es que la comida puede "teletransportarte", igual que los aparatos de los Supersónicos.

Olvera es considerado uno de los chefs más prometedores por la revista gringa *Food&Wine* y se siente orgulloso de pertenecer a una nueva generación mundial de cocineros, que no se sienten seres superiores, sino hombres que aman, cocinan, tienen mujer e hijos.

Es una generación, cuenta, muy distinta a la de hace una década donde los grandes restaurantes de las grandes ciudades te ofrecían lo mismo, con sólo la diferencia de las guarniciones; cuando los cocineros se creían super chefs.

"El problema es que desde que llegaron los españoles y tumbaron las pirámides para hacer sus iglesias, al mexicano le cuesta asimilar la modernidad porque piensa que le va a tronar sus tradiciones", cuenta Olvera. Aunque considera su restaurante como "pequeño y familiar", ha cosechado varios premios, inclusive ser el mejor de Polanco, en la zona poniente del DF mexicano, donde están los mejores restaurantes del mero mero.

FOTO: VIDAL TARQUI

***

Olvera considera la cocina un arte. Explica que los comensales en su país hoy tienen una tendencia "más natural" y se abren más a otros sabores; tienen un paladar "menos ceremonial y más callejero", y que este movimiento gastronómico de innovación sin problemas de identidad, también se está dando a la par en otras artes, como el cine, la plástica contemporánea y en menor grado la arquitectura.

Dice que desde que la conoció hace cinco años, ama Lima como a Guajaca. Sabe que acidez y picante son dos conceptos que nos hermanan a los peruanos y mexicanos, pero considera que un restaurante peruano en México o viceversa, debe trabajar con los ingredientes originales, así, con tantas travesías por el mundo, sabe que mejor trabajan las comidas en los lugares de donde son y que hay que probarlas cómo saben con los ingredientes locales.

"No es que no me interese lo que sucede en el Perú, pero recién estoy tratando de aprender lo que sucede en México, y ya no me da tiempo", responde cuando se le pregunta por fusionar con ingredientes peruanos.

En su tierra también hay cebiche, sólo que es distinto y también variado, pero es más marinado, con otros ingredientes. En fin, otra cosa. Dice que ha desarrollado un cebiche al vacío, que cree que toma las "bondades" de los cebiches peruanos y mexicanos: el sabor se permea en cada molécula del pescado.

Hay más coincidencias con el Perú. Allá, usan la chipacana, hormiga voladora, como sazonador de un platillo y acá, en la selva, el suri (gusano), que tostado es una delicia apta para gourmets. Las diferencias serían que al mexicano le gustan las salsas, que son como la identidad de sus comidas y les encantan las cosas ahumadas.

"Creo que el mundo recién está empezando a descubrir la comida mexicana, a diferencia de la de ustedes que han hecho muy bien su trabajo de internacionalizar su gastronomía. Lo que se conoce como comida mexicana, en algunos casos no lo es o se conoce muy limitado", dice Olvera, para el que la cocina mexicana o la peruana tradicional sirve a los chefs para mirar al futuro, como una posibilidad para innovar.

ARTE POPULAR MEXICANO

Para los cinco sentidos

En sus talleres, los artesanos mexicanos humanizan la sociedad. Entre charlas, cantos y silencios, comparten sus saberes heredados y su gran sensibilidad. En este ambiente de armonía, sus manos crean obras de singular belleza que trascienden lo cotidiano porque, al ser útiles a quienes lo acogen, también le regalan placer.

ESCRIBE: JESÚS RAYMUNDO TAIPE
FOTOS: EMBAJADA DE MÉXICO

En México, como en el Perú, las manos de los artesanos trabajan con sabiduría popular. Son manos que no solo modelan objetos bellos y útiles, sino también la inmensidad de sus almas. Son manos que imitan la generosidad de otras que, con pasión única, han transmitido la tradición y la voluntad de crear. Solo así le dan sentido a sus vidas y desafían la eternidad del tiempo.

En palabras del poeta y ensayista Octavio Paz, el objeto artesanal siempre conserva las huellas digitales de quien lo hizo con sus manos. "Esas huellas no son la firma del artista, no son un nombre, tampoco una marca. Son más bien una señal: la cicatriz casi borrada que conmemora la fraternidad original de los hombres". Sostiene que la belleza de cada pieza le es tan natural como lo son el olor y el color en las flores.

En la obra *Revelaciones del arte popular mexicano*, el escritor y editor Alberto Ruy Sánchez afirma que las manos creadoras de los artesanos no repiten mecánicamente el pasado. "Son brotes nuevos de una planta que tiene raíces en el pasado, hojas y flores en el presente y semillas para el futuro". Por eso, a través de cada pieza, se tocan las manos de su creador y de su comunidad, y de quienes les enseñaron.

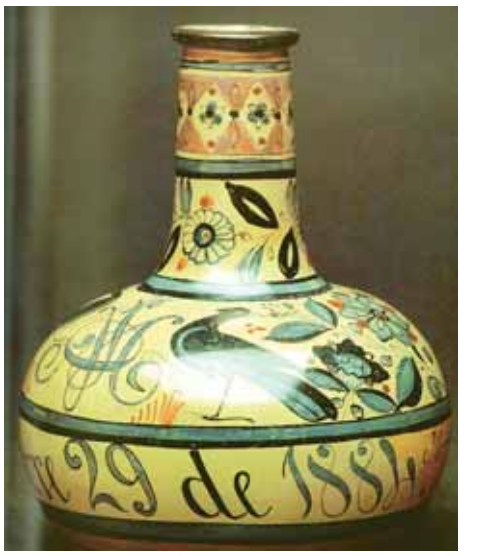
MÉXICO Y EL PERÚ

A pesar de que los artesanos mexicanos y peruanos han caminado por historias paralelas coinciden en la forma de trabajo, que raras veces es solitaria. No se rigen de horarios, como en la industria, sino por el ritmo de su creatividad y sensibilidad. En los talleres comulgan con la lealtad a su arte, a sus maestros, a sus raíces y a sus sueños. Por eso, suelen ser indiferentes a las fronteras y a los gobiernos.

Luis Repetto Málaga, quien estudió Maestría de Museología en México, señala que son dos civilizaciones con larga historia en el territorio americano: los mexicanos en Mesoamérica y los peruanos en Sudamérica. Ambas han sufrido la intromisión europea, que fue sangrienta, y la han resistido en los pasados 500 años. "Aunque se ha impuesto el mestizaje, la Amazonía peruana y los desiertos de México conservan ciertas características debido a la geografía que no lo permite".

Sostiene que el hilo conductor de la civilización peruana es el textil, lo que no ocurre con México, donde la escultura lítica se ha expresado desde tiempos prehispánicos hasta la

EL HILO CONDUCTOR DE LA CIVILIZACIÓN PERUANA ES EL TEXTIL, LO QUE NO OCURRE CON MÉXICO, DONDE LA ESCULTURA LÍTICA SE HA EXPRESADO DESDE TIEMPOS PREHISPÁNICOS HASTA LA ACTUALIDAD. LO MÁS IMPORTANTE PARA EL DESARROLLO DE AMBAS CIVILIZACIONES ES LA DOMESTICACIÓN DEL TERRITORIO...



actualidad. "Lo más importante para el desarrollo de ambas civilizaciones es la domesticación del territorio, la calidad de los insumos y la lucha contra la adversidad", afirma el jefe del Museo de Artes y Tradiciones Populares del Instituto Riva Agüero de la PUCP.

En la República, México se ha preocupado decididamente por la artesanía. A finales de la década de 1970 se creó el Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (Fonart), un proyecto de desarrollo artesanal que coincidió con el interés de Estados Unidos por mejorar la calidad de vida de los latinoamericanos. El trabajo se realizó directamente con las comunidades autóctonas, donde el arte popular es el eje vertebral.

Considera que la propuesta mexicana es avasalladora, porque se recrea de manera permanente y por tener a Estados Unidos como su principal comprador. "Ellos están permanentemente recreando su artesanía de acuerdo con la demanda, la moda y la tendencia del mercado estadounidense. Ellos capacitan, atienden la tendencia del mercado, innovan diseños, distribuyen en las tiendas de sus diferentes estados y exportan".

CERÁMICA Y TEXTILES

Las diferentes formas de alfarería mexicana son expresiones de una tradición creativa. Como señala el historiador de arte, Herbert Read, es la más simple y a la vez la más compleja de las artes. La cerámica de Tonalá destaca por las formas, los colores y los dibujos. Por su función y decorado, la loza de agua es diferente a la loza de fuego. La primera es de barro bruñido o ensebado, y la segunda lleva un baño vidriado, que necesita doble cocción.

La loza que se conoce como talavera de Puebla es una de las más importantes de las artes tradicionales de México. Se trata de un arte que en su evolución se ha relacionado con la cocina, la iglesia, el convento y la casa. En Metepec, la producción de artesanía alfarera es realizada por las familias. Cada una tiene su especialidad: algunas elaboran lozas, otras prefieren macetas, y la mayoría opta por esculturas rituales, decorativas y artísticas que llaman "juguetería".

La cerámica de Mata Ortiz destaca por sus vasijas polícromas. Su mayor exponente es Juan Quezada, quien, después de sus investigaciones y ensayos en su taller, ha logrado un arte de alta calidad. Se producen con barros de diferentes colores, como blanco, rojo, anaranjado, negro y el mezclado, que une dos o más tipos.

México también es tierra de tejedores. En Chiapas, los tejidos son una especie de lengua rica en fuerza y belleza. Margarita de Orellana señala que las obras narran historias antiguas y modernas de los pueblos que conservan sus costumbres. "Hablan de culturas y de la imagen que los diferentes hombres tienen de sí mismos y de los otros. Hablan de la mentalidad de una parte de México en la que la tradición de crear belleza se ejerce cada día".

En el caso de Oaxaca, los trabajos de sus tejedores muestran una amplia gama de técnicas, además de su colorido. Todos son tejidos a mano, en telar de cintura. Usan hilos de algodón y seda hilada, y colorantes naturales. Además de la vestimenta tradicional, algunas piezas se usan en algunos rituales. Alejandra de Ávila señala que sus fibras y colorantes muestran la mayor variedad que se ha registrado en México.

La cestería transforma varas, pastos y cañas mediante procesos sencillos. Ana Paulina Gómez afirma que este oficio es anterior al descubrimiento del fuego y, por lo tanto, a la cerámica. Cree que se trata de un invento femenino. "La fabricación de cestos debió ser parte de las labores domésticas que reunían a las mujeres en torno a su trabajo que, además, amenizaban con cantos".

Ante nuestros ojos, cada obra de los artesanos destella placer. Por eso, la artesanía es, como solía decir Octavio Paz, el latido del tiempo humano.

LA FIESTA CHARRA

Los ases del jaripeo

El domar animales broncos dejó de ser hace mucho tiempo un trabajo duro en los campos de México. Hoy, es una práctica tradicional, casi un deporte, que tiene millones de seguidores no solo en el país azteca sino también en gran parte de Estados Unidos y Canadá.

Los orígenes del rodeo se remontan en el tiempo. En sus inicios fue una extensión de las vidas cotidianas de los vaqueros estadounidenses. Empezó como una tarea de calificación del ganado y el entrenamiento de caballos. La práctica se convirtió con el tiempo en una competencia entre los vaqueros. En su evolución influyeron también los estilos de los vaqueros mexicanos.

En México, el rodeo es conocido también como jaripeo, su práctica se inició a partir de faenas que los vaqueros y domadores de caballos realizaban en corrales y ruedos. A diferencia del rodeo estadounidense, el jaripeo es un deporte que se practica en pueblos y barrios de ciudades provincianas en espacios improvisados.

La capital del rodeo en México es el estado de Chihuahua, del cual proviene el atuendo del vaquero, que después sería adoptado por los estadounidenses. Su práctica va más allá de montar caballos domesticados y salvajes, también se hace con reses bravas –como novillos y toros–. El rodeo incluye, además, diversos ejercicios, como arrojar el lazo, rejonear y otros.

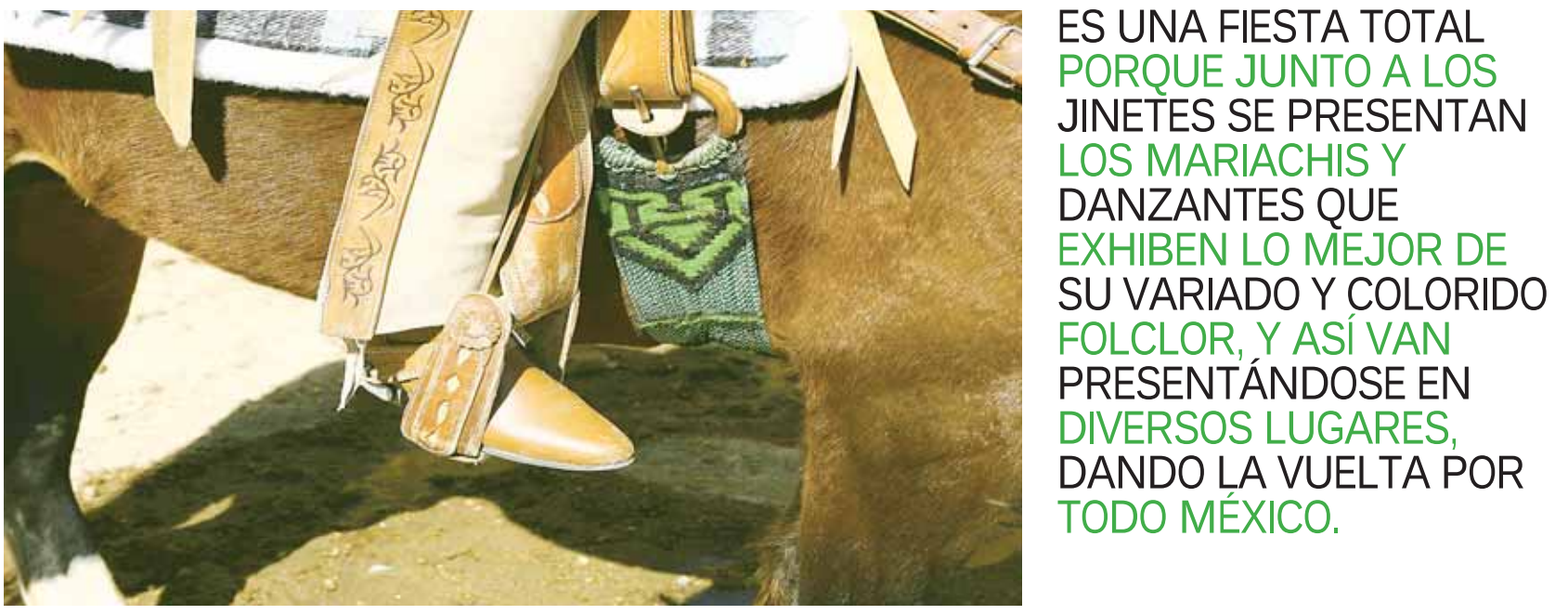
El jaripeo es diversión y está presente en las fiestas tradicionales. La competencia en los festivales entusiasma a sus millones de seguidores. Los coliseos siempre están repletos. Con el contagiante grito de la afición, que no deja de alentar, los vaqueros se lanzan a competir. Ellos se cogen del animal con las dos manos y así muestran su habilidad mientras el caballo no deja de brincar y correr.

Es una fiesta total porque junto con los jinetes se presentan los mariachis y danzantes que exhiben lo mejor de su variado y colorido folclor, y así van presentándose en diversos lugares, dando la vuelta por todo México. Ahora muchos de estos grupos participan de los festejos por el bicentenario de la independencia del país azteca.

De acuerdo con el presidente de la Federación Mexicana de Rodeo, Armando Javier Aguirre, el circuito Bicentenario comprende las siete disciplinas del rodeo (caballo con pretal, caballos con montura, lazo sencillo, carrera de barrileras, lazo doble, derribe de novillos y jineteo de toros) y contempla competencias en varios estados y el objetivo es fomentar su práctica. El jaripeo es parte del folclor mexicano. Si bien su práctica es de diversión, no está exento de peligros, pero eso es parte de su atractivo. Y que viva México.

FOTOS: CÉSAR GARCÍA

EL JARIPEO ES DIVERSIÓN Y ESTÁ PRESENTE EN LAS FIESTAS TRADICIONALES. LA COMPETENCIA EN LOS FESTIVALES ENTUSIASMA A SUS MILLONES DE SEGUIDORES. LOS COLISEOS SIEMPRE ESTÁN REPLETOS. CON EL CONTAGIANTE GRITO DE LA AFICIÓN, QUE NO DEJA DE ALENTAR, LOS VAQUEROS SE LANZAN A COMPETIR.



ES UNA FIESTA TOTAL PORQUE JUNTO A LOS JINETES SE PRESENTAN LOS MARIACHIS Y DANZANTES QUE EXHIBEN LO MEJOR DE SU VARIADO Y COLORIDO FOLCLOR, Y ASÍ VAN PRESENTÁNDOSE EN DIVERSOS LUGARES, DANDO LA VUELTA POR TODO MÉXICO.

ENTRE CARBÓN, BATÁN Y GUITARRAS

La Melodía del Fogón

La cocina peruana vive su mejor momento, dándonos un motivo más para sentirnos orgullosos de nuestro país. La canción criolla siempre la ha ensalzado. También ha sido (y es) actor protagónico en jaranas y fiestas populares como nos lo recuerda el autor.

La deliciosa comida tradicional peruana que disfrutamos con deleite, al igual que nuestra música popular, es el producto de un largo y hermoso proceso de mestizajes. Desde el lejano inicio de esta mezcla, el placer del buen comer ha estado siempre escoltado de cuerdas, voces y palmas.

En las antiguas casas de Lima, no faltaba un corral al fondo de la casa, junto a la cocina. Recuerdo una noche de jarana en casa de Hernán La Rosa, conocido cariñosamente como "Carnero" –porque tenía el cabello blanco, largo y encrespado–; serían las 10 de la noche y ya "hacía hambre". En sol mayor y sonriendo pícaramente, inició una resbalosa que decía:

Para comerse un pollo
a la minuta
muy bien guisado
se necesita un pollo
bien tiernecito y bien desplumado.
Lo primero que se hace:
se prende la candelita
y luego se coloca
la cacerolita.
Ajitos y cebollitas
y ají muy bien picados
y una vez que está dorado
se da la vuelta
pal otro lado.

Recordemos que la resbalosa ha sido añadida como segunda parte del canto de jarana o marinera limeña. Esta creación –sin autor conocido–, se canta desde principios de 1900.

Con la tecnología moderna han desaparecido patrimonios culturales de nuestros abuelos: "el batán", "el mortero", "el brasero", "la leña", el "carbón de palo", "el soplador", "la olla de barro", "la cuchara de palo".

El concolón era el arroz que al fondo de la olla –al principio– por descuido se doraba –casi quemado– absorbiendo todo el aroma y sabor de la manteca de chancho. Fue tal la aceptación de este error, que se empezó a hacer ex profeso.

Existe un "Festejo" que en su parte final dice:
Arroz con concolón.
con su "bitute" o´ita no má...

El bitute según Juan José Vega era el término utilizado por los afrodescendientes, para nombrar al frejol guisado. Con el tiempo el término se extendió para denominar la comida.

Compañeros de viaje fueron el chino y el blanco. Fernando Soria Menacho, integrante de "La Palizada", escribió varias obras "a la manera del negro".

'Chinito chicharronero
dame un pan con chicharrón;
que no tenga mucho hueso,
chinito no seas ladrón.
Que el pan esté calientito,
que no tenga migajón
y ponle un camote frito,
chinito no seas ladrón...

Noche criolla es el valse que mejor habla de la comida criolla, pertenece en letra a la poetisa moqueguana Amparo Baluarte y en la música a Nicolás Wetzell Romero.

Los licores provocan, mi bien,
y la causa limeña también;
qué rico está el camarón,
que dulce está el picarón
y los choclitos tiernos son.
Los anticuchos pican
como tus labios,
mi morenita gentil,
tienen bastante ají,
pimienta y perejil.
La chicha sabe a gloria,
y hace cosquillas,
cuando llega al paladar,
y el escabeche está
diciendo: como yo
no hay nada mejor.

Recopilé y completé unos viejos versos que escuché en mi querida Moquegua.

Me invitaron a Yacango
a casa ´e los Antillaque,
a comer la "cacharrada"
plato caro y "badulaque".
Casi muero de placer.
¡Que delicia de comida!
Hígado y corazón,
"chunchulas" y "criadillas".
Pisco, vino y chicha "baya"
"resacao", para los gases,
ají con queso y "racacha",
polcas, marineras, valses.
Jamás he gozado tanto.
Como es un cuento de hadas,
para el día de mi santo
¡Quiero una "cacharrada"!

Los creadores del 90 por ciento de la "canción y comida criollas" fueron los negros, en los galpones, chacras y callejones. Y hoy se pasea "coqueta" por los más elegantes salones del mundo.

DANIEL PAJUELO Y SUS FOTOGRAFÍAS RECIBEN JUSTO HOMENAJE

Para no olvidar

A diez años de su partida, el trabajo de Daniel Pajuelo Gambirazio –quizás el nombre más representativo de nuestra fotografía popular contemporánea– es recordado por quienes compartieron con él vivencias y sensibilidad, y por quienes recién descubren la valía de sus imágenes como testimonio cultural.

ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ MENDOZA

Con frecuencia el visor de una cámara fotográfica es la ventana desde donde mejor se observa la realidad. Las imágenes urbanas de las fotografías de Daniel Pajuelo son prueba de ello. Directas, tiernas o irónicas, reflejan la evidente marginalidad de sus protagonistas o situaciones, pero también lo que subyace detrás de ellos; algo propio de quienes con su habilidad son capaces de trascender los límites del reporterismo gráfico para lidiar con el arte.

A una década de su desaparición, el recordado 'Chato' recibirá este mes el homenaje y reconocimiento que merece el trabajo que dejó. Una muestra de su obra, la edición de una revista enteramente dedicada a él y un concierto con varios de los grupos de rock más importantes del país y más identificados con lo que sus fotografías mostraban, son parte de este tributo, preparado por sus seres más queridos y por quienes saben de lo importante que resulta para nuestra cultura popular mantener vigentes testimonios visuales que evidencian, desde una mirada distinta, coyunturas sociales desarrolladas al margen de lo oficial; de lo formalmente aceptado.

Parte de su obra se encuentra en el archivo de los Talleres de Fotografía Social (Tafos), que a su vez fue donado a la Pontificia Universidad Católica. Pajuelo se integró a dicha experiencia, fundada por los alemanes Thomas y Helga Müller en el Cusco y en Lima, en 1986. El siempre emergente distrito de El Agustino era en la capital la base de operaciones de un grupo humano dedicado a documentar la realidad social a través de imágenes fotográficas.

"No era del barrio, pero poco a poco se ganó la confianza de la gente y fue aventurándose solo a recorrer todos los lugares posibles", recuerda Rosa Villafuerte, fotógrafa agustiniana, que también formó parte de Tafos y que trabó amistad con el recién llegado; un joven capaz de asimilar una realidad urbana muy

CON INGRESO LIBRE

Desde este miércoles, hasta el 14 de octubre, en La Noche, de Barranco, tendrá lugar una muestra del trabajo de Daniel Pajuelo. En la fecha inaugural la música estará a cargo de los grupos de *rock* de El Agustino, Los Mojarras (quienes ilustraron su disco *Ópera Salvaje para tribus urbanas* con fotografías de Daniel) y Nación Combi. También participarán Voz Propia (con su más clásica formación), La Sarita (en formato acústico), Los Aeropajitas y Kade. La entrada es gratuita.

EL MIÉRCOLES TAMBIÉN SE PRESENTARÁ EL NUEVO NÚMERO DE LA REVISTA DE FOTOGRAFÍA POPULAR *OJOS PROPIOS*, DEDICADO ESTA VEZ, ÍNTEGRAMENTE, AL RECORDADO FOTÓGRAFO.

distinta a la suya, gracias a esa sensibilidad e inteligencia que desplegaría en sus fotografías.

EN OTRA REALIDAD

En 1987, Pajuelo tenía 24 años y vivía en la urbanización Santa Patricia, en La Molina; por entonces una floreciente zona residencial copada por esa misma clase media que sería la más afectada por la crisis económica que afectaría al país un año después. Tras un corto tiempo estudiando economía en una universidad particular, prefirió dedicarse a algo diferente. Entre tanto trabajaba en un centro antirrábico del populoso distrito de Comas; lugar con ambientes, gente y costumbres diametralmente opuestas a las del entorno al cual él pertenecía.

Allí empezó a desarrollar su naciente afición a la fotografía, arte y oficio que había comenzado a estudiar en un instituto especializado. En éste se contactó con Thomas Müller, pasando luego a integrar Tafos y a convertirse en prácticamente un vecino más de El Agustino, barrio limeño asentado al pie de los cerros que rodean a la capital, habitado mayormente por familias de emigrantes de la sierra. Por entonces, 'El Agucho' vivía una etapa de intensa ebullición cultural, y política, inevitablemente afectada –como todo el país– por la guerra entre el Estado y la subversión.

Fue en ese escenario tan rico en vivencias como convulsionado, donde Pajuelo desarrolló su estilo y una visión a veces irónica, a veces dotada de ternura; allí y también en los conciertos del *rock* subterráneo de entonces, a los que Rosa Villafuerte recuerda haberlo acompañado varias veces. Después de todo, los ambientes, costumbres y personajes que retrató en las calles agustinianas o en recónditos barrios de provincias, compartían con los jóvenes y contestatarios roqueros limeños el hecho de ser marginales y de estar a un lado de lo socialmente aceptable.

Culminado su ciclo en Tafos, el talento de Daniel pudo apreciarse en las páginas de dos diarios de circulación nacional, hasta que en el año 2000 el cáncer acabaría con su vida, tan solo un año después de que se le diagnosticara tan terrible mal. Esta semana, diez años después de su partida, llega el momento de recordarlo para siempre.

Tintafresca

ESCRIBE: RUBÉN YARANGA M.

La solemnidad creativa

Lo que se escribe o lo que se crea debe ser para la mayoría y no para unos cuantos. El rol del pintor de vanguardia es el de abrir caminos, no seguir corrientes. Él escribió artículos periodísticos, piezas teatrales, novelas y esculpió estatuas: no se consideró periodista, ni dramaturgo, ni novelista, ni escultor. Me olvidaba, también pintó y compuso música. Él le dijo en una entrevista a Julio Ramón Ribeyro: "No soy nada". Humildemente, él es Jorge Eduardo Eielson. Lo que creó y dijo sobre esos quehaceres que cultivó, está presente en su sensibilidad de artista multidisciplinario y que se halla en el libro motivo de nuestro comentario: *Ceremonia comentada. Textos sobre arte, estética y cultura* (1946-2005), esfuerzo personal de Luis Rebaza Soraluz, al que se adiciona el colectivo del Fondo Editorial del Congreso, el Museo de Lima y el Instituto Francés de Estudios Andinos.

Esta feliz materialización, la de *Ceremonia comentada...,* reúne solo lo referente a la actividad de artista visual del poeta de *Habitación en Roma*, que empieza a los 24 años de edad y termina un año antes de su muerte, en 2005. Medio siglo de críticas, entrevistas, impresiones, ensayos, correspondencia epistolar, artículos periodísticos alberga este libro, valioso porque revela el pensamiento y las ideas que tenía sobre la pintura y sus protagonistas: Picasso, Mondrián, Kandinsky y Duchamp; en el plano nacional, las críticas sobre Sérvulo Gutiérrez, Carlos Quíspez Asín y Fernando de Szyszlo, a quienes estimuló en su labor creativa; de su serie Cartas de Occidente figuran artículos de notable factura. El libro trae cien textos de este admirable creador que fue Eielson.

Con esta celebración de la palabra se cumple lo dicho por Jorge Eduardo Eielson, que debe escribirse para la mayoría, y publicar también.

DEFINIENDO EL FUTURO DEL ROCK FUSIÓN PERUANO

Los sonidos de las calles

En Lima, Barrio Calavera cultiva el *ska* y lo empata con lo tropical; en Arequipa, Los Chapillacs rescatan el legado de los pioneros de la cumbia y acentúan sus rasgos sicodélicos y tropical andinos. Una muestra de un estilo musical que, sin discursos ni poses, es el que mejor podría representar a los jóvenes urbanos de hoy.

ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ MENDOZA

Son las once de la mañana de un viernes y la música suena fuerte en el cuartel general de Barrio Calavera, en pleno corazón de Breña; distrito capitalino y popular. Pese a ser un ensayo casi obligatorio, el ambiente es de fiesta y la conversación está copada por intercambios de bromas, hasta que llega el momento de tocar otra canción. Entonces aflora la tremenda cohesión musical y amical existente entre estos muchachos que, sin complejos, mezclan géneros diversos, configurando un sonido inequívocamente urbano.

Rock, ska y *reggae* se entrelazan con cumbia, ritmos selváticos y bolero cantinero; las guitarras de Pablo "Skacore" roquean, pero también conjuran el espíritu de pioneros cumbieros como Enrique Delgado o Noé Fachín, quienes crearon un estilo propio y peruano con las seis cuerdas. La percusión y el bajo definen el rumbo rítmico de cada canción y un cantante vocalmente versátil aporta una expresividad a prueba de limitaciones. Sí; es un ensayo, no más, pero al final de cada pieza dan ganas de responder con aplausos tanta entrega y cohesión.

"No ha sido fácil llegar a esto", dice Aníbal Dávalos, bajista pucallpino, gestor de la banda, y veterano personaje de la escena subterránea limeña, en la que incursionó con el grupo Psicosis. "Hemos empezado de cero", prosigue. "Cuando pedíamos

tocar en algún local o festival generalmente nos cerraban las puertas porque sonábamos a cumbia y a cosas parecidas. Entonces, pensamos que si nadie nos invitaba había que generar nuestro propio público y empezamos a hacer conciertos a los que iban diez o 30 personas."

La situación ha cambiado. Hace unas pocas semanas Barrio Calavera presentó *Suena Calle*, su primer disco de largo aliento y suma intransigente de ritmos e influencias, en un Centro Cultural de España abarrotado y, un día después, en la Alameda Chabuca Granda, ante más de un millar de personas. "Desde que empezamos, hemos tenido un público fiel", interviene Joe "El Winsho" Hoyos, vocalista del grupo, nacido en Tingo María. "Pero en ese concierto vi muchas caras nuevas; incluso chibolitos cantando nuestras canciones". "Ese día sentimos que no había distinciones entre la banda y el público", añade el baterista Mijail Palacios; otro sobreviviente de la escena 'subte' noventera.

El grupo empezó su andar en 2006. Antes de que se hablara del ya trajinado 'boom' de la cumbia y del romance de esta con nuestro rock alternativo, ellos ya fusionaban ambos mundos –dicen– basados en la música que siempre escucharon gracias a sus padres, los amigos de la calle y el ambiente en el que crecieron. "Nos salieron temas como 'Pavilito' o 'Ska Multiracial' cuando nadie hablaba de esas cosas", recuerda "Winsho", aludiendo a dos temas claramente influenciados por las guitarras y cadencias propias de ese género tropical.

Su primer disco –*La Popular Global Sound*– aparecido en 2007, mostraba tales aficiones en el escaso puñado de temas que contenía. "Incluso grabamos 'Ya se ha muerto mi abuelo', de Juaneco y su Combo", recuerda Dávalos. Sin embargo, prefirieron no incluirla en su CD debut; lo que sí hizo Bareto –otro grupo limeño de fusión– con descomunal éxito.

Lo que sí hicieron primero fue llevar al bar La Noche de Barranco –sempiterno refugio de roqueros y bohemios de clase media– a un grupo de estirpe popular como Los Mirlos a tocar. "La Barrankumbia", realizada por vez primera en 2008, marcaría un hito y desde entonces los encuentros entre los veteranos del ritmo tropical y las nóveles generaciones empezarían a ser comunes.

Hoy, con Suena Calle, Barrio Calavera quiere llegar a todos los lugares posibles. El pasado 'subterráneo' de algunos de sus miembros no impide que busquen difundir su música hasta en la poco lúcida televisión local. En Lima esta labor sigue avanzando y Barrio Va, una de las canciones nuevas, suena en una teleserie. El siguiente paso, tal vez, tendría que ser llevar su propuesta a la gente joven de las provincias, seguramente tan ávidas de ritmos cálidos y cercanos como los que esta banda genera.

CUMBIA DESDE EL MISTI

¿Quién hubiese adivinado que la banda que más avezadamente y con mayor creatividad reivindicaría el sonido auténtico de la cumbia peruana provendría no de la capital, la sierra central o la amazonía, sino de Arequipa, una ciudad con aparentemente poco abolengo en ese rubro?

"Claro que hay una tradición", objeta Renato Rodríguez, baterista de Los Chapillacs, el grupo del que hablamos. "Creo que tendríamos que hablar de la movida de cumbia sureña, que tiene un sonido más andino", añade, para luego mencionar a Los Espías y a Los Figuers.

Antecedentes aparte, Los Chapillacs llevan aproximadamente un lustro batallando para alcanzar un sonido propio, en el que confluyan las mismas influencias que definieron la propuesta de gigantes como Los Destellos, Juaneco y su Combo, Los Mirlos o Los Shapis, y parece que este año, con su disco *Odisea Cumbia 3000*, lo han logrado.

"Nuestra música no es puramente cumbia, más bien se nutre de muchos estilos y frecuencias además de la matriz tropical andina", precisa Rodríguez. "Tenemos una formación semejante a una banda roquera, distanciándonos un poco del sonido de las grandes orquestas."

Así, las guitarras de Gabriel Infantas y Jean Paúl Quezada no solo se relacionan con lo hecho por los pioneros del género, sino también con la música *surf*, el garage *rock* y la sicodelia de la década de 1960. "Tratamos de rescatar esas atmósferas, modificarlas y adaptar nuevos efectos; pero está claro que la música nos suena bien con ese sonido retro", añade Rodríguez.

Y si en Lima sus colegas limeños de Barrio Calavera, en su afán de homenajear y compartir espacio con quienes en verdad merecen ese tipo de reconocimientos, invitaron al guitarrista de Los Mirlos, Danny Jhonston, y al percusionista de Los Destellos, "Cachito" Oliver a grabar un tema, Los Chapillacs hicieron lo propio con Pascualillo Coronado, quien junto a su grupo La Nueva Estrella Azul es uno de los adalides de esa vertiente de la cumbia andina que algunos llaman "el sonido de la Carretera Central".

"Lo que más me gustó es que dijo que nuestro disco está locote", se entusiasma Marcos Infantas, responsable de ese teclado que suena entre vintage y onírico en varias de las canciones del grupo.

Los Chapillacs se aprestan a presentar su flamante producción –la primera de larga duración– en Lima, este viernes, con sendas presentaciones en el Centro Cultural de España y el bar Etnias; una tras otra. Valdrá la pena espectar una de ellas, o, si se puede, las dos, ya que se trata, sin duda, de uno de los mejores discos nacionales aparecido este año, dada su diversidad y la minuciosidad con la que guitarras, teclados y percusión recrean el legado de 40 años de cumbia y *rock* hechos en este país.

En ellas se conjugan algunos temas ya conocidos por sus seguidores. La Cumbia Delincuencial sigue siendo uno de los puntos fuertes de su repertorio, por su poderoso ritmo e irónica e iconoclasta temática, pero también hay espacio para recrear ambientes sonoros entre instintivos y cerebrales, como lo prueba el instrumental La Marcha del Chullachaqui y Como un Shipibo en el Sahara, en la cual –el título lo adelanta– mezclan cumbia y acordes guitarreros que remiten a lo arábigo, sin perder nunca el aire festivo propio del género; una constante en casi todo su repertorio, tanto en lo musical como en las letras, lo cual a algunos les podrá parecer frívolo o, en el mejor de los casos, poco comprometido.

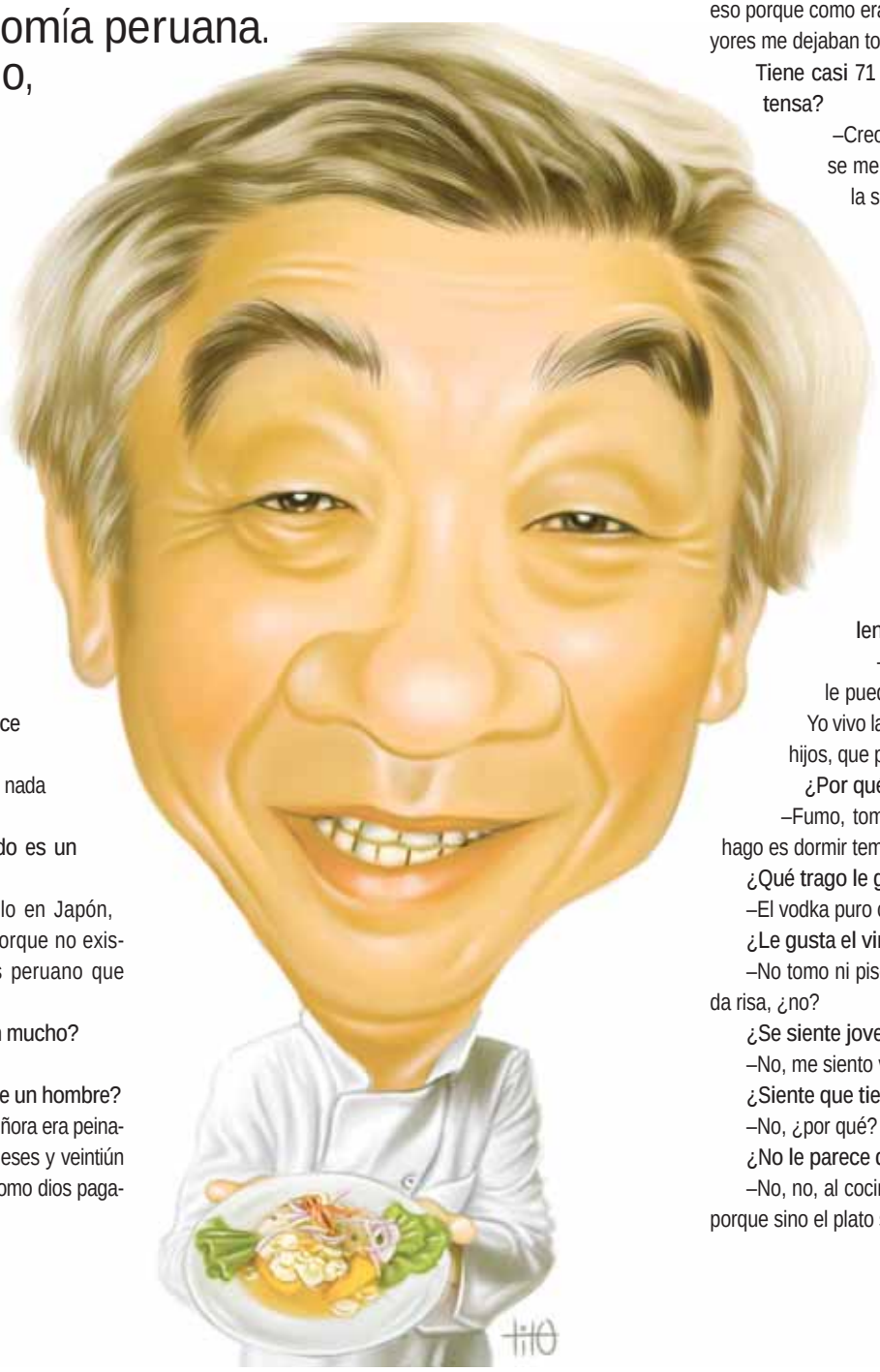
"Más pensamos en lo estrictamente musical antes que en otra cosa", argumenta el bajista Yawar Mestas. Renato añade: "puede que los títulos o el arte del disco den esa idea, pero cada tema tiene su historia y se respeta". Lo cierto es que, el mejor mensaje que tanto Los Chapillacs, desde Arequipa, como Barrio Calavera. Desde Lima, pueden dar, es el de reivindicar nuestra música popular llevándola, como lo están haciendo, a las calles y a la gente más joven; aquella que más necesita ver reflejada su identidad en referentes claros y peruanamente creativos.

HUMBERTO SATO TOMITA

“Vivo la vida en cámara lenta”

Humberto Sato fue una de las figuras de Mistura 2010. Allí se le reconoció como el gurú de la gastronomía peruana. Pero él es, sobre todo, un hombre que vive orgulloso de ser peruano.

ENTREVISTA: SUSANA MENDOZA SHEEN / CARICATURA: TITO PIQUÉ



¿Qué plato peruano se ha adaptado a la realidad de otros países?

–La comida peruana criolla, la que se consume más en Lima y en una parte del norte del país se adaptan al paladar extranjero.

¿El paladar peruano es el más difícil?

–El más criticón de los clientes es peruano. ¿No parece, no?

Dicen que su risa es contagiosa...

–Seguro, porque no tengo problemas; y si los tengo, no me importa.

Lo llaman el gurú de la cocina, ¿le parece un gran título?

–Creo que allí Gastón se pasó. No me veo nada de gurú. Me siento maestro, pero por la edad.

¿Por qué considera que el lomo saltado es un plato peruanísimo?

–Si a mí se me hubiera ocurrido hacerlo en Japón, 60 años atrás, me hubiera salido carísimo porque no existía papa. Ahora sí hay. La papa es lo más peruano que existe.

¿Se dedicó a la cocina para que lo amen mucho?

–¡No! Uno tiene que amar a la gente.

¿Le gusta que una mujer cocine más que un hombre?

–Me es indiferente. Cuando me casé, mi señora era peinadora, trabajaba en una peluquería. A los tres meses y veintiún días, regresábamos de luna de miel. Me tuvo como dios pagano: quemaba la olla, la tetera... jajaja.

Fue un amor fulminante.

–Así fue. Y muchos amigos me preguntaban, ¿te cogió en el aire? Jajaja, la conocí en un banquete que organicé.

¿Qué hizo cuando la vio?

–La perseguí. Para mí fue fácil porque como había preparado tantos banquetes para la colonia pregunté por ella, y me enseñaron su casa. Cuando entré, ya conocía a sus hermanos, a ella no porque nunca salía, y la primera vez que lo hizo se fregó, jajaja.

Usted es mecánico, ¿no?

–Así es, me formé en el politécnico del colegio Salesiano. Hace cinco años nuestra promoción celebró las bodas de oro.

¿Su *hobby* por la cocina empezó en los Barrios Altos?

–Sí, era muy chiquito. Viví en la calle Siete Jeringas, una cuadra antes de la Maternidad. Allí nací yo.

¿Qué cocina hizo en esa época?

–Hacíamos lomo saltado y tallarín saltado. Me dedicaba a eso porque como era el hermano menor yo cocinaba, los mayores me dejaban todo listo para darle la vuelta al cucharón.

Tiene casi 71 años, ¿siente que su vida ha sido intensa?

–Creo que ha sido demasiado rápida. Los años se me han pasado volando. Hice lo que me dio la santa gana.

¿Quisiera detenerse en algún momento?

–¡No, lo comido y lo bebido hay que dejarlo ahí nomás!

Empezó a cocinar en La Parada, ¿era complicado el lugar?

–No fue nada bonito, la zona era brava. Los rateros de hoy son los que fueron pirañitas en esa época. Yo vivía solo, me casé tarde; no me quejo.

¿Fue un gran seductor?

–No creo...

Asocio el fuego lento con el amor lento, ¿tienen relación?

–De repente, no lo puedo asegurar, pero le puedo decir que nada apurado sale bueno.... Yo vivo la vida en cámara lenta a diferencia de mis hijos, que parecen hormigas, van de aquí para allá.

¿Por qué fuma? No debería hacerlo...

–Fumo, tomo, qué no hago, jajaja, lo único que no hago es dormir temprano...

¿Qué trago le gusta?

–El vodka puro con hielo.

¿Le gusta el vino?

–No tomo ni pisco ni vino porque me marean... jajajaja... da risa, ¿no?

¿Se siente joven?

–No, me siento viejo. ¡Si ya tengo 70 años!

¿Siente que tiene alma de artista?

–No, ¿por qué?

¿No le parece que la gastronomía es un arte?

–No, no, al cocinero no hay que decirle que es un artista porque sino el plato se achica, ayayay.

Entrevista completa en www.andina.com.pe