



Semanario del Diario Oficial *El Peruano*
| Año 103 | 3ª etapa | N° 199

Sabor de
la calle
El popular emoliente

Ritual
en Caral
Vínculo con lo
ancestral

LEGADO GRÁFICO

EL TRABAJO DE SEBASTIÁN RODRÍGUEZ SE BASÓ EN LA VIDA DE
LOS MINEROS DE MOROCOCHA DE LA PRIMERA MITAD DEL SIGLO XX

RESUMEN

6 | ARTÍCULO

La presencia del pinkullu en las fiestas tradicionales de Lambayeque.

8 | PORTAFOLIO

Un ritual prehispánico es revivido para venerar a los apus de Caral.

12 | CULTURA

El Museo Nacional Chavín reconstruye la historia de un brillante período.

14 | MUESTRA

Sebastián Rodríguez fue un fotógrafo que graficó la vida en una mina.

16 | EL OTRO YO

Uriel García es médico, pero se confiesa historiador por convicción.



PORTADA



HISTORIA. Retrato de un minero de Morococha, en Junín. La fotografía fue tomada por Sebastián Rodríguez, quien graficó la vida cotidiana de ese lugar por 40 años.

DIRECTOR FUNDADOR : CLEMENTE PALMA

DIRECTORA (E) : DELFINA BECERRA GONZÁLEZ
SUBDIRECTOR : JORGE SANDOVAL CORDOVA
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

Variedades es una publicación del Diario Oficial

El Peruano

2008 © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

EL EMOLIENTE EN BUSCA DE NUEVOS CASEROS

El sabor popular

La bebida nacional no es una gaseosa, sino el emoliente, esa dulce y saludable tradición que espera en cada esquina de los barrios populares. En Lima, los emolienteros se han asociado y buscan nuevos aires para el popular brebaje.



FOTO: RUBEN GRANDEZ

ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILA

PRIMER VASO. El Progreso queda en una esquina entre Garzón y Luzuriaga, en Jesús María. Y atiende todos los días del año. "Todos, menos en Año Nuevo", aclara la señora Julia Monroy, la dependiente de El Progreso, un carrito emolientero de acero inoxidable que ya lleva tres años en esos trajines de madrugara para calentar la vida a la gente. Y de ahí no para hasta el mediodía, cuando llega el último caserito; entonces, El Progreso se guarda hasta el día siguiente.

La señora Monroy, por su parte, lleva doce calendarios

en el oficio de emolientera. Hizo sus pinitos frente al hospital Rebagliatti y de ahí se mudó a esta esquina, donde lleva ocho años creando el popular brebaje. Ya sabe de memoria los porcentajes de cebada, de linaza, de la cola de caballo, de hierbas medicinales y limón que van en cada vaso. Más tibio o más caliente, con alfalfa o sin ella, más dulcete o no, dependerá de los gustos de cada cliente. Unos llevan tantos años que solo basta que los vea acercarse para saber qué pedirán; otros tienen combinaciones especiales con "plantas medicinales", achiote, uña de gato, aceite de copaina, sábila, chancapiedra, noni, sangre de grado... Todo a gusto de sus

FOTO: RUBEN GRANDEZ



clientes, como decíamos.

Hemos llegado a “hora punta”, ocho y media de la mañana. Por aquí desayunan al paso empleados, amas de casa, taxistas, deportistas, de todo, ricos, clasemedieros y pobres; todos aprovechan de estos sabores y combinaciones ligados con el mundo andino, que ya es parte de las tradiciones de las urbes costeñas y serranas. (Se dice que la prehistoria de los emolienteros son las tisaneras de tiempos de la Colonia, que llevaban sobre sus cabezas ollas de barro, con bebidas acompañadas con rodajas de piña o limón).

Claro, el emoliente nunca va solo en horas de desayuno

o lonche. Se acompaña con una oferta de panes con queso, tamal, huevo frito, *hot dog*, torreja de espinaca y lomito, verbigracia. Unos consumen in situ, otros piden para llevar en bolsitas de plástico y arrancan el carro.

Como todos los entrevistados me dirán, la señora Monroy también recayó al oficio de emolientera por necesidad, ya que la economía iba mal en los años noventa, su esposo le enseñó a preparar esta bebida que algunos consideran nacional. Ahora, su esposo está un poco delicado y la doña es quien para la olla de la casa gracias a los emolientes, quinuas, macas y demás menjunjes que sirve en vasitos de plástico. Para

HEMOS LLEGADO A “HORA PUNTA”, OCHO Y MEDIA DE LA MAÑANA. POR AQUÍ DESAYUNAN AL PASO EMPLEADOS, AMAS DE CASA, TAXISTAS, DEPORTISTAS, DE TODO, RICOS, CLASEMEDIEROS Y POBRES, TODOS APROVECHAN DE ESTOS SABORES Y COMBINACIONES LIGADOS CON EL MUNDO ANDINO...

tener todo listo, se levanta cada día con su ayudante a las dos de la madrugada y prepara panes y brebajes.

Aclara que El Progreso es el nombre de la asociación que integran seis emolienteros jesuamarianos. Ya hacen algunos servicios de *delivery*, pero la meta es llevar esta bebida tradicional a nuevos rumbos, es decir, a otros distritos donde la bebida no es conocida, o tener presencia en los supermercados, sea con carritos emolienteros o con el producto ya envasado.

El primer paso que han dado los de El Progreso fue asociarse; después, a través de internet, contactaron con un profesor de la Universidad Católica, quien diseñó estos módulos de acero inoxidable, que cuentan con un sistema rotativo para que las cuatro ollas giren sobre dos hornillas; un dispensador de vasos de plástico; un extintor; un sistema de lavado y espacios para los panes y las jarras con sus implementos. El modelo puede llegar a costar actualmente cuatro mil 500 dólares. “El acero inoxidable permite una mejor limpieza del módulo, que es lo que buscan los caseros”, comenta ella.

SEGUNDO VASO. Los emolienteros pueden ser la versión moderna de los curacas, que conocían el secreto de las hierbas. La menta es buena para el dolor de estómago; el noni, para el estrés; la manzanilla, para los cólicos; la cola de caballo, para los riñones. Le agregan linaza, cebada, rodajas de piña y membrillo.

A las tres de la mañana, el chiclayano Walter Villegas y su esposa empiezan su primera rutina del día. Prenden las hornillas para convertir las semillas de linaza en esa espesa capa que le da cuerpo a los emolientes. La cebada tiene su propia olla. Y en la misma cocina van preparando los panes mientras cortan las rodajas de piña y membrillo. Villegas dice que no hay una única fórmula para crear esta bebida. Unos agregan hinojo, hierbaluisa, manzanilla. Claro, uno de los secretos para este emolientero es comprar ingredientes frescos, del día; además, el emoliente ya preparado no puede guardarse, por eso, ellos calculan el número de clientes que tienen y lo preparan basándose en el aproximado.

A las seis de la mañana, Villegas ya está en su esquina hasta las once y media de la mañana. Junto con cuatro colegas emolienteros de Pueblo Libre crearon la empresa

TRADICIÓN

4 • VARIEDADES



FOTO: VÍCTOR PALOMINO

LOS EMOLIENTEROS PUEDEN SER LA VERSIÓN MODERNA DE LOS CURACAS, QUE CONOCIÁN EL SECRETO DE LAS HIERBAS. LA MENTA ES BUENA PARA EL DOLOR DE ESTÓMAGO; EL NONI, PARA EL ESTRÉS; LA MANZANILLA, PARA LOS CÓLICOS; LA COLA DE CABALLO, PARA LOS RIÑONES...



FOTO: RUBEN GRANDEZ

Tradición de los Incas, que también mira más lejos que las cuadras de su jurisdicción: están buscando el diseño para un vaso nuevo y original, igual que las grandes cadenas de cafés, y poder llegar a otros mercados. Lo han invitado a diversas instituciones educativas en La Molina, Surco y Miraflores, donde el sabor del emoliente es casi desconocido. Y por eso ve un gran mercado, ahora que estamos en pleno boom gastronómico.

Lo sabe de primera mano, porque ha participado en las

tres ediciones del Mistura. En las dos primeras, vendió dos mil vasos, y en la reciente edición, doce mil vasos del brebaje incaico. Ahí se dio cuenta de que mucha gente de los estratos con más ceros en la billetera no ha probado jamás el emoliente.

Otro aspecto que quieren hacer en su pequeña empresa es comprar al por mayor los vasos, en un volumen que les dure para varios meses y obtener un mejor precio, "pero no siempre todos piensan igual", cuenta.

En Pueblo Libre, hay 24 emolienteros empadronados, todos en una asociación. En Jesús María, son 54, pero repartidos en tres asociaciones, y en el Centro y Cercado de Lima son alrededor de 200. En el Rimac, en El Agustino y otros distritos populares, los emolienteros también son parte de la cotidianidad, de las esquinas de los paraderos, de los mercados, donde hay más público.

Villegas tiene su fama ganada a punta de sabor en la esquina de la avenida Brasil con General Borgoño, a donde llega a las cinco y media de la madrugada. Se queda hasta las once y media. Luego, a las tres de la tarde, repite la rutina de alistarse, se ubica en su esquina a las cinco y media de la tarde y a medianoche vuelve a casa, para dormir solo tres horas. Es parte de la rutina. Eso le permite totalizar cada día más de 400 vasos, a setenta céntimos la unidad.

TERCER VASO. "Nosotros queremos que se reconozca al emoliente, que es tan tradicional como el cebiche", me dice Wenceslao Villanueva, que es huanuqueño, es decir provinciano, como la mayoría de los emolienteros. Villanueva preside el Sindicato 7 de Junio (Sitecel), que cuenta con 48 asociados que calman la sed en todo el Cercado de Lima y tienen carritos de color rojo que los distinguen. Los que trabajan en el Damero de Pizarro son otros 180 emolienteros, representados por cuatro asociaciones, y los distinguen sus carritos verdes.

Los de 7 de Junio han desarrollado también nuevos modelos de carritos, donde madera y acero van de la mano, y han reemplazado el fogón de querosene, que era más contaminante y sucio, por hornillas de gas.

Son las diez de la mañana, y es el término de la jornada. Villanueva lleva su módulo hasta el final del pasaje Enrique Montes, en la plaza Dos de Mayo. El oficio lo aprendió de su padre, que un día, cuando lo vio desempleado, le dijo que usara el carrito para que ganara sus reales. Así empezó su oficio y ya van 16 años en el trajín.

"El emoliente es el desayuno de todos los días", define Beatriz Altamirano, esposa de Wenceslao, que también está en el rubro. En el Cercado de Lima, el vasito del tibio emoliente está a setenta céntimos. Recién en los tiempos de Alberto Andrade se autorizó a los emolienteros vender quinua en Lima y a pedido del público se amplió la oferta a la maca, que tiene propiedades energizantes. Pero cada verano es una época en que todos los emolienteros sienten un bajón en sus ventas, por el cambio de estación.

Por ello, cuenta Villanueva, las asociaciones que operan en el Centro y el Cercado de Lima quieren sentarse a dialogar con la nueva alcaldesa de Lima, Susana Villarán, para proponerle continuar con el ordenamiento y promoción de los emolienteros. Lo primero es que les permita también vender refrescos para la temporada del verano, y, sobre todo, que la Municipalidad de Lima les facilite una de sus propiedades, en alquiler o venta, para convertirla en un centro de acopio, donde no solo guarden sus módulos los emolienteros sino puedan elaborar un producto uniforme, que se venda en todo el Centro y Cercado de Lima. "Y de ahí también podamos envasarla y hasta exportar. Solo nos falta más capacitación y el espacio adecuado". El sabor ya está.

UNA NOVELA EN CHEPÉN

La pequeña Cantón

El Perú es uno de los países que alberga una gran población tusán (descendientes chinos), incluso hay ciudades que parecen parte de China. Durante el siglo XX, Chepén fue una de ellas.

ESCRIBE: EDUARDO GONZÁLEZ VIAÑA

Chepén está situada en el corazón del valle del río Jequetepeque, y en esa región –desde su arribo al país– los chinos introdujeron las más avanzadas técnicas agrícolas, producto de una experiencia milenaria, y fueron un factor determinante para crear un valle que durante la mayor parte de este tiempo ha abastecido de arroz al Perú.

Desde su llegada, a fines del siglo XIX, la relación entre los inmigrantes y los nativos fue tan armónica que de inmediato se formaron familias mixtas y el sincretismo cultural llegó a extremos insospechables. Para expresar su origen común, los recién llegados se llamaban entre ellos "paisano, paisanos",

pero no lo decían en chino sino en castellano, y la expresión se extendió hasta el punto de ser asumida por los chepenanos.

No es raro, por eso, que entonces se comenzara a llamar a Chepén la pequeña Cantón.

Un tusán de Chepén acaba de escribir una novela que comienza allí y no termina nunca. Esta novela es la historia de una familia china en el Perú durante cien años.

Pero no es tan solo eso. Las vivencias de los personajes –desmesuradas e interminables– hacen que esta sea, al mismo tiempo, la historia de una familia y la historia del mundo.

Róger Li Mau no ha necesitado salir de su casa ni hacer un viaje por el tiempo para escribir un relato que congrega multitudes y guerras, catástrofes y revoluciones, la geografía

del Asia y la de América y toda la historia mundial del siglo XX. Le ha bastado con recordar la aventura vital de sus padres.

La historia, que es autobiográfica, comienza en la China al amanecer del siglo XX, adonde ha llegado un joven asiático nacido en el Perú para desposar a una muchacha de la tierra de sus ancestros. Kom Shing, el tusán, y Yu Yen se casan durante el otoño; y al otoño siguiente nace su hija Poy Lan.

Razones urgentes obligan a la joven pareja a regresar al Perú cuanto antes. Como la travesía en barco dura más de cuarenta días, la mayoría de los pasajeros suele marearse, y estando Yu Yen de nuevo embarazada, se le hace imposible llevar a la pequeña Poy Lan, quien queda al cuidado de su tía Mey King. Está planeado que luego de resolver algunos asuntos pendientes y en menos de un año volverán por ella.

El drama que viene después dura un siglo o más, y acaso no ha terminado todavía. La vida de los protagonistas, convertidos en el Perú en Luis Li y María Mau, parece seguir un previo guión literario. O más bien, histórico, porque será la historia universal la que se opongá entre ellos y su hijita durante todo el tiempo. Primero, la invasión japonesa, después la prolongada guerra civil y por fin una sucesión de acontecimientos entre los que se encuentran la revolución comunista y la instauración de la República Popular China, la guerra en Corea e incluso la revolución cultural –las bombas, las invasiones, el éxodo de los vencidos–, todo afectará la aldea donde han dejado a su niña e irá retrasando década tras década el encuentro.

Róger Li Mau, el autor, hijo de Kom Shing y Yu Yen, o sea de Luis Li y María Mau, ha salido muy poco de Chepén y, sin embargo, la historia real de sus padres le ha revelado el corazón del mundo. No es un escritor profesional ni lo pretende. Su vida ha transcurrido entre la agricultura y el comercio. Sin embargo, el recuerdo amoroso de los suyos y el ancestral culto de los antepasados le han llevado de la mano para escribir uno de los textos más dramáticos que se hayan producido sobre el encuentro entre nuestra América y la civilización viviente más antigua del planeta.

En la época de su adolescencia, Róger Li Mau se reunía con su amigo Lucho Kcomt para seguir en un mapa con tachuelas los acontecimientos de la guerra en Corea. En su casa, después, escuchaba de sus padres las confidencias sobre la vida en la China y percibía el interminable dolor maternal por la hija ausente.

María Mau había aprendido a hablar castellano en Chepén. Era profundamente creyente y no hacía diferencia entre las formas que tiene la gente para hablar con Dios en uno y otro lado del planeta. Para ella, Jesucristo era el Buda ausente, con rostro distinto, pero con la misma bondad y la misericordia que confieren eternidad y ofrecen sentido a la estirpe humana.

Su hija va a aparecer en un instante, pero no voy a contar en qué momento porque de eso trata el libro.

Cuando *Voces y lágrimas de ultramar* aparezca –ahora está en la imprenta– será el testimonio más valioso de la historia de los chinos que caminan por el mundo y de su integración en ese crisol multicultural que es el Perú. Para Róger Li Mau será un reencuentro con sus amados padres ya fallecidos y con su hermana Poy Lan, quien nació allá, lejos, un otoño de hace ya mucho tiempo... y que vuelve cada otoño.



EL PINKULLU EN LOS PUEBLOS DE LA SIERRA DE LAMBAYEQUE

Flauta lambayecana

Es común verlo en las fiestas tradicionales andinas. El pinkullu, es un instrumento típico de la zona y forma parte de su folclor. Su particularidad es que solo lo tocan los varones.

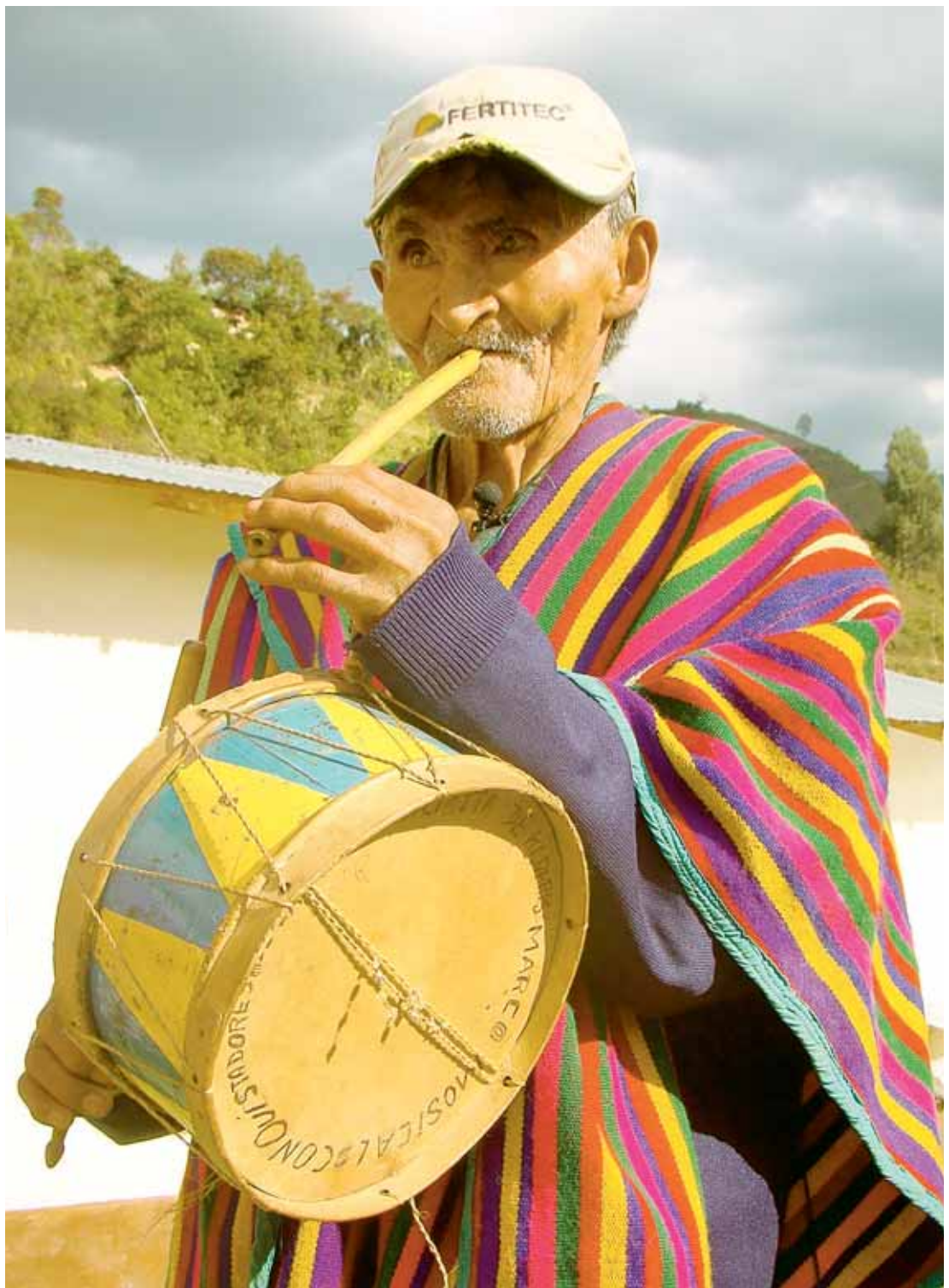
ESCRIBE/ FOTOS: JUAN JAVIER RIVERA

Los pinkullus son clasificados como "Flautas, con canal de insuflación, interno, aisladas" o flautas de pico abiertas, de tres agujeros, con orificio posterior. Se trata de la "flauta de una mano" difundida en casi todo el Perú, aunque siempre solo en contextos "indígenas". En todo el mundo andino, los pinkullus son tocados solo por varones. Resulta impensable, en contextos tradicionales, que una mujer toque este instrumento.

Aunque, en la sierra de Lambayeque, son, de lejos, los aerófonos más usados, su existencia en esta región no se encontraba registrada hasta el momento. En general, esta región es casi desconocida en el Perú: casi ningún peruano –incluyendo a muchos especialistas de nuestras culturas– diría que allí hay una centena de pueblos casi aislados, que hablan quechua a diario, que se visten de una manera propia y que tienen una música muy particular. El mapa de los pinkullus se restringía a Huánuco, Cajamarca, Lima, Pasco, La Libertad y Áncash. Ahora sabemos que existe también en Lambayeque y que es además aquí donde se encuentra su versión más pequeña. Hay dos tipos:

* El lanchi-pinkullu, usado para los bailes de parejas. Hoy, sin embargo, en las fiestas en que los hombres danzan con las mujeres, se prefiere muy a menudo usar equipos electrónicos. Hasta el momento, solo he encontrado este instrumento en el distrito de Incahuasi.

* El "pinkullu de danza" es el más pequeño y se toca para acompañar el baile de tres de las comparsas que integran la "danza del cascabel". Este instrumento es más común que el anterior, y lo he encontrado en toda la sierra de Lambayeque. A diferencia de otros instrumentos tradicionales, que son más bien escasos, muchos tienen un "pinkullu de danza" y saben tocarlo. En consecuencia, la posibilidad de su desaparición parece menos grave que en los otros casos.





Veamos la morfología del "pinkullu de danza":

a) El cuerpo o cilindro: tiene una longitud que va de los 20 a los 36.7 centímetros. Esto lo hace el más pequeño de todos los aerófonos de la zona. Su diámetro nunca es mayor a un centímetro. Se hace de carrizos locales. El espesor de las paredes del cilindro –de un tono entre amarillo y marrón– no suele pasar de los cinco milímetros.

b) La embocadura (localmente llamada "lengüeta"). Uno de los extremos del cilindro se amolda o talla de modo que pueda colocarse una lengüeta. Esta es fabricada de madera de aliso o de "andanga". La lengüeta tiene entre 0.8 y 2.2 centímetros de largo.

c) El bisel: tiene un centímetro de largo, 0.5 centímetros de ancho, y está ubicado a aproximadamente dos centímetros de la embocadura.

d) Los orificios anteriores: son siempre dos. Con respecto al extremo abierto del cilindro, uno se encuentra a una distancia que va de 2 a 2.5 centímetros, y el otro a una distancia que va de 3.2 a 4 centímetros. Ambos tienen un diámetro que oscila entre 0.4 y 0.5 centímetros.

e) El portavoz o agujero posterior: se encuentra a una distancia que va de 7.7 a 10 centímetros del extremo abierto del cilindro. La otra flauta de la sierra de Lambayeque, el lanchi pinkullu, se distingue solo por ser de mayor tamaño. Su largo alcanza una longitud de 45 centímetros; su diámetro, mide alrededor de 1.5 centímetros.

El término lanchi, incluido en el nombre de este instru-

mento, no es traducible para ninguna de las personas que conozco en la región. "Lanchi" es el nombre de un árbol maderable que crece entre los 1,600 y 3,000 metros sobre el nivel del mar, de madera muy resistente y que es el centro de un "culto" en la zona. En algunos parajes se veneran "lanchis" cuyas formas recuerdan una cruz. De hecho, a veces, se prefiere poner, en vez de una cruz, un tronco de "lanchi" en las tumbas de los cementerios. Estos árboles-cruces son discretamente "venerados", sobre todo al alba. En sus ramas, atan bolsas que contienen tierras de sus parcelas, lana de sus ganados e incluso cabellos de sus parientes. Al pie del tronco, además, se encienden velas, protegidas del viento por grandes piedras. El "culto" a estas cruces parece ser antiguo, al menos así lo sugiere



una de las acuarelas del obispo Martínez Compañón, en que se representa un árbol en forma de cruz. ¿Se dejaban los lanchi pinkullus en este arbusto, tal como se dejan hoy las metonimias de las parcelas, los hatos y las personas? ¿Tiene algo que ver el árbol de "lanchi" con la afinación de este instrumento –tal como, en otras regiones, lo tienen las sirenas–?

A menudo, antes de tocar el pinkullu, los músicos vierten aguardiente en su interior. Como el pinkullu se toca con una sola mano, su extremo proximal es sostenido por la boca, que al mismo tiempo introduce aire en el cilindro. El otro extremo se sostiene con la mano izquierda. Los dedos de esta mano se distribuyen de la siguiente forma. El pulgar cubre el portavoz u orificio posterior y, además, sostiene, por medio de una cuerda, la caja que aporrea el mismo músico. El dedo índice y el dedo medio cubren, según las evoluciones de las canciones, los orificios anteriores. Es de notar que el dedo mayor suele moverse solo, mientras que el pulgar y el índice suelen moverse simultáneamente. Finalmente, el dedo anular hace presión sobre el extremo distal, llegando a veces a cubrirlo por completo. Por su parte, la lengua cubre la embocadura en ciertos momentos de la canción. Esto permite, según los músicos, "dar vuelta" los tonos.

El intérprete de pinkullu, en contextos festivos, es llamado "mamita" (que, en esta acepción, es siempre un sustantivo de género masculino: se dice "un mamita" y "el mamita"). Los "mamitas" tocan para que bailen las distintas comparsas de "la danza del cascabel". Y a cada comparsa le corresponde un "mamita" en particular. Así, cuando la danza se desarrolla con la totalidad de sus comparsas, pueden apreciarse hasta tres intérpretes de pinkullu. En estos casos, los "mamitas" tocan al mismo tiempo y, usualmente, desde la misma posición (por ejemplo, en el altar de la iglesia o delante de una imagen en procesión). Los que tocan pinkullu tocan al mismo tiempo las cajas, que son aporreadas de manera distinta por cada "mamita". Así, el "mamita menor" debía aporrear, alternativamente, el aro y el parche; mientras que el "mamita mayor", solo el parche. En suma, el "mamita" de mayor jerarquía toca de forma más simple su caja que el "mamita" inferior.

Esta jerarquía se traduce, en el "pinkullu de danza", con el número de temas musicales que cada "mamita" debe tocar. Así, y contrariamente a lo que se supondría, el "mamita menor" tocaría más tonos que el "mamita mayor". También aquí es al "mamita menor" a quien se le adjudica una mayor complejidad. A pesar de ser de jerarquía inferior, no solo debe aporrear de dos maneras su caja sino que, además, debe tocar un mayor número de tonos. Ambos instrumentos nos enseñan un principio tácito de este mundo musical: la mayor jerarquía se asocia a la mayor simplicidad.

LOS QUE TOCAN PINKULLU TAÑEN, AL MISMO TIEMPO, LAS CAJAS, QUE SON APORREADAS DE MANERA DISTINTA POR CADA "MAMITA". ASÍ, EL "MAMITA MENOR" DEBÍA APORREAR, ALTERNATIVAMENTE, EL ARO Y EL PARCHÉ; MIENTRAS QUE EL "MAMITA MAYOR", SOLO EL PARCHÉ. EN SUMA, EL "MAMITA" DE MAYOR JERARQUÍA TOCA DE FORMA MÁS SIMPLE SU CAJA...

CULTO A LA PACHAMAMA EN CARAL

Fulgor andino

Caral, la más antigua civilización de América, va camino a recuperar su sitio, a tener la atención de todos. En una ceremonia reciente se recrearon rituales ancestrales en que se veneró a los míticos dioses andinos.

ESCRIBE: JOSIMAR CÓNDOR JIMÉNEZ /
FOTOS: JACK RAMÓN MORALES

Una mirada al firmamento oscuro de Supe elevando una ofrenda de granos de maíz y hojas de coca, que la Pachamama ofrece a los seres humanos, marca el inicio de la peregrinación rumbo a las faldas del cerro Gozne a la luz de las antorchas.

El silencio desértico en la Ciudad Sagrada de Caral es interrumpido por el resonar de los pututos que acompaña el recorrido de decenas de lugareños dirigidos por el último heredero de la dinastía cusqueña: Tahuero.

La ancestral marcha es guiada por otras antorchas de menor tamaño empotradas en el frío terreno desértico y la imponente iluminación artificial de las milenarias pirámides en Caral que configuran el ritual mágico-religioso del pago a la tierra.

Tahuero, guía espiritual andino, continúa su camino agradeciendo a la Pachamama en idioma quechua. El dios Huno, apu principal de la civilización Caral, lo espera ansioso en las faldas del cerro Gozne a cientos de metros de distancia.

El ritual prehispánico del culto a la Pachamama representa la confluencia de pobladores de distintos asentamientos para agradecer a la madre Tierra por la buena cosecha y los logros obtenidos en el año. Tahuero lo sabe y por eso visita a algunos centros poblados del valle de Supe.

El frío se acentúa y la noche se torna más oscura en el desierto de Supe. Los curacas y líderes de aillus de los asen-



PIRÁMIDE. Hermosa construcción de Caral. Testimonio arqueológico de una de las culturas más antiguas del mundo.



RITUAL. Tahuero, el guía espiritual andino, encabezó la ceremonia de reminiscencia prehispánica donde se veneró a los apus del valle de Supe.



CEREMONIA. La soledad del desierto fue interrumpido por la marcha de antorchas.



COSMOVISIÓN. El fuego de la hoguera iluminó a los asistentes a la impresionante actividad.

EL RITUAL DEL CULTO
A LA PACHAMAMA
REPRESENTA LA
CONFLUENCIA
DE POBLADORES
DE DISTINTOS
ASENTAMIENTOS PARA
AGRADECER A LA
MADRE TIERRA POR LA
BUENA COSECHA Y LOS
LOGROS OBTENIDOS.



tamientos del valle limeño se suman a la marcha que cada vez se encuentra más cerca del cerro Gozne.

Las brasas de las llamas de fuego agitadas por el viento y el resonar de los pututos son más potentes. Se escuchan los cánticos de las mujeres y el camino agreste comienza a elevarse. Es la señal que nos acercamos al núcleo de la ceremonia.

RECARGA DE ENERGÍA

El encuentro de dos civilizaciones unificadas por la misma cosmovisión del mundo desata la efervescencia de los lugareños y visitantes. Huno recibe con gratitud a Tahuiri en medio de las pirámides iluminadas. El silencio invade nuevamente todo el desierto.

Se escucha únicamente el fuego de la hoguera central agitado por el viento. Tahuiri observa detenidamente a las personas que lo rodeamos, configurando una circunferencia en señal de unión.

"Pachamama", grita el guía espiritual para iniciar el pago a la madre tierra que, en esta ocasión, se realiza para agradecer los buenos resultados en los 16 años de investigación del Proyecto Especial Arqueológico Caral-Supe (PEACS).

Un abrazo fraterno entre todos nosotros es el inicio de la ceremonia ancestral ante la atenta mirada del dios Huno. Los pututos vuelven a resonar y Tahuiri arroja la ofrenda de maíz y coca a la hoguera. Se consolida el acto de agradecimiento.

"La Pachamama elimina la energía densa que llevamos y la renueva. Agradecemos a nuestra madre tierra", continúa. Con él, los lugareños y visitantes arrojamos nuestras ofrendas confundiéndonos en una sola nación.

El ritual no culmina. El baile en torno a una hoguera que se renueva y adquiere vida con los deseos, el viento y la música marcan el inicio de una nueva temporada. Se acerca la medianoche y la fiesta continúa.



SUPE. Líderes de los ayllus de los asentamientos ubicados en Supe participaron en el rito.

PORTAFOLIO

10 • VARIEDADES



MÚSICA. El sonido de los pututos y otros instrumentos resonaron en la ciudadela de Caral.



FRATERO. Con un abrazo y un baile en torno a la hoguera se renovaron los buenos deseos.

UN ABRAZO FRATERO ENTRE TODOS NOSOTROS ES EL INICIO DE LA CEREMONIA ANCESTRAL ANTE LA ATENTA MIRADA DEL DIOS HUNO. LOS PUTUTOS VUELVEN A RESONAR Y TAHUIRO ARROJA LA OFRENDA DE MAÍZ Y COCA A LA HOGUERA. SE CONSOLIDA EL ACTO DE AGRADECIMIENTO.



TRIBUTO. Durante el pago a la Pachamama se agradeció a la madre tierra por la buena cosecha y los logros obtenidos en el año.



FELIPE PINGLO ALVA

El Vallejo de nuestra canción

El aporte de Felipe Pinglo a la cultura peruana va más allá de la música criolla. Fue un creador genial que supo interpretar el sentir del pueblo como lo hizo, a través de la literatura, el gran César Vallejo.

A unas semanas de la celebración del Día de la Canción Criolla –después de un rápido recuento entre centros musicales, programas de radio y televisión–, el más alto representante de ésta fue el menos cantado; sin siquiera mencionar las peñas comerciales.

A 77 años de su ausencia física, sigue siendo el creador popular más importante de la canción, no sólo de nuestro país, sino de toda América Latina. Su obra y su vida han sido tergiversadas. En algunos casos sin mala fe y en otros, deliberadamente.

Del mismo modo ha sucedido con nuestro inmenso cholo: César Vallejo. Los auspiciadores del "arte por el arte", los que creen que los problemas del hombre son ajenos al artista y que los que escriben o pintan: sobre la injusticia, el hambre o el dolor son: resentidos sociales, dicen del artista que denuncia, que reclama, que protesta: "no ha resuelto bien su complejo de Edipo"; consiguiendo que los seguidores de Freud se acomplejen y callen.

Cuando a Jean Paul Sartre le encargaron escribir el guión para la película sobre la vida de Freud, empezó: "Edipo jamás conoció su complejo, Freud sí". Por supuesto que le quitaron el libreto. Y cuando Albert Einstein por 1933 le pidió al psicoanalista firmar un documento denunciando a Hitler, se negó.

José Carlos Mariategui, José María Arguedas y Felipe Pinglo provenían de las llamadas familias disfuncionales, quienes –supuestamente– crecieron con sentimientos de pérdida, vacío y cólera; encajando a la perfección en las características de un ser resentido. Toda regla tiene su



excepción. Las vivencias en sus infancias, les dio la virtud de la sensibilidad; seres emocionales, intuitivos, receptivos; los que muchas veces fueron calificados como débiles o llorones.

El vals "La oración del labriego" (1934) de Pinglo, tiene su equivalente en el poema "Masa" de Vallejo, pues como dice José Antonio Bravo: "desde donde se encuentren, sabrán que el mensaje está escrito con el mismo idioma del espíritu universal, del ritmo interior, que sostiene la creación de los grandes bardos".

**A 77 AÑOS DE SU
AUSENCIA FÍSICA,
SIGUE SIENDO EL
CREADOR POPULAR
MÁS IMPORTANTE
DE LA CANCIÓN, NO
SOLO DE NUESTRO
PAÍS, SINO DE TODA
AMÉRICA LATINA.**

La Oración del Labriego –vals–

Es ya de madrugada, el labriego despierta,
al entreabrir sus ojos la luz del alba ve;
entonces presuroso, saliendo de su lecho
musita esta plegaria lleno de amor y fe:
"Señor, Tú que has creado las aguas de los
ríos
y a los prados permites el verdor que se ve,
no niegues al labriego el divino rocío
que con cada caída alegre nuestro ser.
La campiña que luce hermosos atributos,
por ti florece siempre, cual ameno vergel;
pero si Tú nos niegas agua, sol y rocío,
morirán los labriegos de inanición y sed".

MASA Poema XIII de España aparta de mi
este caliz (1937)

Al fin de la batalla,
y muerto ya el combatiente, vino hacia él un
hombre
y le dijo: "No mueras, te amo tanto!"
Pero el cadáver ¡ay! siguió muriendo.
Se le acercaron dos y repitiéronle:
"No nos dejes! ¡Valor! ¡Vuelve a la vida!"
Pero el cadáver ¡ay! siguió muriendo.
Acudieron a él veinte, cien, mil, quinientos mil,
clamando: "¡Tanto amor y no poder nada contra
la muerte!"
Pero el cadáver ¡ay! siguió muriendo.
Le rodearon millones de individuos,
con un ruego común: "¡Quédate, hermano!"
Pero el cadáver ¡ay! siguió muriendo.
Entonces, todos los hombres de la Tierra
le rodearon; les vio el cadáver triste, emocionado;
incorporóse lentamente,
abrazó al primer hombre; echóse a andar...



MUSEO NACIONAL CHAVÍN

Grandeza cultural

La arqueología esclarece los modos de vida de las sociedades que han desaparecido. El siglo pasado, las investigaciones de Julio C. Tello develaron el desarrollo cultural de Chavín que se aprecia gracias al Museo Nacional Chavín.

ESCRIBE / FOTOS: JESÚS RAYMUNDO TAIPE

Hasta hace dos años, solo una fotografía testimoniaba el sueño de Julio C. Tello: el primer museo de Chavín. Frente a lo que parecía ser la puerta cerrada de un almacén común, una veintena de esculturas en piedra descansan sobre el suelo. Hoy, la imagen se exhibe en gran formato en una sala del Museo Nacional Chavín, junto a otras que muestran cómo se realizaron las excavaciones en la zona.

El padre de la arqueología peruana creía fervorosamente que el Perú debería poseer una institución científica que estudiara a la población peruana en su integridad. "Solo de esta forma será posible resolver, definitivamente, el problema de amalgamación de los diferentes elementos étnicos, borrar la lucha de clases, fortalecer la conciencia de la nacionalidad y preparar la futura raza peruana".

Del museo inaugurado el 11 de diciembre de 1940 en la cima del denominado Edificio C, sobre las estructuras de la antigua capilla de la Cruz de Mayo, solo quedan los recuerdos. Un aluvión ocurrido el 17 de enero de 1945, que cubrió el centro ceremonial y parte del pueblo, destruyó la colección de 119 piezas arqueológicas que Tello había descubierto y recuperado, casa por casa, en Chavín y los caseríos aledaños.

NUEVAS INVESTIGACIONES

Con los trabajos de la primera expedición arqueológica a Chavín de Huántar, organizada en 1919 por el Museo de Arqueología y Etnología de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, se verificaron los recuentos que antes habían publicado Rivero de Ustariz, Middendorf, Raimondi y Wiener. En algunos casos se confirmaron las contribuciones de los investigadores, y en otros se ampliaron.



En 1923, Tello planteó el papel de Chavín como antecedente en el desarrollo de la religión andina, que consideraba el culto al Inca Wiracocha. El doctor Christian Mesía Montenegro afirma que a partir del área de Áncash se ha difundido un arte que mayoritariamente se ha representado en piedra, que ha sido reinterpretado y manifestado en diferentes soportes en el resto de los Andes centrales.

Seis años después, los materiales recuperados en Chavín de Huántar fueron relacionados con el desarrollo de las sociedades prehistóricas de los Andes centrales. En su artículo "Origen y desarrollo de las civilizaciones prehistóricas andinas", difundido en 1942, Tello entrelazó los argumentos de Wiracocha y Antiguo Perú: primera época con la geografía tan variada de los territorios andinos.

Iván Falconí, director del Monumento Arqueológico Chavín de Huántar, reitera que Chavín es un ícono para la cultura peruana. Cuando Tello empezó con sus investigaciones, el discurso dominante era que la alta cultura peruana era producto de los contactos que sostuvo con Mesoamérica. "A partir de su teoría, Chavín es considerado el eje de nuestro desarrollo. Aunque con el tiempo se han superado los conceptos, en el imaginario ha quedado que nos ayuda a entendernos".

A pesar de su aporte a la investigación arqueológica, Julio C. Tello consideraba importante transmitir al ciudadano de a pie los nuevos conocimientos. Con la experiencia de haber dirigido el Museo de Arqueología y Antropología de su alma máter y del Museo de Arqueología Peruana, inauguró el primer museo Chavín, que sustentaba la capacidad creativa e innovadora del poblador andino.

(EL MUSEO)... EXPLICA LOS ORIGENES DE CHAVÍN, QUE OCURRIÓ ALREDEDOR DE LOS 4500 A.C., CUANDO CAZADORES Y RECOLECTORES OCUPARON PARTE DEL CALLEJÓN DE CONCHUCOS. EXHIBE OBJETOS QUE DAN LUZES SOBRE LA INTERACCIÓN SOCIAL OCURRIDA ESPECIALMENTE DURANTE EL PERÍODO FORMATIVO...



LEGADO CULTURAL

En el área donde antes funcionaba un albergue turístico, que fue abandonado luego de un ataque subversivo, el 18 de julio de 2008 se inauguró el Museo Nacional Chavín. El sueño del padre de la arqueología peruana se hizo realidad gracias a la donación cultural del Gobierno de Japón, del Fondo General Contravalor Perú Japón, el Instituto Nacional de Cultura, la Asociación Áncash y la Municipalidad de Chavín de Huántar.

El museo cuenta con área de 1,200 metros cuadrados, donde se han distribuido 14 salas. Explica los orígenes de Chavín, que ocurrió alrededor de los 4500 a.C., cuando cazadores y recolectores ocuparon parte del Callejón de Conchucos. Exhibe objetos que dan luces sobre la interacción social ocurrida especialmente durante el Período Formativo, tiempo en que el centro ceremonial influía en los Andes (1550-550 a.C.).

El visitante puede apreciar las 282 piezas trabajadas entre los 1500 y 500 años a.C y la réplica de la plaza cuadrada de 49 metros cuadrados. Además de las cabezas clavadas, destaca la colección de veinte caracolas halladas hace una década y el impresionante obelisco Tello, el original, que fue descubierto en 1908 por Trinidad Alfaro, quien quiso llevarse a su casa pero terminó en una iglesia local, donde Tello lo encontró en 1919.

Aún no ha sido trasladada la Estela de Raimondi, que permanece en Lima debido a que tiene tres fisuras y se corre el riesgo de que pueda destruirse. La pieza llegó a la capital en 1876, luego de que sesenta hombres se encargaran de moverla durante nueve días desde Chavín de Huántar hasta Casma. Desde el lugar, un buque a vapor se encargó de llevarla hasta el puerto del Callao.

El Museo Nacional Chavín se ha concebido como un complemento del Monumento Arqueológico Chavín, que tiene una antigüedad de 3400 años. A este lugar acudían miles de peregrinos de diversas regiones de los Andes llevando sus ofrendas para recibir los favores de sus dioses. Allí antes funcionaba un museo de sitio, que era pequeño, pero por su importancia era necesario contar con un espacio moderno, como el que hoy luce.

CAMBIOS NECESARIOS

El año pasado, el museo ubicado a diez cuadras de la plaza de armas del pueblo, en la carretera a Huari, ha recibido un promedio de 45 mil personas. Las expectativas para este año es que se supere esta cifra. El arqueólogo Iván Falconí comenta que los visitantes se identifican con el mensaje sencillo, directo y actualizado del recorrido. "Los comentarios que nos dejan son buenos. Además, nos comparten sus recomendaciones".

Lo que más alienta es que los pobladores del Callejón de Conchucos que aprecian las piezas reconocen en ellas la grandeza de sus raíces milenarias. Entonces se confirma que el sueño de Julio C. Tello es también de ellos y el de todos los peruanos.

APUNTE

El Museo Nacional Chavín espera superar este año las 45 mil visitas registradas el año anterior.

REGISTRO GRÁFICO DE SEBASTIÁN RODRÍGUEZ

La vida en la mina



HISTORICO. Los trabajadores de la mina de Morococha en un alto de sus labores. Sebastián Rodríguez inmortalizó, a través de sus fotografías, la vida cotidiana de este lugar.

En las minas, no todo es trabajo. Más allá de la dura jornada diaria existe vida en común. Los mineros y sus familias coexisten transportando sus costumbres, sus tradiciones. Esos detalles fueron retratados por el destacado fotógrafo huancaíno.

Más de setenta fotografías cuentan la vida dura en el asiento minero Morococha, en las alturas de la provincia de Yauli, en Junín, en la primera mitad del siglo XX. Las imágenes fueron captadas por Sebastián Rodríguez, considerado uno de los fotógrafos más relevantes del país.

Rodríguez instaló un estudio fotográfico en el pueblo minero de Morococha, contratado por la Cerro de Pasco Copper Corporation, propietaria del yacimiento en 1928 y permaneció allí por cuarenta años. Durante el tiempo que estuvo en la zona fue un observador excepcional de la principal actividad económica del pueblo, sus costumbres andinas y su incipiente tecnología moderna.

El aporte de este fotógrafo huancayo no se circunscribe al importante valor documental de sus fotografías. Su mirada es singular y con gran sentido antropológico, mediante el cual describe la vida social del pueblo.

La muestra fotográfica se exhibe hasta el martes 30 en el Museo Antropológico de la Cultura Andina, instalado en la Casona de la Universidad Nacional del Centro.

El colectivo *Ojos propios*, dirigido por Andrés Longhi, se encargó de la recuperación de la valiosa obra de Sebastián Rodríguez y de su exhibición en Huancayo con el apoyo de la Universidad Nacional del Centro del Perú, el Colegio de Relacionistas Públicos de Junín, la Escuela de Ciencias y Tecnologías de la Comunicación, entre otros.



CORAJE. Así se titula la muestra que se exhibe en el Museo Antropológico de la Cultura Andina de la Universidad del Centro.



APORTE. Las imágenes captadas por Sebastián Rodríguez tienen un innegable valor documental y antropológico.



ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ M.

Que no pase desapercibida

Antes que La Mente estuvo La Máquina. Su mezcla de *reggae*, *rock* y fusiones diversas preparó el terreno sobre el cual la dupla Ricardo Wiesse - Nicolás Duarte asentaría su contundente propuesta sonora; una de las más interesantes y exitosas de la actual escena roquera nacional.

Este disco reúne grabaciones hechas entre 2004 y 2008 por un grupo que reunía a buena parte del *staff* de Descabellado, sello que ha publicado grabaciones de varias de las bandas de *rock* limeñas más originales (El Hombre Misterioso y Suda, entre otras), además de las de la orquesta salsera Sabor y Control.

La Máquina resume en sus canciones el eclecticismo del sello y la desprejuiciada suma de influencias que La Mente –agrupación que sería su directa heredera– configuraría en los dos discos que hasta la fecha ha publicado; además de letras en las que la lucidez se da la mano con lo indescifrable.

Así, en "Security" reflejan la paranoia generada por la inseguridad, y lo hacen a ritmo de *reggae* y *rock*; mientras que en "Money" se valen del coro del clásico vallenato "Remolinos" para aludir a nuestra dependencia del dinero en medio de trepidantes acordes de *ska*. Las fusiones con cumbia y música andina atisban algo tímidas en dicha pieza y en "CIA", *dancehall reggae* con aires de denuncia. Mezcla más acentuada es la de Chicho Meets The Stranglers; signo de los rumbos "electropicales" que actualmente sigue La Mente.

Este disco ha sido lanzado sin promoción alguna; aparentemente, con el único fin de no dejarlo languidecer en un rincón. Ello se vislumbra incluso en la decisión de consignar información respecto a quienes lo grabaron, a tal punto que todos los involucrados están identificados tan solo con su número de DNI. Tal gesto antiego no es frecuente aquí, y menos respecto



FICHA TÉCNICA:

ARTISTA: La Máquina
CD: Vol. 1
SELLO: Descabellado Discos
PAÍS: Perú

URIEL GARCÍA CÁCERES

"Chambi fue mi maestro"

Es patólogo, pero historiador por convicción y aficionado a la fotografía, arte que aprendió del gran Martín Chambi. Uriel García confiesa ser tímido con los elogios y que le gustaría ser un intelectual como su padre.

ENTREVISTA: SUSANA MENDOZA SHEEN
CARICATURA: TITO PIQUÉ ROMERO

Después de escribir su libro sobre Hipólito Unanue, ¿quedó decepcionado?

–No. Unanue fue un tipo extraordinario en cuanto a personalidad carismática. Pero que atropelló de una manera inmisericorde a quien se le cruzó en el camino, no cabe la menor duda.

¿Le apenó conocerlo más?

–Tampoco. Me apenó llevarme de encuentro a personalidades tan admiradas por mí, como Hermilio Valdizán, quien tiene otra visión de él, así como de muchos defensores de Unanue.

Ha ido contra la corriente, ¿siempre ha sido un rebelde?

–Nunca me ha gustado ser aplastado por nadie. Tengo la formación de varios maestros, pero en primer lugar de mi padre. Él en 1930 se enfrentó a dos emblemas, al pensamiento de José de la Riva Agüero, quien sostenía que la identidad nacional era la hispanidad; y José Carlos Mariátegui, quien afirmaba que eran los nativos. Mi padre, escribió que "hay un nuevo indio, y eso es producto de la eclosión de dos culturas".

Hipólito Unanue fue ambicioso, usted lo menciona en su libro. ¿Le hubiera gustado ser como él?

–No, y le voy a hacer una confesión íntima: cuando era niño, y mi madre me vestía y me ponía una ropa nueva, y una tía me decía "¡Ay qué lindo!", me tiraba al suelo, y me revolcaba. Hasta el día de hoy no me gusta. La otra noche que presenté el libro, y comenzaron a hacerme elogios, no sabía dónde ponerme.

¿Qué le molesta?

–Me incomoda no saber qué decir... me hubiera revolcado con gusto esa noche... (Risas)

¿Nunca ambicionó?

–...nunca... el día que mis propios partidarios empezaron a defender la industria farmacéutica, siendo ministro de Salud, renuncié al cargo sin tener acuerdo alguno con el Presidente de la República. Probablemente he sido uno de los pocos ministros, de los tiempos recientes, que hizo eso.

¿Se arrepiente?

–No. El Presidente se sorprendió porque es quien tiene la prerrogativa, y por enojado me tuvo dos meses más sin nombrar mi reemplazo, hasta que un día lo llamé por teléfono y le dije que tenía asuntos importantes en Washington. Pero le digo algo, no hay peor cosa que ser un ministro renunciante y seguir despachando, porque todos los sobones se van.

¿Cuál es o ha sido su máxima ambición?

–Ser profesor principal, aunque un poco tarde, de la universidad Cayetano Heredia. Pero he tenido satisfacciones. Una vez, Unicef me invitó a una conferencia de prensa en Naciones Unidas para que expusiera un tema que me había escuchado en una reunión: cómo disminuir la mortalidad infantil con lo que costaba la cola de un Mirage. ¡Uy! Fue un éxito, me sorprendió. Salí en portada en el *New York Times*. Fue en 1983.

¿Se considera un intelectual?

–(Risas)... no lo sé...no sé qué es un intelectual...

¿Pero cómo se ve a sí mismo?

–...Uhhh...no sé... yo quisiera ser como mi padre: un intelectual de primera.

¿Usted aprecia a su padre desde siempre?

–Yo he tenido la suerte de que mi padre me enseñe a leer. Me gusta hasta ahora leer, ver libros, estar rodeados de ellos porque desde pequeño estaba en su biblioteca. Allí leí y aprendí a admirarlo.

¿Lo recuerda?

–Sí, siempre; inclusive en los sueños. Él murió cuando yo tenía como 40 años. Fue el guía que llevó a Macchu Picchu a Pablo Neruda. Y le cuento un dato, en el libro que escribió mi padre sobre la fortaleza aparecen las piezas que se llevó Bingham, y cómo fue esa historia.

¿Tiene alguna afición?

–La fotografía, y la aprendí con Martín Chambi, fue mi maestro en mis vacaciones útiles. Me crié con los hijos de él.



El Fondo Editorial del Congreso de la República acaba de publicar su libro *La magia de Unanue* en donde muestra facetas del prócer poco conocidas.