



ETNIA GUARDA MILENARIA
TRADICIÓN INCA

EL MISTERIO DE LOS Q'EROS



**Picanterías al
pie del Misti**

Conservan sazón de antaño

Paraíso en Tortugas

Playa de ensueño en Casma

RESUMEN

6 | GASTRONOMÍA

Picanterías y restaurantes arequipeños sorprenden con sazones de antaño.

8 | PORTAFOLIO

Rostros y costumbres de una etnia milenaria que conserva sus costumbres y ritos.

12 | MÚSICA

Nuevas tendencias de sonidos experimentales resuenan en el ambiente musical.

14 | TURISMO

En el desierto casmeño se abre la hermosa ensenada de la playa Tortugas.

16 | EL OTRO YO

Confesiones del destacado mimo peruano Jorge Acuña Paredes.



PORTAFOLIO



MÁGICO. Memorias gráficas develan la vida cotidiana de la etnia de los Q'ros, instalados desde hace siglos en las serranías cusqueñas a más de cuatro mil metros de altura. FOTO: José Álvarez Blas

DIRECTOR FUNDADOR : CLEMENTE PALMA

DIRECTORA (E) : DELFINA BECERRA GONZÁLEZ
SUBDIRECTOR : JORGE SANDOVAL CORDOVA
EDITOR (E) : WALTER CARILLO SÁNCHEZ
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.

ARTE MUSICAL EN AYACUCHO

Sonidos del alma

En la tierra de los artistas, Ayacucho, existe desde hace más de medio siglo la escuela de música Condorcunca, que salvaguarda el arte musical tradicional de esta región; además, sus 20 profesores preparan a los futuros artistas del folclor peruano con una dedicación única y especial.



**ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILLA /
FOTOS: JESSICA VICENTE**

Un ruido de sillas, de atriles, de voces, de acomodos se filtran por los micrófonos; se suman a la bulla nocturna de los vendedores del jirón 28 de julio, a solo media cuadra de la plaza de Armas de Ayacucho o "Rincón de los Muertos", en quechua.

Los transeúntes, de todas las edades, de todos los bolsillos, van haciendo un semicírculo frente al atrio de la iglesia La Compañía de Jesús, que se ha convertido, solo iluminada con las luces amarillas de los postes, en el escenario para los 23 integrantes de la banda de músicos de la Escuela Superior de Música Pública Condorcunca de Ayacucho (ESMPCA), que bien afinados, profesores y alumnos, se lanzan contra sus instrumentos a la orden del maestro Efraín Navarro.



El menú es variado como una radio FM: bien afinados, regalan polcas, valeses, huainos, baladas contemporáneas y hasta una melodía virreinal. Un par de turistas gringos se emocionan y sigue con el mismo aliento todo el recital. El respetable aplaude, mientras algunos registran en sus celulares para colgarlo en el Youtube o el Facebook.

"La gente piensa que solo hacemos música folclórica, pero tenemos un repertorio muy variado", explica Tulio Soto Alvarado, director de esta escuela de música. Tienen un pequeño y antiguo auditorio, pero prefieren hacer los conciertos de sus elencos (la banda de músicos, la estudiantina, la orquesta de cámara y el coro polifónico) en el atrio de La Compañía, en el teatro Municipal y en cuanto espacio alternativo les acerque al público.

Condorcunca es el nombre del cerro colindante con la pampa de Quinua, lugar donde en diciembre de 1824 se libró la Batalla de Ayacucho. Para los diputados que en 1956 aprobaron la creación de esta institución, creyeron que era el nombre más adecuado para esta institución encargada de preservar la música folclórica.

El local de la ESMPCA debió ser en un momento un ala de la iglesia La Compañía y luego acondicionado como espacio para el arte. Se trata de un ambiente antiguo de techos altos,

donde, a la entrada, hay un pequeño santuario para Santa Cecilia, la patrona de los músicos. En la oficina del director, la imagen de César Bedoya Vera tiene un lugar especial. El músico limeño llegó en 1957 a Ayacucho con la misión de fundar la ESMPCA.

Él vino con la idea de enseñar las técnicas de la música académica, pero se dice que en la historia de la Condorcunca hubo presiones de la gente, de los artistas para cambiar esta visión; así, el arte popular ayacuchano finalmente ganó su espacio en estas aulas. "Ahora, enseñamos como técnica la música europea y la música ayacuchana como identificación", cuenta el director.

**"EL MENÚ ES VARIADO
COMO UNA RADIO FM:
BIEN AFINADOS, REGALAN
POLCAS, VALSES, HUAINOS,
BALADAS CONTEMPORÁNEAS
Y HASTA UNA MELODÍA
VIRREINAL."**

CUNA DE ARTISTAS

Como muchas entidades del Estado, la historia de la ESMPCA sería mejor con un mayor capital. Llevan una década haciendo transcripciones a las partituras, arreglos y armonización de la música tradicional ayacuchana, pero por falta de fondos este trabajo no se ha podido publicar.

Y hablar de música del "Rincón de los Muertos" no es cosa fácil. En su libro *¡Chayraq! Carnaval ayacuchano*, la etnomusicóloga Chalena Vásquez explicaba lo difícil que era transcribir estas melodías por sus "adornos", cuyas "caídas", justamente, le dan riqueza. O Javier Echeopar, al trasladar los arreglos del guitarrista Raúl García Zárate a la partitura también transcribió solo algunos "adornos" básicos para que los guitarristas académicos entendieran. Por esta dificultad, la norma es primero ejecutar los huainos así, limpios, para conocer los ritmos, y luego con la partitura, como un referente.

Cuentan también con producciones de discos, con música selecta ayacuchana, con música navideña andina, que distribuyen limitadamente y hay mucho más material por producir, explican.

Mientras conversamos con Tulio Soto, alguien insiste en un

piano sobre la misma línea melódica, una y otra vez. Es Edgar Yupanqui, un chico del cual sus profesores dicen que promete bastante. La enseñanza en el Condorcunca es individual. Hay más de veinte profesores y 160 alumnos de formación docente, temprana y básica. Temprana, para los niños; básica para los jóvenes que están en quinto de secundaria o han terminado el colegio (los hermanos Gaitán Castro y el cantautor Ángel Bedrillana recibieron esta formación). Y los otros estudian la carrera de Profesor de Educación Artística con mención en música. La familia Sulca es una de las más prolijas en músicas y sus hijos han estudiado en el Condorcunca, también.

Pienso que la mayor demanda musical de esta ciudad es la guitarra, porque hasta antes de los años de la violencia terrorista, Ayacucho estaba acostumbrada a las serenatas. Me equivoco. Tiene igual demanda que los que quieren especializarse en piano y violín. Aunque la mayoría de los alumnos que buscan un trabajo rápido se inclina por el saxofón, el clarinete, la flauta travesera, la tuba bajo, el trombón.

“En Ayacucho, los 365 días hay fiesta, sea en la ciudad o en el campo, por eso el mercado laboral está en los instrumentos de viento”. Y muchos egresados del Condorcunca también integran bandas o son profesores de bandas en los colegios. Los pianistas y violinistas encuentran trabajo en las misas; también forman parte de diversos conjuntos de música popular.

Si bien ahora las cosas son mejores, y los alumnos que egresan tienen el grado de bachiller (antes solo egresaban como profesores), todavía muchos alumnos vienen contra la voluntad de sus padres. El perfil actual es que más del 90 por ciento de los estudiantes proviene de la parte rural de Ayacucho, donde no han recibido educación musical, lo que hace más lento el aprendizaje. “Muy pocos vienen de la ciudad. Los chicos alquilan sus cuartos y se autosostienen para cumplir su sueño de ser músicos. Porque a la mayoría sus papás no les ayudan, porque quieren que sean ingenieros, doctores”, me comenta Soto.

CENTRO MUSICAL

Explica que Ayacucho puede ser una ciudad musical, pero no hay empresas que auspicien el trabajo musical de la escuela. Salvo los pianos y unas guitarras, los jóvenes traen sus propios instrumentos de viento. Y como para resaltar la importancia de la música ayacuchana, la ESMPCA ha tenido también alumnos extranjeros. Uno de ellos, un canadiense, estudió un año en la escuela y publicó un trabajo sobre la guitarra ayacuchana y sus seis afinaciones.

Pero la ESMPCA tiene esperanza en otras notas. La AECI va a presentar un proyecto para modernizar el local y crear un auditorio con todos los requerimientos actuales, que inclusive la ESMPCA puede alquilar para tener ingresos propios y hacer las actividades.

La puerta de entrada del Condorcunca es un portón colonial, y la meta de la AECI es empezar a refaccionar y modernizar el local a mediados de este año, construir un sótano y dos pisos más. Se espera que se apruebe el expediente técnico y, de ahí, a ejecutar las obras. Con eso, otra será la nota de la ESMPCA, la vieja Condorcunca.



“TIENEN TAMBIÉN PRODUCCIONES DE DISCOS, CON MÚSICA SELECTA AYACUCHANA, CON MÚSICA NAVIDEÑA ANDINA, QUE DISTRIBUYEN LIMITADAMENTE Y HAY MUCHO MÁS MATERIAL POR PRODUCIR”.



MAGDA PORTAL

Poética completa

Hace algunas semanas ha aparecido el libro *Obra poética completa* (Fondo de Cultura Económica: 2010) de Magda Portal, Edición, prólogo, notas y cronología por Daniel R. Reedy. Una de las poetisas y mujeres más representativas del siglo pasado, circunscrita su propuesta dentro de las poéticas experimentales. Notable luchadora social y dirigente política.

ESCRIBE / DIMAS ARRIETA ESPINOZA

Ha sido un acierto de la gran editorial mexicana FCE, decidir publicar la obra completa de María Magdalena Julia Portal Moreno, (Lima, 1900-1989), la ciudadana peruana que por su militancia política sufrió destierros, persecuciones, sinsabores de la vida que los supo asimilar dotando su poesía de esa atmósfera, en alianza con un lenguaje nuevo para decir y nombrar las cosas.

Perteneció a una prodigiosa generación de poetisas vanguardistas, estructura mayor donde no solo se fortalece la tradición de la lírica peruana, sino que hicieron posible que el idioma castellano se enriqueciera con sus aportes. Nombres como los de César Vallejo, Enrique Peña Barrenechea, Martín Adán, Xavier Abril, Carlos Oquendo de Amat, Alejandro Peralta y los Orkopata, entre otros, formaron la primera Generación de la poesía peruana que llegó incluso hasta 1940.

Con esta edición se le hace justicia, y más aun abriendo una librería del FCE en el centro de Lima con su nombre y editando este libro. Hermoso gesto teniendo en cuenta que, fue ella quien "gestionó la instalación del Fondo de Cultura Económica en Lima, en 1961, y fue su primera directora-gerente". Reconocimiento y justo homenaje que hoy se le rinde a una de las primeras mujeres entregadas a las luchas sociales y a la creación literaria.

Como sabemos, empezó su carrera literaria con el reconocimiento elogioso de José Carlos Mariátegui, quien convocó los entusiasmos y las expectativas de la crítica de aquel entonces. Majestuoso auspicio que siempre se le quiso cuestionar al Amauta, pero hoy casi noventa años después, tomamos conciencia que ha sido acertada su apreciación, pues es una poética muy distinta a las anteriores y dotada de recursos expresivos afinados a una nueva lírica.

Desde *Ánima absorta* (1920-1924, inédito) hasta *Vidrios de amor* 1923-1924, también inédito), una poética cuya área



temática funciona como círculos concéntricos y la unidad específica de estos primeros cantos giran en torno a la madre. Ella simboliza la mar, el amar, la vida misma y el amor sobre todas las cosas. Sin embargo, se intentan diálogos amorosos, y el sentimiento es como un fuego cruzado: "Que repercuta lejos / para que lo oigas tú, y todos, todos los que

hoy ofende mi silencio" (Pág. 30).

Mientras que, con el libro *Una esperanza i el mar* (Lima, 1927), quizá el mejor poemario y la propuesta mayor trabajada no solamente como unidad temática, sino como un concierto de temas en un discurso vanguardista. Nuevamente, la mar es el epicentro de las emociones, mosaico de sentimientos, pensamientos y reflexiones: "Soy un mar porque no hubiera sido un río / Un mar sin cauces / de verdes alegrías / y de profundas soledades / Un mar abarcador / de la Vida y de la Muerte / del parten i al que confluyen / todas las fuerzas de la vida" (Pág. 119).

Una esperanza i el mar es un poemario que se encuentra dentro del corpus de los libros clásicos de la Vanguardia Peruana, como lo ha demostrado la reciente publicación de la Universidad Católica del Perú. Poemario profundo, cuya arquitectura verbal será insuperable en el itinerario de nuestra poeta: "Todo viene de ti, Mar, todo viene, / toda vida te pertenece y por eso soy tuya, / el cielo que te copia y la tierra que te hurta, / y el hombre que te teme" (Pág. 155).

Luego vendrán los poemarios, *Costa Sur* (1945), *Constancia del ser* (1965), publicados en vida, mientras que *Poesía interdicta* es obra inédita, 1965-1988) y también la sección Poesía a destiempo. Una poética en cuya

naturaleza se hace visible la solidaridad, la sensibilidad social y la lealtad a los viejos principios.

Creemos que esta edición de la *Obra poética completa* de Magda Portal constituye y restituye la presencia de una voz no solo importante, sino decisiva para la modernidad de la lírica en el Perú.



SABORES Y FUSIONES

Banquete al pie del Misti

En Arequipa, las picanterías y los restaurantes ofrecen una variedad de platos que han sido exquisitamente condimentados. Las recetas testimonian la fusión de los productos nativos con los europeos, así como la integración de lo que se cultiva en la sierra y en la costa del país.

ESCRIBE / FOTOS: JESÚS RAYMUNDO TAIPE

La cocina arequipeña es un testimonio de creación continua en el fogón. En sus variados potajes florecen los aportes de su historia mestiza y la creatividad de quienes continúan sazonando sus sueños. Sobre la mesa, los platos ensalzan la generosidad de la tierra, que es fecunda en la costa y en la sierra, y los secretos culinarios que han surcado el tiempo.

Los potajes típicos armonizan sabores, colores, aromas, texturas y formas en las ollas de barro que reposan sobre la brasa de la leña. Por tratarse de una comida picante, condimentada y de sabores intensos, aviva los sentidos de los comensales. Una muestra de su grandeza se encuentra representada por el rocoto relleno, el chupe de



camarones, el cuy chactado, los picantes y la diversidad de caldos, uno para cada día.

El historiador Eduardo Ugarte, director del Museo Contemporáneo de Arequipa, comenta que en la Ciudad Blanca en general se mantienen invariables los ingredientes y los modos de preparación, así como la costumbre de servir en abundancia. "Lo máximo que se ha cambiado en los restaurantes es reemplazar el batán por la licuadora. En cuanto a la cantidad, siempre alcanza para compartirlo con varias personas en la mesa".

DE GUSTOS Y SABORES

El tiempo se ha encargado de reconocer la majestuosidad de la cocina arequipeña. A diferencia del siglo XIX, en que Flora Tristán criticó en su libro *Peregrinaciones de una paria* las costumbres gastronómicas de Arequipa, hoy los turistas extranjeros, incluidos los franceses, ya no opinan como ella. Su comentario, surgido del desconocimiento y los prejuicios, no afectó la preparación y condimentación de los platos, pues hasta hoy se mantienen.

Antes del surgimiento de las picanterías, donde se amalgamaron a fuego lento la tradición gastronómica nativa y los estilos refinados de los españoles, las chicherías eran los espacios visitados por los arequipeños. Allí bebían la chicha de maíz negro –conocido como guínapo– que se cultivaba en Characato, Mollebaya, Socabaya y Sabandía. Un dato que confirma su popularidad es que en 1752 funcionaban más de tres mil locales.

En aquellas picanterías se servían platillos de nombres singulares que, a principios del siglo XX, Abelardo Gamarra El Tunante se encargó de catalogarlas. Entre ellas figuraba el picante de soldados muertos con habas, ají de disparates o conversación de mujeres, ocopa de camarones con loritos. Según el poeta Alonso Ruiz Rosas, autor de *La gran cocina mestiza de Arequipa*, también fue vital el aporte de la cocina de los monasterios y las casas.

En el distrito de Characato, Benita Quicaño Guillén cuenta que los picantes se preparaban con insumos que intercambiaban con los vecinos, como los productos que se cosechaban en los campos y los animales que se criaban en las casas. Además, los familiares y amigos solían obsequiar viveres. "Siempre fueron naturales en la forma de preparación, en los ingredientes y los instrumentos que se usaban en la cocina", comenta la propietaria de la picantería campestre La Benita.

Otra de las características de las picanteras arequipeñas es que se preocupan por transmitir sus secretos culinarios a sus descendientes, con el fin de garantizar la vigencia de la sazón. Es el caso de Laura Cau Cau, cuyo nombre en diminutivo bautiza los locales de sus tres herederas. Beatriz Villanueva Salas, propietaria de una de ellos, comenta que el país recién empieza a reconocer a quienes conservan las recetas del siglo pasado y se comprometen a preservar la tradición.

NUEVOS ESPACIOS

La gastronomía arequipeña también se ofrece en los restaurantes. El investigador Eduardo Ugarte señala que en estos locales se ha restado el picor de los platos tradicionales para

"ENTRE ELLAS FIGURABA EL PICANTE DE SOLDADOS MUERTOS CON HABAS, AJÍ DE DISPARATES O CONVERSACIÓN DE MUJERES, OCOPA DE CAMARONES CON LORITOS. SEGÚN EL POETA ALONSO RUIZ ROSAS, AUTOR DE LA GRAN COCINA MESTIZA DE AREQUIPA, TAMBIÉN FUE VITAL EL APOORTE DE LA COCINA DE LOS MONASTERIOS Y LAS CASAS".



adaptarlos al paladar de los turistas, sobre todo extranjeros. Asimismo, han diversificado la oferta con potajes de otras regiones del Perú e, incluso, de otros países. Han complementado los servicios con música "en vivo" y juegos para la familia.

Santino Batty Gamboa, abogado de profesión, ha dejado sus actividades profesionales para dedicarse al negocio que sus padres cultivaron. Además de dirigir el restaurante turístico El Montonero, es directivo de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines de Arequipa (Ahora), que busca convertir a la ciudad blanca en la capital gastronómica del Perú. Por eso, promueve festivales en la ciudad y el campo.

Otro de los retos de los empresarios es estandarizar los servicios para ofrecer buena comida y atención de calidad. Aunque saben que la cocina regional tiene cualidades innegables, consideran que es necesario capacitar a los cocine-

ros y a sus ayudantes, así como a quienes atienden a los comensales. Urge, también, mayor investigación en el tema y su divulgación en diversos ámbitos.

Rudy Bedoya Prado, propietario de la picantería y restaurante La Nueva Palomino, se enorgullece de continuar la tradición. Con el prestigio ganado, trabaja decididamente para que la sazón mistiana sea conocida por todos. "Nuestra comida es deliciosa. Sentimos que cada vez le gusta más al Perú y por eso estamos comprometidos con ofrecer lo mejor de nosotros. Los comensales son como nuestra familia".

El futuro de la comida arequipeña está asegurado. El consumo crece cada año y la mesa se extiende mientras los potajes se multiplican para satisfacer a todos. En el fogón no solo se preserva el legado histórico, sino también se fortalece la identidad de los arequipeños.

APUNTES

- Los potajes típicos de Arequipa son el rocoto relleno, la ocopa, el cauchi de queso, el chaque, el chupe de camarones, el picante de camarones y el soltero de queso.

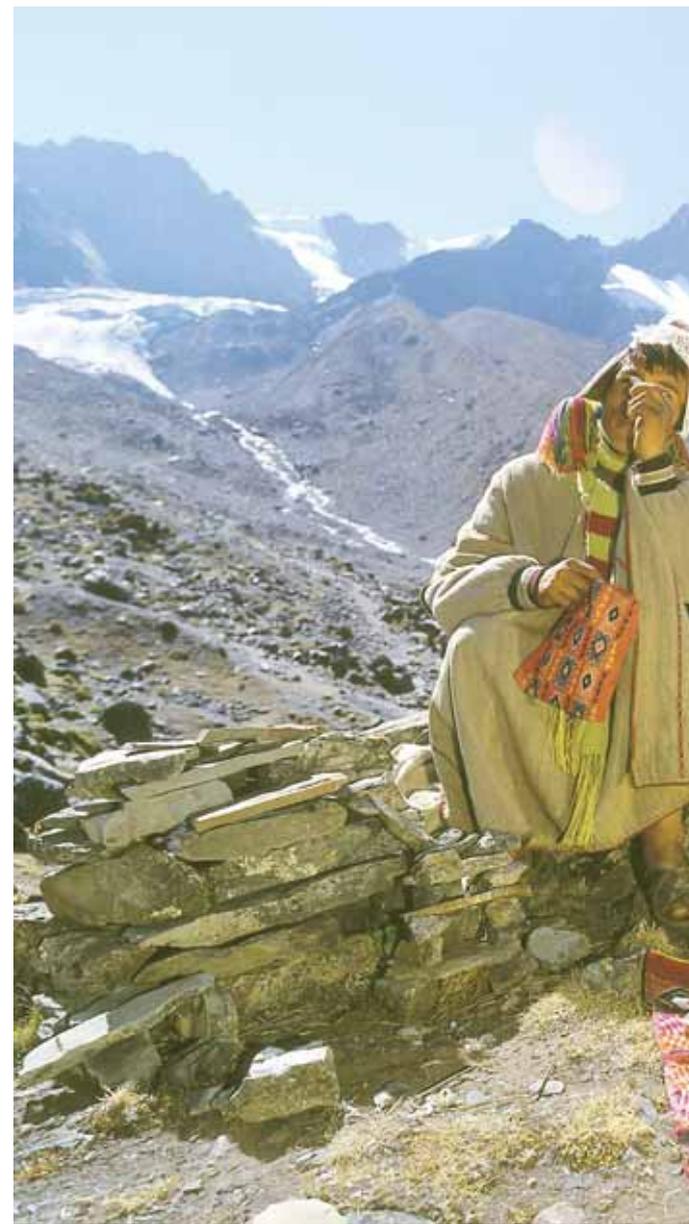
- Otros platos populares son el cuy chactado, el adobo, el costillar, la sarsa de patitas y los chicharrones.

- La rica tradición de la repostería arequipeña ofrece el queso helado, dulce refresco para el calor; los buñuelos, rosquitas fritas de harina de trigo; y los dulces La Ibérica, que se preparan con almendras y yemas.

- Otro de los símbolos de Arequipa es el anís Nájjar, que se elabora desde hace más de un siglo. Es el digestivo obligado de los conocidos picantes.



A más de cuatro mil metros de altura, en la región cusqueña, moran los hombres y mujeres de la nación q'ero, quienes superviven con sus costumbres milenarias.



TESTIMONIO GRÁFICO

Pinceladas de un mundo mágico

ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILA
FOTOS: JOSÉ ÁLVAREZ BLAS

Dicen que fue un mundo aparte hasta hace poco, hasta 1922, cuando se recibieron las primeras noticias de ellos, de la nación q'ero. Y solo 33 años más tarde se hizo la primera expedición académica para hacer un informe sobre esta etnia. Por suerte, el presidente Manuel Pardo entendió el legado de esta nación y expropió los terrenos en 1958 para que los q'eros mantuvieran sus costumbres.

El de ellos es un mundo propio, a solo 92 kilómetros de Paucartambo, Cusco. Hasta hoy, por Paucartambo o Ocongate –la otra vía de acceso–, solo se ingresa en este universo a pie o a caballo. Se trata de un universo que sirvió a los estudiosos para acercarse a la cosmovisión de los incas. Y los q'eros no solo son famosos por la belleza de sus vasos de madera sino porque son seres espirituales, que saludan abrazando porque "es mejor y más humano".

El galeno y fotógrafo José Álvarez Blas visitó cuatro años, a lo largo del último quinquenio, a estos hombres y mujeres cusqueños. El fruto del trabajo es el testimonio gráfico *Q'eros. Hijos de la luz*. Álvarez se introdujo en el día a día de las cinco

comunidades q'eros, diseminadas entre los 4,200 y 4,700 metros de altura. Capturó a los q'eros en su intimidad, viviendo sus costumbres ancestrales, en sus alegrías, sus ceremonias, su vida pública, en su misticismo.

Para los q'eros, cosechar, sembrar, pastear son verbos que se viven con alegría mientras se lanzan a tejer, a cuidar sus alpacas, ovejas y llamas. Han suplido la falta de médicos con sus propios curanderos, los hanqip, que tienen el conocimiento ancestral. Y leen las hojas de coca para guiarse en el camino de la vida.

La estudiosa Alfonsina Barrionuevo cuenta que el unkhu, la túnica tradicional sin mangas ni cuellos, característica de esta nación cobijada en la Cordillera Oriental de los Andes, ha variado poco, a pesar de su acercamiento al castellano, su mejor relación con el Cusco actual y la civilización occidental.

Álvarez Blas refiere que el de los q'ero es un mundo de paz y sosiego, donde todavía las casas tienen candados de madera; donde se respeta a los mayores y las reuniones comunales son cotidianas para resolver los problemas. Pero también solo hay una escuela, y los niños invierten hasta cuatro horas caminando, entre ir y venir de la escuela...

Estas imágenes son una puerta de ingreso al universo q'ero. Bienvenidos.





LA CÁMARA CAPTURÓ A LOS Q'EROS EN SU INTIMIDAD, VIENDO SUS COSTUMBRES ANCESTRALES, EN SUS ALEGRÍAS, SUS CEREMONIAS, EN SU MISTICISMO.



PORTAFOLIO

10 • VARIEDADES



"PARA LOS Q'EROS, COSECHAR, SEMBRAR, PASTEAR SON VERBOS QUE SE VIVEN CON ALEGRÍA MIENTRAS SE LANZAN A TEJER, A CUIDAR SUS ALPACAS, OVEJAS Y LLAMAS. HAN SUPLIDO LA FALTA DE MÉDICOS, CON SUS PROPIOS CURANDEROS, LOS HANQIP, QUE TIENEN EL CONOCIMIENTO ANCESTRAL. Y LEEN LAS HOJAS DE COCA PARA GUIARSE EN EL CAMINO DE LA VIDA".





CONSTRUCTOR DE CANCIONES Y SUEÑOS

Maestro de obras

Don Alcides Carreño Blas es, para muchos, el que abre las puertas de la ciudad de Lima a la canción norteña. Heredero de Pedro Bocanegra Poémape, de Chiclayo; de Héctor "Patorro" Rojas Goyoneche, piurano, y del "negro" José del Carmen Martínez, trujillano, quien según Augusto Ascues, sería el autor del tondero *Me tienen tus ojos, china*.

El "Cholo" Carreño, nació el 24 de enero de 1905, en el barrio de Santa, de Trujillo. Su señora madre tenía una "sazón" espacialísima y muy conocida. Los platos típicos que preparaba eran "de chuparse los dedos". Por esa fama fue contratada para la casa de uno de los apellidos más famosos del Perú: Haya de la Torre. Alcides, de tres años más o menos era el acompañante de su mamá. Al poco tiempo se convirtió en el engrudo de la familia, Zoila, Lucía y Víctor Raúl, jugaban con él, correteando por toda la casa.

El "Cholo" recordaba cómo le curaron unos granos que le salieron en la cabeza y luego se le infectaron. Zoila y Lucía, lo agarraban de los brazos y Víctor le jabonaba la cabeza haciéndolo gritar.

Después de algunos años su mamá tuvo que dejar el trabajo, pero el pequeño se había acostumbrado a vivir allí, así que le rogó que lo dejara. Varios años después su madre volvió por él. Víctor Raúl, quien se había encariñado con Alcides, le suplico que no se lo llevara, que allí lo iban a criar, que no le iba a faltar nada. Su madre se fue muy triste. Pero no se dieron cuenta que el pequeño estaba escuchando y creyó que nunca más vendrían por él. Salíó por la puerta falsa, corrió tras su madre, la alcanzó y se unieron en una sola lágrima.

Su incursión al mundo musical fue porque una bella doncella prefirió el amor de un amigo guitarrista, lo que animó a que nuestro personaje estudiara el instrumento. A la par, empezó a trabajar en la fábrica de jabones "Landauro", luego pasó a la de curtiembres "Zamarruga", hasta que su amigo José Maúrtua, -gran admirador de su forma de cantar-



quien era "maestro albañil, le ofrece trabajo.

El Perú vivía el oncenio de Augusto B. Leguía, era 1924, año del centenario de la Capitulación de Ayacucho, bajo ese escenario, llegaron a Lima desde Salaverry -donde abordaron el vapor chileno llamado: "El Paleta", que hacía viajes hasta el Ecuador- el "cholo" con su hermano Paulo, trayendo como equipaje, la bendición de su madre y un millón de sueños. A esa edad uno cree,

que puede besar el sol, pensó que con sus tres oficios conquistaría la capital, la envolvería y se la llevaría de regalo a su madre. Pero en lugar de trabajo y hospitalidad, se encontró con indiferencia y hostilidad. Fueron varios los accidentes que sufrió Alcides en su oficio de albañil, convertidos, con los años, en graciosas anécdotas.

El primer valse que creó en música y letra fue:

Quisiera

*Quisiera reír, llorar y cantar;
reír sin recordar mi dolor,
llorar sin demostrar mi pasión,
y al son de una canción,
cantar para olvidar
que está aprendiendo a odiar,
mi pobre corazón.*

*La vida me hace pensar,
que es imposible en el amor,
reír, gozar y una canción cantar
sin demostrar dolor,
y al menos olvidar,
las penas del amor.*

*Cuando pienso en la cruel mujer,
quisiera contagiarle mi querer,
y al verla sufrir mi padecer.
gozar por su dolor,
por su llanto, reír,
y guardarle rencor,
hasta verla morir.*

Este valse en muchas ocasiones parece tener un mensaje incongruente pues la letra sufre pequeñas pero tremendas alteraciones, como "ni menos olvidar" por "y al menos olvidar".

Se atrevió a "construir" valeses al estilo limeño como *Querubín*, al estilo español: *Morena*; marinera limeña con resbalosa: *Negro tamborilero*; festejo: *La Tomasa*; y huainos muy bonitos, aunque *Urpichallay* -compartida con Julio Velarde- es recordado con mucho cariño por todos los amantes de la música no solo costeña, sino peruana.

PASIÓN POR UNA TENDENCIA

Delirio musical

Los incesantes lanzamientos discográficos de Buh Records, sello independiente limeño dedicado a difundir la música experimental, invita a comentar de la constante renovación de una tendencia que, en menor o mayor grado, según la época, siempre ha estado vigente.



ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ M.

La vanguardia de hoy será la música popular de mañana. La idea que encierra esta frase del artista inglés Peter Gabriel podrá ser un cliché a estas alturas, pero no deja de ser exacta. El devenir de corrientes contemporáneas, como el *rock*, por ejemplo, lo ha demostrado. Su simplicidad inicial dio paso a sesudos procesos de composición y de exploración de sonidos. Lo visceral dio espacio a lo intelectual, y se abrieron múltiples caminos.

En nuestro país siempre se ha hecho música experimental. La obra de César Bolaños, Edgar Valcárcel y Leopoldo La Rosa, entre otros, lo demuestra. Partiendo desde estrictos postulados académicos, ellos desarrollaron y promovieron técnicas acordes con las tendencias más innovadoras de su tiempo. La experimentación con la electrónica y la manipulación de cintas de sonido se inició hace cinco décadas, pero al no haber quién registre con propiedad estos trabajos, muchos de ellos permanecen en el olvido.

Sin embargo, esta situación está cambiando. A la labor pionera dedicados a la difusión de propuestas avant-garde, como Aloadi o Superspace, se suma Buh Records, que en poco más

EN BÚSQUEDA DE ESPACIOS

Buh Records no es el primer ente dedicado a promover grabaciones experimentales. Lo preceden otros esfuerzos, algunos efímeros. Por su tenacidad destacan nombres como Superspace Records, de Wilder Gonzales. La asociación cultural La Casa Ida también ha editado material sonoro de este tipo recientemente.

Mención aparte merece Aloadi, que también ha desarrollado instalaciones sonoras en Lima y provincias, además de conciertos y talleres. Su principal promotor, Christian Galarreta, lleva varios años desarrollando experimentos singulares, como Evamuss, así como un discurso en el que la tecnología actúa como integrador social. Por lo demás, una de sus últimas grabaciones (*Computer Music is Dead*) mereció elogios en la prestigiosa revista inglesa *Wire*.

de tres meses ha publicado más de una decena de grabaciones de diversos artistas; suma representativa en una época en la que la adquisición de CD ha dado paso a la descarga virtual desde internet.

"No es que haya buscado hacer un sello de música experimental, sino que se ha reunido gente cercana a mi entorno", explica su gestor, Luis Alvarado.

Lo más cercano al *rock*, que puede encontrarse en el catálogo de Buh Records, es el intenso y delirante sonido del trío Liquidarlo Celuloide, además del CD de Doppelgänger, el dúo integrado por la mitad masculina de los ascendentes Moldes, que rescata aspectos propios del *kraut rock* alemán. Lo demás oscila entre la experimentación electrónica, la recreación de ambientes a través del sonido de la voz, de un instrumento o de un programa informático, y la improvisación.

"Este tipo de música tiene una importancia cultural a nivel mundial, y por eso es necesario saber cómo es que ha entrado aquí", dice Alvarado, quien también resalta la originalidad de los músicos locales, los cuales, finalmente, "siempre descubren algo nuevo".

Es que, a diferencia de quienes los precedieron décadas atrás, los artistas experimentales peruanos de hoy, en su mayoría, no privilegian en sus propuestas el aspecto académico o formal. En muchos casos, la improvisación y la libertad generada en el momento del acto creativo les basta.

TIEMPOS DE CAMBIO

"Esta música no tiene el apoyo ni la difusión de ningún medio de comunicación, porque generalmente no la entienden muchos o hay prejuicios de por medio", lamenta Luis. Sin embargo, las últimas ferias de sellos independientes (sobre todo la realizada hace dos sábados en el Teatro Segura) han empezado a demostrar que existe una audiencia interesada en experimentar sonidos inusuales. "Es gente que no es iniciada o conocedora, que se acerca, escucha y compra los discos".

A esto también debe contribuir la parte visual de los lanzamientos de Buh. Sus CD no vienen en cajas plásticas o de cartón, sino envueltos en papeles o cartulinas con diseños artesanales. Algunos son minidiscos, como el del peruano residente en Luxemburgo, Tomás Tello, y aquel que comparten Ignacio Briceño y La Muchacha Loca.

"Trato de que las ediciones sean económicas, para que funcionen y así se puedan editar más cosas; pero mi idea es hacer algo más formal", señala Luis, quien confiesa su intención de hacer un disco antológico en formato de vinilo, de todo el material sonoro que ha publicado. "Tal vez cuando salga esto, se acabe el sello", adelanta.

El tiraje de sus lanzamientos oscila entre las 50 y 500 copias, y también comprenden a artistas foráneos como el chileno Alberto Parra o el ecuatoriano Christian Proaño. De hecho, el CD recopilatorio *Música Salvaje desde el Infinito Cosmos*—uno de sus lanzamientos más recientes— reúne a proyectos de Perú, Argentina, Costa Rica, Uruguay, Estados Unidos, España e Italia. Por eso y por su contenido ecléctico y realmente anticonvencional, dicha producción puede ser la más apropiada para que el oyente interesado empiece a adentrarse en los terrenos de la experimentación sonora menos previsible.

CHIMAYCHIS Y HUAINOS PARA TODOS

Desde Conchucos

La voz versátil de Nieves Alvarado, que ha dado una viva presencia a la música andina que palpita en el centro, el sur y el norte, no cesa y asumió un reto que se materializa con la aparición en el mercado de su reciente producción, *Puro Chimayche... con corazón*.

ESCRIBE: RUBÉN YARANGA

El chimaychi es música del Callejón de Conchucos, con cierto aire selvático; sentimientos y vivencias que el hombre de esos lares relata; una melodía que siempre hay quien lo cante con encanto. Y la calidad vocal de Nieves Alvarado es la elegida para mostrar las bondades de este género musical del otro lado del Callejón de Huaylas y que no es primordial ser lugareño para cantarlo.

Es cierto lo escrito líneas arriba, porque Nieves Alvarado canta con el alma llena de sentimiento y da la talla al interpretar el chimaychi, acompañada por los violines de Walter Vega y Pablo Santiago y por el arpa de Javier Moreno. Que es así como se interpreta esta tradicional música que irradia sus aires por el pueblo conchucano.

Catorce temas, entre chimaychis y huainos, pertenecientes a la autoría de inspirados compositores, entre los que se



NIEVES ALVARADO
"MI DESIGNIO".
PURO
CHIMAYCHE...
CON CORAZÓN.
PRODUCCIONES
ALVARADO
LIMA-PERÚ.
2010.

distinguen Eberth Álvarez, Elver Villalba y Fernando Pineda, por mencionar a algunos, dan forma a este trabajo discográfico. Está presente también la inspiración de Mario Mendoza con un huaino: "Lirio moradito".

Comienza Nieves Alvarado cantando "Mi designio", composición de Elver Villalba, y con tan solo escuchar sus primeros arrestos vocales se nota que ha captado el espíritu del sentimiento del chimaychi. Su voz se deja oír en todo Conchucos y merece también la atención de los oídos ávidos por escuchar nuevos retos musicales.

Y como las buenas ideas, al igual que un buen manjar, merecen repetición, transcribo la letra de uno de los temas que interpreta: "Ni las maldades, ni las envidias impedirán que siga cantando, en esta vida todo existe...". Espero que no cese su canto para que siga desgranando con su voz las riquezas musicales de nuestra patria. Mientras las letras de "Adiós tierra mía", "Si tú te alejas", "Ay lirio, lirio", "Ay mi palomita" se dejan escuchar para la gloria del chimaychi. De un reto nació una hermosa criatura musical: *Puro chimayche... con corazón*. Albricias.



POEMAS DE RAFAEL ESPINOZA

La palabra de vate

Es bueno saber que la poesía goza de buena salud y se luce bella en la palabra que expresa con originalidad las correrías de una sociedad que se desplaza en forma vertiginosa, no se sabe si camina a su destrucción, gastando sus últimos créditos, o hacia el progreso en una carrera que puede llevarlo a su extinción o al caos, que es lo mismo que la muerte, pero a gotas.

A esa dinámica, a ese suave discurrir de la palabra pulcra y cruda, pertenece la poesía que viene escribiendo desde 2003, con *Book de Laetitia Casta y otros poemas*, y lo ha seguido haciendo cada vez con más oficio, puliendo la palabra cual si fuera un diamante y mostrando también, cómo no, la tosca dureza de la piedra hecha poesía, y proyecta su luz hasta 2010 con su reciente libro, *Amados transformadores de corriente*.

Brunido diamante y tosca piedra es la palabra de Rafael Espinosa en *Amados...* y no hace más que reafirmar la madurez de su verbo hecho poesía. Si la destrucción muestra sus fauces que devora lo que halla a su paso, la esperanza asoma sin rubor y su aliento fresco y vital hace acto de presencia. Su poesía nos rescata del desaliento, nos dice que no todo está perdido y que la esperanza es el sueño del hombre despierto, como lo afirmó el filósofo estagirita.

Colérico por momentos, tranquilo en otros son los estadios de ánimo que transita la poesía de Rafael Espinosa. Y como ser humano que es, no se puede sustraer al desencanto y registra su voz, entendiéndose poesía, que no desconoce lo pedestre del lenguaje: Tu gramputa no tienes / cuidado en absoluto / con el medio ambiente /...

En las 55 páginas de esta travesía personal llamada *Amados transformadores de corriente*, Rafael Espinosa recoge con agudeza inspirada y bella palabra las percepciones acerca de la sociedad de consumo del que somos una comparsa, y que el lector puede leer a tiro de sus ojos gracias al esforzado trajinar de la editorial Álbum del Mundo Baktierial.

AMADOS TRANSFORMADORES DE CORRIENTE.

AUTOR: RAFAEL ESPINOSA. EDITORA: ÁLBUM DEL MUNDO BACTERIAL. LIMA-PERÚ. AÑO 2010



ENSENADA IDÍLICA EN TORTUGAS

Sueños de verano

A 392 kilómetros de Lima y cerca de Casma, se alza la playa Tortugas, aún libre del bullicio de los boulevares. En este balneario se respira Sol, aguas mansas y azules y una tranquilidad que remece el alma.

Un grito en el amanecer. Una combi modesta estacionada en una esquina urbana. Un enjambre de hombres acomodando redes, canastas, cinturones de plomo y aparejos de pesca. Una mujer con un balde de refresco y un atado que podría contener cualquier cosa. Un caballero de gesto apacible, con saquito cuadriculado y maletita con ruedas...

Un juramento en una tarde brumosa. Palabras emotivas en un espigón maltrecho que se entromete en la mar de una ensenada. Allí, al borde del océano, un hombre bien trajeado se arregla la corbata, se amansa el cabello, admira con ternura a la mujer que está a su lado sonriendo nerviosa y tiritando un poquito a causa del viento...

Y es el viento el que propaga los gritos que acallan los quejidos metálicos del motor. La combi avanza con pereza por las calles aún dormidas de Casma (Áncash). Ni la señora ni

el caballero tienen apuro por llegar a su destino. Tampoco los hombres de voces estruendosas. Ellos se entretienen hablando de amores y traiciones, de rudas faenas oceánicas, de heroicos gallos de pelea que jamás entierran el pico...

Y el hombre bien trajeado entierra los juramentos. Los transforma en caricias y en miradas apasionadas cuando el viento amaina; entonces, ese espigón vetusto –a punto del naufragio por culpa de la impetuosa crecida de las aguas– se convierte en un altar abierto en el que Maylin y Miguel ofrendan su amor, sus esperanzas y sueños de recién casados a la inmensidad inspiradora del Pacífico.

El Pacífico aparece en el horizonte. Dos cerros lo cercan. El desierto lo rodea. Se asemeja a un espejismo. Pero nadie le presta atención en la combi que ya no anda sin prisas por las calles casmeñas. Ahora acelera y rebasa camiones en la



“CON O SIN TORTUGAS, EN ESTE PEDACITO DE LA COSTA ANCAASHINA SE DESCANSA Y SE GOZA. SE DISFRUTA DEL PACÍFICO. SE CAMINA DE UN LADO AL OTRO DE LA ENSENADA”.

Panamericana, acercándose vertiginosa al desvío que conduce a Tortugas. Allí van los pescadores. La mujer del balde. El caballero de la maletita con ruedas.

Allí irían también Miguel y Maylín después de su matrimonio en Chimbote. De novios a esposos. Del templo a los márgenes marinos. Emperifollados y felices. Seguros de su amor y de su promesa de estar juntos hasta la muerte. Sus sonrisas diáfanos contradicen la opacidad del cielo vespertino. Son un gesto de rebeldía frente a la niebla intrusa que entristece a la ensenada.

A PASO DE TORTUGA

Despierta la mañana. La combi llega a su destino (18 kilómetros al norte de Casma). Viento frío. Sol ausente. Barullo momentáneo frente al oleaje calmoso. Ya no hay gritos. Los hombres cargan sus aparejos y se extravían en las orillas empedradas. La mujer arrastra el balde y el atado hacia un quiosco de madera. El caballero pelea con las rueditas de su maleta que no giran ni en el camino ni en la vereda destrozada.

Las brumas alimentan la oscuridad. Un auto abandona el balneario. Los novios retornan a Chimbote. Con ellos se van las sonrisas rebeldes que iluminaron la tarde. Ahora, un velo sombrío lo absorbe todo: los botes atracados en muelles enclenques, la tenue luz de las farolas, los columpios y los subibajas picoteados de óxido, las cimas de los cerros Grande y Tortuga, ambos enmarcan a la mar serena.

Ya no se ve ni se escucha al enjambre que apareció en una esquina urbanizada ni a los demás pasajeros de esa combi modesta. Tampoco a los muchachos que filmaban y hacían fotos de los novios. Solo queda el autor de estas palabras. El viajero silencioso en el trayecto a esa playa en forma de herradura, el testigo inesperado de varias promesas de amor y de una alegría que no es la suya.

Día de travesías a paso de tortugas en un balneario mentadito en Casma, en Chimbote y hasta en Huaraz. En un playa que “a veces es mejor que una piscina porque no tiene ninguna ola”, como explicaría uno de los pescadores del enjambre.

En un oasis de tranquilidad sin centros comerciales ni trajinados bulevares, sin música estridente ni bohemios insomnes.

Bueno, tampoco hay tortugas. Desaparecieron allá por la década del 30 del siglo y el milenio pasado. La depredación y la caza indiscriminada terminarían por alejar de sus costas a estos grandes reptiles. El nombre quedaría para siempre, quizá como un recuerdo o una advertencia de lo que puede suceder cuando no se protegen los recursos naturales y los hombres se creen o sienten todopoderosos.

Con o sin tortugas, en este pedacito de la costa ancashina se descansa y se goza. Se disfruta del Pacífico. Se camina de un lado al otro de la ensenada. Al diablo con la niebla. No se necesita al Sol para pasarla bien. Basta con contemplar el mar desde una de las bancas que rodean un maltrecho monumento a Grau o aventurarse por los caminos que garabatean los cerros.

También está la brisa que relaja y hace volar el estrés. El cebiche de lenguado que regocija el paladar. Los paseos en bote que permiten acercarse a una playita escondida y algunas formaciones rocosas. La voz de los pobladores que aseguran que la neblina es pasajera, que no es cosa de todos los días y que mañana será distinto. “Harta luz, harta gente. Ya lo verá”.

Predicción acertada. Hay menos brumas. Hay más gente. Nunca tanta como en otros destinos playeros. Te sientes libre. Relajado. Expansivo lejos del agobio de una multitud veraniega que se disputa unos metros de orilla. Pero nada es perfecto y encuentras montoncitos de basura y percibes cierto abandono y desdén en el ornato público.

Tarea pendiente. Un detalle que ajustar para que la experiencia sea aún más intensa. No vaya a ser que el descuido termine por espantar a los visitantes, como dicen que ocurrió con las tortugas hace varias décadas. Más vale prevenir que lamentar. Más vale preservar este balneario que se asemeja a un espejismo, a un oasis salvador en el desierto costero.



JORGE ACUÑA PAREDES

El arte del silencio

Pionero del teatro en la calle, Jorge Acuña Paredes es mimo peruano que ha recorrido diversas plazas del mundo para mostrar su arte. Octogenario saludable, habla con sabiduría de su oficio y vida. Vive en Suecia cerca de 30 años. Participó en el Quinto Festival Internacional de Mimo que se realizó en Lima recientemente.

ENTREVISTA: SUSANA MENDOZA
CARICATURA: TITO PIQUÉ ROMERO

¿Qué cambió en usted el teatro de la calle?

—Cuando empecé, el primer espectador se paró frente a mí y le dije: esta es la premisa de todo, tú eres el espectador y yo el actor, no hay más intermediarios entre nosotros. Se acabaron los periodistas, los críticos de arte, dueños de sala y sonidistas...

¿Le causó placer hacer esa afirmación?

—Surgió la incógnita: no sabía cómo iba a ser el teatro en la vía pública. Lo que sí sabía es que tenía que trabajar ese día para mantener a mis cuatro hijos que vivían en Ayacucho con su madre.

¿Además de la necesidad económica, hubo otra que lo impulsó a hacer teatro en la calle?

—Encontrar el lenguaje del cuerpo. Cuando empecé en la plaza San Martín, lo hice con un monólogo de Edgar Allan Poe: *El corazón del actor*. El personaje principal muere, y el público no sabía si era verdad o no; si era teatro o no.

¿Qué tiene el lenguaje del cuerpo que no tiene la palabra?

—En principio, no hay nada puro. La palabra tiene cuerpo y respiración, pulmones y cuerdas vocales. La palabra nunca está sola, salvo en los casetes. Ella siempre está acompañada de gestos y ademanes. Y cuando ya no puede la palabra, ingresa el silencio y, a veces, es mucho más elocuente.

Antes de ser mimo fue actor de teatro hablado...

—Así es, y no había practicado mimo. Pero en la Escuela Nacional de Arte Dramático había, hasta ahora existe, el curso de expresión corporal, que es la herramienta de la pantomima y el mimo.

¿Qué efectos tuvo en la gente que usted trabajara con su cuerpo?

—He tenido la oportunidad de comprobar —pues he trabajado tres veces al día, durante 50 años y en las calles de todas partes del mundo— que el mimo le exige al espectador que aprenda a leer los gestos. Invita al público a imaginar, sino no va a disfrutar lo que ve.

¿La gente se asustó?

—¡La gente empezó a distinguir que era un juego hermoso y que tenía que estar allí! Los únicos que tardaron un poco en comprenderlo fueron los policías porque ellos no sabían de qué se trataba.

¿Para ser mimo hay que tener un espíritu libre?

—Para todo. Inclusive para escribir un renglón en el periódico hay que tener un espíritu libre.

¿El lenguaje del cuerpo es universal?

—Sí. Yo recorro todo el mundo y no necesito intérpretes.

¿Hay un alfabeto básico del cuerpo?

—Uhhh... Podría decirse que existen tres términos: los gestos, que se hacen con el rostro; los ademanes, que se hacen con las manos; y las actitudes, que se hacen con todo el cuerpo, desde los pies.

Usted ha roto corazones...

—No muchos, más me lo han roto a mí...

¿Ha sufrido por amor?

—¡Lógico! Es que nunca entendí lo que es el amor. Por ejemplo, no conocí a mi padre. Cuando mi madre me lleva a conocerlo, yo tenía 5 años de edad. Nos paramos en la esquina de una calle y me dijo: De esa puerta va a salir un cajón con unas señoras de negro. Mi madre sirvió a la familia Acuña Hernández Hidalgo, que eran los dueños del caucho, y mi padre la engendró. Él murió el 15 de agosto. Yo cumpla años el 16.

¿Qué sintió?

—Cuando efectivamente salieron las señoras de negro, mi

madre agregó: En ese cajón se está yendo tu padre. Es así como guardo su memoria. Entonces, no supe ser padre porque no lo tuve. Pero he hecho lo que he podido. Tampoco he sabido ser pareja, porque mi madre no la tuvo. Yo viví con mi hermano Julio y ella.

Es un hombre feliz...

—Soy un hombre sano. El arte, como dice Esquilo, te armoniza, purifica. ¿Cómo se explica usted la longevidad de Picasso? 95 años, pintando en calzoncillos grandes murales y bebiendo vino.

