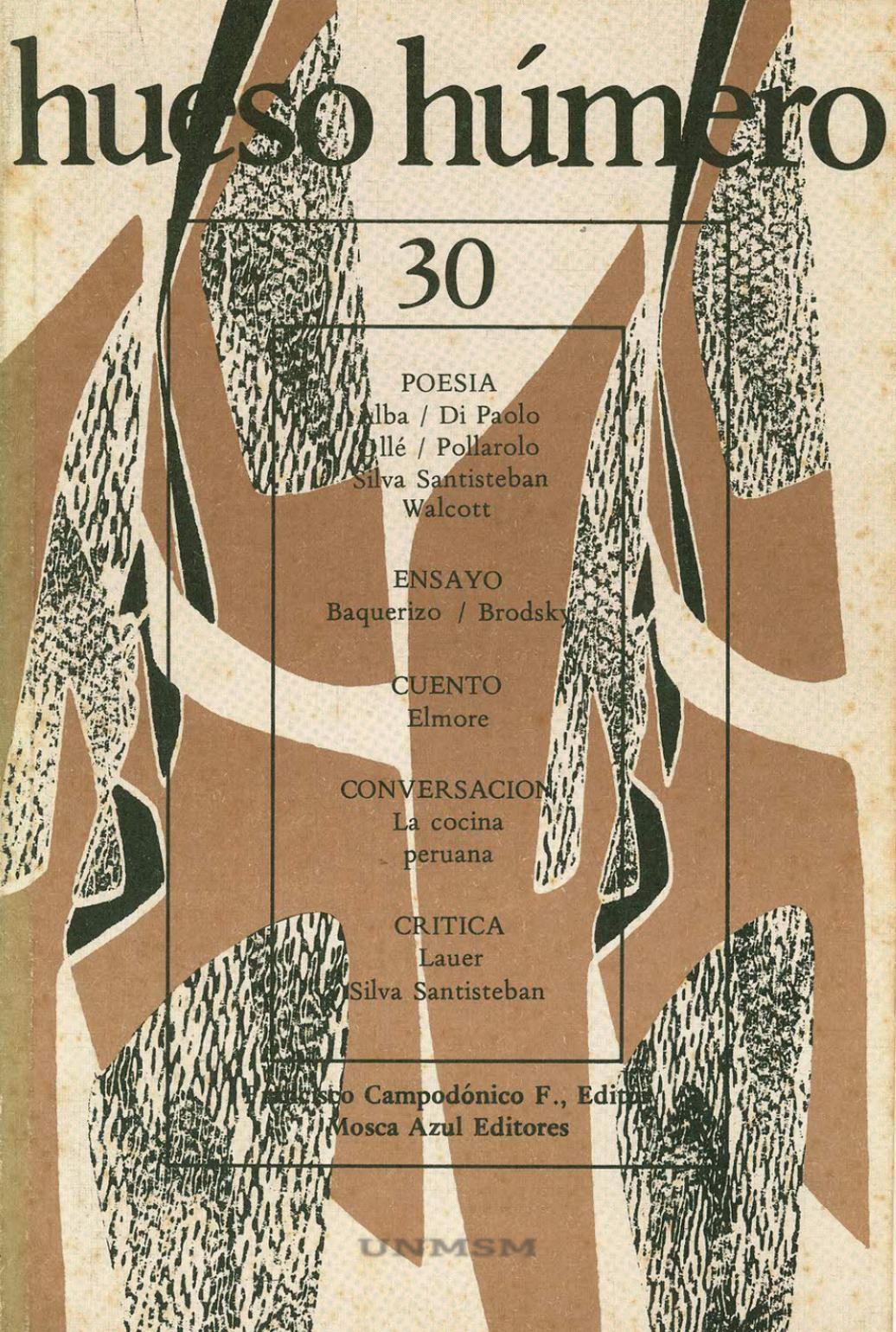


hueso húmero



30

POESIA

Alba / Di Paolo
Ollé / Pollarolo
Silva Santisteban
Walcott

ENSAYO

Baquerizo / Brodsky

CUENTO

Elmore

CONVERSACION

La cocina
peruana

CRITICA

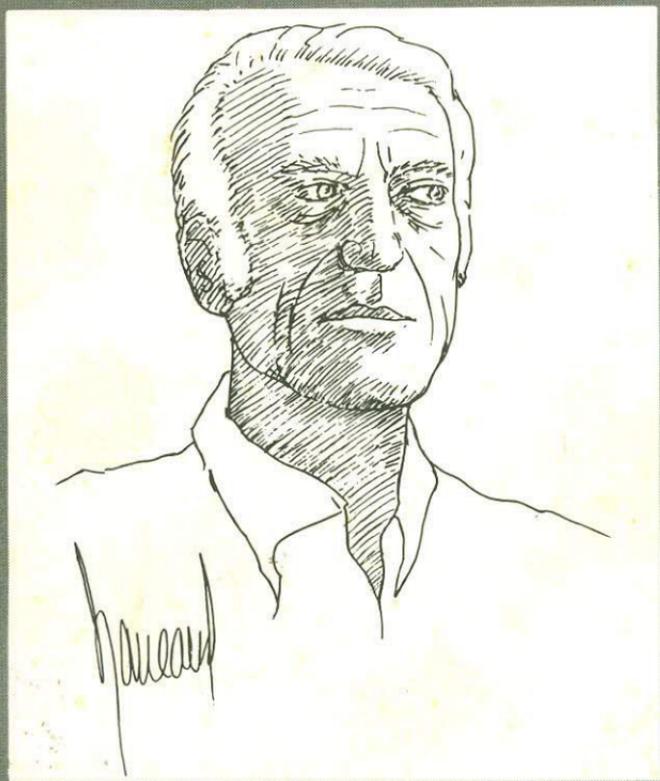
Lauer
Silva Santisteban

Edición y diseño: **Roberto Campodónico F.**, Edición
y diseño: **Mosca Azul Editores**

UNMSM

CARLOS GARCÍA BEDOYA

Una visión desde
los años 90



mosca azul editores

UNMSM

hueso húmero

Nº 30

Marzo

1994



SUMARIO

Derek Walcott / <i>En una noche verde</i>	3
Joseph Brodsky / <i>Walcott: un océano poético</i>	10
Carmen Ollé / <i>Frágil ante lo inmundo</i>	17
Peter Elmore / <i>El campanero de Saint John</i>	20
Rocío Silva Santisteban / <i>Los hombres no lloran</i>	43
Manuel Baquerizo / <i>La poesía de Junín: vanguardismo y modernidad</i>	49
Giovanna Pollarolo / <i>Contigo en Las Bahamas</i>	66
<i>La cocina peruana</i> / Claudio Meneses, Rosario Olivas, Carlos Raffo, Bernardo Roca Rey, Raúl Vargas	71
Coda. <i>El ponche de pisco o el paralizador infalible</i>	103
Patricia Alba / <i>Camino a Rila</i>	105
Rossella Di Paolo / <i>Limbo</i>	107
LIBROS	
Rocío Silva Santisteban / <i>Un animal para el sacrificio</i>	109
Mirko Lauer / <i>La cultura popular bien pensada</i>	114
EN ESTE NÚMERO	122
<i>Carátula</i> : Ricardo Wiesse	
<i>Viñetas</i> : Leonardo Da Vinci	

Agradecemos la colaboración dada para este número por el Centro Cultural ICI-Lima.

HUESO HÚMERO

es una revista de artes y letras que publican
Francisco Campodónico F., Editor

y
Mosca Azul Editores

DIRECCIÓN

Mirko Lauer y Abelardo Oquendo

CONSEJO DE REDACCIÓN: *Juan Acha, Rodolfo Hinostroza,
Luis Loayza, José Ignacio López Soria, Mario Montalbetti,
Julio Ortega*

ADMINISTRACIÓN: *Jaime Campodónico V.*

Diagramación y cuidado de la edición: *Carlos Liendo D.*

Impresión: *INDUSTRIALgráfica S.A., Chavín 45, Lima 5.*

Suscripción y canje: *Camino Real 1286, Lima 27, Perú
Teléfono 226659*

La revista no devolverá textos no solicitados ni mantendrá
correspondencia sobre ellos.

EN UNA NOCHE VERDE/
DEREK WALCOTT

ISLAS

(Para Margaret)

Sólo nombrarlas es prosa
De diaristas, para ganarse un nombre
Con lectores como viajeros que elogian
Igualmente sus camas y sus playas;
Pero las islas sólo existen si hemos amado en ellas. Busco,
Como el clima busca su estilo, escribir
Versos puros como la arena, claros como la luz del sol,
Fríos como la ola que se encrespa, comunes
Como un vaso de agua de las islas;
Aún así, como un diarista, tiempo después
Saboreo los cuartos hechizados de sal
(Tu cuerpo agitando los pliegues marinos
De arrugadas sábanas), cuyos espejos olvidan
Nuestras enlazadas imágenes dormidas,
Como palabras que hubiera querido decir el amor
Borradas por las páginas de las olas.

Así, como un diarista en la arena,
Señalo la paz con la que agraciaste
Alguna isla singular, descendiendo
Por una angosta escalera para encender las luces
En medio del nocturno ruido del oleaje, evitando
El salto de una manta con una mano.

*O simplemente limpiando pescado para la cena,
Cebollas, jurel, pan, el pargo colorado;
Y en cada beso el bronco sabor a mar,
Y cómo, a la luz de la luna, te viste obligada
A estudiar largamente la paciencia incesante
Del oleaje, aunque parezca inútil.*

De *In a Green Night*. 1962

UN CÁNTICO MARINO

La, tout n'est qu'ordre et beauté.
Luxe, calme, et volupté.

BAUDELAIRE

*Anguila, Adina,
Antigua, Cannelles,
Andreuille, todas las eles,
Vocales, de las líquidas Antillas,
Los nombres tiemblan como agujas
De fragatas ancladas,
Yates tranquilos como lirios,
En puertos de apacible coral,
Los afilados cascós de ébano
De goletas de rectas singladuras
Las agujas de sus mástiles,
Que enhebran archipiélagos
Refractados encajes
En febriles aguas
De las islas del navegante,
Sus escuetas palmeras inclinadas,
Saeta de Odiseo,
Ciclópeos volcanes,
Crujen sus propias historias,
En la paz de verdes anclajes;
Flight y Phyllis,*

Llegadas de las Granadinas,
Nombres ingresados este disanto,
En el registro del puerto,
Sus nombres bautismales,
Las letras líquidas del mar,
Repos donnez a cils...
Y sus rutilantes cargas
De carbón y naranjas;
Callada, la furia de sus cuerdas.
Rompe la madrugada
Sobre el agua verde cromo,
Las garzas blancas de los yates
Están en la comunión del disanto,
Las historias de las goletas,
Se murmuran entre corales,
Sus cargamentos de esponjas
En los bancos de arena de los islotes,
Blancos bajeles como la blanca sal
Del arce St. Maarten,
Cascos encostrados de lapas,
Bodegas con hedor de grandes tortugas,
Cuyos grumetes han visto
La irrupción azul del Leviatán,
Un pueblo marinero, cristiano,
E intrépido.

Ahora un aprendiz lava sus mejillas
Con agua salada y rayos de sol.

En el medio de la rada
Un pez irrumpe en el disanto
Con su plateado salto.

Sus escamas caen
Al son de las campanas,
Las calles del pueblo, anaranjadas
Con una madura luz ferial,
Balanceándose en el bauprés
Un joven marinero toca

El cantico marino de su abuelo
En su titubeante armonio;
La música se encrespa, declinando
Como el humo de azules galeras.
Para disiparse cerca de las montañas.
La música se desenreda con
Las suaves vocales de las abras,
El bautismo de los navíos,
Los rótulos de la carga,
El color de las uvas de mar,
El acre sabor de las almendras de mar,
El alfabeto de los campanarios,
La paz de blancos caballos,
Los prados de los puertos,
La letanía de las islas,
El rosario de archipiélagos,
Anguila, Antigua,
Virgen de Guadeloupe,
Y Granada de blanca roca
De palomas y rayos de sol,
El amén de apacibles aguas,
El amén de apacibles aguas,
El amén de apacibles aguas.

De *In a Green Night*, 1962

EL JINETE POLACO

Esa jaca gris, la Muerte, acarrea de perfil al joven Tito
Hacia oscuros bosques en la brasa mortecina del día;
El padre de gastada visión retrata al hijo
Como el caballero de Durero, montando un Rocinante;
Nos perturba más el caballo que el deleite del efebo.
El guerrero vuelve su firme mirada por un segundo,
Y la certeza mira a los ojos de su padre,
La huesuda jaca heredada, se dirige precisa
Hacia los bosques simbólicos que le señalan

*Dónde yacer a los caballeros, escudados por la guadaña.
 Pero la destreza fríamente halaga al jinete,
 La desesperanza perfila el cadavérico corcel,
 La imagen inmortal retiene a su asesino
 En una límpida mirada para que la época siguiente la descifre.*

De *In a Green Night*, 1962

GALES

(para Ned Thomas)

*Esos puntos blancos paciendo en los riscos de Snowdon
 espesarán sus vellones e hibernarán cuesta abajo
 a través de la brecha de los aliterados cerros,
 a través de la cesura que dejó entrar a las Legiones,
 pasando frente a las desfiguradas bocas de las capillas,
 hasta que un blanco silencio descienda sobre la verde
 garganta de Gales.*

*Por rojizos desfiladeros, y fríos, crujientes brezos,
 por sobre rocas duras como consonantes, y pizarra de
 lluviosas vocales
 cantaron hachas someramente enterradas, yelmos y tahalíes
 antes que sibilantes llantas sobre el húmedo asfalto.
 Un robusto cuervo, Plantagenet, despliega su heráldico
 graznido sobre muros que encerraron el culto al caballo.
 En ennegrecidas chozas con su odio pétreo
 de fuegos industriales, un lenguaje se comparte
 como el pan en las bocas, blancos rebaños hacia oscuros
 cobertizos.*

De *The Fortunate Traveller*, 1981

MAPA DEL NUEVO MUNDO

I Archipiélagos

*Al final de esta oración, comenzará la lluvia.
Al filo de la lluvia, un velamen.*

*Lentamente el velamen perderá de vista las islas;
y hacia la niebla irá la creencia en radas
de toda una raza.*

*La guerra de los diez años ha terminado.
El cabello de Helena es una bruma gris.
Troya, un blanco pozo de cenizas
junto al pluvioso mar.*

*La lluvia se tensa como las cuerdas de un arpa.
Un hombre de ojos velados recoge la lluvia
y rasga la primera frase de la Odisea.*

III

*Irascibilidad, musa de la edad madura.
Cuántas veces has sentido que desperdiciabas tu vida
entre gentes sin peso moral,
queriendo alejarte del contagio de amigos demasiado
numerosos,
el corazón congelándose como piedra,
¿cuántos preferirían antes que este poema
verte embriagado en el arroyo,
para atrapar en el rincón de sus talleres
el equívoco hedor de tu muerte?
Y quizás, maestro, muy temprano percibiste
lo que significa la hermandad en una prole de esclavos*

*pugnando por un viaje de retorno a media travesía,
escupiendo a sus propios poetas,
prefiriendo alcohólicos a sus pintores,
para su solemne catálogo de suicidas,
mientras más me acercaba a tu soledad, César Vallejo,
y a tus jueves de aguacero.*

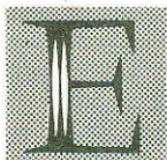
*No me digan que el mundo es igual,
que la vida es dura como una piedra,
puesto que la he conocido cuando era una flor
potente, aniquiladora en su promesa.
Que los peores de entre nosotros son lobos.
No me importa ya para quién escribo,
así como hallaste en tu mano, señor,
la terrible parálisis de su vindicación,
que de semejante hombre,
nada vendría,
dijeron —y estaban ya componiendo,
algunos con una oración, otros con una frase, algunos con
su esputo,
pero los más con un escueto comentario, como un puñado
de tierra
arrojado en su tumba, —que de tal hombre
¿qué se podría esperar,
salvo un par de pinturas
y una vida de perro?*

*Me abstendría,
me negaría esa maldición,
pero en esta batalla, se trata o de ellos o de mí,
y desde que tú fuiste el perdedor,
y ellos los que se apiadaron de tu derrota,
y ellos los que ahora niegan su victoria,
es, sin embargo, es triste la contienda
sin empeño.*

De *Another Life*, 1973

Traducción de Jorge Capriata

WALCOTT: UN OCÉANO POÉTICO/ JOSEPH BRODSKY



El 10 de diciembre de 1992, su majestad el rey de Suecia entregó el premio Nobel de Literatura a un hombre de 62 años, de 182 centímetros de estatura, ojos verdes y piel oscura, que se parece a Clark Gable y tiene el físico de un bronce de Riace. Su nombre es Derek Walcott, y es el mejor poeta en lengua inglesa.

Los españoles lo desconocen totalmente y la mayor parte de los europeos también. Es triste, sobre todo para los lectores que han muerto en el transcurso de los últimos 30 años. En general, el conocimiento de la poesía de lengua inglesa en el continente es más bien vergonzoso. Hasta hoy, la poesía en inglés, especialmente la del hemisferio occidental, ha estado representada en Europa por aquellos que se hicieron una reputación a fines de los años cincuenta y en los sesenta, y que desde hace un tiempo han enmohecido intelectualmente. El *perpetuum ignobile* de la contracultura marcha en sentido antihorario y no genera otra cosa que ignorancia.

Ésta es, en parte, la razón por la que en los últimos 30 años, pese a haber tenido oportunidad de leerlo, habida cuenta que de su pluma han salido 10 libros de poesía, dos ciclos épicos y, siempre en verso, más de una docena de obras de teatro, los lectores de este continente nunca han oído hablar de Derek Walcott. La otra razón tiene que ver con sus orígenes y, supongo, con su raza.

Derek Walcott nació en la pequeña isla de Santa Lucía, que en 1979 obtuvo la independencia y de la que en la actualidad es ciudadano. Se graduó en la Universidad de las Indias Occidentales, en Trinidad, y ha vivido la mayor parte de su vida en Trinidad y en Estados Unidos, en cualquier lugar en el que consiguiese trabajo. El período de mayor estabilidad de su vida diría que ha sido el último decenio, durante el cual ha enseñado poesía en varias universidades americanas. Actualmente es profesor de inglés en la Boston University de Massachusetts.

En otras palabras, al igual que les sucede a muchas personas que ejercen su profesión, su vida ha estado, y continúa estando, determinada por las circunstancias. Excepto por una: nació con la piel negra, lo cual restringe el campo de acción, especialmente en el mundo literario, y particularmente en el de lengua inglesa. Tal vez en Francia las cosas sean distintas, con todos los congresos y conferencias sobre la *négritude* y el colonialismo. Por otra parte, Walcott nunca ha puesto los pies en Francia. Y mucho menos en Italia o España. No creo que haya sido nunca invitado a ninguna de esas reuniones; e incluso me pregunto si hubiera tenido la posibilidad de intervenir en ellas: siempre ha ido corto de dinero y ha estado demasiado ocupado en ganarse la vida. Así que con motivo del Nobel llegó a este continente prácticamente por primera vez. Setenta y dos horas en Lisboa, una semana en Rotterdam y una breve estancia en Suecia, donde el año anterior se publicó una selección de su poesía, no cuentan. Pero lo más importante acerca de su venida es que, mientras llegaba en persona a Estocolmo, llegaba al resto de Europa con sus poesías.

El significado de su presencia en estos lares podría compararse a la corriente del Golfo que alcanza Europa y no sólo a causa de su origen. La poesía de Derek Walcott es, en efecto, una corriente extraordinariamente fuerte, constante, única por su calor, que desde hace 40 años lame las orillas de la literatura americana y de la inglesa, derritiendo en su propio camino —uno se siente tentado de añadir— más de un iceberg. Con esto expreso no tanto la sensación inmediata que el lector siente en el pecho, sino más bien la propiedad que tienen estas poesías de desmentir todas esas teorías minimalistas que recientemente

parecen haber conquistado más espacio, pero no necesariamente sustancia, que el tema del que se ocupan.

Si una cosa demuestran los versos de Walcott es que la poesía no es un arte de reticencia, sino más bien de elocuencia, de afirmación. Si un poeta quiere ser reticente o mantenerse al margen, da lo mismo que dé el paso lógico siguiente y se calle del todo. "Arte incurablemente semántico", la poesía está destinada a ser discursiva, incluso en el caso de la sensibilidad más introvertida. Francamente, la dificultad de una actitud hermética a ultranza consiste en implicar un mayor volumen de drama de cuanto la realidad humana puede justificar. Y además, no se juzga a una montaña por el ratón que haya parido.

Por más brutal que pueda ser tu confrontación con lo real, la tarea de la poesía consiste en resistir a la realidad, en presentar al menos una alternativa lingüística, en temperar el corazón para cualquier eventualidad, incluso la propia y definitiva derrota. Este tipo de trabajo no puede ser hecho con frases gnómicas, satisfactorias, incluso para su artifice, pero que dejan a su *tribu* indefensa; es necesario todo el lenguaje de la *tribu*, todo su vigor, su precisión y su euforia. Más concretamente, el propio lenguaje requiere un portavoz que posea esa cualidad.

Derek Walcott nació en 1930 en esa isleta del Caribe, en las Indias occidentales; presumiblemente por esta razón su poesía es de naturaleza oceánica por la amplitud, profundidad y capacidad de crear el clima en el que habita su tribu, en cualquier lugar en que se hable inglés. Sus versos, sus estrofas, llegan como olas, extrayendo el propio tejido de imágenes, tanto de la versión física y psicológica de la tierra firme sobre la que rompen, como del horizonte del que todos parten. Es en este sentido que son horizontales, además de crecientes, agitados, cadenciosos y, en definitiva, quebrados; es en este sentido que son rimados. Y también en este sentido son vivificantes, amenazadores, superabundantes, opacos, encrespados, retóricos, lúcidos. Un lector continental no se equivocaría mucho imaginándose a este poeta sentado en su escritorio, en algún lugar cercano al Ecuador, con el Atlántico asomando en la amplia ventana abierta como un diccionario.

Nadie quiere abandonar esta semejanza al hablar de Walcott, y quizá no se deba. Detrás de sus versos palpitan inmensidades, como si el océano fuese una versión licuada del tiempo, y algunas de esas inmensidades ya no son tan seductoras. Porque el archipiélago de Walcott –sus Indias Occidentales– no es un paraíso terrestre habitado por los nobles salvajes de la era de los descubrimientos, ni siquiera un despliegue publicitario de cruceros. Entre esas inmensidades están las del dolor y la humillación, ya que a la era de los descubrimientos le siguió la era de la esclavitud. El exotismo de un hombre es, a menudo, el fin de la estirpe de otro, y lo que un lector europeo puede interpretar aquí por un hilo de perlas es esencialmente la tentativa de Walcott de extender esa estirpe en la conciencia moderna: en la lengua por la que esa estirpe terminó.

Sea lo que sea de lo que escriba este poeta, sus poesías son, en definitiva, autobiográficas: aunque sólo sea porque la lengua en que han sido escritas ha representado su destino. Como el océano, que siempre se refiere a sí mismo, toda línea de poesía da testimonio de la historia de la tribu, porque la lengua absorbe la historia. En general, la unicidad de la percepción de un individuo le debe algo al fracaso –en cuanto a ver y expresar– de sus predecesores, de sus contemporáneos y, quizá, de aquellos que vendrán después de él. De ahí la intensidad de la atención y de la precisión de Walcott, al margen del tema, porque él ve y habla por generaciones cegadas y enmudecidas por la miseria. De ahí también su extensión psicológica y vocal, la riqueza y la extraordinaria tactilidad de la trama de sus versos; para que pueda ser oído y sentido en el futuro.

Esta última cualidad –la riqueza y la tactilidad– agradarán sin duda a sus lectores europeos, ya que los versos de Walcott recuerdan a Carlos Linneo y a Joseph Banks en su modo de manejar la flora y la fauna de su reino nativo, y lo mismo vale para Norteamérica, con la que la imposibilidad, para un hombre provisto de su pericia, de sobrevivir en las Indias Occidentales le ha forzado a familiarizarse de una manera que va más allá de la del naturalista (o el Lucrecio) que hay en él. Sin embargo, ni la historia de su raza, ni su *background* actual, ni sus dificultades personales tienen, a decir verdad, una gran influencia sobre la poesía. Porque no son productos del poeta, sólo

son datos. Lo que cuenta es lo que él extrae y pone en el papel. Cómo suenan, si reducen al poeta al *status* de su narrador, huésped de su gravedad, o si éste se revela capaz de transformarlos en el despegar de su lengua y de su alma.

No tengo motivos para dudar de las dotes y la valía de los traductores europeos de Walcott, pero tengo los dedos cruzados, incluso los de los pies. Estoy seguro de que sus poesías conquistarán inmediatamente al lector: por la generosidad de su espíritu, por su agudeza, su economía, por su vívida y potentísima capacidad imaginativa que tal vez tiende a lo psicodélico o lo grotesco (“Un gusano es siempre el emperador”), por su asombrosa dimensión metafórica, con su ausencia de autoconmiseración y con su humildad. Pero su lector europeo también debe saber que hoy no hay en la poesía inglesa nadie que use la rima mejor que Derek Walcott, y que son precisamente sus rimas las que crean y mantienen el movimiento, algo que el lector europeo, me temo, no conseguirá captar. La razón por la que lo lamento no es porque la rima –aparte de la alegría que proporciona– sea un artificio memorístico, o porque imprima a la expresión del poeta un aire de inevitabilidad. Walcott no tiene necesidad de ello: sus versos ya permanecen fijados en la retina o en la mente del lector por su contenido, y sus traductores, sin duda, encontrarán algún equivalente. Pero la gloria de la rima, de la de Walcott de un modo especial, reside en su capacidad de revelar la inteligencia y la sensibilidad del poeta –que ilustra el potencial de nuestra especie– bastante mejor de lo que pueda conseguirlo su habilidad en el tratamiento de cierto tema.

Además, contrariamente a la creencia popular, la rima libera al poeta en el proceso de la escritura. Y hace lo mismo con el lector en el proceso de la lectura porque, en ese proceso, por la duración de la poesía, uno se convierte en parte de aquello que lee. Resumiendo, una buena rima es una victoria del potencial del lenguaje sobre los propios límites. Esta victoria ensancha el margen de libertad del lector –y esto es en sustancia el objetivo de todo arte, y no únicamente de la poesía–. Para decirlo de un modo aún más sencillo: la rima es ética desde el momento en que opera una liberación.

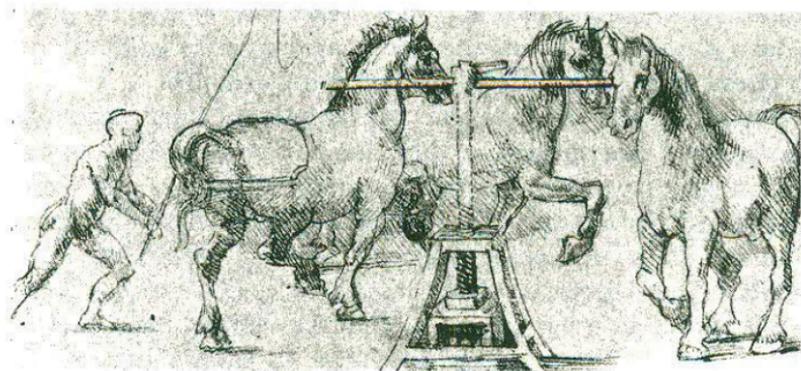
Y Walcott es el poeta más liberador, precisamente porque es el más inventivo e imaginativo rimador moderno. Usa todas las rimas: consonantes, asonantes, femeninas, masculinas, dactílicas, visuales, anagramáticas, agudas, macarrónicas, ortodoxas y heterodoxas, simples y compuestas, más algunas otras que pueden ser clasificadas como autodestructivas y otras que rehúyen cualquier clasificación. Las hace desfilar en tercetos, en octavas reales, en décimas y así sucesivamente y su tintero es una cornucopia de esquemas métricos y estróficos; y aunque el metro en el que se encuentra más cómodo sea el yambo libre, sus versos están más basados en la rima que en el metro. Como el océano.

Esto es liberador, desde el momento en que, a fin de cuentas, toda poesía es un viaje. Una poesía de Walcott lo es todavía más. Después de haber leído una poesía de este autor, la mente viaja más lejos –y no necesariamente hacia el Sur– de lo que se creía capaz. Lo que la transporta es el movimiento centrífugo de la poesía, cuya energía es tanto mayor cuanto mejores son las rimas, que extienden su –y vuestro propio– rayo mental. El resultado es que no te encuentras ante un papel satinado, o ante un grabado victoriano que represente la lujuriente vegetación de las lejanas Antillas, sino ante un reino despiadado de la lengua cuyo ardiente sol resplandece sobre la para ti insólita desesperación, la insólita sabiduría y sobre la insólita paciencia, que no tanto la historia como la geografía ha transformado en súbditos de aquella lengua. Y si eres un turista, cuanto más brilla aquel sol, más oscura se vuelve tu piel e incluso tu mente. Si eres uno del lugar te quedas igual. Si eres un poeta es el papel el que se vuelve más oscuro.

Porque, si eres un poeta, eres ese rayo de sol cuyas partículas son palabras que animan la vida, que por otra parte no es más que un proceso orgánico. Eso es precisamente lo que Derek Walcott está haciendo por sus nativas Antillas desde hace casi 40 años. Para un lector europeo es una tentación, quizá justificable, creer que en él se suman muchos poetas mezclados en uno, o que es un cruce entre Homero y Orfeo. Pero Walcott sería el primero en rechazar esta idea. Él es simplemente un poeta en lengua inglesa, un gran poeta además, pero sólo parte de un todo, muy deudor de sus tradiciones y su presente.

A veces, una parte es capaz de redefinir y, a veces, ampliar el todo. Y en reconocimiento a ese servicio rendido al todo, hace un par de años la reina de Inglaterra le otorgó la medalla de la reina para la poesía: Walcott simplemente ha hecho esta poesía más vasta. Lo que equivale a decir que ha ampliado el actual concepto de potencial humano, dado que la poesía no es exactamente un arte. Porque si lo que distingue al hombre del resto de lo creado es su capacidad de hablar, la poesía, que es la forma suprema de la elocuencia humana, es nuestro fin antropológico genético. Y eso es así incluso en la traducción. Por ello, el rey de Suecia, en la fría noche de diciembre, en Estocolmo, siguió el ejemplo de su colega británica. Frente a él había un hombre alto y negro, por cuyas venas corre sangre holandesa, escocesa y africana; el hombre que nunca caminó por suelo europeo, pero gracias al cual, aquéllos de entre los europeos que abran sus libros, se convertirán en seres humanos más sutiles y más articulados. Es decir, más realizados como hombres, más cercanos a su fin genético. Es ésta una tarea que habitualmente se le suele dejar a la naturaleza. Pero la naturaleza es perezosa, y de vez en cuando, Dios o hombres como Walcott emergen de sus reinos elementales y nos ayudan.

Si no tenéis nunca ocasión de encontrarlo, pensad en Poseidón emergiendo desde el mar de índigo, os acercaréis bastante.



Prensa de muelle accionada por caballos, para partir nueces.

FRÁGIL ANTE LO INMUNDO/
CARMEN OLLÉ

La noche es larga, la droga amarga

MIKEL ERENTXUN

*Doce de la noche y son ya tres vasos de vodka.
El negro que sirve los tragos me detiene junto al baño
y me da un beso en los labios,
mi voluntad marca cero kilómetros,
me dejo y no protesto.
A esa hora cualquier beso tiene el sabor
de lo no habido en el tiempo.
Me imagino estar sentada en el desierto,
estar sentada únicamente,
la gente del bar bebe sin piedad.
Una mujer de treinta años saluda a mi vecino de mesa.*

*Cierta vez me puse a llorar en un rincón de la sala
cuando tenía quince años, había perdido a Dios
y perseguía a un sacristán,
mi platonismo era sincero...
Ahora detesto que no me salgan las cosas
como quiero.*

*A mi lado, Mina es el placer, lo intento otra vez
y otra vez
ella sucumbe porque no espera nada de la vida*

*y yo le enseño a ser sutil,
a arrancar a cien por hora en su viejo automóvil.
-Ama tus caderas en las que yazgo al fin como en una
cálida bahía bajo el sol, -le digo, y yo que detestaba el sol
también las amo.*

*Ahora la voluptuosidad es algo nuevo
para ella, la culebra avanza toda la noche silbando
mi nombre...*

Y el veneno de los celos la hace más bella.

*Desde que sabe qué es esto, esto la atrae para bien o
para mal, como el vodka,*

*sus ojos de ternera ya no languidecen
rabian de celo y hambre como los de un jaguar
y corre en su viejo automóvil a cien por hora arrollando a los
espantapájaros que golpean el capó como si fuéramos la peste,
ella y yo, bendita peste en la que ella, mi Señor, admite...*

*-No pienses en Brooke Shield -le susurro al oído. Doce de la
noche en el bar,*

ni en Madonna,

*cuando ríes pareces una adolescente en su uniforme azul,
y boina azul y blusa blanca almidonada...*

Solo eso importa, ¿sabes? solo eso.

FRAGIL ANTE LO INMUNDO

Frágil ante lo inmundo

*lo inmundo considerado como una débil respuesta
del ser cotidiano ante sus mezquindades*

*me sorprende en una ciudad cuyo nombre
ni la humedad pegada a los muros ancianos*

ni sus palomas tísicas

me importan

como estar en su imagen de plástico

hundiéndome en La Defense

o

perdida en el ardor de su pasado

ah pureza frescor de lo marchito

toneladas de plumas nos cubren

nos desnudan en tu presencia
 y tú ciudad donde hoy habito
 ¿naufragas o emerges de mi
 caleidoscopio?

A pocos metros de la estación moderna me habita
 en pequeñas áreas mal ventiladas
 campiñas fantasmales donde uno (de pocos ingresos)
 atraviesa la tarde de un verano desolado
 desde sólo un ángulo
 -lo maravilloso de la tarde-
 su caricia en el sexo es la de un espectro
 y amo esta tarde como en un film.

El ardor del pasado descansa en la infancia
 pero no puedo ocuparme largo rato de esta transparencia
 y no deseo edificar una infancia
 lo maravilloso es la rama torcida
 que se eterniza en un material innoble (chatarra)
 esta falta de flores lo es sobre la tarde gris.
 Apoyada en tus brazos:
 de las viejas Bastillas
 nace tu sonrisa más fresca
 y mis partes están irritadas con fluidos verduzcos
 como tonos impresionistas
 caminando para aprehender el rígido otoño en el Louvre
 el sentimiento de piedra de la Venus egipcia
 o el gesto de bronce de una pierna de gladiador
 -sótanos y galerías de tesoros robados-
 camino, palpo el tubérculo de los recuerdos
 mi cuerpo de niña
 el silencio rígido
 de la pureza
 nada de entonces puede penetrarme en el miedo
 como esta ciudad en la usura.

EL CAMPANERO DE SAINT JOHN/ PETER ELMORE



RECUERDO ahora las conversaciones que, acompañadas por unas pintas de cerveza, Nigel Thompson y yo acostumbrábamos tener en la ruidosa penumbra del Crown & Anchor, ese *pub* en el cual los obreros de baja policía y los músicos sin trabajo de Hackney se ignoran mutuamente todas las noches. Nuestra mesa quedaba al lado de la puerta de escape, cerca del televisor siempre encendido y siempre mudo que constituía el único decorado del local. Hacía de patrón un tipo rubicundo y bondadoso, de frondosas patillas blancas, que ni siquiera cuando la barra estaba repleta se avenía a cooperar con sus dos empleados, como si estuviese persuadido de que a él no le correspondía sino tocar las campanillas quince minutos antes de cerrar el negocio. Acaso ese mínimo acto, que él realizaba con puntual solemnidad, lo haya hecho perdurar con tanta nitidez en mi memoria. Porque, sin saberlo, el patrón del *pub* era un lejano colega de Nigel.

No sé si la nostalgia tiñe a esas veladas de una pátina cordial; sé, sin embargo, que esta noche extraño al campanero de Saint John. Me gustaría suponer que Nigel sigue sentándose en la misma mesa y que otro interlocutor lo acompaña. Lamentablemente, me es imposible aceptar esa fantasía. Hace ya seis años que una lápida del cementerio de Brighton ostenta el nombre de mi amigo. Los vientos salados de Sussex deben haber comenzado ya a roer las letras, la humedad estará

oscureciendo la piedra. El pobre no aspiraba a la inmortalidad, pero la idea de su tumba abandonada me entristece.

Me entristece también pensar que, antes de conocerlo, más de una vez le menté la madre a causa de sus campanas. Forzado a hacer economías, me había mudado al East End, a un cuarto que estaba en las inmediaciones de la iglesia –nunca terminaré de odiar la alfombra rojiza y el incongruente empapelado amarillo de aquella habitación en la que soporté los peores fríos de mi vida–. Aunque el sitio era horrible, creí al principio que por lo menos sería tranquilo. Craso error. A las siete de la mañana, sin falta, se entrometía en lo mejor de mi sueño el estruendo de las campanas. Los tañidos empezaban graves y espaciados, casi funerales; de pronto, en un brusco cambio de ánimo, se alternaban notas bajas y agudas en una sucesión cada vez más rápida. Durante varios, inacabables minutos, los badajos castigaban al bronce con un frenesí ensordecedor; luego de llegar a su ápice, al punto exacto en que los tímpanos iban a estallar, se imponía –al principio imperceptiblemente– un ritmo que semejava un vaivén marino, los intervalos de las campanadas se alargaban y el sonido amainaba hasta desvanecerse por último en el silencio. El recital entero duraba un cuarto de hora, de modo que a las siete y quince estaba yo de pie, maldiciendo al estentóreo hijo de puta que conspiraba todas las mañanas contra mi descanso. En los latidos del dolor de cabeza reconocía los ecos de su abominable música parroquial.

Curiosamente, los vecinos toleraban con estoicismo el diario concierto del carillón, a pesar de su natural antipatía por el bullicio. Una noche, el cartero jorobado que vivía en el ático me tocó la puerta para pedirme que bajara el volumen de mi radio; su petición me resultó desconcertante, sobre todo porque no tenía el aparato encendido. Esforcé el oído y creí detectar, a la distancia, el ruido afelpado de una percusión; el cartero escuchó atentamente y, después de sonrojarse y tartamudear una disculpa, bajó por las escaleras a toda prisa: el infractor era el cocinero hindú del primer piso. También apreciaban el silencio las dos mujeres que vivían frente a mi cuarto –eran madre e hija, pero siempre me resultó imposible decidir cuál de las dos era la hija–. En las otras casas de apartamentos se

repetía la misma pauta. Los hombres solos y las parejas de jubilados que formaban el grueso de la población de la cuadra parecían decididos a competir con los inquilinos del pequeño cementerio anglicano.

Consideré la posibilidad de sentar una denuncia en la comisaría, pero la descarté de inmediato: las campanadas podían interpretarse como sonoras manifestaciones de la libertad de expresión y de culto, asumiendo que no se viese en ellas una vieja y encantadora tradición local. En todo caso, la solitaria protesta de un extranjero no tendría ningún valor. Visitar al vicario, de otro lado, no iba a arrojar ningún resultado, pues no era yo uno de sus feligreses. No me quedó sino transtornar mis hábitos y acostarme a las once. Esa era la única manera de garantizarme ocho horas de sueño. Cada noche, luego de ponerme al pijama y dejar mi reloj sobre el velador, le dedicaba un instante de furia al energúmeno que tan drásticamente me había convertido en madrugador. Conseguir un techo módico en Londres es difícil y, además, yo había firmado cándidamente un contrato de alquiler por doce meses. El único curso sensato a seguir era el de la resignación, esa sabiduría de los perdedores.

Una mañana de octubre, en la que por un milagro del clima no lloviznaba, me dediqué a contemplar desde una banca el espectáculo dorado y melancólico de las hojas caídas. No había nadie más en el parque, salvo un enjuto individuo pelirrojo que daba vueltas mientras leía, absorto, unos papeles de un tamaño desproporcionado. Se paraba de cuando en cuando y, en esas pausas, balanceaba la cabeza con la regularidad de un metrónomo. Su piel era de una blancura harinosa y mórbida; los embates de la calvicie le habían ampliado la frente, pero unos menchones descuidados cubrían el cuello de su camisa, que era de un rojo violento y contrastaba con el igualmente violento color mostaza de su pantalón. El hombre padecía, sin duda, de daltonismo estético. Tenía un aspecto irremediable de espantapájaros y supuse que se trataba de un loco manso o un excéntrico. En ambas especies es pródiga la ciudad.

Me picó la curiosidad y me puse a conjeturar qué cosa leía con tanto interés. Entregado a sus misteriosos afanes, no me prestaba ninguna atención. Tampoco lo distraían las esporádicas bocinas de Cambridge Road ni el canto atolondrado de los pájaros. Al rato, un borracho llegó al parque: su botella de sidra estaba medio vacía y era obvio que venía en plan de colecta. Se me acercó y tartajeó una frase; le dije que no tenía dinero y se despidió con irreprochable cortesía, mientras fijaba la mirada en el peripatético pelirrojo. Acto seguido, fue hacia él y, enseñándole la botella, lo sacó de su ensimismamiento. El pelirrojo lo rechazó, negando enérgicamente con la cabeza; no sé por qué, pero me pareció que los dos se conocían. El borracho comenzó a seguirlo a la vez que agitaba peligrosamente la botella. Sentí el nada cívico deseo de retirarme, pues no me atraía en absoluto la posibilidad de ser testigo de una pelea callejera. Ya me incorporaba cuando el pelirrojo se encaminó a grandes trancos hacia mi banca; tal vez el decoro o un cierto sentido de la virilidad me impidieron salir de la escena, y me quedé plantado en el sitio. El borracho lo tomó de la manga, exaltado, y empezaron a forcejear. Vociferaban cada vez con más fuerza, diciéndose cosas que no alcancé a comprender. Pasando de las palabras a los hechos, el iracundo mendigo dobló al pelirrojo con un tremendo puñetazo en la boca del estómago. Los papeles se desparramaron por el piso y el viento comenzó a dispersarlos caprichosamente, como en cámara lenta. Mis reflejos ante la violencia son lerdos y, por lo general, me paraliza en ese tipo de circunstancias. De todas maneras, grité algo en el momento mismo en que el vago alzaba su botella para descargarla sobre la cabeza de su víctima. El sujeto se detuvo y me miró con la expresión de un sonámbulo que acaba de despertarse. Creí que se me vendría encima. Me quedé helado, esperando la embestida, pero se dio media vuelta y con pasos tambaleantes se escabulló entre el pasto crecido que llevaba al cementerio. Fue entonces que sentí un silencio hirsuto, irreal, y el precipitado temblor de mis rodillas. Pensar que el peligro había pasado no me tranquilizó, se me impuso, más bien, la sensación de que nos habíamos salvado de pura casualidad. Mientras, el pelirrojo se apresuraba a rescatar las hojas dispersas, persiguiéndolas casi a gatas. Se veía conmo-

vedor y cómico. Decidí ayudarlo, ganado por la solidaridad que entre nosotros establecía el incidente. Comencé por coger un papel que se enroscaba en el tronco de un alerce joven. Cuando lo tuve ante mis ojos, descubrí con perplejidad que entre los anchos renglones se dibujaban unos signos para mí indescifrables: parecían pertenecer a algún sistema de taquígrafía o a una arcana notación musical.

– Gracias, muchas gracias –me dijo el hombre, quitándome delicadamente la hoja de las manos. La escrutó con avidez y, dándose por satisfecho, la guardó en su cartapacio. Hizo una venia y me ofreció su mano: –Me llamo Nigel Thompson y créame que realmente aprecio su ayuda, ¿señor...?

Hablaba un inglés profesoral, dialecto exótico de un barrio donde predominaba el cockney. Le dije que me llamaba Miguel Alcántara, lo cual llevó a que me preguntase de qué país venía. “¿El Perú?”, repitió después de mi respuesta, y distinguí en sus ojos un brillo de interés. Me aprestaba a escuchar algún comentario sobre Machu-Picchu o el tráfico de coca. En cambio, afirmó que le gustaría visitar Huamanga. ¿Tendría acaso alguna simpatía por Sendero? Mi mirada de curiosidad alentó una aclaración: según su entender, sólo las campanas de Toledo competían en nobleza con las de las iglesias ayacuchanas. Frente a mí estaba el responsable de los madrugadores estrépitos que habían alterado mi rutina.

En vez de darle mis quejas acepté que me invitase una cerveza de media mañana en el pub de la esquina.

Su madre tenía una pensión en Brighton, pero él detestaba a los escrupulosos jubilados que formaban la clientela. Cada semana ella le mandaba una carta –pertenecía a una generación que desconfiaba de los teléfonos–, en la cual detallaba los avances de su reumatismo y reiteraba la esperanza de que su único hijo sentase cabeza. Era una mujer de ideas claras, aunque rudimentarias: quería tener nietos y consideraba que tañer campanas era un oficio papista, así se ejerciese en una iglesia anglicana. El, por su lado, le mandaba postales para Navidad y el Día de la Madre, sobre todo porque no encontraba nada significativo qué decirle. Nigel bebió un trago largo y se enjugó los bigotes de espuma con el dorso de la mano. Sonrió con amargura al confesarme que ella –lo hacía, obviamente,

para mortificarlo— lo llamaba “altar boy”. Debía andar por encima de los cuarenta, y a pesar de eso había cierta justicia en el apelativo materno. Hablaba con la precipitación de una persona que no tiene la costumbre de conversar y, sin embargo, siente la urgencia de ser escuchada. Me cayó bien.

Terminamos las cervezas y yo invité una segunda ronda. De pronto, inopinadamente, me hacía alguna pregunta, como para que hubiera algunos paréntesis en su monólogo. Me pareció que me oía entonces con educada impaciencia, asintiendo con rápidas venias cuando yo le informaba de mi asombro por la inexistente niebla londinense o la abundancia de jamaiquinos en el barrio. Apenas podía, retomaba su relato. No simpatizaba con el nuevo vicario, al que acusaba de estar más interesado en el cricket que en sus deberes eclesiásticos; con razón a los servicios iban apenas unas cuantas viejas, después de todo quién más podía tener tiempo para los insípidos sermones de un pastor con voz de oveja. “Sé que tiene toda la intención de deshacerse de mí. Hace poco tuvo la desvergüenza de decirme que le pasase el plumero a su despacho, a ver si caía en la provocación y le daba un pretexto con el cual despedirme. Pero yo simplemente le dije que eso escapaba a mis funciones y él no se atrevió a insistir, aunque ya saldrá con algún nuevo truco”. Su conducta en ese incidente lo complacía tanto como lo indignaba la poca delicadeza del vicario. De rato en rato volvía a la anécdota, siempre agregando detalles que contrastaban su presencia de ánimo con la apocada índole de su adversario. De hecho, estaba en medio de una nueva versión de su réplica al clérigo cuando lo agitó la conciencia de que faltaban apenas diez minutos para las doce. Ya de pie anotó en una servilleta mi dirección y se despidió, prometiendo (sin que, en verdad, yo se lo hubiera pedido) verme pronto.

Al medio día el aire se llenó de campanadas.

Se apareció el viernes en mi casa, a golpe de nueve, con una botella de vino portugués en una mano y unas porciones de gallina al curry en la otra. La visita fue bienvenida: la amiga con la que había quedado en ir al cine acababa de reconciliarse con su novio, por la televisión transmitían las semifinales del

campeonato nacional de billas. Nigel miró la pantalla y declaró que esperaba no interrumpirme en nada importante. Llevaba un terno de buen casimir y se le veía de excelente humor. Calenté la comida en la hornilla y saqué los dos platos de plástico que, con unas tazas desportilladas y cuatro vasos, formaban mi única vajilla (acostumbraba comer en la calle o salir del paso a punta de huevos fritos y arroz), el visitante observaba con ojo crítico la escena, pero no dijo nada hasta que puse sobre la mesa dos vasos, uno de los cuales era en realidad un frasco de mermelada.

– Y yo que pensaba que los ingleses éramos austeros –dijo, mientras hacía saltar el corcho. Decidió que su comentario se podía malinterpretar y de inmediato me pidió disculpas. No comprendí en qué podía consistir la ofensa.

– La austeridad es una virtud. Esto se debe más bien a la flojera –expliqué. En esa época leía a Saki y a Wilde; me temo que les imitaba mejor la economía del estilo que el ingenio.

– Bueno, los solteros tenemos casa, pero no hogar –observó. Por lo visto, la manía epigramática era contagiosa. Llenó los vasos y pensé que iba a proponer un brindis; sin embargo, simplemente se sentó en la mesa y procedió a servirse y a comer con un apetito que sus pulcros modales no lograban ocultar del todo. Lo imité, compitiendo en voracidad con él.

– Contra lo que se dice en el Continente, a los ingleses nos gusta comer bien. El problema es que no sabemos cocinar –dijo, después de limpiar su plato. Luego añadió: –En todo caso, algo bueno hemos sacado de que nuestras colonias nos invadan.

Le pregunté si alguna vez había ido a la India. Me contestó que no, como si se tratase de una posibilidad extravagante. Su abuelo, más bien, fue funcionario en Delhi y su padre había trabajado para la Marina mercante, aunque pensando siempre en ahorrar lo suficiente para montar un negocio en Brighton. Como tantos ingleses, había sido nómada por necesidad y sedentario por vocación. Instaló la pensión que ahora regentaba su mujer y, a los pocos meses, una hemiplejía lo redujo a una mecedora de ratán. Duró dos años así, tomando la brisa en el porche y bebiendo té helado con una caña, mientras su esposa se encargaba de todo con la mayor eficiencia. La mañana de

su muerte, Nigel lo había creído dormido cuando partió a la escuela. Al volver, su madre le explicó que se habían quedado solos. Me dijo que no se había sentido triste, sino extrañado. Cómo podían estar solos si quedaban los dos. Además, ella era fuerte y práctica; no podía imaginársela desvalida, así se esforzase. Nigel me aseguró que, a sus doce años, sabía que la desaparición de su padre no iba a producir mayores cambios.

– De todas maneras, habrá sido un golpe duro –dije. Había descubierto ya que la flema era, como la niebla, otro mito pacientemente cultivado por los nativos. Tuve la impresión de que Nigel consideraba de mal gusto las efusiones sentimentales porque, precisamente, se sabía capaz de ellas.

– ¿Golpe?–. Se quedó mirando el vino un momento y agregó: –No sé si es la palabra. Entonces creí que no me afectaba, pero era una sensación rara la de no verlo más. Los profesores me trataron mejor por un tiempo y hasta fui titular en el equipo de fútbol de mi año, a pesar de que sólo era un jugador pasable. Mi madre, por su parte, no me obligó nunca más a comer hígado. Esos engreimientos pretendían consolarme, eran pequeños privilegios con los que se imaginaban que la pérdida se me haría más llevadera. Me di cuenta, además, de que bastaba tener la cara larga y hablar poco para que me dejaran en paz. Ya desde antes de que muriese mi papá me gustaba encerrarme en el ático de la casa, entre los cachivaches, y fantaseaba por horas que era el dueño de una tienda de antigüedades: discurría por horas con clientes imaginarios sobre el pedigree y las historias de sillas vienesas, relojes de doble tapa, anuarios mercantiles, cañas de pescar, trampas de metal, catalejos sin luna. Esa costumbre me entretuvo hasta más o menos los quince años, cuando se me agotó la imaginación. La pobre debe seguir tratando de reponerse, porque hasta la fecha no consigo que se me ocurra nada de interés. Mientras vivía mi papá, todas mis visitas al desván eran clandestinas; a mi madre le molestaba escucharme hablar solo en voz alta, cosa que le parecía anormal. Ella encuentra anormal, valga la aclaración, todo aquello que le disgusta. Debe haberle costado mucho esfuerzo no arrancarme de mis divagaciones.

Arrancarlo de sus divagaciones no parecía tarea fácil para ningún mortal, según pude confirmar en las horas siguientes.

El ritmo de su elocuencia lo llevaba a la deriva, como una corriente con su propio ímpetu y su propia, caprichosa dirección, de modo que resultaba inútil tratar de encauzar su monólogo, conseguir que su discurso siguiese un orden razonable. Se acabó la botella de vino y yo puse en la mesa una de gin, de la cual se servía generosamente mientras continuaba desmadejando recuerdos. El cansancio comenzaba a hacer estragos en mí, sin que él diese la impresión de enterarse. En algún momento miré de reojo mi reloj, sofocando a medias un bostezo: faltaban unos minutos para la una de la mañana. El entonces estaba entonces entregado a una disquisición sobre las secretas razones por las cuales había perdido en tres sucesivas mudanzas las únicas tres fotos, excluyendo las de carné, que se había tomado en su vida. Se dio cuenta de mi gesto y noté que cambiaba visiblemente de color: de pronto, había despertado del hechizo de su locuacidad para encontrarse con la vergüenza de estar aburriendo a un casi desconocido, a un extranjero que seguramente habría entendido a medias sus confidencias, las pequeñas intimidades de su memoria. Comprendí que, a su manera, se había abierto conmigo y que esa debilidad lo abochornaba. Quise reavivar la conversación (“¿así que tres fotos?”, pregunté, haciéndome el desentendido, haciendo aún más embarazoso el momento), pero él se despedía ya, me aseguraba que se había entretenido mucho y trataba, con envarada torpeza, de ocultar su rubor.

Como todas las personas esencialmente tímidas, Nigel tenía muy desarrollado el sentido del ridículo. Supe que le interesaría saber a ciencia cierta si, en efecto, había sido un plomazo. Yo, por mi parte, soy culposo. Es decir, a pesar de las apariencias nuestro siguiente encuentro estaba garantizado.

A la mañana siguiente me ocupaba en garabatear el croquis tentativo de un posible plan de tesis. Mi asesor sugería un trabajo sobre sexualidad femenina post-menopáusica, pero el tópico no terminaba de convencerme. El timbre del teléfono me sobresaltó y derramé el café (a esas alturas ya helado) sobre mi cuaderno.

– ¿Sí? ¿Quién habla? – pregunté, con voz cortante.

Del otro lado me respondió un lacónico clic y el sonido de la línea. "Alguien que marcó mal", pensé, y volví a la mesa. No había terminado de sentarme cuando de nuevo llamaron por teléfono. "Otra vez que se equivocan", me dije, pero al levantar el fono reconocí la voz de Margaret, la amiga que el viernes se había reconciliado con su novio, frustrando nuestra ida al cine. En un minuto me puse al día: la reconciliación había terminado. Un vuelco de júbilo egoísta me estremeció. El novio de Margaret era un poeta chipriota de mostachos mediterráneos que le llevaba a ella, por lo menos, quince años; pese a su nostalgia por el mayo del 68 y la admiración que le despertaban Isadora Duncan y Anais Nin, aquejaban al poeta unos celos desmedidos, aunque no del todo injustificados. Calificar a Margaret de promiscua sería exagerado, pero sin duda le importaba poco la monogamia.

– Esas cosas pasan, una lástima. Aunque lo peor es dejarse deprimir, más vale que te distraigas –sugerí, mencionando de paso la posibilidad del postergado cine. Quedamos, finalmente en aprovechar la exposición de Chagall y comer después unos tallarines en su apartamento. La salsa marinara le salía muy bien.

La sobremesa se acompañó con un cognac Napoleón que Giorgios le había traído de París, lo cual sirvió de pretexto para que hablase de él. Lo extrañaba como era al principio, tan diferente a todos los hombres que había conocido antes. En los últimos tiempos, sin embargo, le había dado por la paternidad; quería convencerla de que tuvieran un hijo y se mudasen a algún pueblo en la costa, donde los dos podrían ser maestros de escuela o artesanos (no estaba totalmente decidido a ese respecto). A ella le daba escalofríos la doméstica utopía de su novio, en especial porque Giorgios no ignoraba que Margaret se había ligado las trompas después de su segundo aborto. Alguna gente tiene problemas para registrar los datos que perturban sus aspiraciones. En todo caso, él estaba cada vez más entregado a su monotema, las escenas que antes reservaba para la intimidad las hacía ahora en público. La penúltima ruptura, dos semanas atrás, había ocurrido porque, en medio de una cena con una pareja de amigos, Giorgios salió con el disparate de que negarse a procrear equivalía a

intentar un genocidio preventivo. A pesar de sus quince años de matrimonio, los dueños de casa no tenían hijos. El anfitrión quiso tomar el asunto a la ligera y objetó que la humanidad no estaba en peligro de extinguirse. De ahí arrancó una polémica viciosa que terminó con la expulsión de los invitados y el fin de una amistad de años (Giorgios y Stephen habían sido compañeros de cuarto en sus tiempos universitarios).

“¿Y la pelea de ayer?”, pregunté, recostado en uno de los cojines turcos de la sala. Dio un amplio suspiro; luego bebió un trago, como para darse impulso, y me confió que todo había marchado bien hasta los postres. De hecho, Giorgios le había jurado que no iba a abrumarla, que después de todo entendía sus reservas y las encontraba lógicas. Incluso planearon repetir el viaje a Corfú de su primer verano, ese verano en el cual hasta la pérdida de su equipaje les había parecido un signo propiciatorio. Se bañaban en las mañanas, apenas después que salía el sol, para evitar la compañía de los otros turistas; las horas se les pasaban volando mientras se contaban minuciosamente sus más triviales intimidades y exploraban los rincones secretos de la isla. Almorzaban temprano y dormitaban siestas lánguidas, en las que sólo las sábanas cubrían la desnudez de sus cuerpos; sin aviso, llevados por la deriva del calor, un abrazo o un roce casual inauguraban largas sesiones de las que salían empapados de sudor, felizmente invadidos por una modorra de gatos siameses. Luego se duchaban juntos, gozando el agua helada en la piel, enjabonándose con mañosa sabiduría e improvisando, entre risas, apodos tiernamente obscenos. Al atardecer iban a la taberna a tomar vino y comer aceitunas. No imaginaban entonces las fricciones que vendrían más adelante, los reproches cortantes y los cada vez más frecuentes desencuentros. Margaret parecía hablar para ella sola, la vista concentrada en el espejeo del cognac en su copa. Estaba triste y un poco ebria. Sentí un deseo invencible de acercarme a ella, de acariciarla despacio, de pasar juntos la noche. No me había contado el incidente del día anterior, pero a esas alturas qué importaba, no valía la pena seguir hablando.

El timbre del apartamento vibró con urgencia, sobresaltándonos. Luego, una voz masculina repetía, insistente, el nombre de Margaret. Giorgios volvía a la carga. Miré mi reloj: las once

y media. Aparte de los mostachos y los celos, se distinguía por una corpulencia inusual en un poeta. ¿Y ahora qué? La inminencia del peligro me hizo palidecer y hubiera querido, cobarde de mí, que la tierra me tragase. Margaret me hizo señas de guardar silencio mientras se dirigía a la puerta. Parlamentaron largamente en el pasillo, conteniendo las voces. Por momentos, los susurros se encrespaban peligrosamente. Temí que la cosa escalase en un escándalo, pero cuando Margaret regresó se la veía entre contenta y turbada. Descubrí pronto que la causa de la turbación era yo: qué iría a pensar de ella, si la mandaba al diablo tenía toda la razón del mundo, aunque siendo tan comprensivo seguro entendería su situación. “Entra Giorgios, sale Miguel”, pensé, deportivamente. Las posibilidades románticas de la noche se habían disipado, al menos para mí; a cambio de eso, me libraba de una bronca. “En fin, la cosa queda uno a uno”, me consolé, siguiendo en vena futbolística. Al salir, intercambié un veloz saludo con Giorgios, sin siquiera mirarle la cara.

Me faltaba plata para un taxi y el último bus había hecho ya su último recorrido. Caminé una hora bajo la llovizna.

–Me parece que exageras –comentó Nigel después que le conté las peripecias del sábado, y agregó con voz convencida: –Si realmente fueras cobarde no habrías intervenido en el parque–. Contra lo que yo había supuesto, el incidente en casa de Margaret me afectó en serio. En la soledad de mi cuarto reconstruía con morbosa paciencia cada detalle de esa noche, demorándome sobre todo en el temor con el que había anticipado la irrupción en la sala del paternal enamorado de mi amiga. Sentía la necesidad de desfogarme, de hablarle a alguien del asunto. Pero no a un compañero de la universidad –que cedería, estaba seguro, a la tentación profesional del análisis–, ni tampoco a alguno de mis pocos conocidos peruanos –de quienes sólo podía esperar una simple solidaridad de cantina–. Sin premeditarlo, una mañana que leía el Guardian en el parque, me encontré deseando la aparición de Nigel; su desgarrada y macilenta figura se presentó, finalmente, cuando ya flaqueaba mi esperanza. Al verlo me alegré tanto que sus

escrúpulos se derritieron de inmediato y él, a su vez, dio muestras de estar también contento. Nos citamos para la noche, en el pub. Fue ahí donde le relaté, junto a la puerta de escape y entre la humareda de los cigarrillos, los pormenores de aquel sábado desastroso. Me escuchó con atención, con el afecto grave de quien aprecia la confianza ajena, y tuvo la delicadeza de no ofrecerme una palmada en el hombro. Cuando me acosté no me inquietaba ya la desazón de los días anteriores: por boca de Nigel había hablado la sensatez, lo que yo llamaba cobardía no era sino el normal asombro ante un hecho inesperado, nada más ni nada menos que eso. Además, en su diccionario personal –y no dudaba que también en el mío– se consideraba cobarde a quien por falta de integridad renunciaba a defender valores cuya importancia, sin embargo, reconocía. Me gustó la somera lógica de esa definición, que aún me parece válida. El ejemplo arquetípico, según Nigel, era el del soldado que desea la victoria de los suyos, pero se convierte en desertor: es una deficiencia del coraje, no de la convicción, lo que aqueja a tales individuos. Yo, por supuesto, no había desertado de la casa de Margaret y, francamente, la quimera de un polvo informal no calificaba como un valor supremo.

Esa misma noche dejó también entrever, cuando ya habíamos agotado mis tribulaciones, que su batalla contra el vicario no daba señales de apaciguarse. El sujeto había vuelto a mencionar que el presupuesto de la iglesia se reducía cada vez más y que se avecinaba una auditoría. Nigel se encogió de hombros, desdeñando esas pequeñeces. Como los pájaros de la Biblia, no necesitaba mayor cosa para sobrevivir: comía poco, el cuarto bajo el campanario le bastaba y, además, parecía totalmente dispuesto a ser un soltero crónico. La amenaza de que le congelasen el sueldo no lo atemorizaba en absoluto y, por lo demás, estaba seguro de que el vicario duraría menos que él en St. John.

“No hay enemigo chico”, dijo sonriente, cuando sacábamos de la percha nuestros abrigos. Se refería a él mismo, obviamente, aunque el curso de los acontecimientos probó que en realidad se le aplicaba mejor la sentencia al doctor Bentsen. Ya pisábamos el umbral cuando fijamos nuestro siguiente encuentro; ninguno de los dos lo mencionó, pero dejamos

sentado que inaugurábamos así una costumbre. Ese hábito habría de durar un año y tres meses.

Son ya cuatro mis mudanzas desde que regresé a Lima y, en cada una de ellas, me conformé con desempacar apenas lo indispensable. Tal vez por eso me siento de paso en mi propia ciudad. No es una sensación incómoda y, la verdad sea dicha, me parece preferible a la de sentirme definitivamente anclado. Cumplí 35 años en setiembre —es decir, sé que nunca más me ofrecerán una beca— y mis posibilidades de viajar son casi nulas, pero el espectáculo de las maletas sin abrir me ofrece el espejismo del tránsito, la ilusión de la trashumancia. A mi hermano le robaron su carro hace un tiempo, lo cual me permite guardar mis libros y papeles en su garaje; la desventaja de haberlos almacenado es que a estas alturas mi biblioteca está criando moho. Con la prisa del retorno, no se me ocurrió preparar ni siquiera un catálogo elemental y metí las cosas a la diabla en cajas de cartón, que envié por barco y demoraron en llegar al Callao como si las hubiesen traído a lomo de mula. Un poco debido a la flojera y otro poco a causa de las calamidades que llevaron a la pérdida de mi beca, hasta esta mañana me faltó el ánimo de revisar el contenido de esas cajas. Después de unas tres horas concluí que la mayor parte de los volúmenes merecían ser donados. ¿Qué persona extraña se había emocionado, en una librería de Charing Cross Road, al encontrar una copia de la correspondencia entre Freud y Ferenczi? ¿A quién se le había ocurrido fotocopiar monografías sobre la histeria y el incesto en la Viena de fin de siglo? Más peligroso que carecer de vocación es inventarla. Sé que la psicología me es indiferente; de todas maneras, no tengo ninguna otra destreza y no poseo otro saber. Los cuatro gatos que pasan por mi consultorio no saben hasta qué punto pierden su tiempo (y el mío). Me siento, a veces, como un cura descreído y un poco abúlico que escuchase confesiones sin prestarles ninguna atención, sabiendo de antemano cómo exhortar a sus fieles, qué lugares comunes ofrecerles para que no los mortifiquen el malestar o la culpa. Antes yo me creía interesado en mi carrera, pero simplemente me atraían la rentabilidad de mi

futuro consultorio y el posible reconocimiento de mis colegas. Si alguien conoció la pasión de su oficio, ése fue Nigel Thompson. Comparado a él, terminé por sentirme un farsante.

A la última caja la creí, al principio, llena de esa papelería modesta y azarosa que uno acumula con los años y de la que no se anima a deshacerse, vaya a saberse por qué. Había fichas bibliográficas, reseñas apuradas de libros mal leídos, esquemas de trabajos nunca empezados en serio. No faltaban tampoco separatas y algunos ejemplares de revistas teóricas. Me limitaba a revolver esa masa heterogénea cuando tropecé con un cuaderno negro, de filetes rojos, en cuya carátula había una etiqueta con las iniciales N.T. Sentí algo parecido a un repentino golpe en la nuca: de pronto se me vino a la memoria, con una nitidez urgente, el momento en el cual Nigel me confió su manuscrito. No lo hizo –y eso, creo, excusa en parte mi olvido– con la solemnidad deliberada de quien ofrece un don, sino más bien con una actitud distraídamente tímida. Fue durante su última visita, cuando yo no sospechaba aún el verdadero motivo de su viaje a Lincolnshire; muchas veces me había hablado de la iglesia de Saint Andrew, a la que enaltecía el más imponente campanario medieval de toda Gran Bretaña, de modo que la consideré motivo suficiente para la excursión. Me pareció un poco raro que ni me sugiriera acompañarlo o, quizás, me parece raro visto en retrospectiva.

Nigel me explicó que acababa de terminar un trabajo sobre la historia y los avatares de su instrumento, por supuesto sin hacerse la menor ilusión de publicarlo. Se imaginaba su texto como un artículo erudito en alguna enciclopedia imaginaria (“acaso la Británica”, bromeó). Yo estaba en esos días particularmente abrumado por el tercer capítulo de mi tesis, que había padecido ya varias metamorfosis. Le ofrecí té, pero como no tenía leche dejó enfriar la taza sobre mi escritorio. Hablamos un rato de cualquier cosa y se despidió arguyendo que le faltaba todavía empacar. Su tren, dijo, salía en una hora de Liverpool Street Station. Esas fueron las últimas palabras que le escuché.

Escribo en la mesa de la sala, con el cuaderno negro de Nigel al costado. Me pasé la tarde revisándolo, admirado de la pulcritud cartesiana con la que había redactado su trabajo. No me enteré de mayores novedades, pues casi todo lo que su

monografía contiene me lo había contado ya en el curso de nuestras conversaciones; de todas maneras, no dejaron de impresionarme la abundancia de sus datos, la cuidadosa precisión de sus referencias. Los párrafos introductorios explican que las campanas pertenecen al populoso clan de los instrumentos de percusión, dentro del cual forman parte del linaje de los idiófonos. Por esas clasificaciones técnicas discurrió Nigel con rapidez, acaso porque las encontraba demasiado áridas. La sequedad de la exposición se atenúa, de pronto, con un detalle que revela al escritor: al final de la segunda página se dice que las campanas occidentales tienen, a diferencia de las chinas, forma de tulipán. Quién sabe si en esto interviene el haberlo conocido, pero advierto cierta irónica ternura en esa observación del campanero de Saint John. Tal vez quepa señalar que, como muchos de sus compatriotas, Nigel era aficionado a la jardinería.

Esa afición llevó a uno de sus muchos encontrones con el vicario. Este pretendía cultivar coles y remolachas en el lugar de los parterres que mi amigo cuidaba con el sólo propósito de entretener la vista en Mayo. El doctor Bentsen creía que iba a ganar parroquianos si ofrecía cursillos técnicos de horticultura. Según él, la iglesia estaba en la obligación de resolver problemas prácticos. La idea tenía todo el aspecto de una provocación, y así la tomó el campanero. Se llegaron a distribuir unos volantes en las tiendas de la zona, pero no se presentó un solo alumno. El vicario archivó su proyecto, al cual reemplazó el plan de construir un taller de carpintería. "Eso es más cristiano, supongo, pero no más realizable", comentó con sorna Nigel en presencia del clérigo, que se puso de color púrpura. A mi amigo le gustaba citar varias veces sus frases felices y nada le complacía tanto como evocar los disgustos del religioso. Sospecho, sin embargo, que las manifestaciones de su ingenio sólo servían para hacer más precaria su situación. Quizás si hubiera sido más discreto, el doctor Bentsen se habría abstenido de planear su venganza.

En los primeros días de la primavera del 84 me enteré de casualidad que Margaret y Giorgios se iban a casar, nada menos

que por el rito griego ortodoxo. A ella no la había visto desde ese sábado lamentable, varios meses atrás, y la noticia me causó una doble sensación de sorpresa y melancolía. La sorpresa se debió a que, en un tiempo más bien corto, había olvidado por completo a Margaret; la melancolía, a la certeza de que el olvido era mutuo. ¿Cómo iban a resolver el asunto de los hijos? Tal vez a Giorgios se le había pasado la crisis de paternidad. También era posible que se animasen a adoptar a un huérfano chipriota o, en su defecto, griego. Quise ser condescendiente, mirar por sobre el hombro su modestísimo plan de instalarse, de convertirse en una pareja con sus papeles en regla. Y mientras pensaba eso podía escucharme, como en una banda paralela y más profunda, diciendo que no, que ellos me llevaban la ventaja de estar juntos, de poder ofrecerse una compañía a largo plazo. ¿De qué podía jactarme yo, con qué derecho la media sonrisa del sarcasmo? Por favor, no engañaba a nadie. Levantarse a las siete, desayunar, ir a la biblioteca y tomar notas, pausa para el almuerzo y de nuevo a la biblioteca, volver al cuarto antes que se desate el peor tráfico, ver las noticias en la televisión, salir al pub, acostarse a las diez. Eso era todo. Ya quisiera Henry Miller, carajo, qué maravilla de vida. De bohemio sólo tenía la bufanda y encima me las daba de perdonavidas, jugaba a estar del otro lado de la rutina cuando cada día era una copia xerox del anterior, cuando las únicas cosas que pasaban les ocurrían a otros. Por Dios, hasta el cartero jorobado del ático se había conseguido una cartera cojita. Y Margaret y Giorgios tirarían maravillosamente bajo el sol de Corfú mientras a mí no me quedaría sino el flaco consuelo de los placeres manuales.

Y eso no era lo peor (o sí, valgan verdades, sí era). Además, me había ganado un desánimo total con mi plan de tesis, que con el paso del tiempo me parecía más tedioso e impracticable. Visitaba a mi asesor cada quincena y él se limitaba a escucharme mientras con el bíceps quebraba nueces, a las que era adicto. En lo que a Lima atañe, me llegaba una correspondencia espaciada y lacónica; la mayoría de mis compañeros de universidad había emigrado o estaba por emigrar, la inflación era estratosférica, la violencia tremenda y, en general, la cosa estaba como para irse con la música a otra parte. No me servía el

consejo porque yo ya estaba, lamentablemente, con la música en otra parte. Con mis padres hablaba por teléfono una vez al mes y el tener que fingirme entusiasta me dejaba agotado para el resto del día. Los pobres se sentían tan orgullosos de mí que —rezagos del boy-scout que nunca fui— les alimentaba piadosamente sus fantasías y les aseguraba que mi asesor trataba de jalarme a su clínica no bien me doctorase.

Qué hubiese sido de mí entonces sin el eficaz apuntalamiento de Nigel. Dilapidó con generosidad un tiempo que, estoy seguro, podía haber aprovechado más ventajosamente en sus investigaciones. Debo haber estado muy mal porque él ni siquiera mencionaba sus campanas y se limitaba a escucharme, siempre con la misma expresión solícita y cordial. Me hacía pensar en un enfermero algo extravagante pero muy competente. Ese cuidadoso balance entre la empatía y cierta distancia era, creo, la forma más alta del cariño para Nigel. Así lo aprecio ahora.

Mi amigo me hizo una curiosa revelación durante la enésima vez que revisé los detalles de aquel sábado con (y a larga sin) Margaret. Esa jornada se me había vuelto un tema recurrente y hasta obsesivo; sin embargo, él me prestaba atención y me repetía lo mismo que me dijo cuando estrené esa confidencia. Es decir, valoraba mi conducta en el parque y daba su definición de valentía. Sus palabras tenían un efecto sedante en mí, lograban apaciguar esa ansiedad sombría que me calaba el ánimo. Tal vez en el otoño hubiese soportado mejor la depresión, pero la primavera me hacía sentir más extraño, más aislado. No por nada la temporada alta de suicidios es la navideña: cuando todo el mundo parece contento, los tristes y los desahuciados deciden acabar para siempre con sus vidas. Y a la Navidad la sigue de cerca la primavera.

Pero me he desviado. Aparte de que nunca consideré seriamente el suicidio, mi propósito en el párrafo anterior era introducir una revelación de Nigel. Ocurre que, reviviendo los prolegómenos del desencuentro con Margaret, le contaba a mi amigo que el teléfono sonó la primera vez sin que después me hablasen del otro lado de la línea. Alguien habría cometido un error al marcar; después del segundo timbre, Margaret se había largado a contarme sus cuitas y quedamos en salir juntos. Entonces la imaginé titubeando entre la determinación de

guardarse su secreto y el deseo de conseguir un hombro hospitalario. La determinación había ganado en la primera llamada; el deseo, en la segunda.

—Yo fui el que llamó primero. Contestaste con una voz que era como para colgar —dijo Nigel, bajando al vista. Antes que yo pudiese decir nada fue a la barra por más cerveza, aunque no habíamos terminado aún nuestras pintas.

Me pasa con frecuencia que entiendo las cosas cuando entenderlas no tiene ya ningún sentido práctico. Creí que la observación de él pretendía solamente rectificar mi error. Como también suele sucederme, salía de una equivocación para caer en otra. ¿Por qué no había aludido Nigel a ese dato en ninguno de mis muchos relatos anteriores? Además, ¿a qué venía el bochorno si sólo quería ofrecer una simple aclaración?

No son preguntas difíciles después que uno acierta a proponerlas, pero recién me las hice en los días que siguieron a su decisión final. Ese viernes del vino portugués y el gin me había franqueado a mí, un desconocido, parte de su biografía; ciertamente, no se había entregado al melodrama, que entre nosotros pasa por ser el género de la emoción sincera, aunque un interlocutor hábil —y Nigel, sin que yo lo mereciese, me colocaba en esa categoría— habría sido capaz de comprender que no hablaba por hablar. Mi bostezo lo paró en seco y lo hizo sentirse ridículo. Yo creía ya que ése era un capítulo cerrado, que en todos los meses transcurridos desde entonces él había concluido que sí me importaban sus asuntos. La realidad era otra: pese a que conversábamos bastante, Nigel protegía sus flancos débiles y ya no se aventuraba por la ruta de las confesiones personales. Precisar que la primera llamada del sábado había sido suya fue —de una manera oblicua, reticente— un intento de volver al comienzo, a ese momento en el cual creyó tener en mí a quien sabría apreciar el homenaje a su intimidad.

— En fin. Tampoco es que me hubiera enamorado. Si ni siquiera me gustaba tanto— comencé de nuevo, no bien puso los dos vasos llenos sobre la mesa. Y me embarqué en una divagación idiota sobre las oportunidades perdidas y la insensatez de lamentarlas.

Nunca supe cuándo descubrió Nigel su fascinación por las campanas, pero intuyo que fue durante su adolescencia. En todo caso, a los veinte años viajó a Mechelen, la meca belga de los carilleros, y allí aprendió todo lo que era posible aprender sobre su oficio. Se le iluminaban los ojos cuando describía la catedral de San Rombold, donde el maestro Jef Denyn revivió a principios de siglo el casi olvidado arte de tañir y doblar el bronce. En mi ignorancia, imaginaba a un viejo desmelenado que corría frenéticamente por una torre para jalar sogas según las indicaciones de apolilladas partituras. Un trajín como ése exigiría muy buen estado físico. Nigel era, sin embargo, más flaco que un zancudo. Quizás por eso había terminado en una oscura parroquia, en lo que para su gremio sería el equivalente de tocar en una filarmónica provinciana.

De mi error salí cuando, cerca del Año Nuevo, me invitó por primera vez a su cuarto. Subimos por una escalera de caracol que se cimbraba a cada paso. Había un olor intenso a humedad y estiércol de palomas, el revoque de los muros estaba cuarteado. Exactamente debajo del campanario quedaba la habitación de Nigel: era amplia y desordenada, con un techo inclinado en el que se entrecruzaban sólidas vigas de madera. Tenía un sofá-cama, un ropero con espejo, un bacín de porcelana, anaqueles repletos de libros viejos y folders de cartulina. En un rincón había una puerta por la que sólo podía pasarse agachado; en el extremo opuesto, otra puerta –un vano cubierto por una cortina de cretona– daba a la minúscula cocina. Una claraboya hacía las veces de ventana.

– La gran ventaja de vivir aquí es que no necesito tomar el bus para ir al trabajo –dijo Nigel, y se rio de su ocurrencia. Abrió entonces la entrada pequeña, invitándome a ingresar.

Cuando pasé el umbral vi una cámara alta y circular, en medio de la cual había un extraño clavicordio de varios teclados; del clavijero salían sogas que pasaban por los orificios del cielorraso, comunicándose a los badajos de las campanas. Con un gesto de padre orgulloso, Nigel me señaló el instrumento.

– Esta es una de las razones por las que aguanto las necesidades de Bentsen. Las restantes están arriba –afirmó. Se sentó ante las teclas de madera y pensé que iba a darme una demostración, aunque no eran sino las ocho. En cambio, pasó

pensativamente los dedos por los teclados. Permaneció en silencio un instante y noté que su expresión se nublabá, como si de pronto lo hubiese asaltado una dificultad o un recuerdo. Se me ocurrió entonces qué poco conocía a ese compañero de tragos. ¿Qué estaría pensando? Creo haber mencionado ya que la estampa de Nigel no era imponente, en gran medida debido a sus mechas pelirrojas y su vestimenta heterodoxa. En aquel momento, sin embargo, sentí al verlo una curiosidad mezcla de respeto y envidia. Ese era su recinto, en esa habitación que parecía el interior de una gran chimenea oficiaba diariamente un rito cuyo misterio sólo él terminaba de comprender; ahí defendía la dignidad de su arte contra las injurias del tiempo, sin preguntarse jamás si el sacrificio valía la pena, sin nunca ilusionarse en recibir como premio la admiración de las gentes. En la vieja caoba del clavicordio un ebanista había tallado pacientemente coronas de laurel, esos ornamentos de la fama que Nigel nunca gozaría. Hasta su madre lo había llamado monaguillo y el vicario, por su parte, lo consideraba apenas un estorbo. Yo mismo, que le tenía afecto, a lo más que había llegado era a aguantar resignadamente la molestia de las campanadas.

- Cada vez que vengo aquí es como si estuviera de nuevo en Mechelen -dijo, finalmente. Luego de una pausa corrigió: -O en otra época.

En el dormitorio de Nigel había luz eléctrica, pero a la cámara la alumbraban sólo cuatro candiles de aceite. A pesar de la cercanía de Cambridge Road, no se filtraba ningún ruido exterior: las paredes de la torre eran gruesas y, además, la altura favorecía el silencio. Hasta ahí sólo subía él.

Vuelvo ahora a mirar el ensayo de Nigel. Las páginas del cuaderno han amarilleado, lo cual no sé si atribuir a la humedad de Lima o a la de Londres. La caligrafía revela un pulso fino y certero; yo escribo siempre a máquina, consciente como soy de que mi letra es casi ilegible. Me imagino al campanero en su cuarto, solitario, dejando fluir la pluma sobre la lisa superficie del papel, dibujando el ordenado sesgo de sus trazos en cada uno de los reglones. Noté después de la visita a su reducto

que Nigel tenía los dedos largos y sensibles de un pianista. El hallazgo me dejó pensando: las manos pasan desapercibidas de puro visibles y, sin embargo, si uno se fija en ellas es posible deducir los atributos y hasta la historia privada de su dueño. Los poetas chinos se dejaban crecer las uñas con el propósito de hacer evidente que no descendían al trabajo manual, pero ese énfasis resulta innecesario para el observador atento. Y la escritura, esa prolongación del tacto, revela todavía más. La de Nigel —elegante y precisa, nunca ostentosa— me lo descubre mejor aún que nuestras conversaciones de pub y ciertamente, lo define con más exactitud que su desgarrada figura. Pienso ahora que, en realidad, ni siquiera la Británica podría hospedar el trabajo de Nigel. Sería necesario, más bien, reproducirlo en facsímil: del manuscrito de las campanas he alabado ya la pulcritud del estilo y el rigor de la información, pero se diría que el soporte y la fuente de ambos es la letra. Si sus palabras se imprimiesen, tal vez perderían parte de su efecto.

Leo que, antiguamente, se atribuía a las campanas la propiedad de convocar la lluvia o disolver tormentas, lo cual califica a los ejecutantes como mágicos precursores de la meteorología. No sé si la noche que eligió Nigel para terminar sus días fue clara o si hubo un temporal; él, que se consideraba racionalista y rechazaba toda superstición, creía sin embargo en la influencia del clima sobre el ánimo de los individuos. Me apresuro a aclarar que no suscribía el lugar común según el cual las tierras cálidas producen pueblos alegres y las frías, por el contrario, propician gentes melancólicas. Más bien, afirmaba que ahí donde el tiempo es voluble se desarrollan personalidades fatalistas y estoicas, mientras que en territorios de clima estable ocurre lo opuesto. La población de Londres habría soportado las incursiones aéreas de la Luftwaffe no sólo por patriotismo, sino porque estaba acostumbrada a los intempestivos ataques del cielo. Objeté alguna vez que una cosa es empaparse de improviso y otra muy distinta ser despedazado por una bomba. Se limitó a encogerse de hombros, como si la diferencia no fuese después de todo tan llamativa.

De todas maneras, no se necesita esa peregrina teoría para explicar su acto final. Agrego que junto a su cuerpo no se encontró una de esas notas al juez o a quien corresponda que

los suicidas suelen dejar. Durante mucho tiempo he querido creer que la desesperación lo ganó, pero me doy cuenta ahora que esa hipótesis es insostenible. Cómo encajaría entonces la inesperada entrega de su manuscrito la tarde de su partida, el legado de este cuaderno que recién hoy acabo de rescatar. La elección de Lincolnshire no fue tampoco gratuita, como lo **prueba que se alojase en un hotel vecino a la iglesia de Saint Andrew.**

Me figuro a Nigel sentado junto a la ventana, la taza de té con leche en la mano, mientras escucha las campanadas de las seis y se permite la última vanidad de compararse con el colega que cumple en la torre, tranquilamente, con su rutina; cuando los tañidos terminan se queda un rato en la silla, como si pudiese oírlos reverberar entremezclados ya con el aire fresco de la noche. Cierra las persianas y saca de su bolsillo el frasco. Pasa las pastillas con la ayuda del té y deja la taza sobre la mesa de noche. Se tiende en la cama sin quitarse el terno de casimir de las ocasiones especiales, sin siquiera sacarse los zapatos. Está oscuro, en el cuarto del costado un hombre le pregunta a una mujer dónde está su dentadura. Nigel cierra los ojos y no le teme a la cólera de Dios y piensa que el vicario contratará alguien que barra el atrio y sacuda el polvo de su biblioteca. Su madre dirá que se ha quedado sola y esta vez sí será de verdad, pero en todo caso ya lo era desde tanto tiempo antes. Quizás Miguel haga algo con el manuscrito, aunque nunca se sabe con los sudamericanos. Ya qué importa, finalmente qué importa.

En 1733 el Zar ordenó en Moscú que, para gloria suya y de los verdaderos creyentes, se fundiese la más grande campana del mundo. Tomó dos años hacerla y pesó cuatrocientas mil libras, pero nadie la escuchó doblar jamás: fue destruida en un incendio. Muchos años después, en 1986, un vicario londinense decidió construir un taller de carpintería y, con el fin de recaudar fondos, puso a la venta las veintitrés campanas que formaban el carillón de su iglesia.

El primer dato lo extraigo de la monografía de Nigel. El segundo es la razón de que yo la tenga ahora en mis manos.

LOS HOMBRES NO LLORAN / ROCÍO SILVA SANTISTEBAN

YO EN TI

(La secreta herida que me corroe)

Sabes lo que me humilla:

Cada punzada es una ofrenda por tu ausencia

Un hincón caliente sobre los párpados.

Sabes lo que me ilumina:

Ser tu presa.

Huyendo caminas por las calles

El peso del alcohol sobre los hombros

Y una sonrisa vacía abriéndose a la noche,

Un registro apenas de tu miedo

La calvicie / las manos tensas / las encías

¿Quién el cazador?, ¿quién el ciervo herido?

¿Quién el puñal ardiendo?

Te vas como se van todos: sin darse cuenta.

Aquí yazgo con mi acero

para el dolor acero para el dolor

Arqueada sobre estos despojos de furia

Me entrego

Ni siquiera te llamo / ni siquiera te reclamo

Sé que no me oyes ni nunca me oirás

Sólo traspasas el límite del juego:

Zafar el cuerpo para dejarlo caer.

AHORA SERÍA FÁCIL DESTROZARNOS LENTAMENTE

Diluirnos uno al otro

UNMSM

Apenas un rasguño en la garganta
 Y ya estoy curada de tu horror
 Y DE TU CUERPO EL ÚNICO DIGNO DE SU INHUMANA
 SOBERBIA.

Si sólo fuéramos animales
 Si sólo supieramos arañar
 Y todo no fuera más que una maniobra de la cacería
 Los perros ladrando para desollarme
 Y yo trato de escalar la tapia pero es inútil
 LLEVO BAJO LA ROPA UN CORAZÓN FATIGADO.
 El tiempo transcurre del daño al daño.
 Oblígame a declinar
 Oblígame a bajar la frente hasta los dedos de tus pies
 Mi lengua
 Mi lengua doblegada ante ti
 Demonio de la noche
 Te deseo como sólo puede hacerlo una perdida
 Una mujer que dejó su corazón al borde de la calle
 Una mujer sin nada que entregar salvo su perversión
 Sus labios abiertos
 Acércate a mis labios, bestia nocturna
 Hurga entre lo más hundido de mi carne
 Yo te ofrezco mi carne mi hostia
 Muérdeme que esto es mi cuerpo
 Y este vino es mi sangre que late por ti
 Adolorida por el alcohol
 Me aferro a tu cuerpo
 Como una cría herida se envuelve a la mano que la ahoga
 Te rodeo
 Y entera me convierto en un recipiente viscoso
 Para recibirte.
 Pasó el tiempo de la inocencia. Pasó.
 AHORA SERÍA FÁCIL DESTROZARNOS LENTAMENTE
 Adherirme a tu piel y ensamblarme a tus huesos
 Quiero ser vacío para recibir tu vacío
 destrozarte lentamente
 des-tro-zar-te
 HASTA CONVERTIRME EN TI

*Y con al sangre que empapa el agua caliente puedo escribir
sobre tu pecho:*

*ES INÚTIL TU FUERZA PARA AHUYENTARME, TU RABIA ES
MENOS FUERTE QUE MI AMOR, YA TÚ Y YO UNIDOS PARA
SIEMPRE A PESAR TUYO VAMOS JUNTOS. EN EL PLACER
QUE TOMAS LEJOS DE MÍ HAY UN SOLLOZO Y TU NOMBRE.
FRENTE A TUS OJOS EL FUEGO INEXTINGUIBLE... (César
Moro)*

*Cierras los ojos
La noche es propicia
Para este intento: el desorden y el caos
Entrando violentamente a tu cuerpo atormentado.*

*Ya tú y yo unidos para siempre
Ya tú y yo unidos para siempre...*

LOS HOMBRES NO LLORAN

*Cada vez me vuelvo un hombre
mis vértebras rígidas, mis músculos anudados
algo cae denso sobre mi lóbulo frontal
y explota en la frente como un aceite viscoso
empapando mis sienas de dolor
un dolor tonto y continuo, aburrido, persistente.*

*Cada vez me vuelvo un hombre
la mano agarrotada a la altura de la cadera
como apretando un arma, un fierro duro
sobre la otra un guante de acero
y cinco nudillos preparados para golpear
contra cualquiera.*

Cada vez se contrae mi respiración
si alguien me observara invisible mientras duermo
pensaría que estoy muerta
mis huesos se cierran una y otra vez:
una jaula de calcio aprisionando mi fatigado corazón,
los poros de mi piel abiertos y sucios
el tórax estrecho
los brazos contraídos en actitud de defensa
y todo mi cuerpo congelado
para el ataque
y un gran caos en el hígado, el páncreas, los riñones
se eleva la temperatura, baja la temperatura
y algo como un clavo de acero penetra en la nuca
durante toda la noche
para despojar a mi cuerpo de su cuello
de su cabeza y sus pensamientos.

Cada vez me vuelvo un hombre
levanto la mano contra otros como un hombre
me juego la libertad de mis deseos como un hombre
me quejo como un hombre se queja en la orilla
de su vida
y caigo derrotada sobre mis piernas con la exacta precisión
de un hombre vencido.

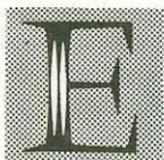
En medio de la penumbra
cuando creo haberme despojado de lo más hondo de mí
misma
un fluido tibio me alborota
me toco las caderas
con la mano cóncava
tocó estrías grumos piel abultada
levanto los ojos hacia el infinito del paisaje:
un bufeo se sumerge en las aguas y se aleja.

En mi mano un cuchillo brilla contra el sol
un solo corte y todo
caderas fluidos y emociones
colocadas sobre la bandeja de plaqué

*apenas un ritual de ofrecimiento
para contener este impulso que nace de mis vísceras
de mi sangre hecha Mujer en un solo golpe.
Que ese mismo golpe aguante todo ahí
AHÍ como un hombre.
Bien adentro.*

LA POESÍA DE JUNÍN: VANGUARDISMO Y MODERNIDAD / MANUEL J. BAQUERIZO

1. Gestación literaria



L ritmo social y el clima literario que prevalecían en la ciudad de Huancayo a principios de siglo eran completamente diferentes a los de Tarma. El movimiento intelectual en ciernes tenía una orientación más abierta al mundo y un vehemente afán de novedad. Es probable que en esto haya influido la llegada del ferrocarril a Huancayo, en 1908, que, al abreviar la comunicación con la capital y permitir la lectura de los periódicos metropolitanos en el mismo día, había descubierto un horizonte nuevo y diferente. Es de observar, asimismo, que Huancayo no tenía, como Jauja y Tarma, el lastre de la tradición colonial. Tampoco existía aquí la rígida estratificación social de las mencionadas ciudades. Los intelectuales que emergen en ese tiempo provienen por eso en su mayoría de la pequeña burguesía comercial y agraria.

En los años inmediatamente posteriores a la Primera Guerra Mundial, Huancayo se había transformado en un centro de gran actividad económica y profesional. La Cerro de Pasco Cooper Corporation y las sociedades ganaderas instaladas en la región imponían en la vida urbana, además de su fuerza económica, su presencia política, social y administrativa (una muestra visible de ello es la fundación del club Casino Internacional). Además, se habían constituido varias fábricas de gaseosas, de cerveza, de velas y jabones; funcionaba una

sucursal del Banco del Perú y Londres; y habían sentado plaza en la ciudad muchos abogados, médicos, ingenieros y gentes foráneas. Salían con regularidad algunos periódicos y revistas, como *La Voz de Huancayo* y *El Herald*. De tal modo que Huancayo pasaba a ser el eje andino del desarrollo urbano, moderno y dinámico, fundamentalmente comercial y minero. En esos años visitan la ciudad José María Eguren, Abraham Valdelomar, Pedro Zulen y Dora Mayer.¹ Había estado también, en 1918, por algunas semanas, José Carlos Mariátegui.² No tenemos mayor información sobre las actividades que habrían desplegado en la región, pero es de suponer que no pasarían inadvertidos por los escritores locales; al contrario, debieron suscitar una atención por la literatura y el quehacer intelectual; y probablemente dejaron sentir también su influencia en los gustos artísticos de los jóvenes. Prueba de ello son, por ejemplo, el poema que Federico Bolaños le dedicó a José María Eguren,³ la inclusión de artículos de Pedro Zulen en *La Evolución*,⁴ el impresionante cortejo que acompañó los restos mortales de Valdelomar (cuando pasó por la ciudad, en noviembre de 1919)⁵

1. Cf. Dora Mayer, "Impresiones de Huancayo y Jauja", *La Voz de Huancayo*, 12 de junio de 1916; Federico Bolaños, "Crónica hogareña", *La Voz de Huancayo*, 17 de junio de 1921.

2. Cf. Guillermo Rouillon, *La creación heroica de José Carlos Mariátegui*, T. I, Editorial Arica, Lima, 1975, p. 227. "Allí en la ciudad de Huancayo -dice- se alojará en el antiguo Hotel Colón, Aguirre Morales oficiará de anfitrión y le servirá de guía por la población y la campiña. Y cautivado por el paisaje, por el hombre huanca y su folklore habrá de prolongar su estancia (del 24 de julio al 14 de agosto de 1918)". Recientemente, Temístocles Bejarano quien fuera condiscípulo de José María Arguedas en el Colegio Santa Isabel, en 1928, ha dejado una crónica de esta visita (Cf. Temístocles Bejarano, "Mariátegui en Huancayo", *Anuario mariáteguista*, Vol. II, Núm. 2, 1990, pp. 29-102).

3. Federico Bolaños, "Crucifixión", *La Voz de Huancayo*, 13 de agosto de 1920.

4. "Socialismo y problema social peruano", *La Evolución*, 1918.

5. Luis Alberto Sánchez, *Valdelomar o la belle époque*, Fondo de Cultura Económica, México, 1969, p. 426; Cf. además el testimonio fotográfico reproducido en *Visión* (7 de junio, 1985) con el título de "Periodistas de Huancayo llevaron el cadáver en

y las relaciones que Mariátegui entabló con los intelectuales de la región.⁶

Los más conocidos animadores de este espacio literario fueron los hermanos Federico, Reynaldo y Oscar Bolaños; los dos últimos, más reputados por sus seudónimos de *Serafín Delmar* y *Julián Petrovick*. Estos literatos solían escandalizar por entonces a la población local con sus pañuelos rojos al cuello y su facha de anarquistas.

En 1920, Federico Bolaños había asumido la dirección del periódico *La Evolución*. Y por insertar allí un artículo sobre "los peculados de la conscripción militar"⁷, se vio envuelto en un inesperado duelo con el Jefe Provincial, episodio parecido al que protagonizara Mariátegui en 1918. Afectado sin duda por este desdichado incidente, Federico Bolaños se marchó a Lima, el 11 de marzo de 1921. Un año después, publica *Atalaya*—su único libro de poesía, estéticamente aún indefinible— que prologa José Gálvez.⁸ En 1924, con Serafín Delmar (que también ya radicaba en Lima) y Magda Portal, lanza la revista *Flechas*, la primera publicación vanguardista que se edita en el país, según lo admiten varios críticos.⁹ Aunque el homenaje a Ventura García Calderón, con que se abren sus páginas, la hace aparecer paradójicamente ambigua.¹⁰

hombros por la calle Real donde el pueblo le tributó sentido homenaje", p. 13.

6. *La Voz de Huancayo* y *La Evolución* le dedicaron entonces sendas notas de saludo y congratulación. "El periodista limeño ya conocido se hizo más popular—dice Temístocles Bejarano— conquistando respetuosa admiración por sus dotes intelectuales y precocidad a causa de la difusión de las noticias que sobre él publicaban los periódicos *La Voz de Huancayo* y *La Evolución*. Los saludos de la gente menudearon, sus paseos por las calles dejaron de ser solitarios o con la sola compañía del doctor Oswaldo Aguirre Morales, y se trastocaron en muchas de conjunto. Se incrementó la franca adhesión de nuevos amigos, éstos en su mayoría periodistas" (*Lug. cit.*, p. 97).

7. *La Voz de Huancayo*, 3 de mayo de 1921.

8. Federico Bolaños, *Atalaya*, Pról. de José Gálvez, Imprenta Berríos, Lima, 1922, 172 pp.

9. *Flechas*, Año I, Núm. 1, Lima, 23 de octubre de 1924.

10. Sobre todo, si se recuerda el furibundo artículo que le había dedicado Federico More ("La hora undécima del señor Ventura

Por su parte, Julián Petrovick daba a conocer en Huancayo, a principios de 1925, *Hélice. Revista de vanguardia*, que toma el título de un libro de Guillermo de Torre (*Hélices*, 1923). Allí, Serafín Delmar ofrece el primer panorama de la poesía nueva en el Perú, destacando los nombres de César Vallejo y Carlos Oquendo de Amat.¹¹

2. Una revista de vanguardia

Al año siguiente, de retorno ya de Bolivia, Serafín Delmar, junto con Magda Portal, publica la revista plurinominal: *Trampolín-Hangar-Rascacielos-Timonel* (1926-1927), en la que enarbolaba, con insolente estridencia, los postulados geográfico-literarios de una nueva generación. *Trampolín* fija como su lugar y fecha de edición "Suramérica, 1926"; y se presenta como "una revista supra-cosmopolita" y "de arte internacional".¹² El director enuncia paladinamente su tajante condena a las ideas de Patria y Región. Escribe: "primer credo de fe para los hombres: derribar las fronteras".¹³ Con lenguaje deliberadamente provocador y desafiante, sostiene: "aquí en América todos somos americanos -la necesidad de fronteras un mito-no es cierto imbéciles patrioter".¹⁴ En tono más violento todavía, impugna el regionalismo, al que califica de "mezquina bandera de intereses creados" y "fetiche de explotación sentimental".¹⁵ Por último, confiesa, sin rodeos: "Así como odiamos por inhumana la idea de PATRIA odiamos esta más pequeña que es la de regionalismo".¹⁶ Esto era escrito por un autor de provincia, anticipándose largamente a las corrientes cosmopolitas de nuestros días.

García Calderón"), en *Colónida*, Año I, Núm. 2, 1º de febrero de 1916, pp. 33-39; y Núm. 3, 1º de marzo de 1916, pp. 22-25.

11. Serafín Delmar, "Las nuevas generaciones", *Hélice. Revista de Vanguardia*, Huancayo, Núm. 7, 28 de julio de 1925, pp. 6-10.

12. *Trampolín*, Lima, octubre de 1926. Edición facsimilar efectuada por la revista *Hueso Húmero* N° 7, Lima, 1980.

13. "Bandera", en *Rascacielos*, Núm. 3, noviembre de 1926.

14. *Hangar*, Núm. 2, 2da. quincena de octubre de 1926.

15. *Timonel*, Núm. 4, marzo de 1927.

16. *Ibid.*

En el editorial-manifiesto de *Rascacielos* —que firman Serafín Delmar, Julián Petrovick, Magda Portal, Gamaniel Churata y Alejandro Peralta— se rechaza rotundamente el pasado y se cuestiona las fronteras culturales y literarias. Como única bandera, la revista exhibe la “fraternidad universal”. Poniendo en práctica el espíritu internacionalista que lo anima, *Trampolín-Hangar-Rascacielos-Timonel* se esmera en publicar textos de autores extranjeros (particularmente, chilenos y latinoamericanos). Figuran los nombres de Pablo Neruda, Rosamel del Valle, Vicente Huidobro, Humberto Díaz Casanueva, Blanca Luz Brum y Oscar Cerruto, al lado de los peruanos Carlos Oquendo de Amat, Alberto Hidalgo, Alejandro Peralta y Gamaniel Churata; en suma, las voces más jóvenes y graneadas de la nueva literatura. También se inserta en sus páginas un texto en francés de Emile Malespine. De otro lado, la revista cuestiona la poesía gauchesca que cultiva el grupo “Martín Fierro” de Buenos Aires, por juzgarla demasiado provinciana. A su turno, los escritores limeños son objeto de escarnio, porque en su poesía siguen sujetos a la rima, a la métrica y al sentimentalismo. Se les dispara pullas como éstas: “*rascacielos* dará un grueso premio al poeta joven de Lima que haga poemas sin plagiar a un escritor español huésped”. Carlos Oquendo de Amat escribe una nota sumaria de la reciente poesía, con más humor e imágenes que afán crítico. He aquí algunos ejemplos: “federico bolaños —su gesto es una línea de poema, hoy nos da una prosa amanecida; magda portal —bajo las palabras de sus brazos, sus versos sueñan en íntimas ideas de sí misma; serafín delmar —se saca profundos juguetes del alma, de sus diedros espirituales vuelan blancos silencios de influencia joyceana”.¹⁷

La revista busca proclamar y exhibir a todos los vientos una imagen de modernidad, sobre todo en el aspecto formal. Para esto, prescinde de las letras mayúsculas en los titulares, en los nombres propios y en el inicio de las oraciones; suprime los signos de puntuación y designa los poemas solamente con letras, números y abreviaturas. Serafín Delmar resulta el más insólito, por sus prosas líricas que se caracterizan por la total

17. Carlos Oquendo de Amat, “Nueva crítica literaria”, *Rascacielos*, Núm. 3, noviembre de 1926.

ausencia de signos de puntuación (“influencia joyceana”, dirá Oquendo de Amat).

Antipasadismo, antiregionalismo, activismo y formalismo, parecen ser las notas más prominentes de esta revista, como lo fueron de todos los movimientos de vanguardia.

3. El nuevo clima intelectual

Durante el gobierno de Leguía (1919-1930), junto con la penetración del capital extranjero, el país había sido inundado por nuevas técnicas fabriles, equipos y aparatos mecánicos, instrumentos de comunicación y patrones culturales extraños: como el automóvil, el aeroplano, el trasatlántico, el cine, el teléfono, la radio, el fútbol, el ciclismo, el jazz y el *charleston*. Los poetas vanguardistas provincianos, ávidos de novedad y de descubrimientos extraordinarios, incorporan de inmediato en sus versos artefactos extranjeros, que venían a ser los símbolos máximos de lo nuevo y la representación deslumbrante de la civilización moderna (“el siglo de la radio, de la *broadcasting*, y de la vida”, dice un verso de Delmar). Entre dichos productos, el cinematógrafo llegaría a tener un atractivo mágico y poderoso y una influencia decisiva en la poesía. Los *5 metros de poemas* de Carlos Oquendo de Amat es la muestra más acabada del encandilamiento que suscitó en un poeta este emblema del siglo veinte.

Epoca de crisis, de fermento y de transición, es sorprendente que en los años 20 el nuevo espíritu fuera mejor sintonizado en las ciudades del interior que en la capital. Si Lima vino a ser después el centro de los movimientos literarios y artísticos modernos, lo innegable es que sus fautores principales fueron intelectuales de provincia (Vallejo, Oquendo de Amat, Serafín Delmar, Julián Petrovick, Adalberto Varallanos, Armando Bazán, Rafael Méndez Dórich, entre otros). No se equivoca David Wise cuando plantea la hipótesis del origen provinciano de la vanguardia artística del Perú.¹⁸ Ya Jorge Basadre lo había

18. David Wise, “Vanguardismo a 3,800 metros: El caso del *Boletín Titicaca* (Puno, 1926-1930)”, *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, Núm. 20, segundo semestre, 1984, pp. 89-100.

advertido en 1928: “por primera vez en la historia literaria peruana –escribió– las provincias han colaborado activamente en el remozamiento intelectual de la capital y, en parte, la han superado”.¹⁹ Por otro lado, es de anotar que nuestros vanguardistas, a diferencia de Borges, Neruda y Huidobro, no salieron al extranjero hasta mucho después de haber realizado su más importante obra en el país (digamos *Trilce* y *5 metros de poemas*). El arte nuevo lo intuyeron al mismo tiempo que los escritores europeos en su propio lar y luego lo redondearon y perfeccionaron con el ropaje literario de las escuelas extranjeras de moda.

4. Serafín Delmar, el adalid

En el primer instante del grito vanguardista, el prototipo del escritor rebelde, iconoclasta y aguerrido, fue Serafín Delmar (“yo era –dice– viento destructor de todo”).²⁰ Este apóstol de la revuelta anárquica y libertaria empezó en Huancayo haciendo experimentos estéticos con las novedades literarias que llegaban de Europa, vía España, Argentina y Chile. Una de éstas fue el ultraísmo, cuyos difusores más conspicuos fueron Guillermo de Torre y Jorge Luis Borges. Los literatos de Huancayo estaban al tanto de estas corrientes poéticas y tenían al parecer relación con sus propulsores. Al menos, recibían las revistas ultraístas: *Prisma* (1922) –dirigida en Buenos Aires por Guillermo de Torre y Borges– y *Proa* (1922), donde colaboran los mismos autores.²¹ Estas novedades literarias cosmopolitas llevarían a Lima en su magro equipaje.

19. Jorge Basadre, “Divagaciones sobre Literatura reciente”, *Equivocaciones. Ensayos sobre literatura penúltima*, Casa Editora La Opinión Nacional, Lima, 1928, pp. 40-43.

20. Serafín Delmar, “Poema inalámbrico”, *Radiogramas del Pacífico*, Editorial Minerva, Lima, 1927, p. 43. En una breve semblanza Clodoaldo Espinosa Bravo lo define a Serafín Delmar como “El poeta más revolucionario que yo conozco en el Perú”, en “Palabras radiales”, *Iniciación*, Muquiyauyo, Núm. 7, diciembre de 1926.

21. Cf. J. Barquero, “Serafín Delmar, precursor de la literatura social”, *Proceso*, Huancayo, Núm. 6, 1977, pp. 3-16; Guillermo de

El ultraísmo (traducción hispánica de las corrientes europeas en boga, como el futurismo, el cubismo, el dadaísmo y el expresionismo) se proponía crear una poesía completamente nueva. Para ello, quería abolir el argumento en el poema, suprimir el contenido y el desarrollo lógico y prescindir de toda efusión sentimental. El poema no debía representar la vida exterior ni tener relación alguna con los temas vernáculos y de color local; debía configurarse exclusivamente a través de imágenes y metáforas. El mejor resumen de esta poética está enunciado en un texto de Jorge Luis Borges, publicado en *Nosotros* de Buenos Aires, el año 1921:

“1. Reducción de la lírica a su elemento primordial: la metáfora. 2. Tachadura de las frases mediadoras, los nexos y los adjetivos inútiles. 3. Abolición de los trebejos ornamentales, el confesionalismo, la circunstanciación, las prédicas y la nebulosidad rebuscada. 4. Síntesis de dos o más imágenes en una que ensanche de ese modo su facultad de sugerencia”.²²

Según veremos más adelante, Serafín Delmar y los demás poetas peruanos no se ajustaron del todo a estos conceptos teóricos. Salvo Oquendo de Amat, los poetas indigenistas y sociales aplicaron las fórmulas ultraístas a su manera. Y no siempre con resultados felices.

Si la meta de una obra literaria es emocionar artísticamente, la poesía de Serafín Delmar no logra conseguir ese objetivo. Pretender por eso una valoración exclusivamente literaria de su obra sería mucho pedir. Entonces puede resultar más interesante examinar, a través de sus versos (desiguales y prosaicos), el rumbo cultural, la actitud y estado de ánimo de la época. Y lo primero que llama la atención en esta poesía, desde el punto de vista de su referente material, es el develamiento de la realidad urbana, en este caso, de la urbe capitalista (“la urbe doliente”, la llama Armando Bazán en un libro que lleva ese título).

Torre, *Historia de las literaturas de vanguardia*, Ediciones Guadarrama, Madrid, 1965, p. 588.

22. Reproducido en Guillermo de Torre, *ob.cit.*, p. 541.

5. La urbe capitalista

La nueva faz que presentaba Lima, luego de la Primera Guerra Mundial (con el despertar industrial, el maquinismo, las muchedumbres obreras, los nuevos medios de locomoción, la circulación mercantil y el proceso de urbanización), como hemos dicho, hacía vibrar intensamente la sensibilidad de los jóvenes escritores provincianos. La fascinación por lo extranjero y el aire cosmopolita también están constantemente presentes en las obras de los poetas de la época. Recordemos no más los poemas ("New York", "Puerto" y "Amberes"), ahora célebres, de Oquendo de Amat, y el "Polirritmo dinámico de la motocicleta", de Juan Parra del Riego. Igualmente, Serafín Delmar palpitaba con los adelantos de la ciencia y la técnica, con la civilización futura y el internacionalismo:

... llevo una linterna roja de amor
 en la hélice del pensamiento
 para cruzar la gran ciudad futura
 del hombre moderno i ultra civilizado

(p. 75)

Remedando a los futuristas, exaltaba con acento nietzscheano, la potencia creadora del hombre:

hombre
 torre de eiffel
 hombre
 plenitud de dios...
 hombre
 gesto de álgebra
 canal de panamá para el abrazo de los
 océanos
 decorados por picasso
 tú que extiendes las manos i doblas los
 continentes como un pliegue de papel
 creador magnífico de la civilización

HOMBRE

FLECHA DEL ARCOIRIS

HILO DE LA VOLUNTAD UNIVERSAL

UNMSM

(pp. 49-50)

Magda Portal escribe, en un temprano comentario: "Su verso parece un ferrocarril sobre los rieles del pensamiento marchando al futuro. O un avión que taladra la atmósfera para curiosear las estrellas".²³

Otro tema recurrente es el mar y todo lo que se relaciona con él. Lo que más impresiona al espíritu de Serafín Delmar es la presencia de los grandes barcos (los trasatlánticos), la anchura del horizonte, los viajes interoceánicos, los pasajeros de ciudades desconocidas, en suma, las sensaciones cosmopolitas que emergen del universo marítimo. Son temas que parecen aprendidos de los poetas del sur y del mismo Borges, quien había publicado un "Himno al mar", en la revista *Grecia* (Sevilla, 31 de diciembre de 1919) y que aquí reproducimos:

Yo he ansiado un himno del Mar con ritmos amplios
 como las olas que gritan;
 del mar cuando el sol en sus aguas cual bandera
 escarlata flamea;
 del Mar cuando besa los pechos dorados de vírgenes
 playas que aguardan sedientas;
 del Mar al aullar sus mesnadas, al lanzar sus
 blasfemias
 los vientos,
 cuando brilla en las aguas de acero la luna bruñida y
 sangrienta;
 del Mar cuando vierte sobre él su tristeza sin fondo la
 copa de estrellas.

...
 ¡Oh Mar! ¡Oh mito! ¡Oh sol! ¡Oh largo lecho!
 Y sé por qué te amo. Sé que somos muy viejos,
 que ambos nos conocemos desde siglos.
 Sé que en tus aguas venerandas y rientes ardió la
 aurora
 de la vida.

(En la ceniza de una tarde terciaria vibré por vez
 primera en tu seno.)

23. Magda Portal, "Serafín Delmar, el poeta de los espejos alucinados", *Hélice*. Revista de Vanguardia, Huancayo, Núm. 7, 28 de julio de 1925, pp. 10-11.

¡Oh proteico, yo he salido de ti.
 Ambos encadenados y nómadas;
 ambos con una sed intensa de estrellas;
 ambos con esperanza y desengaños;
 ambos, aire, luz, fuerza, oscuridades;
 ambos con nuestro vasto deseo y ambos con nuestra
 grande miseria!²⁴

Desde el título *-Radiogramas del Pacífico-* (y el propio seudónimo del autor) el libro hace constante mención al mar, a los puertos, muelles, grúas, chimeneas, mástiles, corsarios y navíos:

EL CAPITAN

Cómo quisiera ser capitán
 llevar el destino en los dedos i en los ojos
 la brújula azul del cielo

(p. 34)

Este poema evoca "El Capitán Slukin" de Juan Parra del Riego ("¿Por qué te has apoderado de mi alma, Capitán/ mientras miro estos barcos de vela que se van?").²⁵ Este viaje imaginario por los territorios ultramarinos y las comarcas de la ensoñación era una manera de proyectarse a todo el universo.

LOS TRASATLANTICOS

el havre
 hong kong
 con miradas para pulsar los claros continentes
 de eterna primavera
 las grúas se precipitan cargando algodón para
 liverpool

(p. 34)

24. *Apud.* Guillermo de Torre, "Para la prehistoria ultraísta de Borges", *Al pie de las letras*, Losada, Buenos Aires, 1967, p. 178.

25. Juan Parra del Riego, *Poesías*, Casa de la Cultura de Junín, Huancayo, 19, pp. 200-201.

Los símiles y metáforas de *Radiogramas del Pacífico* están, por lo tanto, elaborados con referentes marítimos:

capitán de piratas –en tu recuerdo

he puesto las velas de mi tristeza

niña argonauta de mi cariño

estoy frente al mar

como una punta sobre la i

i en tu mirada niña del pacífico

un marino cantaba su tristeza

(p. 12)

Después de un corto tiempo, Serafín Delmar cambió su estro: pronto fue ganado por las urgencias de la vida social y política. El “poema bolchevique”, donde presenta un cuadro sombrío de la incipiente urbe capitalista (una especie de inculpación baudelariana), con todos los estigmas de explotación y de miseria, de fausto y derroche, es una muestra de este cambio vertiginoso:

Los tranvías

por las calles escoltando los edificios

se llevan nuestra esperanza

i los automóviles persiguen nuestras

vidas trizadas de obreros incendiados

en el fuego de los motores eléctricos

...

ciudad de acero

ciudad de fuerza donde golpeamos los años

con el fierro pavonado del futuro en las

calles abiertas de miseria para nuestros

ojos enfermos de tragedia

ciudad de los *music's hall's*

donde la lujuria resbala por las bocas

(pp. 25-26)

Jorge Luis Borges había publicado poco antes un poema, donde también ofrece una visión de la ciudad moderna (*Ultra*, Madrid, 30 de marzo de 1921), que titula “Tranvías”:

Con el fusil al hombro los tranvías

patrullan las avenidas

Proa del imperial bajo el velamen
 de cielos de balcones y fachadas
 vertical cual gritos
 Carteles clamatorios ejecutan
 su prestigioso salto mortal desde arriba
 Dos estelas estiran el asfalto
 y el trolley violinista
 va pulsando el pentagrama en la noche
 y los flancos desgranán
 paletas momentáneas y sonoras.²⁶

Otro poema ("el dolor de la mujer al parir un hijo para la fábrica") —que descalificaría totalmente a Serafín Delmar para seguir formando en las filas de la vanguardia literaria— revela el punto climático al que estaba llegando su poesía proletariante. Se trata de un texto de carácter discursivo y anecdótico, deliberadamente panfletario e instrumental —acentuado por los grabados de Germán Baltra—, con cierto gustillo expresionista y anarcoide y de escasa elaboración artística. Es antipoético, en la versión más extrema de la escuela dadá: Serafín Delmar había pasado de la postura vanguardista a la corriente social del arte. El mismo lo reconoce, cuando teoriza: "El arte —dice— no siempre es un espejo donde se refleja una época, es más bien el martillo que forma, desde que la humanidad es realidad, un mundo nuevo, y como su organismo es de constante movimiento, ahora en manos de hombres que han tomado responsabilidad histórica el arte adquiere, como la política socialista, el rol de beligerancia, al lado de la economía, que es su eje determinante".²⁷ La atracción por el arte político, como se verá, no había sido ajena al propio Borges, quien escribió un poema a Rusia y anunció la publicación de un libro, con el título de *Salmos Rojos*.

Esta poesía tiene un decidido afán pragmático y un sentido documental, que no se condice con los propósitos de la estética vanguardista. La práctica es opuesta a los preceptos teóricos del *art d'avant-garde* enunciados más arriba. Lo que Serafín

26. Guillermo de Torre, *lug.cit.*, p. 181.

27. Serafín Delmar, "Apuntes", *Crisol*, Núm. 6, México, 1929, p. 47.

Delmar aprovecha, en todo caso, de las nuevas corrientes literarias, son los aspectos meramente formales, los recursos y las técnicas, más no así su propuesta básica: la *desrealización* del discurso poético.

Serafín Delmar utilizaba las fórmulas literarias del vanguardismo, pero, en el fondo, su concepción poética no se avenía con el humor, la gratuidad, el malabarismo deportivo y la pura imaginería de los ultraístas y creacionistas. El escritor vivía demasiado acuciado por la necesidad de hacer de la poesía una portadora de sus vehementes inquietudes de luchador social. Delmar tenía un temperamento frenético, apasionado y sumamente impaciente, muy opuesto al carácter humorista, festivo y juguetón de Oquendo de Amat. Esto hace que su poesía sea un grito destemplado, un puro clamor, áspero y estridente. A diferencia de Oquendo de Amat —que a su lado podría ser casi un poeta puro— Serafín Delmar estaba más preocupado por trasponer a su poesía la realidad en bruto y sus ideales de activista político. Desgraciadamente, no pudo lograr en su obra “esa extraña boda poética del ultraísmo con el indigenismo”²⁸ que caracterizó a los poetas del sur andino, “quizá lo único intrínsecamente nuevo que a los extraños ofrece nuestra literatura reciente”, en opinión de Basadre.²⁹

Del fugaz paso de Serafín Delmar por el ultraísmo, solamente quedan algunas imágenes y metáforas, con las cuales se podría documentar un florilegio ilustrativo de la época:

en tus brazos azules agitaba
 un pájaro su canto dormido
 qué fresca vino la vaquera
 a ordenar una estrella que
 se dormía hasta la madrugada
 un niño pastaba el canto de los jilgueros

(p. 9)

la luna naufragó en un árbol
 con la red llena de mis ojos

28. Emilio Armaza, “El panindigenismo de Churata”, Suplemento Dominical de *El Comercio*, 4 de enero de 1970, p. 32.

29. Jorge Basadre, *ob.cit.*, p. 41.

el viento pampero cabalgaba la noche
 en sus ancas traía la mañana

noche
 caja barnizada –mostacilla de señas

(p. 13)

6. El desfase literario

En la creación poética de Serafín Delmar tenía que ocurrir inevitablemente un desfase literario. Mariátegui había visto en el vanguardismo europeo una manifestación ambigua de la crisis de la civilización capitalista y una imprecisa voluntad de forjar un arte nuevo:

“La literatura europea de vanguardia –escribió– representa la flora *ambigua* de un mundo en decadencia (...) En las escuelas ultramodernas se descompone, se anarquiza, y se disuelve el arte viejo en exasperadas búsquedas y tragi-cómicas acrobacias. No son todavía un orto: son más bien un tramonto. Los celajes crepusculares de esta hora preanuncian sin duda algunos matices de arte nuevo, pero no su espíritu”.³⁰

Esto explicaría la breve duración que tuvo el vanguardismo en el Perú, y que no haya podido generar más obras de envergadura. Su existencia fue efímera, por las razones que Mariátegui expuso:

“El futurismo, el dadaísmo, el cubismo –decía– son en las grandes urbes un fenómeno espontáneo, un producto genuino de la vida. El estilo nuevo de la poesía es cosmopolita y urbano. Es espuma de una civilización ultrasensible y quintaesenciada. No es asequible por ende a un ambiente provinciano. Es una moda que no encuentra aquí los elementos necesarios para alimentarse. Es el perfume, es el efluvio lírico del espíritu humorista, escéptico, relativista, de la decadencia burguesa. Esta poesía sin solemnidad y sin

30. José Carlos Mariátegui, *Temas de nuestra América*, Obras completas, vol. 12, Biblioteca Amauta, Lima, 1978, p. 14.

dramaticidad, que aspira a ser un juego, un deporte, una pirueta, no florecerá entre nosotros".³¹

Así lo entendió también Jorge Luis Borges. Guillermo de Torre cuenta, en un artículo poco leído, que Borges renegó tempranamente del ultraísmo, "considerándolo desde entonces como algo 'postizo' y 'artificial'".³²

Ni Mariátegui ni Jorge Basadre —los testigos más despiertos y lúcidos de su tiempo— sintieron pues entusiasmo por todo lo que se publicó con el nombre de poesía de vanguardia. Ellos advirtieron que no todo era obra de arte: había mucho de mediocridad, de impostura y de imitación vulgar. Como hacer metáforas y versos sueltos es más fácil que hacer versos con rima y métrica, abundaban los fabricantes de poemas. "A veces —dirá, por eso, Basadre— se anhela que lo más pronto posible venga la post-vanguardia".³³

La crítica posterior —en la óptica europea de Renato Poggioli y Mario de Micheli, más analítica y distanciada que la de Guillermo de Torre— ha mostrado que el arte de vanguardia fue un experimento portentoso que produjo, al lado de obras verdaderamente revolucionarias, rotundas y magistrales, una buena dosis de histrionismo, de falsedad y de decadencia.³⁴

Las creaciones poéticas de Serafín Delmar, luego de su deportación a México, se hicieron más pragmáticas todavía, inclusive partidaristas y militantes. El vendaval de las luchas sociales lo envolvió a él, lo mismo que a Julián Petrovick, para emerger de allí con otra voz y otro lenguaje. Durante los años de su prisión —abandonado ya del todo el estilo ultraísta— retomó el verso simple, escueto y elemental, cargado solamente de patetismo, pero sin mayor vigor expresivo. Esos versos están contenidos en sus dos últimos libros (*El hombre de estos años*,

31. José Carlos Mariátegui, *Peruanicemos el Perú*, Obras completas, vol. 11, Biblioteca Amauta, Lima, 1978, p. 26.

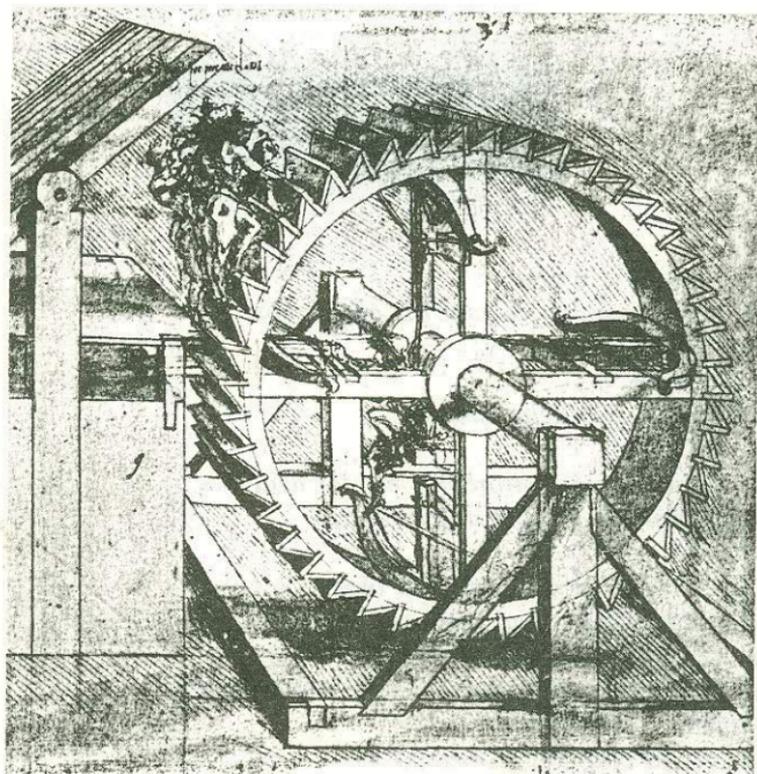
32. Cf. Guillermo de Torre, "Para la prehistoria ultraísta de Borges", *Al pie de las letras*, Losada, Buenos Aires, 1967, pp. 171-185.

33. Jorge Basadre, *ob.cit.*, p. 42.

34. Renato Poggioli, *Teoría del arte de vanguardia*, Revista de Occidente, Madrid, 1964; Mario de Micheli, *Las vanguardias artísticas del siglo veinte*, Editorial Universitaria de Córdoba, Córdoba, 1968.

1929; y *Tiempos de odio*, 1946). Los criterios de modernidad y vanguardia los sustituyó por una reafirmación de la tierra nativa y de la cultura andina, por una vuelta a lo regional y a la tradición, como lo testimonian sus libros de narración (*La tierra es el hombre*, 1942; y *Los campesinos y otros condenados*, 1943).

Con todo, Serafín Delmar tiene el mérito de haber contribuido a demoler la vieja literatura, que se había convertido en un aparato retórico, en una traba para el nacimiento del arte nuevo, y de haber arrancado a la oligarquía intelectual limeña la hegemonía de las letras. Creyó con mucho fervor y esperanza en el poder de redención social del arte, pero lamentablemente no llegó a crear una gran obra, con nuevo signo. Esto les correspondió hacerlo a Vallejo y Oquendo de Amat.



Secadora de servilletas, de tambor giratorio, para operar con los pies.

CONTIGO EN LAS BAHAMAS/
GIOVANNA POLLAROLO

CONTIGO EN LAS BAHAMAS

I

*o en ninguna parte.
No quiero contigo en cuartos alquilados
con miedo
clandestina.
Dos horas es mucho tiempo
y muy poco:
en Las Bahamas miraremos el mar azul
bajo palmeras y sobre arena blanca
sin reloj.
Aquí, no sabría mirarte a los ojos
mientras invento una mentira
la ficción de una tarde en otro sitio
como si esas cuatro paredes y la cama revuelta
hubieran sido soñadas
y cierta la cita con el médico
la visita a la amiga
el imprevisto verosímil de cualquier fábula.*

II

*Pero Las Bahamas estaban tan lejos
de nosotros
como de Adán y Eva el Paraíso
después de La Caída.*

III

*Y si en lugar de lamentar la prisa
los cuartos que nunca conocimos
inasibles paraísos
nos hubiéramos encontrado;
ya a los ojos de Dios y de nuestros prójimos
habíamos caído,
qué costaba
un nudo más para desatar
qué costaba
¡Ave María purísima!
Vuestro pecado, hijos míos, está perdonado.*

IV

*El día menos pensado
sonará el teléfono
y la sorpresa te enmudecerá.
Tendré que repetir mi nombre
y sin pausa diré los versos de Sabina
no hay nostalgia peor
que añorar lo que nunca jamás sucedió
¿quieres encontrarte conmigo?
En El Bahama's Pub
aquí, para que parezca allá
ahora uso anteojos
el pelo más corto para ocultar las canas
no me reconocerás.*

*Llevaré una cinta amarilla
tú, una flor blanca en la solapa.*

V

*Habría sido más o menos
feliz
o infeliz, un tiempo
hasta el día en el que a ti
no a mí
nos asaltarán otras voces sin remedio
el orden de una casa
las ganas de comer un pan con mantequilla
y dormir después
sin lavarse los dientes.*

VI

*Si no fue ayer
tampoco hoy, menos mañana.
Vanos consuelos:
tú eres el cielo y yo el mar
o yo el mar y tú el cielo
dos ríos que sólo saben mirarse
lágrimas de otros ojos.
Te pienso y ya no eres. Me piensas
y no soy.
Sólo somos víctimas del cansancio
un hombre y una mujer
con la cabeza fría, los pies en la tierra.
Así había sido la vida
razón tenía el viejo profesor:
a las pasiones, decía, hay que ahogarlas
como se hace con los gatos recién nacidos.*

TRES EPÍLOGOS

He visto hacerse la noche en Las Bahamas.

Toda la tarde he visto la tarde

he visto y oído al viento

golpear las ventanas, quebrar los árboles,

desde un balcón en el piso 17

de un hotel silencioso y vacío.

Y si digo

"he escuchado el gemido del viento"

o

"es el viento el que me ha hablado

trayendo antiguas voces desde lejos, desde más allá del mar"

no es metafórico mi decir

nombro a las cosas por su nombre

al pan, pan. Vino al vino

tan cierto como cuando digo

"tengo hambre"

o le decía a él

sé que ya no me quieres

dame un beso

mírame

o gemiré intermitente como el viento

romperé árboles

quebraré ventanas.

Ha pasado ya una semana

y no hemos notado ningún cambio.

Todavía queda la mitad

del pastel de choclo

que hicimos el día de tu partida.

La ropa sucia que dejaste

está limpia pero mojada:

con suerte, si mañana hay sol

la plancharemos por la tarde.

*Todavía se nota la forma de tu cuerpo
en el hueco de tu lado de la cama;
seguimos almorzando a la misma hora,
por la noche vemos televisión:
el mismo noticiero
los mismos comerciales.*

*Nadie ocupa tu sillón
tampoco tu puesto en la mesa.
Me lo habían advertido:
es como cuando a alguien
le amputan un brazo o una pierna
y aunque sabe que le falta
el dolor lo despierta por la noche,
justo ahí, donde ya no hay nada.*

*Antes, dice
no reclamabas
tu voz era suave
como suave tu aliento
anchas llanuras, verdes prados.
Antes
pan y cebolla
príncipe y princesa
a tu voz no se asomaba la queja.
Antes.*

LA COCINA PERUANA /
CLAUDIO MENESES, ROSARIO OLIVAS,
CARLOS RAFFO, BERNARDO ROCA REY,
RAÚL VARGAS



UESO HÚMERO: ¿Qué es lo peruano en la cocina?

ROSARIO OLIVAS: Lo primero que me salta a la mente es decir que lo peruano se identifica con el ande, por el importante espacio geográfico que ocupa en nuestro país. La influencia que hemos recibido tanto de lo español como de lo negro, chino, japonés, italiano, alemán, y de lo inglés, es pequeña y viene a complementar una larga tradición andina, de 12 mil años de antigüedad. Eso es lo que yo pienso. Pertenece a una sociedad andina, y se refleja en la cocina.

RAÚL VARGAS: Justamente ese es uno de los viejos temas, que se han discutido hasta la saciedad. Recuerdo mucho un trabajo de María Rostworowski muy revelador en este aspecto que abordaba la Costa peruana. Este libro me parece marca indirectamente una de las cosas centrales: la enorme influencia que la Costa ha tenido en el desarrollo de la cocina peruana prehispánica. Fundamentalmente porque es una gran abastecedora de pescado. Como no había un gran consumo de carnes rojas, el pescado seco es el gran negocio, que permite el desarrollo de los señoríos Chincha, Mochica, Chimú, etc. Todo el comercio de conchas, de caracoles, viene de ese sitio. Entonces, lo que se suele llamar comida criolla en el Perú siempre ha estado marcada por la presencia, fundamentalmente, de la Costa. Es la primera identidad que surge. Incluso

en la costa o cuasi costa de Arequipa, hay un orgullo en decir, precisamente, que no es serrana, ni india. Lo peruano en la cocina ha sido una primera preocupación que siempre he tenido, una especie de gastronomía comparada.

Otros países, pongamos por caso México, han desarrollado muy fuertemente una cocina que tiene un sello nacional mucho más identificable, que incluso produce un cierto rechazo; es la más impermeable de las cocinas. La característica de lo peruano viene a ser su permeabilidad, su apertura a las influencias externas. La cocina mexicana es sumamente cerrada. Y es sumamente indígena, donde prevalecen los elementos de la meseta central. En el caso peruano, la presencia de la papa, la presencia del maíz, deberían darle la base, pero eso no resume, no crea la posibilidad de una comida nacional.

Entonces, al contrario, pienso que la Costa es actualmente la que va a marcar, la que va a brindar los primeros elementos identificatorios de la comida peruana. Pero la otra cosa que me interesa remarcar, si tuviéramos que hablar de regiones, es que efectivamente, se va a dar una combinación feliz entre Costa y Sierra. Y vuelvo a remitirme al libro de la doctora Rostworowski. En este libro iluminador, ella señala cómo a lo largo de toda la historia prehispánica, incluso preíncas, la confrontación Costa-Sierra ha sido tremenda, el dominio de los valles y del agua van creando una serie de situaciones antagónicas y complementarias que también devienen en influencias gastronómicas. Al subir a determinadas alturas, al descubrir determinados suelos, se pelean esas alturas porque ahí se produce una papa excepcional, hay un maíz excepcional; en las alturas de la sierra limeña, en la zona de Canta, allí se produce una coca que es excepcional, reservada para los Incas, algo especialísimo, para los elegidos. De modo que no hay una separación neta entre andino y costeño, es un poco la conclusión que da Rostworowski, que quiero recuperar. Creo que, en el caso de la gastronomía, es obvio que esa síntesis funcional se da desde siempre.

CLAUDIO MENESES: Coincido con Raúl Vargas, pero creo que existe un elemento adicional que, al momento de tratar de definir la cocina peruana, puede ser frustrante a veces. El elemento o la característica a la que me refiero es la combi-

nación de un clima y de una geografía en los que se puede cultivar rápidamente, y de muy buena calidad, cualquier cosa. A tal punto es esto cierto que lo primero que asombra a los españoles que hacen esfuerzos de agricultura en el Perú, es que los cultivos que traen de España se dan como en España, y aún mejor. Encuentran entonces que, en el Reyno del Perú pueden no solamente reproducir su comida sino, en muchas ocasiones, mejorarla. Adicionalmente, hay esta enorme permeabilidad que tiene el peruano, el nativo del siglo XVI y el peruano de hoy, para todo tipo de ingredientes y todo tipo de comida, de modo que se inicia un proceso de dar y recibir que continúa hasta el día de hoy.

Yo no creo que definiría la cocina peruana en términos de serrana o costeña sino en su capacidad de integrar productos a su ya vasto repertorio culinario con relativa facilidad debido, como dijimos hace un momento, a que en el Perú se puede cultivar en cualquier sitio y en cualquier momento cualquier cosa. Por eso los platos estacionales europeos, los platos caribeños, los platos festivos, en el Perú se pueden comer todos los días, se popularizan y, de paso, popularizan también el arte de la cocina. Es una cocina popular la que se va creando, que nada tiene que ver ni en calidad ni en cantidad con, por ejemplo, la cocina paisana europea predescubrimiento, que estaba limitada al uso de un poco de trigo, sal, algo de cebada y otras cosas de lo menos apetitosas. La cocina peruana es, además, más accesible, en términos de variedad de ingredientes, que las demás cocinas del siglo XVI. A esta nueva cocina peruana no solamente van a contribuir los productos agrícolas que vienen de España sino también los carneros, las cabras, cerdos y gallinas que sobreviven igualmente bien y que se adaptan a las distintas formas de cocina. Por eso creo que es un proceso de continua integración y de reciprocidad, que da y que recibe.

BERNARDO ROCA REY: Por mi parte no creo que exista una cocina peruana. No creo en absoluto en una cocina peruana. Sí creo que hay un eje bien grande donde se desarrolla una cocina que abarca prácticamente desde el norte de Colombia hasta el norte de Chile. Esa cocina —que no necesariamente tiene importancia si es de la Costa o de la Sierra porque se

han venido fusionando culturalmente— ha permitido el desarrollo de una cocina de cocinas regionales. Si nosotros la analizamos bien, la cocina del norte del Perú es mucho más cercana a la cocina ecuatoriana que a la comida arequipeña. De tal forma que podríamos hablar de cocinas regionales, si vamos a hacer micromundo. Pero si la ampliamos un poco, el eje central es muy vasto, por lo menos se comparte desde Colombia hasta el norte de Chile. Y mucho del norte de Argentina también. La cocina boliviana es tan cercana a la cocina cuzqueña o más, que la cocina piurana, por ejemplo, a la cocina arequipeña. Esto es, poco más o menos, lo que yo he querido estructurar: existen sí cocinas como la criolla, se puede hablar de cocina criolla peruana, pero nuevamente encontramos que la cocina del norte y del sur pueden ser tan distantes entre sí como podrían serlo de la comida china dentro del ambiente peruano. La comida china, por ejemplo, se divulga, se va haciendo peruana, pero en ningún momento puede el chifa convertirse en un chifa peruano. Es una comida chino-peruana, más característica del Perú, que lo que puede ser la comida criolla que tiene y comparte otras latitudes y con otros ambientes.

CARLOS RAFFO: Realmente estoy asombrado, un poco aplastado por la erudición que exhiben todos ustedes, y al final el último que habló es el que convence que no hay una comida peruana, pero que sí los peruanos tenemos buenas cocinas. Yo creo que a la vez que aquí se produce de todo y en cualquier momento, como dice Claudio, también el cocinero peruano evoluciona porque hay una relativa escasez de cosas. No tenemos la pampa que da la carne como en Argentina, por eso es que en Argentina no hubo cocineros, porque hacía asados, ensalada y papas fritas. Aquí tienen que ingeniarse para comer despojos. La tripa, el mondongo, y tantas hierbas y tubérculos que se aprovechan en forma magnífica. Porque tampoco, hablando de la cocina marinera peruana, vamos a quedarnos en lenguados y en corvinas. Todos los otros pescados sirven según el aprovechamiento que se les da. En eso tiene algo de común con la cocina de la Liguria, que es una cocina donde no hay carne, no hay carnero, la única carne que había hasta hace pocos decenios en la Liguria eran los caracoles, caracoles

de tierra que se comían y un mar pobre, además. Mar pobre; básicamente lo que comen es bacalao noruego. El gran pescado de la Liguria. Sin embargo, es un sitio donde se come muy bien y muy rico, porque la escasez obliga al cocinero a ingeniarse y a producir cosas. Y sí, creo que vale la pena hacer un esfuerzo por codificar las cocinas regionales como dice Bernardo. La cocina peruana o la cocina andina. Efectivamente, cayó en mis manos un librito de cocina ecuatoriana y vi que es muy similar a la cocina de la Sierra peruana. Yo creo que esto hay que codificarlo porque tiene un enorme valor cultural y, bueno, hasta turístico.

H.H.: ¿Cuál es el nudo de sabores, de sazones, hegemónico en la sociedad peruana? ¿La peruana es una cocina en estado de explosión o de asimilación? ¿O es una cocina que ya está empezando a cerrarse sobre sí misma y a revalorar algunos elementos?

R.V.: Bueno, es complicado el asunto. De la primera ronda todavía saco algunas conclusiones que me parecen interesantes. Porque la primera pregunta planteaba el viejo delirio por encontrar un Estado Nacional también en la culinaria. Y en ese sentido, efectivamente, no hay una comida nacional. El Perú en ese sentido es atómico, tiende a crear precisamente manifestaciones regionales. Pero en cuanto a lo que señalaba Bernardo de que existen similitudes con el Ecuador, con Chile o con la Argentina, creo que estas proceden de la papa. Sí; está identificada, clarísimamente me parece, la presencia de la papa. Siempre se ha hablado de la cultura del maíz para referirse a México y en el caso del Perú, la cultura es de la papa. Imposible pensar en una cocina peruana –fijada no en **términos del Estado Nacional** sino del Imperio Incaico– sin la papa. Como sería imposible pensar en ella sin la presencia de elementos marinos. Estos dos elementos marcan profundamente la cocina peruana. El tercer elemento es el ají. No hay comida que pueda prescindir de él. Pero sí noto algunas diferencias fundamentales, en los rasgos prehispánicos, con lo propiamente hispánico. En el caso de lo prehispánico predomina el hervido, lo sancochado; no lo frito, pues no hay grasas. Aquí se ha mencionado también la cuestión de la comida campesina. La comida campesina peruana andina sigue siendo

extraordinariamente pobre. Soy testigo de la dieta de un escolar en la Sierra: dos papas sancochadas, y cancha. Eso es, con un poquito de ají, lo que el escolar lleva a su colegio, a su jornada, al pastoreo. Muy de cuando en cuando un poco de carne seca. Y sabemos perfectamente que el poblador andino, el campesino, es de una austeridad impresionante en lo cotidiano. Lo que come en los días comunes de trabajo es muy pobre, muy escaso. Y es solamente en las grandes fiestas, en los grandes acontecimientos, donde se despacha con todo. Entonces, ese es un primer aspecto.

En este punto tiene que hablarse de la irrupción de la cultura occidental, que cambia profundamente muchos de los usos y costumbres de la comida prehispánica. Y aquí vuelvo a insistir en una comparación con México. Por alguna razón, en México, el invadido se cierra, por completo, a las influencias y reafirma extraordinariamente algunos de sus platos, básicamente la tortilla. Hasta la impone como un elemento distintivo que el conquistador tiene que aceptar. Y a partir de la tortilla. ¿cómo es posible que se haya llegado al mole? Que es efectivamente una imposición del chocolate contra toda, diría yo, posibilidad de resistencia del invasor. Es un plato terrible, es un plato que hasta hoy un europeo no lo admite. No entiende qué diablos ha pasado ahí. Sin embargo, esto ha sido consagrado y aceptado. ¿Qué elemento peruano tiene ese grado de imposición? Yo no lo veo. O sea, el proceso culinario peruano es diferente. Y diferenciado. Elementos de la irrupción hispánica son la fritura y la grasa, y la proteína animal.

R.O.: A partir de lo expuesto, también deseo agregar algunas reflexiones a mi primera intervención para luego ofrecer algunas opiniones sobre la pregunta que se ha planteado. Estoy de acuerdo con la idea de Bernardo; pertenecemos a una cocina andina que va desde Colombia hasta el norte de Chile y Argentina. Nos identifican la ubicación geográfica y las culturas que florecieron en esta región del continente. En particular, yo creo que es muy importante la presencia Inca en toda esa extensión territorial, que a la fuerza o utilizando métodos pacíficos, fue agregando técnicas culinarias y alimentos a su cultura hasta ir haciendo un todo con diferencias regionales. Este fenómeno también se encuentra en la cerámica, la texti-

lería y en el quechua. El Perú tiene una comida andina porque buena parte de los platos que consumimos tienen raíces prehispánicas, en el nombre o en la preparación, tanto en la Costa como en la Sierra y la Selva. Es sorprendente la cantidad de platos que tienen nombres quechuas, por ejemplo: humita o huminta, chupe, timpu, uchu o picante, lawa, purtumute, chairo, rachi, patasca, cachuchuño, ocopa, yacuchupe, cau cau, inchicapi, pesque. En la Selva es donde más se han conservado los nombres quechuas. Tal vez por ello y por los ingredientes, nos da la impresión de la más exótica del país. Ahora quiero pasar a responder la pregunta sobre los sabores hegemónicos de la cocina peruana. Si nosotros nos ponemos a observarla en conjunto, se reproduce exactamente el mismo problema de un francés mirando su cocina o un chino tratando de hacer una definición de la que existe en su país. No hay una comida general, se tiene platos que se comen en todo el territorio, pero manda la cocina regional, que tiene características propias de acuerdo a los insumos, situación geográfica y valores gastronómicos locales. Así en el Perú, podemos hablar de cocina arequipaña, la cocina del Cuzco, de la sierra central, de la selva, de Trujillo, etc., etc. Pero hay un punto que realmente me llama la atención: en Colombia, Ecuador, Bolivia, Chile y Argentina el ají picado o hecho salsa va aparte de la comida. En cambio, en el Perú, el ají va dentro de la cocción, en el aderezo. Y aparte, por supuesto, siempre se coloca un platillo o pocillo de ají picado o salsa de ají. Yo creo que es uno de los elementos claves que identifica y distingue a la cocina peruana.

C.R.: Pensaba en la utilización del ají. Primeramente creo que donde más se usa el ají es donde hace más calor, porque provoca la exudación. En la India, al sur de la India, se come más picante. Aquí, un distinguido piurano, compadre mío, es un monstruo comiendo ají: Javier Silva Ruete. Cuando viene a comer, normalmente los domingos, yo le preparo una salsa de rocotos y ají con pepas, todo esto licuado y con un poquito de aceite y ajos, perejil. Y este monstruo, se lo come, se lo echa como mantequilla en el pan. La última vez le serví un plato de tortelli a la crema, que lo había hecho realmente aterciopelado, y esta bestia, ¡le puso una cucharada de rocoto

encima! Puede ser que la incorporación del ají en el cocimiento sea para quitarle malos olores a una carne, una tripa, a una víscera mal conservada, sin refrigeración, que es para lo que se usa el curry, y es para lo que debe usarse el culantro. Por eso es una barbaridad hacer un seco de cordero; está bien de carnero, de cordero no. El cordero es un animal muy tierno, para agredirlo con el culantro. El culantro es bárbaro. Para un italiano, por ejemplo, llegar a Lima y comer cebiche con culantro es sumamente aberrante. Pero cuando el pescado no es fresco, se justifica. O si es un cebiche de machete, que es un pescado de sabor fuerte, pero ponerle culantro a un delicado plato de corvinas, no. Yo creo que el picante se usa para enmascarar.

B.R.R.: Yo quería retomar la pregunta, porque creo que no hemos hablado sobre ella. Se hablaba de que la comida estaba en expansión o estaba expandiéndose, o si la cocina, ya no le llamemos peruana sino cocina típica de nuestro país, o cocina regional limeña, o cocina criolla, está avanzando. Es un tema que se puede prestar a un debate internacional. Esto sucede en todos los países. Es una gran pregunta. Las comidas son como pendulares. Tienen tendencia a aparecer y a desaparecer. Se regresa a la región, se vuelve a salir, se internacionaliza. Yo creo que en este momento, en este efecto B, estaríamos pasando hacia la parte en la cual la cocina criolla pasa a la etapa hotelera. Lo que no ha sucedido nunca. La primera etapa que ha pasado era llegar a la mesa, a la mesa importante, o sea de los señores. Después se refina, indudablemente. Ahora tenemos que pasar a la parte hotelera. Es donde la cocina se estandariza. Se hacen las fórmulas internacionales. Y donde quedan para siempre. Después es el regreso. Una vez estandarizado aburre. Después nuevamente se recrean con las regiones, y vuelven a regresar.

Con respecto a lo dicho sobre el ají, sí es un condimento natural, es indudable. Pero existen otros condimentos en el mundo andino. Si regresamos de nuevo a la idea de la comida peruana, nace no en los Andes pero sí en la cultura andina. Cuando yo hablo de la cultura andina, no me refiero a que tenga que ser en los dos mil metros o más abajo de los dos mil metros. Entiendo que hay una columna vertebral dentro

de la cocina sudamericana. Y esa columna vertebral son los Andes. Todo lo que nace alrededor de los Andes es lo que nosotros entendemos como cultura culinaria de la región andina. Si la Costa es rica en insumos variados y un poco más pobre la Sierra, a pesar de ello, siento que están muy conectadas. Se habla de culturas mochicas o chimúes, de esa exuberancia, ese hedonismo, esa sensualidad, que están reflejadas en sus vajillas, en sus huacos, pero las formas en que ellos han comido están realmente muy poco comentadas. Y los cronistas españoles tienen un cierto rechazo al tema; pero creo que el rechazo es tan solo a comentarlo. Estoy seguro que los españoles se pegaban unos festines de arriba abajo. Estoy seguro de que vivían encantados de esta cultura que, por último, si la comparamos con lo que la cultura europea tenía en el nivel culinario, estaba muy adelantada. Era muy variada, sumamente variada. Yo no creo que en el Perú se haya despreciado nada. Todo ha terminado en la mesa: los huacos, las iconografías, nos muestran que los peces, los sapos, todo, todo terminaba en la olla. Ahora, quiero hacer una diferencia: cuando me refiero a esta cocina me refiero nuevamente a la cocina imperial, me refiero a la cocina de los grandes caciques, me refiero a cocinas de los palacios. Fuera de los palacios no se comía nada. Estoy seguro que la gente se moría de hambre, y se comía las piedras. Eso ha pasado no solamente en la cultura andina; en otros países, por supuesto, también ha sucedido, pero creo que aquí era más radical. Yo no creo que en el Incanato un pobre hombre de un tambo comiera bien. Debía comer pésimo. Ni siquiera sabía lo que cocinaban en los palacios. Pero sí estoy seguro que dentro de los palacios **había un refinamiento bárbaro**. Algo así pasa también en el Virreynato. Los españoles que llegan primero eran unos salvajes como los que había acá. No tenían ningún tipo de refinamiento. Recién los que llegan después –con los cuales se hace el criollismo, digámoslo así, o se forma la comida criolla, se hace el mestizaje de las cocinas– eran de palacio. La cocina criolla se hace en los palacios y después, en las cocinas de los palacios, la cocina se mezcla con la cocina negra, la comida de sobras. Eso es lo que nosotros recibimos como comida criolla. Porque en los palacios lo que hacían realmente era emular a la cocina

española. Esto es simplemente como una especie de apreciación de lo que imagino yo, porque esto ni la señora Rostworowski ni Cecilia Antúnez de Mayolo han podido imaginar. Realmente está todo por escribirse, todo por hacerse, está todo por investigarse. Les dejo a los historiadores esa parte.

C.M.: Volviendo a lo que había dicho Raúl Vargas, él se pregunta por qué la cocina mexicana prehispánica se cierra en sí misma y no ocurre lo mismo en el Perú. Aventurando una respuesta, me da la impresión de que se debe a que el proceso de la conquista del Perú es un proceso más pacífico que el mexicano. Cuando los españoles llegan a México, una de las cosas que más los sorprende y horroriza –y lo describen muy folclóricamente– es el canibalismo. La reacción a éste es un exterminio masivo similar al del Perú, pero a un ritmo más rápido y más violento. En el Perú creo que no ocurre eso, en el Perú el proceso de avance territorial y de dominación es, aparentemente, más ágil y mejor integrado, por lo menos administrativamente, como prueban las reducciones, las encomiendas y las haciendas que estaban establecidas por todo el Virreynato del Perú a comienzos del siglo XVII.

Volviendo al tema del elemento integrador, coincido con todos que el ají, sigue siendo un elemento absolutamente predominante en la cocina peruana. También creo que la cocina peruana no es una cocina que se está internacionalizando, aunque sí se está sistematizando y se está ordenando, y que algunos platos empiezan a definirse claramente, a darse proporciones, cantidades, pero, difícilmente puede decirse que se está internacionalizando. Creo que se debe un poco a lo que dije originalmente, si bien se puede reproducir en la agricultura del Perú cualquier cosa que crece en cualquier parte del mundo, al revés no ocurre lo mismo. Otra razón es que todo ha crecido y se ha desarrollado un poco a la buena de Dios, los choclos, los espárragos, los rocotos; sin ninguna tradición o cuidado genético. Por eso es que a veces un valle produce un choclo o una papa maravillosos y al año siguiente no ocurre así. Sin una tradición o standard en la calidad de nuestros propios productos, cómo poder darlos a conocer. Ni siquiera nuestro ají, tan reconocidamente indispensable, ha logrado darse a conocer mejor que el menos popular de los chiles mexicanos.

Por otro lado, el cuy, por hablar de algo andino, ni siquiera ha logrado popularizarse en el Perú no andino, mucho menos internacionalizarse. Tenemos pues una cocina difícil de reproducir fuera del Perú; incluso los platos más populares como el anticucho son poco probables de verse algún día en restaurantes fuera del Perú. Yo sinceramente dudo que algún día la cocina peruana pueda llegar a internacionalizarse a los niveles de otras cocinas.

H.H.: Y la pregunta es si al lado de este Perú simultáneo, ¿está surgiendo, un sabor nacional? ¿Cuál es hoy el sabor hegemónico que se está desarrollando?

C.R.: Para tomar primero la pregunta como el menos ilustrado. La cocina de palacio, curiosamente, es el término que usaron los de la *nouvelle cuisine* a finales de los años veinte y comienzos de los treinta. Alexandre Dumain y Fernán Juan. Era la reacción contra la *cuisine de palais* que había terminado enmascarando todo con tres o cuatro salsas como llama tu amigo Guillot "esa abominable *sauce espagnole*". Eliminó completamente todo eso. Esa *nouvelle cuisine* eliminó la cocina de palacio. Pero antes había probablemente una cocina regional que tenía mucha autenticidad. Y ahora, tratan los franceses de tener también una cocina con la autenticidad no de la *nouvelle cuisine*, que es una frase de mercadeo, sino cuando las cosas saben a lo que son, no enmascaradas por las salsas. Y aquí, en el Perú, yo no sé lo que está pasando. A mí lo que me aterra es lo que vemos a veces en los restaurantes, cosas como el "pulpo al olivar", que no es malo, pero que cae en exageraciones. El tiradito, que es muy bueno, pero que debe ser de chita, no de lenguado. El de lenguado es absolutamente insípido. Pero **cuál es el carácter que está tomando actualmente la cocina regional limeña**, la verdad que yo no sé. Creo que hay una gran desorientación. Creo, por otra parte, que en Lima no se puede comer como se come en Madrid la cocina de todas las provincias de España. Aquí, uno va a un restaurante trujillano, yo fui una vez con mucha ilusión a comer un pepián de pavo, y tenía el pescuezo del pavo, le habían puesto una cosa horrible. No hay una buena cocina regional en Lima. Tan rica que es la cocina arequipeña, por ejemplo, no sé, la Rosita Rubina algo hacía, pero ahora ya no. Entonces ¿por qué Lima no concentra

buena cocina regional provinciana pese a que hay un consumo muy grande, y población provinciana muy grande? Yo creo que no hay un sabor definido. Cuando uno va a los restaurantes, mejor no mencionemos nombres, uno queda bien confuso, porque hay pastas, hay tiraditos, hay patos, preparados de modos muy extraños, muy desconcertantes. Yo creo que hay que hacer un movimiento primero para que haya comida provinciana en Lima y segundo, darle una identidad a la cocina limeña.

H.H.: ¿Podría decirse que hay un eclecticismo hoy en día?

C.R.: Desorientación, diría. Probablemente es lo mismo, ¿no? Nada más que eso. Ah, recordaba que en cuanto a la influencia andina, por ejemplo, el charqui es lo que en EE.UU. se llama el jerky y sirvió para todos los exploradores: los mineros, los que cateaban oro, comían jerky. Entonces el jerky y el pisco sour se hicieron primero en San Francisco que en Lima. O sea que también había comunicación por la Costa con San Francisco. Nada más.

B.R.R.: Una acotación muy corta. A la hora de hablar de la parte hotelera, prefiero estandarizar, simplemente. Simplemente, hay ciertas reglas dentro de la cocina, que han sido muy técnicamente estudiadas y que deben transcribirse a la cocina peruana. Es decir, cuidar las calidades, la frescura de los insumos, cómo deben de llegar a la mesa, cómo se debe trozar un ave. Un pato, por ejemplo. En el Perú, ¿qué es un pato criollo?: una de las pocas aves de corral que existían en el mundo andino, de las poquísimas. Bueno, el pato peruano se sigue comiendo hoy en día, y se siguen preparando y se siguen buscando recetas del pato peruano. Pero la mayoría de la gente no sabe que el pato criollo es un pato nacional. Un pato que ha pasado del estado salvaje al estado de cautiverio y domesticado, pero en el mundo andino. Como esa hay muchísimas cosas. No pienso que estemos perdiendo el hilo. ¿Hay desorientación? No. Yo pienso más bien que no es una corriente continua, que existen varias corrientes, varias tendencias. Yo mismo intento hacer algo por lo que podría ser la cocina novoandina. No solamente ese discurso lo doy en el Perú, sino que ha tenido gran aceptación en Argentina. Ahí, donde ni siquiera tienen una cocina, ellos decían: "si quieren

buscar algo, busquen en el norte, empiecen con sus raíces". Yo estoy convencido que las cocinas regionales se pueden inventar hoy en día. Por ejemplo, tengo el caso de mi hermano que vive en Vancouver, al que he ido a visitar. Resulta que Vancouver es una ciudad maravillosa, que no tiene cocina regional. En British Columbia no hay cocina regional. La British Columbia es más grande que todo el Perú, ¿por qué no inventar una cocina regional? ¿Qué había acá? Habían los indios tales y tales. ¿Qué comían? ¿Quiénes llegaron? ¿Quiénes fueron los primeros en llegar? Llegaron los holandeses. ¿Qué tenían? ¿Qué traían en sus barcos? ¿Cómo comían? Lógicamente se puede recrear y se puede inventar una comida de ese país. Probablemente lo que suceda en el Perú es que nos pase una cosa así. En algún momento alguien va a poner un poco de orden dentro de este mundo y va a salir una cocina criolla estandarizada que se venderá al mundo igual que la cocina mexicana, como se ha vendido la cocina japonesa. La cocina japonesa que se ha vendido al mundo no es la cocina que se come en el Japón. Es otra cocina. Y probablemente algún día regrese a Japón. Y regresa con otros tintes. Resulta que el japonés se sorprenderá de comer una cocina nueva. Yo creo que en el Perú no solamente hay que poner orden, sino que reuniones como ésta podrían orientar a los cocineros. Nosotros, por lo menos tú, Carlos, eres un gran cocinero, pero no ejerces en el ambiente de la calle, tu cocina queda hermética nuevamente en palacio. Entonces, habría que divulgarla, habría que sacarla a la calle. Todos tus experimentos, todas tus búsquedas debían ser transcritas y tener mayor divulgación. Habría que poner orden en la cocina. Y la señora —no conozco su nombre, no sé si es la **señora Baylón o no sé qué**— impone reglas que no necesariamente son las mejores. Porque no existen debates. Existen libros de cocina. Muy malos. Porque en el Perú no se ha escrito sobre cocina. Se han escrito solamente recetas.

C.R.: ¿Tú no crees que el público es el que debe exigir a los cocineros? El público aquí es un público ideal como para los toreros, ¿no? Aplauden todo, dan orejas, rabo, "qué bueno este sitio, tal...", y es uno abominable. Yo con un amigo estamos todas las semanas buscando restaurante nuevo. Y la verdad que hay algunos que tienen algo bueno. Algunos tienen dos

cosas buenas, pero normalmente son de una mediocridad... Y abusan del público. Quizás porque el público no sabe exigir. Es por eso que "El Comensal" a mí me interesaba tanto, porque es una forma de educar al público a pedir cosas. Y las recetas que uno ve, en el periódico, los menús económicos... El otro día había un menú económico, por ejemplo, que era una **pechuga de pato con salsa de nueces. ¡Hazme el favor, salsa de nueces...** económico! Siquiera pónle pecanas. Son unos monstruos los que escriben de estas cosas.

R.O.: El tema que ha tocado Bernardo, de la necesidad de transmitir a la cocina peruana las técnicas culinarias modernas —que otorgan a los platos un mejor aprovechamiento del sabor y aroma, estimulan el apetito con el adecuado corte de los alimentos y preciosas decoraciones, así como brindan la seguridad de más higiene— y lo que Carlos señala, que los restaurantes tienen la tendencia de abusar del público, me parecen dos puntos importantísimos. En el Perú existen 17 institutos que brindan formación técnica en hostelería y en todos se dictan cursos de cocina, que va en uno, dos o tres ciclos. En todos los institutos, sin excepción, la cocina peruana está relegada a un mínimo espacio de tiempo. De allí la pobreza de nuestras especialidades en las cartas de los restaurantes. También existe la idea de que un restaurante en el Perú tiene seis meses de éxito inicial y dos años como promedio de vida. Lo que obliga a los administradores y dueños a buscar desesperadamente la recuperación de lo invertido al más corto plazo. Y por ello dejan a un lado la investigación de nuevos platos o el perfeccionamiento de los que presentan, los precios son más altos de lo que se merece un plato y la mayoría prefiere reproducir lo que en la competencia está teniendo salida. Esas son algunas de las injusticias que nosotros, los inocentes comensales, sufrimos sabiendo que hay algo que no anda bien pero sin saber las razones exactas. La formación académica en cocina peruana es importante; urge que la buena cocina pase del hogar a las aulas donde se forman los cocineros, administradores de restaurantes y los gerentes de comidas y bebidas de los hoteles. En este aspecto, la Facultad de Turismo y Hotelería de la Universidad San Martín de Porres está haciendo un gran esfuerzo cuyos frutos se llegarán a conocer

a fines del presente año y comienzos del próximo, con la publicación de dos libros y la creación de un taller de cocina. Existe muchos platos que trabajados, pueden perfectamente considerarse representativos del Perú. Por ejemplo, tenemos la pachamanca, los chupes, la papa rellena, las ocopas y todas las salsas andinas que sirven para acompañar tubérculos. Asimismo ciertas preparaciones envueltas en hojas o cañas que se cocinan al vapor, tal como las humitas, los juanes y la marona challua de la selva. También pueden popularizarse algunos guisos a base de productos andinos cuya exportación está creciendo a nivel mundial de manera acelerada. Tal como el pesque que es tan sencillo como extraordinario para acompañar ciertas carnes. El pesque es la quinua reventada que se termina de cocinar con leche, trocitos de queso y un poquitín de sal. O por ejemplo, el inchicapi, esta sustanciosa sopa de la selva que combina maní con maíz y gallina. Estos son algunos ejemplos de platos tradicionales que se pueden incorporar en el diccionario Larousse y en las cartas de los restaurantes de todo el mundo. Al mismo tiempo es muy importante difundir a nivel mundial las creaciones magistrales de Bernardo y Carlos. Es decir, todos aquellos extraordinarios platos que han creado en base a productos nativos del Perú.

R.V.: Bueno, he hecho comentarios largo tiempo sobre restaurantes y comida criolla, y la verdad es que sí, he tenido momentos de gran acritud y amargura, porque, en efecto, hay también trazos de una decadencia, digamos, de la llamada comida criolla. Sin duda por la falta de tecnología, también por un problema de crisis económica, de precios, etc. Recuerdo que Adán Felipe Mejía en sus notas sobre comida le echaba **toda la culpa a los japoneses de haber causado la decadencia absoluta de la cocina criolla**. Se refería a los años cuarenta, y decía "todas estas fondas de japoneses que preparan tacu-tacus y cau-caus han destrozado la comida criolla, son unos bárbaros", y razón no le falta en realidad. Porque por alguna cosa curiosa, este tipo de restaurantes se disemina. Creo que esto tiene que ver, más que con el buen gusto, con razones económicas. El japonés descubrió que podía hacer un cau-cau mucho más barato. Extraordinariamente más barato que lo que la receta o la dogmática criolla podían plantear. Asimismo, hay

casos patéticos. En realidad, la migración andina a la Costa ha creado este plato polivalentè, realmente atroz, en el cual hay papa a la huancaína con tallarines y cebiche. Eso es lo que se consume en el centro de Lima con un ardor impresionante. Entonces, hay, efectivamente, confusión. Bernardo se ha referido a una cosa que, en todas las comidas se da. Es decir, las comidas son clasistas, hay que ser francos. Evidentemente, la relación entre buena comida y poder no ha sido muy democrática. Entonces, hay una crisis en la comida criolla. Porque viene, procede, de una crisis económica muy grave. En segundo lugar, están también las modas, la industrialización. La moda en una ciudad como Huancayo en donde se comía espléndidamente años atrás: lo único que tenemos es un imparable desfile de pollos a la brasa. Algún amigo mío se preguntaba: ¿qué cosa ha ocurrido en el mundo andino que atraiga tanto a los serranos como el pollo a la brasa? Que es una cosa espectacular: en todos los barrios y distritos, el día domingo, el pollo a la brasa arrasa. ¡Y después la pollada!

C.R.: Peligrosísima.

R.V.: La peligrosa pollada, que tiene signos de protesta en algunos casos, pero igual se hace sobre la base de este pollo. Hay un problema allí serio. Esta crisis está pasando en todas partes. No hay tiempo para cocinar, las recetas de la abuela también se van perdiendo, las mujeres se rebelan, empieza a gestarse un principio anti cocina, etc. Entonces, aparte de la confusión y la mescolanza, creo que hay una crisis real, en términos objetivos, de la comida criolla, que de por sí es comprensible. Me acuerdo de una receta de cómo hacer la salsa de ocopa de hace mucho tiempo. Para comenzar se necesita un batán. Con batán ya estamos en los linderos de la heterodoxia, ¿no? Entonces son los tiempos que van creando agresivamente situaciones desventajosas. No me preocuparía mucho, aunque anoto que hay una relación entre lo que han dicho y que me parece sensacional, porque significaría que había efectivamente en la cocina de América Latina puntos de resistencia. Aquí los platos que nosotros consideramos como más nacionales, al extranjero le provocan si no un rechazo, por lo menos un cierto temblor. Me acuerdo, por ejemplo, de las arepas, por ejemplo, en Colombia, "una sopa de arepas",

una cosa realmente extraña. A lo que iba es a lo siguiente: no me preocupa la internacionalización de la comida, al contrario, pienso que el problema es de cuánto esta comida puede asentarse por lo menos en el lindero nacional. Y creo que a partir de ese asentamiento se internacionalizará. Creo que eso va a pasar con el cebiche. Efectivamente, van a tener una condición que identifican al país con esos platos centrales o más o menos centrales. Abono mucho la tesis del desarrollo regional. Creo que eso es central. Me parece, que es lo que está pasando en el Perú. Estamos entrando a una efervescencia o a una afirmación de lo regional. Aunque esto no se traduzca necesariamente en restaurantes. Porque hay otra cosa muy importante y eso sí tiene que ver con la tradición. Los sitios, los huariques; lo escondido en la comida popular es peculiar. Hay una exigencia de algo muy familiar, muy íntimo, muy cerrado, y aun lo público también sigue siendo muy cerrado. De la casa cusqueña, que de por sí es cerrada, donde se comen potajes interminables, preparados por cholos con polleras que se demoran diez días en elaborarlos, paso a un sitio medio escondido a reunirme con mis amigos, escucho dos o tres charanguistas, bebo chicha, todo esto es verdaderamente escondido. Es decir, nada tiene que ver con el concepto de restaurantes, de lo público. Eso es importante: hay muchos sitios –en Lima se está cultivando esto– en los cuales de verdad se come extraordinariamente bien, pero no son restaurantes en el sentido estricto.

B.R.R.: Importantísimo. Acabas de dar con la clave. Realmente es lo que sucede en este momento. Quisiera retomar un poquito el hilo remitiéndome a una experiencia. Yo, por ejemplo, conozco bien España. He tenido experiencias allí desde muy temprano, desde los cinco años. Hace veinticinco años, cuarenta años, ¿qué se comía en España? Había la tortilla y una paella por allá y no había más cosas; un conejo al ajillo, probablemente, pero no había mucha cocina, cocina madrileña, digo.

R.V.: Algunos ricos hidalgos tenían en su casa muy buena mesa.

B.R.R.: Perfecto. Entonces, son diez, quince o veinte platos. No hay más. Resulta que hoy se sienta uno en un restaurante

en España y hay veinticinco platos regionales de los que uno jamás había escuchado hablar. Por comentar un último fenómeno: hay un pueblo en el norte de España donde cultivan –por ahí tengo los datos si les interesa– unos pimientos famosísimos. Resulta que los tenían solamente para ellos. No les interesó jamás divulgarlos. La gente llega y dice: “ese es el que me interesa”. Borran lo otro y la producción del noventa y nueve por ciento contra uno por ciento se revierte, y ahora resulta que están de moda. Entonces, yo creo que en el Perú tiene que suceder una cosa así. Tú, Charo, hablabas por ejemplo de los chupes. Hay diecisiete tipos de chupes, unos tienen peras, otros... Bueno, estoy seguro que esto se estandarizará en algún momento; y no necesariamente la historia es perversa, a la hora que va a la hotelería. Es cierto, la clave está en que en el Perú aún estamos en la parte escondida: se cocina para uno y para sus amigos. Ni siquiera quieres recetar a los demás. Cuando pasan las recetas pasan muy mal. Y sin hotelería, sin estandarizar, tampoco puedes ir muy lejos. Porque uno pone media copa de pisco pensando que va a hacer un gran efecto –y la abuela dice que había que ponerle una copita de pisco– y en realidad eso no servía para nada porque era una copita dentro de una comida para veinte personas.

R.V.: Pero fíjate que en la comida francesa vegetariana, o en Italia, las recetas de la abuela siguen siendo fundamentales. Pese a la estandarización, tú todavía tienes ocasión de llegar a un punto en el cual efectivamente se está haciendo el esfuerzo de cuidar de verdad lo que se hacía hace cien años.

B.R.R.: Es un poco a lo que me refiero cuando se piensa que en España existen cientos de recetas con nombres que jamás se habían escuchado. Y ahora sí, en España, hay un gran despliegue culinario. Veinte mil escritores de cocina y veinte mil grandes chefs, hay toda una corriente muy fuerte. Nunca me hubiese imaginado, cuando lo único que uno comentaba al llegar a España, a Madrid, era “maldita sea, otra vez la tortilla con aceite de oliva”. Y mala.

C.M.: Estaba tratando de definir si hay algún sabor nacional o si es que hay algún plato que realmente tenga la posibilidad de convertirse un poco en la tortilla mexicana o en la hamburguesa Mac Donalds. Creo que existen dos que servirían de

punto de partida para empezar a poner orden. El primero, el cebiche, que combina el pescado y el camote de la costa con el maíz de un poco más arriba y, en el segundo lugar, la papa a la huancaína, para la cual ya se han hecho algunos esfuerzos interesantes en preparar salsas instantáneas como las de Knorr y Maggi. La papa a la huancaína es un plato bien interesante, no sólo porque como el cebiche es increíblemente popular, sino porque es un plato relativamente fácil de reproducir fuera del Perú. Ambos tienen un poco de todos los sabores que más nos gustan. Además ambos platos combinan un poco de lo hispánico con lo peruano, no solamente en lo que se refiere a ingredientes sino también a gustos. Estoy completamente de acuerdo, por otro lado, con que hay que poner algún tipo de orden y medida, porque hoy día pareciera que comer criollo es comer en un plato tamaño fuente, y es más criollo el restaurant que tenga los platos más grandes.

B.R.R.: Mientras más cochino más criollo.

C.M.: Lo que es un desastre, pues no provoca ni sentarse...

R.V.: Hay uno famoso...

C.M.: Hay varios, pero no los vamos a mencionar.

R.V.: Hay algo que olvidaba agregar, puede que importante.

Una cosa es poner tecnología, otra cosa es poner orden. Poner orden me aterra. Póngalo entre comillas, porque me parece peligrosísimo. Porque, efectivamente, todo lo que han señalado es interesante, válido, nos falta tener un orden, hay formas elementales, pero frente de eso hay que aprovechar justamente el desorden. El desorden es el que permite generar nuevos platos, permanentemente. Estamos en ese proceso. La dialéctica por la cual la comida peruana adquiere toda esta multiplicidad, **es precisamente, por pasar del palacio a la chingana**, estos flujos de los sectores altos y populares. Eso hay que seguirlo favoreciendo, estamos en un momento hoy, yo diría, de perpetua creación. En realidad, lo que se preguntaba José Matos: ¿qué puede pasar en una ciudad como Lima, en la cual en los últimos veinte años han desembocado cientos de miles de migrantes, y han creado cientos de miles de complicadísimas organizaciones populares? Evidentemente están creando cientos de miles de platos. Es todo un proceso, habrán soluciones, algunas lamentables, pero otras seguramente geniales. La Ciu-

dad del Pescador, tiene cincuenta restaurantes. Están haciendo unos cambios impresionantes, con recetas de Tumbes, de Piura.

H.H.: ¿Cuál es la influencia extranjera más fuerte y positiva en la cocina peruana?

B.R.R.: El silencio lo voy a aprovechar para contestar la pregunta. Realmente lo admirable de nuestros comensales –a pesar de que Carlos los critica mucho– es que están abiertos a todo. Jamás entienden que algo es más importante que lo otro. Y como tú decías hace un momento, está creándose...

H.H.: Permítanme reformularla mejor ¿Cuál es la que se ha ligado mejor con la comida peruana?

R.O.: Definitivamente, la primera, la española. Los cronistas Joseph de Acosta (1590), Garcilaso de la Vega (1609) y Bernabé Cobo (1653) ya hablaban de un mestizaje de la cocina de los habitantes del Perú. De platos españoles elaborados con productos andinos y platos andinos que son mejorados con alimentos europeos y asiáticos.

H.H.: Sin embargo, estamos lejísimos de la comida española hoy en el Perú.

R.O.: Sí, estamos lejos. Sin embargo, ha llegado hasta nuestros días esta casi mezcla intacta. Si nos referimos a la comida negra, yo creo que existe cierto mito. Por los datos que a continuación voy a exponerles cabe la posibilidad de pensar que el aporte africano es simplemente una interpretación culinaria de algunos productos americanos. Cuando el comerciante portugués Duarte López visita el Congo, entre 1590 y 1583, señala que la alimentación de la población era esencialmente a base de cereales: habas, *wandu* o arvejas, el *luko* para hacer panes y un tipo de sorgo llamado *masa mako* que se hacía harina y cocinaba con agua hirviendo hasta formar una pasta que se combinaba con carne de vaca, bueyes domésticos, jabalíes, ovejas, cabras o pescados. El vino de palma era considerado la bebida principal de esta gente.

En 1624, se describe por primera vez el cultivo de yuca y casi veintiséis años después, en 1648, el misionero italiano Jean François de Roma se refiere a la yuca como una planta originaria del Congo. En tanto que un viajero apellidado Dapper registra que el ají crecía silvestre en 1668. Y para no hacer larga mi intervención, a fines del siglo XVII el menú ordinario

de los pobladores nativos de Loango y los Vili era sardinas con una salsa de ají, aceite de palma y un poco de sal, pasta de millo o de yuca con alguna carne. Más tarde aparece el tomate en la salsa de ají que acompaña los pescados, aves y plátanos asados. Por supuesto, la trata de negros va a continuar un siglo más. Yo pienso que los negros confeccionaban platos que son populares cuando empiezan a trabajar fuera de las haciendas para ganarse el sustento diario y la libertad. Todos aquellos que más gustaban a la mayoría, integrada por blancos de pocos recursos, indios y mestizos. El principio de marketing: elaborar lo que más sale, lo que más se consume. Entonces ellos comienzan a elaborar el sango, los tamales, la mazamorra, la chicha, las tisanas y dulces. Comida local. Por supuesto, no se descarta que los negros han sido en parte responsables de haber popularizado algunos platos y postres que sólo se comían en las casas señoriales, donde muchos aprendieron a cocinar al estilo del Perú.

B.R.R.: Me parece importantísimo desmitificar esta historia de la comida negra. Nosotros hicimos un festival gastronómico en Abidjan, nos fuimos a Costa de Marfil, y estuvimos en la búsqueda de las raíces negras de la cocina peruana. Eso suena muy bonito sobre el papel, en realidad nos pasamos unas lindas vacaciones en Africa ecuatorial. No, no existe nada, realmente no existe nada, y quiero aclararlo más aún. Simplemente, los negros eran los que cocinaban en los palacios. Es eso: transmitían la comida señorial y por eso es que fueron famosos. Y ellos no trajeron nada, pero sí trajeron ritmo y un poco de color. No sé cómo el color viene a la cocina, pero estoy seguro que lo trajeron, eso sí lo impusieron.

R.V.: Es cierto lo que dices. Pero en realidad, hay un factor histórico. O sea, la trata de negros es brutal, se hace sobre la base de tribus para nada urbanas. O sea, son realmente salvajes. Lo que está más o menos graficado es la instalación de la población negra en Centroamérica. Es donde empieza la influencia importante de la comida centroamericana, de los productos centroamericanos sobre las dos culturas alto andinas. La meseta central mexicana y la del Perú, fuertemente. No eran turistas, no traían nada, no traían ni siquiera la posibilidad de comunicarse. Hay libros sobre la trata de negros. Fue algo

espantoso. No son precisamente negros con posibilidad de exportar su cultura. Los negros que traen los portugueses no son esos, los que están ya colonizados durante el dominio portugués. Los que traen son los que son cazados, porque esos son en realidad los cipayos que permiten la cacería de una serie de negros que están, digamos, en la selva. Allí no hay ninguna posibilidad de que ellos digan "Consumo tal producto y por favor tráiganmelo para mejorar la cocina peruana". Esto es absolutamente impensable. Lo que es claro es que en los primeros años—esto está bien estudiado por varios historiadores españoles— en Centroamérica es notable la influencia centroamericana en los hábitos alimenticios negros. Es decir, el negro empieza a encontrar unos alimentos que incluso los propios españoles rechazaban. Lo que sabemos también, y esto está confirmado, es que ni siquiera estamos hablando de la población trabajadora negra; son los negros que llegan y que porque vienen con una serie de defectos no entran en el mercado de trabajo. No son ni siquiera esclavos. Son botados, y esos, alrededor de los puertos, buscando alimentación desesperadamente, no son ni siquiera cimarrones. Son descartados, devueltos, mercadería fallada, pan que no se vende. Eso es lo patético. En fin, es una atingencia, meramente. Lo que sí es indudable es que hay una manera de combinar las cosas en función de la necesidad y del gusto de una cultura genética y ancestral, que hace que efectivamente un negro va a ser distinto que un andino frente al fogón proteico.

C.R.: Volviendo a la influencia española. Lo que es la yuca. Por la forma de la hoja. Es otra planta. Es una planta del sudoeste de los EE.UU. y de México. La yuca se caracteriza por unas hojas tiesas como espadas, en forma de espadas y bouquets de flores blancas, en una rama que sale del centro de la planta. Varias especies de yuca tienen flores comestibles. Entre ellas está el dátil o la bayoneta española. Yuca bacata, que tiene una fruta en forma de campana, que varía en color de amarillo a púrpura oscuro. Tiene un sabor dulce, y cuando está pelada se puede comer cruda, o asada, como era la costumbre general entre los nativos centroamericanos o del sudoeste. Ya estamos hablando de otra cosa.

B.R.R.: En España conocen a la yuca como una planta ornamental, y da unos dátiles.

C.M.: Con respecto a la pregunta original: hay que distinguir, y creo que puede crear un poco una confusión, entre la influencia culinaria y la influencia del producto que se adapta al medio. Cuando uno dice: "lo que vino de España...", muy bien, vinieron de España la cebolla, el ajo, y el plátano, que no son originarios de España ni eran populares en España. A comienzos del siglo XVI...

R.V.: El ajo siempre es popular.

C.M.: El ajo siempre, pero no el plátano, no el comino, no una serie de especies y frutos que vienen del Africa y de la India. Vienen con los españoles es cierto, pero no son utilizados en su cocina ni a través de ésta influyen en la peruana.

H.H.: Vienen los ingredientes, pero no la culinaria.

C.M.: Exactamente. La cocina viene a veces paralelamente a los nuevos ingredientes, pero no siempre, y es posible que en el caso peruano el ritmo culinario negro a que han hecho alusión, haya sido el primero en utilizar estos nuevos ingredientes. Me viene a la cabeza el gengibre, el kió, que era común en la España medieval y que hoy día está ausente de los platos españoles.

C.R.: Bueno, Rosario debe ser en esto la experta. Pero algo que vino fueron los dulces. Que son árabes. Los dulces españoles, que son los dulces limeños, son de origen árabe. No olvidemos que los árabes llevan la caña de azúcar a Europa. Muy tímidamente. Porque ahí sí vinieron, creo, los españoles con algo que fabricaron allá. Los dulces. Los suspiros a la limeña, esas cosas tan dulces, son de origen árabe.

R.V.: Quería recuperar de nuevo la pregunta planteada, que nos debe dar lugar simplemente a discutir con más ganas. Polémica. Es decir, cuáles son verdaderamente las cocinas de fuera que han pegado. Y hay, evidentemente, sucesivas oleadas. Rosario ha planteado, con un criterio histórico, la influencia española, pero nos plantea varias dudas. Por ejemplo: ¿por qué no pegó el aceite de oliva? Una cosa curiosísima. ¿No es cierto? Hay muchas cosas que no pegan. Pegó el adobo, y la tremenda presencia del carnero. Pero tremenda. O sea, hay una primera oleada. La segunda, me parece a mí...

R.O.: El sancochado.

R.V.: El sancochado, que trata justamente de ser un plato nacional, y que se debate entre regionalismos. El sancochado merece todo un tratamiento, una pregunta especial. Pero la primera influencia es, sin duda, española. Dejemos entre paréntesis, la parte de la influencia negra que, al parecer, no es sino simplemente como instrumentalización, como mecánica, como capacidad. Pero la segunda gran influencia es, sin duda, italiana. Aquí hay una revolución extraordinaria, porque la pasta pega de manera distinta en el Perú, en las diversas regiones. Los costeños siempre se ufanan de lo mal que trabajan la pasta en la Sierra. Por problemas de altura y de cocción. pero además es una pasta sancochada, indiferenciada, terrible. Pecaminosa, en términos peninsulares. Masacote. Pero, en fin, la pasta tiene una enorme fuerza en la Sierra. Cuando empiezan a industrializarse los fideos, empiezan a venderse en los años 20, 30, 40, 50, es una revolución en la Sierra. Logra reemplazar en una alta proporción a una serie de granos y de caldos.

R.O.: A la papa.

R.V.: A la papa, incluso. Entonces, creo que esa sí es una influencia importantísima que no está suficientemente trabajada, solamente está pensada en algunas ciudades: Tacna, Lima. La tercera influencia es la asiática. Y que, curiosamente, es la que nos ha empalmado de nuevo con lo que considero que es central en una línea de trabajo gastronómico, que es la influencia del Asia en toda la cocina internacional. Allí sí ha habido un empate feliz. Sobre todo la influencia japonesa, que como Adán Mejía decía, dañó la comida criolla, sin embargo aportó sensacionalmente la tecnología. Por fuera de lo criollo y con una capacidad multiplicadora y enriquecedora notable. La pregunta es: ¿cuál de éstas va a influir más y va a pesar más? En realidad, es difícil decirlo. Yo creo que lo italiano está totalmente incorporado. Lo mismo podría decirse de lo chino. Aunque como la cosa ha decaído de manera tan brutal, todo el mundo se ufana del arroz chaufa, del tallarín saltado, ya son platos nacionales, pero la verdad es que son irreconocibles; debe ser la crisis.

C.M.: Definitivamente, la influencia italiana y la oriental, especialmente la china, son fortísimas y creo que están en un

proceso de integración permanente aun hoy. Este proceso de integración se ha dado de una manera muy interesante porque se han mezclado cocinas e ingredientes de maneras muy curiosas, como por ejemplo, el tallarín saltado a que hace mención Raúl Vargas, que no se hace con el fideo de gluten chino, sino con Nicolini –y no le estoy haciendo propaganda–, ni se usa carne de cerdo sino carne de vaca. Mencioné que la integración era permanente porque, como le contaba el otro día al Dr. Raffo y a Mirko, ahora que Hong Kong vuelve a manos de China, los chifas más o menos conocidos de Lima, y no solamente del centro sino los de San Borja, Miraflores y San Isidro, están siendo comprados por los chinos de Hong Kong. Estos nuevos propietarios tienen que enfrentarse a una ciudad como Lima, a cuyo mestizaje culinario no están acostumbrados y, por lo tanto, no saben que nuestro chifa es comida peruana. Entonces reflexionan y dicen “caramba, soy uno más, aquí en Lima hay quinientos chifas, la única manera de tener éxito es produciendo platos nuevos”. Y producto de este pánico, los chifas limeños están produciendo cosas nuevas otra vez, a veces con productos importados como el hongo chino. El otro día comí un plato chino que tenía erizo, lo cual nunca había visto yo antes, lo mismo que un tipo de cebiche, que pese a ser servido caliente, no era nada malo.

H.H.: Hemos estado rondando una tipología del consumidor de comida peruana. ¿Cómo es esta extraña persona?

C.M.: Robándome la definición de un amigo mío, el comensal peruano es un comensal de boca muy dura. Y creo que tan importante como educar al que va a cocinar lo es al que va a comer. No existe local en Lima donde la comida no esté en alguna medida condimentada en exceso. El consumidor de nuestra comida criolla es uno al que no le importan los excesos de sazón, como el casi omnipotente comino, que hay que utilizar con muchísimo cuidado. Además del comino hay esta predilección de los cocineros por abusar del ajo –que algunos incluso lo ponen al cebiche– y del culantro. El culantro en exceso, como dice el refrán, es terrible. Yo recuerdo vivamente las primeras palabras de mi abuelo italiano luego de probar por primera vez un seco de cordero: “cicuta”. Pese a todo, es raro que alguien se queje del exceso de tal o cual condimento

y la verdad es que, como dijo el Dr. Raffo, los comensales peruanos rara vez se quejan de algo comido fuera de su casa.

H.H.: Pero ¿cómo combinan esta boca tan dura con esta voracidad por la variedad, esta capacidad de acompañar un cambio vertiginoso?

C.R.: Hay un hecho innegable. Uno va a un gran restaurante de los que están más o menos de moda, a la mano, en San Isidro, Miraflores y no hay ningún plato de cocina peruana. Todos tienen algo, sí, pero... Y me acordaba de lo que se comentaba el otro día. Que en México hay el Club de los Industriales, en Ciudad de México, que es un club donde hay un culto por la cocina mexicana. Y producen hace treinta años platos de primerísima. Aquí, en el Club Nacional, antes, había buena cocina, pero poco a poco se ha ido desmejorando. No sé, como todo, ¿no? A mí me encantaría comer una vez por semana cau-cau, ají de gallina, carapulcra. Jamás lo hago, porque me da flojera hacerlo en casa. No hay un sitio de garantía, porque yo puedo comer buena pasta, en fin, no mencionemos nombres, pero no puedo comer un buen plato criollo. No se puede comer, es siempre envilecido.

B.R.R.: Retomando las palabras tuyas, Raúl Vargas, realmente la cocina peruana no ha salido a los restaurantes. Sencillamente, la cocina peruana se hace en casa. Carlos, por eso es que tú no puedes salir a la calle a buscar comida peruana.

R.V.: El tema lo plantearía como una pregunta, en realidad. Nosotros estamos hablando de comida peruana. Y estamos considerando de principio, de partida, que ésta es excelente. La pregunta que me he hecho mil veces, porque alguna vez yo he enfrentado una patita con maní, y entonces me he preguntado: ¿cuando no había cocina peruana, qué había? No en el sentido de Estado Nacional, no en el sentido histórico, ni nada de eso, sino en el sentido del gusto. Los desafío a ustedes a responder, a que me digan: ¿cuáles son aquellos platos de la comida criolla excepcionales y cuáles son aceptables? Porque aquí hay una especie de mito en torno a la gran variedad, la gran riqueza, que todos son absolutamente extraordinarios. Y me temo, si hacemos un balance de cuáles son aquellos platos que han conmovido nuestra infancia y que todavía perviven en nuestro recuerdo porque no los encontra-

mos en los restaurantes comunes, cuáles de estos son realmente clasificables en la comida criolla y cuáles son de verdad platos gruesos y bastos y que yo no invitaría a un amigo extranjero, digamos, para sorprenderlo. Quizás sí para asustarlo, pero no para sorprenderlo.

R.O.: Tal vez algún plato de comida arequipeña, de la que tú debes ser un experto. Para mí es extraordinaria, amplísima, variadísima y muy agradable. A un extranjero yo le serviría algo de comida arequipeña y en especial un plato de camarones.

R.V.: Muy española, muy española.

R.O.: Un día sentada con la dueña del restaurante La Puerta del Sol, me comenzó a enumerar 15 platos arequipeños que se preparan, con camarones, otros tantos de carne, aves y así prosiguió. Todos me parecieron muy sabrosos. Llegamos a cerca de los cien. Y me decía que en las casas arequipeñas ya no los preparan porque son laboriosos, la gente prefiere ir a las picanterías. En el Cusco no sucede lo mismo, allá hay que ir a comer en las casas. Al contrario de Arequipa, que hay que ir a las picanterías, que se han remozado, redecorado, internacionalizado.

R.V.: ¿Pero ustedes de verdad creen que una picantería arequipeña tiene todo eso?

R.O.: Yo creo que es posible que exista ese número de platos. Además la competencia ha obligado a mejorar la decoración y limpieza de las picanterías. Hay una que es mi favorita porque hasta ahora no me ha defraudado su comida. La arquitectura y decoración es una combinación de lo internacional con lo arequipeño de la época virreinal y la picantería tradicional de barrio. Al ingresar uno puede echar un vistazo a la cocina, a través de una especie de gran ventana, y saber cómo preparan lo que te van a servir.

C.M.: Arequipa tiene la virtud, que los demás peruanos consideramos un defecto, de amar apasionadamente y promocionar muy bien las cosas que tiene y el modo en que las ha conservado. Sin duda su cocina no se escapa a esta característica. Pueda que no sea originaria de Arequipa ni que haya sufrido el mestizaje culinario de otras ciudades del Perú, pero ha sabido mantener, más o menos sin mayor evolución o transformación, un número grande de platos regionales. En

Arequipa se come el pebre, sopa muy popular en la Sierra sur del Perú y en Bolivia, pero que también se come en Estambul, con la sola diferencia que los turcos le agregan yogurt. Y también comen el baclaut que no es sino el vaclava árabe, el adobo español, etc. En este sentido la cocina arequipeña puede parecerse un poco a la mexicana.

R.V.: No sólo arequipeños. Cusqueños, puneños. Es alto andino. Los arequipeños cuando hablan de comida arequipeña piensan en la comida española y no piensan en la comida serrana. El cincuenta por ciento de su comida es serrana. Y tributaria de Puno y tributaria de Cusco. No es arequipeña.

R.O.: Y algo de Moquegua, por ejemplo, el moqueguano de camarones.

R.V.: Por eso, creo que mi pregunta es desafiante. Lo que tiende es a señalar que hay detrás un cierto mito. Y cuando nosotros hablamos de comida criolla o de comida peruana estamos hablando de algunos platos señoriales y no de los realmente populares. Algunos de los cuales, como suele ocurrirnos, no son agradables.

R.O.: Si se trata de platos que son característicos de toda la población hay que ir al calendario. Durante los carnavales, desde Cajamarca hasta el Cusco, se consumen diversas variedades de pucheros. Si avanzas en el calendario y llegas al Día de Todos los Santos, en toda la sierra se prepara la guagua que los padres regalan a sus hijas mientras que los varoncitos reciben un caballito. Las guaguas más simples son de pan y se decoran con pasta de azúcar o con pasas y almendras. Por lo general, las venden mujeres que colocan sus grandes canastones en las esquinas de plazas, avenidas importantes o cerca de la puerta de los mercados. Las guaguas que se preparan en las casas son más elaboradas, de bizcocho relleno de manjar blanco o dulce, de frutas, caritas de yeso pintado y el cuerpecito se "viste" de acuerdo al presupuesto familiar: con grageas, pasta de azúcar, pasas, pedacitos de almendras o chocolates en trocitos. Por supuesto, no faltan aquellas guaguas que son recubiertas de mazapán y adornadas con blondas de encaje. En los departamentos de Cusco y Apurímac adquiere un carácter festivo, se acostumbra realizar el "bautizo de la guagua". Para ello se escoge las personas que van a representar

a un cura, los padrinos y los padres. Todos se visten de acuerdo a quienes representan y el cura suele ser el más gracioso de los actores. Al final, la guagua se hace pedacitos y se le invita a los asistentes. Por lo general el padrino se queda con la cabecita. Un bautizo medio caníbal. Yo creo que ello puede ser una pequeña respuesta a tu pregunta.

H.H.: O sea que hay platos con un valor gastronómico y platos con un valor ritual.

R.O.: Ahí está.

C.M.: Definitivamente hay platos con un valor ritual y con un valor gastronómico. En el Perú se comen platos que curan la resaca y platos que despiertan la libido y platos que comemos para curarnos todas las enfermedades. Estos platos tienen que añadirse a los platos puramente de carácter ritual, y también hay platos de valor gastronómico como el chupe. Hay chupes por todo el Perú.

R.V.: El chupe, ¿no? Ese es otro elemento clave.

C.M.: Por supuesto, el chupe, la sopa. Este no es un plato importado, es un plato cuyo origen es típicamente peruano.

C.R.: ¿Por qué y de dónde viene la palabra chupe? Es quechua. Pero en la Liguria hay un plato de pescado que se llama ciuppin. Que es un plato absolutamente ligure. ¿Y qué es un ciuppin allá? Es una especie de puré, de pescados que no son buenos para comerse solos. Pescados pequeños o pescados de roca. Se cocina –lo clásico, ¿no?– en cebolla, zanahoria, perejil, un poco de tomate y aceite, después todo eso frito; se le pone un poco de vino y ahí se ponen los pescados y se cocina como una hora y media. Y después se pasa todo por el cedazo, y este puré más o menos consistente se pone sobre tajadas de pan. Ese es el ciuppin. Qué tiene que ver **ciuppin con chupe**, pues.

C.M.: Probablemente –y esto es una especulación– tienen el mismo origen onomatopéyico, suena un poco a sorber, ¿no? Es la única coincidencia que encuentro.

C.R.: ¿Chupar tiene algo que ver con eso?

C.M.: Pero cuando uno se refiere al chupe, no se refiere a una sopa cualquiera. El chupe es una sopa espesa, una sopa espesada, sin leche. La leche es una adición hispánica que nos viene un poco de contrabando. El chupe tradicional se espesaba con papa.

R.V.: No sólo con papa. Por el hervido... Pero efectivamente, creo que Bernardo puede agregar más cosas a esto. El chupe es algo absolutamente panperuano. Sí creo que tiene origen prehispánico. Sí creo que hay predominancia del hervido sobre lo frito. Y esto es clásico en la Sierra.

C.M.: Otro elemento clásico de la Sierra, y que ya mencionó Rosario Oliva, con las salsas con ají molido o "llajwa". En Arequipa le llaman a una salsa de rocoto, quedo y huacatay "llatan". El primero es quechua y el segundo aymara, y describen lo mismo: salsas. Estas salsas, que a veces tienen muña, otras hierbabuena, eran molidas en batanes y agregadas no solo a las papas y al choclo, sino también a la sopa, un poco como hacen hoy día en Liguria, donde le echan "pesto" a sus sopas. Esta predisposición por las salsas es la que ha dado origen a platos como el que ya mencionamos hace un rato: la papa a la huancaína, o las distintas variedades de ocopa, que más que una salsa es un plato. Claro que hoy día no utilizamos batanes sino licuadoras, y no se nota la diferencia, por supuesto.

R.V.: Eso es discutible.

C.M.: Si quieres más texturas, aprieten menos el botón.

R.V.: Estamos asistiendo a las diferencias generacionales.

R.O.: Bueno, la otra es la pachamanca.

C.M.: Pero la pachamanca es un plato que a mí no se me ocurriría hacer jamás en mi casa pues es un laberinto terrible. La pachamanca es un acto casi bárbarico de comer en el que todos se arranchan las cosas.

H.H.: Bueno, es una forma de cocinar para muchos...

R.V.: Sí. Es una forma redistributiva. Medieval. Pero los señores no se van a pelear la comida. Les traen la pachamanca.

C.R.: Cuando era chico, yo tenía que pelearla.

R.O.: Un amigo llamado Patricio Vidal –que es un antiguo hacendado de Pomabamba, en el Callejón de Conchucos– me contaba que cuando él tenía veinte años en época de junio-julio dirigía la cosecha de papas, que demandaba tres meses. Armaba su cabañita y se llevaba solamente lo indispensable: azúcar, sal, café y alguna que otra preferencia personal. Y lo que se comía eran las papas que iban cosechando, algún carnerito, queso preparado allí mismo y mates de hierbas silvestres. Para él era una comida de faena. Al momento de servirla cada indio

llegaba con su canasta, la llenaba de papas y se iba al lugar donde estaba su familia, donde comía. Cada familia comía por su cuenta, aparte del resto. Aun a pesar que es una técnica de cocción universal –porque se da en muchas otras culturas antes de la aparición de la cerámica– puede ser representativa del Perú, porque muestra al mundo una de las maneras más sabrosas que “los criadores de la papa” tenían para consumirla. Además como técnica tiene una continuación histórica de aproximadamente doce mil años, desde los primeros cañanes que así cocían los hombres de la cultura Paiján en la costa norte.

C.M.: Yo conozco un tipo de pachamanca que se hace exclusivamente de papa, que se llama huatia, y que no solamente se hace en la Sierra, sino también en la Costa. Yo comí mi primera huatia en Mejía, cerca a Mollendo, en la playa. Recuerdo que hicieron una gran fogata que calentó mucho la arena, y debajo de la cual enterraron varias papas por más o menos media hora. Luego las desenterraban y nos las comíamos con un poco de mantequilla. A veces me da la impresión que si bien los peruanos estamos muy dispuestos a la aventura de comer nuevos platos e ingredientes, pocas cosas nos pueden gustar más que una buena papa sancochada, un camote dulce o un choclo hervido.

R.V.: Lo que pasa es que, en realidad, no nos gustan la papa y el choclo, nos gusta determinada papa y determinado choclo. Ahí es donde está entrando el control de calidad. O sea, ahí es donde tenemos las tantas variedades. Lo que estaba contando Rosario es sensacional. Efectivamente, el origen de la pachamanca es el trabajo de faena. Pero ustedes se dan cuenta el lujo que significa seleccionar las papas que hay en esa pachamanca. Son excepcionales. Son de las cosechas más finas. De la selección más pura. Igual ocurre con el choclo. Choclos cusqueños, perfectamente clasificados para el comensal. Sabe el comensal qué está comiendo, de qué valle, de qué altura. Qué grano. Etc. “Se agarra un choclo”... No es un choclo cualquiera. Es un determinado choclo. Yo no soy muy aficionado a la comida propiamente andina. Pero soy muy amigo de un gran conocedor de comida andina que se llama Antonio Muñoz. Yo viví en México mucho tiempo, y vine a Lima de

vacaciones, y él me preparó una visita sistemática a todos los locales, clubes regionales, en unas comilonas... Ahí te quedas con la boca abierta al descubrir las maravillas que se comen. Porque, efectivamente, son los productos seleccionados de la provincia que llegan al club departamental o regional, y entonces arman unas fiestas con las comidas más increíbles, con todos los productos básicos de ellos. Es ahí donde está produciéndose el gran fenómeno de la revolución gastronómica. No en un restaurante.

C.R.: Hay que tener un pasaporte para entrar en todos esos sitios.

R.V.: Son cofradías. Es casi como la cocina vasca. La comida peruana todavía está funcionando sobre la idea de colectividad, de redistribución. Etc., etc. El concepto de restaurante es ajeno, en definitiva, a este tipo de ceremonias.

B.R.R.: Como siempre, existen cofradías o hermandades y siempre acaba en ello. Y sí, Carlos, sí se puede entrar. Te dejan, y si tú te anuncias, mejor aún. Te brindan todo. Como tú dices, Muñoz es un gran conocedor de eso, y yo también he gozado de esos placeres, pero ya estamos entrando en un tema distinto. Estamos entrando en lo que es la comida de temporada. Que no se conoce en Lima. Motivo por el cual en Cusco sí se coge un choclo en la época debida.

R.V.: La idea de que en el Perú tienes todo el año cosas es cierta. Pero no es una idea andina. La idea andina es una estacional que sí tiene que ver con las festividades que Rosario ha señalado. O sea que, en realidad, depende de la cala que uno elige para analizar la corriente. Porque se unen muchos factores. Desde geográficos hasta sociales, económicos, en fin. Calendarios.

B.R.R.: Yo quería agregar respecto a lo que tú señalabas de cómo se escoge un choclo. Dependiendo de la época del choclo, se escoge uno determinado. Y en el Urubamba, la jatopa o jatupa es uno de los platos preferidos y no se conoce en Lima. Es un hongo, que crece ahí, y en Lima nadie lo conoce.

R.V.: Bueno, esa es una gran noticia porque yo he buscado en todo el Perú.

B.R.R.: Por favor, cuando quieras. El problema nace porque en la Sierra llueve. Y el hongo se puede contaminar a través

de la lluvia. No puede contaminarse en la Costa peruana que es de regadío. Por eso jamás van a verlo en la Costa. Pero sí lo escogen. Y sí se hace bien. Y la última oportunidad que tuve fue al llevar a Javier Domingo, meterme en el Urubamba y quedarme tres días con Javier Domingo allí.

CODA

PONCHE DE PISCO
O EL PARALIZADOR INFALIBLE

El insidioso Ponche de Pisco fue inventado por Duncan Nichol natural de Escocia, quien lo servía generosamente desde su propio establecimiento, el famoso bar "La Bolsa Bancaria" que ocupaba una esquina de la maciza cuadra de Montgomery cerca al centro de la vieja "Barbary Coast". Este exclusivo "bebedero", originalmente fundado por John Torrence y George Parker (este último, miembro de la famosa familia hotelera) fue clausurado por la fuerza destructiva de la Prohibición. Pero tan legendario local vivirá para siempre como el lugar de nacimiento de la bomba alcohólica más letal jamás concebida por el hombre.

Desde su creación, poco después de 1870, el Ponche de Pisco fue el trago más popular de la ciudad. La receta privada de Nichol fue muchas veces imitada pero nunca igualada; su secreto murió con él. La base del potente ponche era el aguardiente de Pisco destilado de la uva Italia, o "la rosa del Perú", que tomaba su nombre del puerto peruano desde el cual era embarcado a San Francisco. Thomas W. Knox dijo en "Underground or Life Below the Surface": "Es perfectamente incoloro, asaz fragante; muy seductor, terriblemente fuerte, y tiene un sabor que se asemeja en algo al whisky escocés, pero mucho más delicado y con un marcado gusto a fruta. Viene en botijas de barro que contienen unos cinco galones cada una... Lo calentamos con un poco de limón y una pisca de nuez moscada. La primera copa me confirmó que San Francisco era, y es, un lugar agradable de visitar. Con la segunda me bastó: sentí que podía hacer frente a la viruela y a todas las

fiebres posibles de ser conocidas, aun combinadas con el cólera asiático, si era necesario."

A finales de siglo, transportar el licor desde el Perú se convirtió en algo muy caro; de modo que un aguardiente de Santa Helena, California, en el valle de Napa, hizo las veces. Sin embargo, casi cualquier brandy las hubiera hecho. Sustituimos, con esta versión del ponche, la de Nichol.

Ponche de Pisco

Ingredientes:

- 1 cucharada de Pernod
- 1 1/4 onzas de Pisco peruano u otro aguardiente
- 1 onza de catawba Meyer o cualquier jugo de uvas
- hielo raspado
- 6 onzas de jugo de piña helado

Preparación:

Recubrir el interior de una copa amplia de fizz con Pernod, removiendo circularmente el licor dentro de ella. Echar fuera todo líquido que no se adhiriera. Verter el aguardiente y añadir el jugo de uva. Llenar el recipiente con el hielo raspado y el jugo de piña helado, hasta el borde. (Una medida)

El ponche de Pisco, por lo demás, no fue el único secreto cobijado en la cabeza de Duncan Nichol: también servía algo llamado Ponche del Botón, igualmente a base de Pisco. Rudyard Kipling, muchas veces crítico con respecto a San Francisco, se pronunció líricamente sobre el Ponche del Botón. Comentando en su "From Sea to Sea", que fue publicado en 1899, Kipling escribió: "Este es el más excelso y más noble producto de nuestro tiempo. Tengo la teoría de que está compuesto de alas de querubín, de la gloria de una aurora tropical, de las nubes rojas del ocaso y de los fragmentos de la épica perdida de los maestros ya desaparecidos." ¡Salve, oh Pisco!

[De: Frances de Talavera Berger y John Parke Custis: *Sumptuous Dining in Gaslight San Francisco (1875-1915)*. Double Day, New York, 1975.]

Traducción de Rossana Nieri

CAMINO A RILA / PATRICIA ALBA

I

*Entonces el camino me recibió
Como los miembros de un cuerpo exhausto,
Derrumbado,
Cada pliegue de la ruta parecíame un hallazgo*

*Sobre moles que asemejaban monstruos antediluvianos
Crucé bosques y neblina, presagios
Y el canto de algún pájaro sin frío*

*El viento atravesaba malos
Y buenos pensamientos
La autopista bifurcándose negra
Como la línea de la vida en una mano enferma*

*Enceguecida por recuerdos
("Camino ten piedad del viajero cuya pena mella las
montañas")*

*Versos mal citados, lluvia
O rabia que siempre empieza con dolor,*

*El agua golpeándome la cara
Rompió en añicos esta imagen;*

*Ahí, en el Monasterio de Rila,
Desde una puerta suspendida entre senderos
Y palabras imposibles, Ella habló:*

*Lo oculto y lo no dicho
Lo visto y lo nombrado*

Ya nada podrá calmar este silencio.

II

*Entonces supe dónde me esperabas
Y estando frente a ti,
De pie pero en silencio,
Acerqué mi vela a las otras peticiones
Y tuve el fuego
Y sin despertar mis ojos de tus ojos, pedí por él:
(Que Antonio alcance ahora y no después
La helada paz de estas montañas)
Y cayeron de mi vela dos lágrimas de leche,
Y en cada una vi el llanto de estos años
El alimento derramado.*

III

*He viajado
He transitado subida en mí, sentada en mí
Un cúmulo de años sanos y podridos
Como un atado de tubérculos antiguos aún bajo la tierra.
He caminado para encontrar tu Puerta
He sentido el trueno sobre mí y le he temido,
Deambulé en tus sembríos donde los viejos trabajan sin hablar
Envueltos en recuerdos
Como en el plástico que los protegía de tus lluvias.
He tenido que cerrar los ojos, he aprendido tu lección
Virgen de los Balcanes
Escucha las palabras de una muchacha que, como tú
Padeció los dolores de la Visión y se creyó perdida,
Señora de lo oscuro y lo dorado
Madre bizantina
Única en medio de estos montes y sus ruidos
Solitaria en medio de la lluvia y sus anuncios
Sola, debajo o encima de éste mi cuerpo que es tuyo
Y me devora.*

LIMBO / ROSSELLA DI PAOLO

PERFECCION

*Este mar azul recién bañado
Este sol que lo envuelve como una toalla limpia
Esta que soy yo, escribiendo:
quisiera levantar mi cabeza
y verte
sólo levantar mi cabeza
y verte*

*Me pregunto por qué los pequeños cangrejos
han corrido a esconderse*

Estoy levantando mi cabeza

LIMBO

*Un día puse una piedra encima de tu nombre
y me dije: iré cantando hasta mi casa.
Y canté,
como una loca sobre sus piernas fuertes,
como río loco canté.
Hasta que el canto empezó a hacerse agüita rala
(ni para regar guisantes)*

*y entre paso y paso
se me fue perdiendo un pie.
No acierto a ver el tejado de mi casa ni el árbol
más alto
¿será que me dejé el corazón bajo la piedra?
¿mi tonto corazón junto a tu nombre?*

*Sé que ya no llegaré a mi casa.
Sé que tampoco puedo volver.*

JACULATORIA

*Oh acércate, mi cabeza es de yerba,
olíscame, suave es tu hocico
y mis jugos son suaves, muérdeme,
arranca despacio mi cabeza,
mastícame, quiero no
quiero no pensar, ser una bola verde
en tu lengua, en el cielo de tu paladar
oh entre tus dientes, trágame,
vuelta en tus jugos gástricos
nada nada nada
oh amor en tu panza de toro ahora
y siempre en tu ardentísima santa bosta,
amén.*

UN ANIMAL PARA EL SACRIFICIO / ROCÍO SILVA SANTISTEBAN

Varela, Blanca. *Ejercicios materiales*.
Jaime Campodónico / Editor, Lima, 1993.

Es un proceso doloroso el reconocimiento de la materia: este cadáver en potencia que somos todos. Es por ello que estos *Ejercicios materiales* de Blanca Varela son también una manera de predisponernos al escarnio de nuestra carne en permanente estado de descomposición. Como una pirueta prosaica que imita a los “ejercicios espirituales” de Santa Teresa de Jesús o de San Ignacio de Loyola, el libro nos empuja a la contemplación ya no de nuestro espíritu sino de nuestra carne. Para conocernos.

Y la materia –ese objeto de conocimiento– aparece desde el primer poema. *Último poema de junio*, texto escrito hace algunos años, presenta y pone “en cuestión” al lector frente a lo material: lo real / viable / las formas y estados de la materia. Dice Varela en su primer verso: “Pienso en esa flor que se enciende en mi cuerpo / la violenta flor del ridículo”. Así comienza el libro. ¿Pero qué es “la violenta flor del ridículo” sino el pudor para emprender un discurso sobre la putrefacción de nosotros mismos? Los pudores, resguardados, se dejan a un lado para hablar. Para discurrir en la poesía.

Y uno de los primeros temas sobre el cual se discurre es el tiempo. Este tiempo que nos deteriora es otro de los temas-eje del libro y está presente también desde este primer poema. Cuando se va lo vivido –“esa ínfima y rebelde herida de tiempo que soy”– sólo quedan los fragmentos del cuerpo. Varela dice: “La flor de sangre sobre el sombrero de fiesta (inglés y alto) es una falsa noticia...” Y esa falsa noticia, esa imagen del

sombrero inglés y alto ¿es una pose, acaso; es una forma de querer ser extraña? ¿Qué tiene que hacer el tiempo con todo esto?

No, no es una pose. Es un rechazo al cuerpo. O mejor, es un mapa de las cicatrices del cuerpo: la ruta del tiempo. Lo único que podemos hacer al final es reconstruirnos y eso lo intenta Varela. Ya no desde el sombrero –la flor del ridículo, sino desde la caricia vieja –esa caricia de otoño– que mutila lo que más amamos. Al final, el poema se debate entre lo grotesco y el desgarramiento y es en la soledad donde las miradas son sólo miradas que la poeta se devuelve.

¿Mala madre?

Roberto Paoli, crítico y especialista en poesía peruana, sostiene en el prólogo a toda la poesía reunida de Varela editada por el Fondo de Cultura, que el tema de la maternidad aparece sin ninguna complacencia sentimental en poemas *Antes del día*, *Madonna*, *Fútbol*.

Es también el caso del excelente poema *Casa de Cuervos*, escrito hace mucho pero publicado en este libro. En él la festividad de los anteriores se transforma en crueldad “tensa y contenida emoción”, la poeta nos dice que lo único que se traslada a través de la materia en la “perennización de la especie”, es decir, para Varela el único posible legado de la madre al hijo es la náusea. El dolor de sabernos materia regresa de nuevo al tener conciencia de ser “una casa vacía / que es mi cuerpo / adonde no has de volver”. Y ¿qué hace la poeta? Sólo le dice a ese hijo “ego te absolvo” y te dejo en herencia mi náusea, mi asco, mi asco humano.

De nuevo regresa el tema del tiempo efímero, pero no en el sentido esencial, sino existencial. La eternidad es siempre una promesa falsa: “me has engañado como el sol a sus criaturas / prometiéndome un día eterno todos los días...”

El cuerpo fenece y ¿qué es lo que permanece? Apenas la estancada eternidad que algún alma inocente confunde con su propio excremento. Para Blanca Varela la eternidad, lo perenne, es sólo un consuelo de tontos.

¿Mala niña?

En *Ternera acosada por tábanos*, la poeta pretende descubrir una bestia tiernísima. ¿Quizás a ella misma? Vamos por partes.

Por ejemplo, al empezar dice “voy a describirla” pero no puede hacerlo, es incapaz de hacerlo, tiene miedo de nombrar al animal, porque por supuesto ella misma sabe que es también la ternera / la niña acosada por las moscas. Un verso reza “Era la tierra ajena y la carne de nadie”, ¿qué cosa puede ser más atroz que ser la carne de nadie?

La anécdota de donde se desarrolla este poema –una niña embarazada encontrada por azar en una mañana mirafloresina al costado de la oficina del Fondo de Cultura– deja de tener importancia porque se ha convertido en la sombra del símbolo, ha sido resemantizada: la poeta es la idea / la niña / la ternera que finalmente también teme el paso de la vida coronado de moscas: esos tábanos que espanta con la cola, esos despreciables insectos que revolotean la mierda (lo ha dicho también en *Monsieur Monod* no sabe cantar: “con agonía de mosca / al final del verano...”). Varela se reconoce en los otros ojos y se sabe también asediada. Pero por otro tipo de insectos, aunque también dañinos y crueles.

Los ejercicios

El poema que le da título al libro y que también marca el tono de todo el texto es *Ejercicios Materiales*. Estos ejercicios materiales son también un Arte Poética, porque –como dice la autora– es necesario convertir lo interior en exterior y totalmente imposible lo contrario.

El conocimiento como el lugar cero del propio ser: Blanca Varela ya no quiere hacer más preguntas (“no es fácil responderse / y escucharse al mismo tiempo” nos dice), ahora llegó el momento de decir, de nombrar, de hacer sentir sus sentencias. Por eso, con ese extraordinario manejo del lugar común (de la frase hecha) termina “diciendo” su cuerpo, su sexo: “así caídos para siempre / abrimos lentamente las piernas / para contemplar bizqueando / el gran ojo de la vida / lo único realmente húmedo y misterioso de nuestra existencia / el gran pozo / el ascenso a la santidad / el lugar de los hechos...” El

sexo es el lugar donde se resuelve y se contradice todo lo demás.

Al final del texto hay una recomposición de sí misma –de nosotros mismos– pero ya no desde el plano del espíritu, sino desde el plano de la materia. Ha deshecho la Entidad, la divinidad, por eso hay que pulverizar con un martillo a dios: esa escalera hacia la nada, hacia lo más lejano de nuestro centro, hacia lo difuso de la periferia.

El animal castigado no es sino la res, que va apacible, presintiendo su destino, hacia el matadero.

La trascendencia sólo se consigue a partir del deterioro de la carne, del reconocimiento y aceptación del deterioro, ¿cuál es la manera de escaparse del fracaso? No a través de la victoria mortal de la carne, sino a partir de ese lugar donde los miembros retoñan. ¿Cuál lugar? “Esa fronda inexplorada / en donde el tacto confunde / el día con la noche... más allá del dolor y del placer...”

El amor es el lugar donde somos bestias, la más baja condición del animal, el único motor que nos empuja a quedarnos.

En muchos de los finales de los poemas centrales del libro, Blanca Varela, se despoja de su simbolismo hermético, para –con un aire de poesía actual– preguntarse ya no por las esencias, sino por la existencia. La metafísica ha dejado lugar a la poesía de la experiencia.

El deseo

El poema, a mi gusto, más bello y radical del libro, el que me da más, es *Supuestos*. ¿Cuáles son los supuestos de los que parte? El poema está dividido en dos partes separadas: en el principio están los supuestos del deseo y la verdad, una entrada de nuevo metafísica emparentada con la poesía de sus otros libros. Pero de pronto, en la cuarta estrofa, algo nuevo surge: se dejan atrás las categorías conceptuales y se pasa –zas, como una saeta– a las imágenes: “me arrodillo y en tu nombre / cuento los dedos de mi mano derecha / que te escribe... me aferro a ti / me desgarras tu garfio carnicero”.

Es aquí cuando regresa la imagen de la ternera: ella es un animal para el sacrificio. La fragilidad del deseo es el supuesto

para que el Otro nos destroce con su garfio –la garra del Amor– de arriba abajo, arrodillada, esto es, totalmente rendida y sumisa y por esta sumisión el deseo se vuelve inaudible y doloroso (o inaudible por doloroso).

Finalmente, el poder del otro es ese sonido sólo audible en el vacío del cráneo, en el peor lugar del cuerpo donde se nos ha despojado de lo que nos convierte en algo más que animales, el espacio donde el badajo –ese instrumento para hacer sonar–apura el sonido que es también el cuchillo o la bala –el instrumento que ayude a morir–. Porque “el deseo es un lugar que se abandona” y que se recupera sólo a partir del cráneo vacío: lugar no del pensamiento, sino del sentimiento.

¿Cuál es la escena final? ¿Qué sucede después de que se abandona el deseo? ¿Qué es finalmente la noche de la carne sino lo más huidizo?, ¿qué es la puerta entreabierta sino lo que nos deja siempre a solas en “el lugar de los hechos”?

Pero la escena final no es la muerte. Es la cópula. Allí donde el acto de amor se convierte en una espina de sangre / en el ojo de la rosa. La odiosa rosa de *A rose is a rose*, esa que infectaba con su perfume la poesía, ahora se convierte en el lugar del depósito de la sangre, del recipiente del dolor.

Así como Antonin Artaud, Blanca Varela presenta su propio cuerpo como el lugar del sacrificio. Con esas figuras emparentadas con la pintura de Bacon, el amasijo de carne busca su animalidad en su redención. Ella es el cuerpo de un animal que se mutila para retoñar.

Del desgarramiento metafísico, Blanca Varela ha pasado al desgarramiento de su animalidad, de su materialidad, de su carne. Ella es la res, ella es la ternera, ella es el animal acosado en la sentina del tiempo: ese lugar donde abundan y se propagan los vicios.

Yo no creo que la poesía de Blanca Varela sea un susurro ni una poesía que quiera compartir las preguntas. No. Ya no hay preguntas, ya no voces a medias. La poesía de Blanca Varela es la voz que se atreve a nombrar a ese deseo inaudible, es el gran badajo del cuerpo resonando con estruendo en nuestros cráneos vacíos, es el garfio entrando limpiamente en el centro del centro de nuestro corazón.

LA CULTURA POPULAR BIEN PENSADA / MIRKO LAUER

William Rowe y Vivian Schelling. *Memory and Modernity, Popular Culture in Latin America*. Verso, Londres, 1992. 244 pp.

Los estudiosos ingleses William Rowe y Vivian Schelling, discuten en esta obra las relaciones entre la memoria y la modernidad en la parte popular, por oposición a dominante, de la cultura en América Latina. *Memory and Modernity* es también una crónica de cómo se conduce la cultura popular en medio de un proceso de cambios que efectivamente separa a los sentidos de sus soportes tradicionales, o por lo menos convencionales. Aquí *Memoria* quiere decir una forma básicamente contestataria de la identidad equiparable a *tradicición*, sobre todo en el caso de lo popular ("Si la memoria es suprimida, solo queda una aceptación pragmática de las relaciones de poder existentes": 122), y *modernidad* quiere decir sobre todo aquella porción de la cultura del continente que es potencial o efectivamente destructiva de lo popular. Para los autores las relaciones entre estas dos prácticas –la de recordar lo propio como forma de conservarlo y la de apropiarse de lo ajeno como una forma de dominación social– constituyen hoy uno de los mecanismos claves del conflicto cultural entre las clases sociales del continente. Incluso queda sugerido que estas coordenadas podrían contribuir a reemplazar a *resistencia* y *conformidad* como paradigma exclusivo en el debate sobre la cultura popular (:105), o *alta* y *baja* como coordenadas de ingreso a la cultura en general (:193 y ss.).

Esta forma de abordar el problema –la cultura popular como parte de la lucha contra las fuerzas que quieren borrarla

mediante el olvido— contiene sombras de algunas explicaciones anteriores sobre el problema de la cultura popular en América Latina, que el libro reseña críticamente.¹ Estoy pensando en explicaciones como la que denuncia un desplazamiento de la variedad pre-capitalista por una homogeneidad capitalista, o la que presenta la actual organización de la cultura en América Latina como una prolongación de la Conquista por otros medios, o las teorías-denuncia que extrapolan reales etnocidios a la totalidad del proceso de la cultura en el continente. A diferencia de este tipo de explicaciones sobre el tema, casi todas originadas fuera del continente y luego asumidas por latinoamericanos, *Memory and Modernity* no hace generalizaciones doctrinarias ni propuestas programáticas. El propósito del libro es hacer a los “viejos nuevos problemas” de la cultura popular latinoamericana —como la supervivencia, la postergación, o la deformación— mejor conocidos y presentarlos mejor organizados, y los autores logran ambas cosas.

Si bien la perspectiva del libro es obviamente política, y dentro de ello radical, este no siempre explicita las consecuencias políticas de sus ejemplos concretos y de sus planteamientos teóricos. Así, cuando los autores identifican búsqueda de homogeneidad cultural y populismo político (algo que se presta a mucho debate), pero no exploran las relaciones entre la búsqueda de pureza cultural y los proyectos autoritarios desde el s. XIX, o entre la visión utópica de la cultura y las visiones desarrollistas desde el mismo s. XIX, o entre la visión empiricista de una multiplicidad desarticulada en la cultura y los proyectos desarrollistas aparecidos en el presente siglo. Todos estos temas hubieran encajado bien dentro del tipo de discusión **que contiene el libro.**

La introducción a *Memory and Modernity* es una suerte de manifiesto metodológico, sumamente articulado y muy consistente con una disciplina como los estudios culturales, que se

1. Rowe ha realizado algunos de los más importantes estudios sobre la vida y la obra de José María Arguedas, un escritor e intelectual obsesionado por el problema de la “aculturación” como forma de olvido y la alienación. Véase: William Rowe, *Mito e ideología en la obra de José María Arguedas*, Lima, Instituto Nacional de Cultura, 1979.

encuentra en agónico proceso de definición de su identidad.² Rowe y Schelling se ven, con justicia, en la parte más avanzada de un proyecto de desarrollo metodológico de los estudios culturales, a los que en estos años ven en tránsito del reino de la pasión al reino de la razón, del "partidismo" a la ciencia. Al concluir la lectura del libro uno lamenta que éste no sea, además, una historia de las ideas sobre el tema cultural en América Latina. Pero la demostración más importante de la obra no es que los estudios culturales se van volviendo científicos, sino que ya en 1992 era imposible circunscribir la cultura popular al ámbito de lo socioeconómicamente popular. En el establecimiento de esta aparente contradicción hay quizás una lucidez epistemológica, que corta a través de decenios de intentos de constituir a la *cultura popular* en un objeto de estudio autónomo respecto de la cultura en general. Cada vez más trabajos demuestran que ese esfuerzo de autonomización es como si se intentara constituir una "economía popular" que fuera algo más que la manera popular de vivir la economía. Rowe y Schelling parten de la conciencia de que aislado del conjunto de lo cultural y lo social, el concepto *cultura popular latinoamericana* corre el riesgo de convertirse en una de esas realidades que solo pueden darse completas en el corazón de algunos intelectuales y cuya existencia no pasa de ser un efecto verbal (como le sucede en otro plano a algunas formas de tratar la idea de "andino").³ Esta necesidad de manejar la cultura popular como un espacio de manifestaciones concretas

2. Para una discusión de este tema, véase: Tony Dunn, "Area Studies: Theory and Practice. Cultural Studies and the Politics of Culture in Britain: From Ideology to "Logopoeia", *Journal of Area Studies*, Londres, No. 8, otoño de 1983: 3-8 (Hay versión en castellano en *Socialismo y Participación*, Lima, No. 33, mar. 1986: 97-112).

3. Para una discusión sobre el estatuto de "lo andino" hoy en las ciencias sociales, véase: Henrique Urbano (comp.), *Tradición y modernidad en los Andes*, Cusco, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas, 1992. Sobre todo la Introducción del compilador ("La tradición andina o el recuerdo del futuro"). Rowe y Schelling critican las generalizaciones vacías sobre la cultura andina en la p. 54 de su libro, si bien luego en la p. 60 incurrir en un poco de *wishful thinking*, cuando dicen que "Argue-

tiene que haber influido para que el trabajo de Rowe y Schelling asuma la forma de una articulación de estudios de caso y eluda los peligros de la hipótesis general.

Los autores cuestionan la idea de que existe una sola cultura popular (nacional o latinoamericana), y la consideran la marca de fábrica del populismo latinoamericano. En esta medida rescatan la idea de la divisibilidad de la cultura, es decir de la conciencia o inconciencia de ella en las mentes de sus portadores. Esto lleva al debate sobre la "integración parcial" en lo occidental que tanto se ha atribuido a la cultura de América Latina. Rowe y Schelling entran a él muy al comienzo del libro, cuando dicen que "El impulso hacia la homogeneidad en toda América Latina ha significado o la supresión de la cultura popular o su apropiación por parte del Estado autoritario" (:10). Pero, ¿ha estado siempre, o siquiera a menudo, el Estado autoritario de América Latina en capacidad de apropiarse de la cultura popular? El libro no discute la posibilidad de que la dominación ocurra a través de lo popular, que hace de dominado y dominante según el caso.

Algunos de los temas de *Memory and Modernity* pertenecen de lleno al debate sobre la cultura popular en general. Otros han sido tomados de las discusiones de la etnología, la antropología y la actualidad política. A pesar de la amplitud del área de interés del libro, los autores no pertenecen a la corriente intelectual, sobre todo anglosajona, que desde hace unos años considera que los estudios culturales son sobre todo "una nueva aproximación a los estudios interdisciplinarios", cuyo papel es compensar la crisis de las "grandes narrativas explicativas".⁴

En la discusión de casi medio centenar de manifestaciones contemporáneas concretas de la cultura popular en países que ellos conocen a fondo, los autores logran colocar en perspectiva 60 años de pensamiento latinoamericano sobre la cultura. Pero a pesar de la abundancia de materiales y de amplitud de su

das era parte de un pequeño pero creciente número de poetas que escribían directamente en quechua".

4. "The CUNY Proposal to Establish an Interamerican Cultural Studies Network", Nueva York, 1992. Comunicación cursada a una lista de personas consideradas dentro de esta área de estudios.

enfoque, la visión de *Memory and Modernity* no es totalizadora, o siquiera panorámica. El libro se concentra en una parte de la teoría de la cultura y en una parte del tema cultural. La parte de la teoría que toma, y a la que aporta un valioso desbrozamiento y ordenamiento de conceptos, es aquella que identifica la cultura sobre todo –nunca exclusivamente– con los contenidos (los significados). Del tema cultural el libro asume sobre todo la parte que se preocupa por el destino de las culturas de pre-(o no)capitalismo frente a los contenidos que la modernidad capitalista bombea, por lo general para sus propios fines, a través de los medios masivos de comunicación.

En cambio los autores evitan el tratamiento directo del tema de la cultura nacional y obvian la discusión teórica acerca de las relaciones internas entre cultura y producción.⁵ La decisión podría tener que ver con una difundida necesidad actual de tomar distancia respecto de una historia de interpretaciones insuficientes y sesgadas provenientes del patriotismo y del marxismo vulgar. En el espíritu de esa necesaria distancia, los autores van anotando su discrepancia frente a quienes ven el fenómeno de la cultura popular sólo como expresión de la autenticidad de lo rural, o como el punto de convergencia de una búsqueda teleológica de identidad de las clases populares, o como una utopía de redención clasista, o como una mezcla de todas esas cosas. La evaluación crítica del folklorismo que hacen en diversos lugares del libro, a medio camino entre la condena y el rescate, es especialmente elocuente en este sentido. Pero una vez que todas las críticas han sido hechas y todos los deslindes han sido establecidos respecto de las visiones precedentes, los autores nos dejan con la idea de que para ellos la cultura popular latinoamericana es un asunto que tiene que ver con tácticas y estrategias para la toma del (¿o de un?) poder, pero no elaboran sobre el particular.

El otro tema al que no entran de lleno, a pesar de que la palabra figura prominente en el título, es el debate sobre la

5. Un importante trabajo sobre cultura, arte y producción en América Latina es: Juan Acha, *Arte y sociedad: latinoamérica*, México, Fondo de Cultura Económica (Vol. I, 1979, y Vol. II, 1981) y Universidad Nacional Autónoma (Vol. III, 1984), y Juan Acha, *El consumo artístico y sus efectos*, México, Trillas, 1988.

modernidad en América Latina. Al comienzo del libro, hablando de Buenos Aires, los autores se refieren a "la noción de una modernidad específicamente latinoamericana, con un carácter propio, cuya naturaleza emergerá más adelante en el libro" (:31). Mi impresión es que nunca llega a emerger del todo, y que esta es una de las pocas promesas que el libro no cumple. Es cierto que por su parte ese debate no se ha interesado mayormente por la cultura popular, obsesionado como está por los efectos de la globalización de la economía y las telecomunicaciones. Pero aun así, el debate sobre la cultura popular no puede darse el lujo de ignorar el de la modernidad.⁶ Y menos en la circunstancia de este libro que, al igual que *Culturas híbridas* de Néstor García Canclini (ver nota 4) es finalmente también un libro de exploración del proyecto implícito de la modernidad en América Latina. Solo que García Canclini explora un terreno intermedio en que la cultura popular latinoamericana aparece buscando la conciliación entre las partes, mientras que Rowe y Schelling indagan por la situación de una cultura popular latinoamericana a la que ven esencialmente arrinconada contra los efectos de una modernidad a la que sin embargo ellos no dedican mayor espacio.

El aspecto más ambicioso de la obra es su intento de organizar la profusión de manifestaciones de la cultura popular de América Latina como un "otro lado" de la cultura latinoamericana en el cual los temas favoritos del orden establecido son reemplazados por los de la contestación cultural, consciente o inconsciente, de los sectores populares. Este intento de revelar la potencia, o quizás hasta de potenciar, se advierte en frases

6. Sobre este debate empieza a haber una verdadera biblioteca en América Latina. Textos escritos desde el Perú: Carlos Franco, *La otra modernidad*, Lima, CEDEP, 1991; Aníbal Quijano, *Modernidad, identidad y utopía en América Latina*, Lima, Cuadernos de Sociedad y Política, 1989; Henrique Urbano (comp.), *Modernidad en los Andes*, Cusco, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas. En el terreno cultural ha despertado especial interés: Néstor García Canclini, *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*, México, Grijalbo, 1990. *Travesía*, Londres, No. 2:124-170, 1992, incluye varias reseñas de este último libro, y una respuesta de NGC. Mi reseña ha sido reproducida aquí en *Pretextos*, No. 5:188-192.

como "la fuerza de la cultura popular" (3:), que aquí es algo más que la alusión a una supuesta o real debilidad de la cultura no popular. En el contexto de este libro una frase así es también un comentario sobre la "cultura no popular" de América Latina, que en parte cae fuera del área que cubre el libro. Sin embargo desde su primer párrafo Rowe y Schelling nos advierten que hoy la línea divisoria entre popular y no popular en la cultura de América Latina es menos fácil de discernir (o quizás hasta de establecer) que antes.⁷

Una razón de la dificultad para establecer diferencias es que "Todos los significados están disponibles y todos son transferibles" (:3). Es notable que la que a mí me resulta la idea más inquietante del libro esté en el primer párrafo. Sobre todo porque luego de ese pórtico algo afrancesado viene un par de cientos de páginas de británica confianza en una cierta relación entre los significados y sus determinaciones empíricas, materiales, sociales. Pero más allá de que los propios autores no den mucho uso a esta idea de una "libertad de los significados", uno se pregunta si esta realmente existe. Más adelante los autores suavizan el planteamiento: "A la luz de lo que hemos visto, debemos encontrar maneras de analizar cómo los procesos transculturales en América Latina implican casos de sentidos simultáneos pero diferentes" y mencionan la existencia de "juegos heterogéneos de signos" (:64). Estas afirmaciones corresponden a una idea que ha hecho fortuna en los estudios culturales de los últimos diez años y que de alguna manera habla del retorno de la perspectiva "ideológica" luego del avance que tuvieron las aproximaciones "económicas" a la cultura en los años 70.

La insinuación de una cierta independencia de los significados respecto de su soporte material aparece temprano en la obra de Rodrigo Montoya, cuando identifica la existencia de un sector de "lo prehispánico recreado" en la cultura, que le sirve para explicar la cultura "no-india" (hispanizada) de lo

7. No es la única línea borrosa que advierten: "Ya no es exacto establecer distinciones tajantes o rígidas entre las culturas rurales y las urbanas de América Latina" (:97).

“indio” (1980:199-231).⁸ Poco más tarde García Canclini se refiere a “la estrategia de *descontextualización* y *resignificación* que la cultura hegemónica cumple respecto de las subalternas” (1982:134-5),⁹ en un contexto capitalista. Las dos palabras quieren decir, al igual que *recreado* en el caso de Montoya, algo así como la muerte del significado de una forma y el nacimiento de otro en ella, por efecto de un cambio de las circunstancias (sociales, materiales, de observador). La *recreación* de los andinos que estudia Montoya es parte de una estrategia de supervivencia, mientras que la *descontextualización* y la *resignificación* son parte de una estrategia de alienación inducida por parte de la cultura dominante. Casi 10 años más tarde para Rowe y Schelling la libre intercambiabilidad de los significados y las formas ya no parece solo el síntoma de un nuevo tipo de conflicto cultural entre las clases. Ahora también es el pórtico de un cambio que puede llevar a la destrucción de la cultura popular o, al contrario, al “desmantelamiento de viejas formas de marginalización y dominación y a hacer imaginables nuevas formas de democratización y multiplicidad cultural (:1)”. No es difícil ver en esta segunda opción un nuevo vuelo de ese fantasma de la libertad que es parte de la dinámica de cada nuevo mercado en expansión.

Esta percepción de una nueva democracia y una nueva participación cultural posibles, en que la cultura supera lo que hay de establecido en sí misma y abre la puerta a lo nuevo, rompiendo viejos lazos y prometiendo una nueva libertad, es algo que ya se ha dado antes. Quizás el ejemplo más conocido en el mundo del arte sea la manera cómo los creadores europeos vivieron su paso a la condición de agentes en el mercado como una liberación respecto del mecenazgo aristocrático. Por momentos *Memory and Modernity* transmite una sensación similar, de manifiesto del tránsito de un espacio cultural popular rígido, es decir atado a soportes materiales que carecen

8. MONTOYA, Rodrigo, 1980, *Capitalismo y no capitalismo en el Perú. Un estudio histórico de su articulación en un eje regional*, Mosca Azul Editores-CEIS, Lima, 331 pp.

9. GARCIA CANCLINI, Néstor, 1982, *Las culturas populares en el capitalismo*, México, Nueva Imagen, 224 pp.

de la fluidez que da el mercado a la circulación de los objetos, a un espacio popular que es sobre todo un mercado de significados aparentemente intercambiables al margen de sus determinaciones ("libres"). Uno no puede dejar de preguntarse qué pasa con la memoria que figura en el título del libro a la hora en que los sentidos se indeterminan.

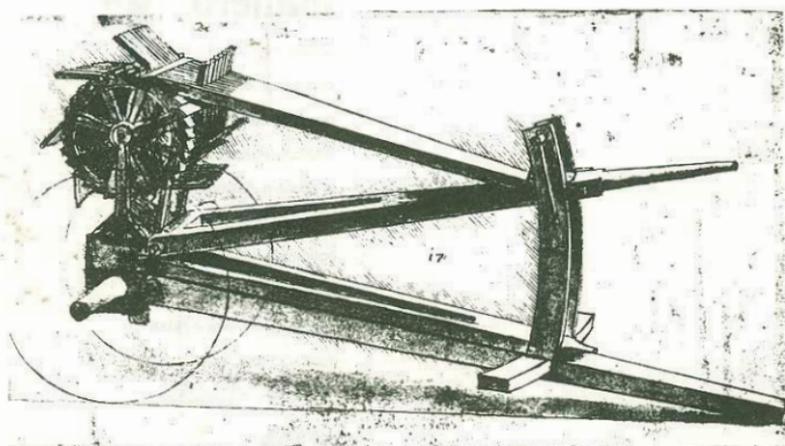
EN ESTE NÚMERO

Sobre DEREK WALCOTT escribe aquí otro premio Nobel, JOSEPH BRODSKY, de quien publicamos algunos poemas, traducidos también por Jorge Capriata, en nuestro número 28. El último poemario de Walcott es *Homeros* (Farrar & Ciroux, New York, 1990, reeditado en 1992). El interés de Brodsky por Walcott es bastante anterior al premio. En 1983 escribió una introducción a *Poems of the Caribbean* (Limited Editions Club), texto que figura en su recopilación de ensayos publicada en español con el título *La canción del péndulo* (Versal, Barcelona, 1988).

Ofrecemos una breve muestra de la obra inédita de cinco poetas peruanas jóvenes. CARMEN OLLÉ vio reeditado en 1993 su primer libro de poemas: *Noches de adrenalina* (Lluvia Editores, Lima) y tiene en prensa una novela: *Los tigres son los más deseados*, que aparecerá con el sello de Peisa. ROCÍO SILVA SANTISTEBAN publicó hace unos meses un nuevo poemario: *Mariposa negra* (Jaime Campodónico / Editor, Lima, 1993) y experimenta ahora con el cuento y la crítica, como GIOVANNA POLLAROLO, quien además ha incursionado en el cine como guionista de largometrajes, *La boca del lobo* entre ellos. El poema de PATRICIA ALBA integra un nuevo libro suyo que pronto verá la luz y trae importantes cambios en su poética. ROSSELLA DI PAOLO viene de publicar su tercer poemario: *Piel alzada* (Editorial Colmillo Blanco, Lima, 1993). PETER ELMORE (ver H.H. 29) tiene inédito un libro de cuentos al que pertenece el que damos a la luz. MANUEL BAQUERIZO es profesor de literatura en la Universidad Nacional del Centro y director de la revista *Proceso*. Su ensayo es parte de un trabajo más amplio sobre las letras en Junín, aún no publicado.

La conversación sobre comida peruana fue grabada en uno de los meses finales de 1993. De entonces a ahora el tema ha cobrado interés en medios académicos y periodísticos y ha dado lugar, incluso, a más de una polémica. CLAUDIO MENESES es un empresario especialista en la elaboración de pasta y exportador agroindustrial. ROSARIO OLIVAS, historiadora, acaba de publicar *Cultura, identidad y cocina en el Perú* (Universidad San Martín de Porras, Lima, 1994). CARLOS RAFFO es un hombre de empresa estudioso y practicante del arte culinaria. El periodista BERNARDO ROCA REY ha desarrollado en los últimos años la cocina novoandina. RAÚL VARGAS VEGA, educador y periodista, ha oficiado de crítico culinario en publicaciones periódicas.

El artista plástico peruano RICARDO WIESSE hizo dos exposiciones de su obra a fines del año pasado. Una en la sala del ICI, en Buenos Aires, y la otra, titulada *Arena del silencio*, en La Galería (San Isidro, Lima).



Prensador manual de ajos, útil también para triturar perejil.

Invierta su confianza en:



 **BANEX**

**Un banco
clasificado como
número 1***

Desde hoy, usted cuenta
con la solvencia del Banco
que más sabe de finanzas.

BANEX. Porque ha logrado
la primera clasificación
entre las más sólidas
entidades financieras.

Así BANEX asegura
una vez más, una exitosa
inversión en lo que
más sabe... FINANZAS.

* Clasificado como categoría 1
por acuerdo No. 002 - 93 - AC
de La Comisión Clasificadora
de Inversiones del Sist. Privado
de Pensiones (SAFP)

 **BANEX**

EL BANCO QUE SABE LO QUE HACE!

UNMSM

Edita:

**BANCO DE CREDITO
DEL PERU**

Fondo Pro-Recuperación
del Patrimonio
Cultural de la Nación

Distribuye:

DISELPESA

Distribuidora Selecciones
del Perú S.A.

COLECCION

ARTE Y TESOROS DEL PERU

RUC: 10004721



HOMINES

Desde Puerto Rico "Homines" publica artículos sobre el país y otras partes de América Latina.

Con una visión amplia de las ciencias sociales, esta revista examina aspectos interdisciplinarios de la historia, economía, folklore, arte, educación, política, sociología, baile, teatro, sobre la mujer, antropología, arqueología y relaciones internacionales entre otros.

Homines es una revista para investigadores, maestros, coleccionistas y todas las mujeres y hombres interesados en la transformación de la sociedad.

Pida una muestra de **Homines** por sólo \$8.00 o suscríbase y recíbala cómodamente por correo dos veces al año.

TARIFAS DE SUSCRIPCIÓN

(2 números al año)

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | Puerto Rico | \$15.00 |
| <input type="checkbox"/> | El Caribe, EE.UU. y Centroamérica | \$22.00 |
| <input type="checkbox"/> | Suramérica, Europa, otros | \$25.00 |
| <input type="checkbox"/> | Muestra 1 ejemplar | \$ 8.00 |

Nombre: _____

Dirección: _____

Llene este cupón y envíelo con su pago, cheque o giro a:

Directora Revista HOMINES
Universidad Interamericana
Decanato de Ciencias Sociales
Apartado de Ciencias Sociales
Apartado 1293
Hato Rey, Puerto Rico 00919



SOUTHERN PERU

Cobre trabajando por el Perú

UNMSM

125 5/74 M.A

CREEMOS

EN LOS PERUANOS...

SEGUIMOS

EN EL PERU.



OCCIDENTAL PETROLEUM CORP. OF PERU
Petróleo para el desarrollo

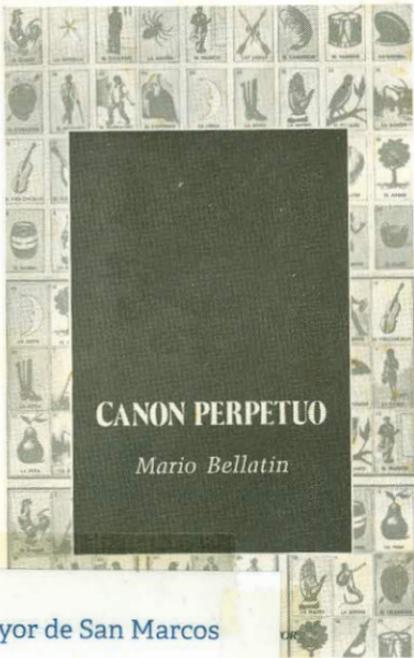
UNMSM



FERNANDO AMPUERO



MALOS MODALES



CANON PERPETUO

Mario Bellatin

Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América



Biblioteca Central

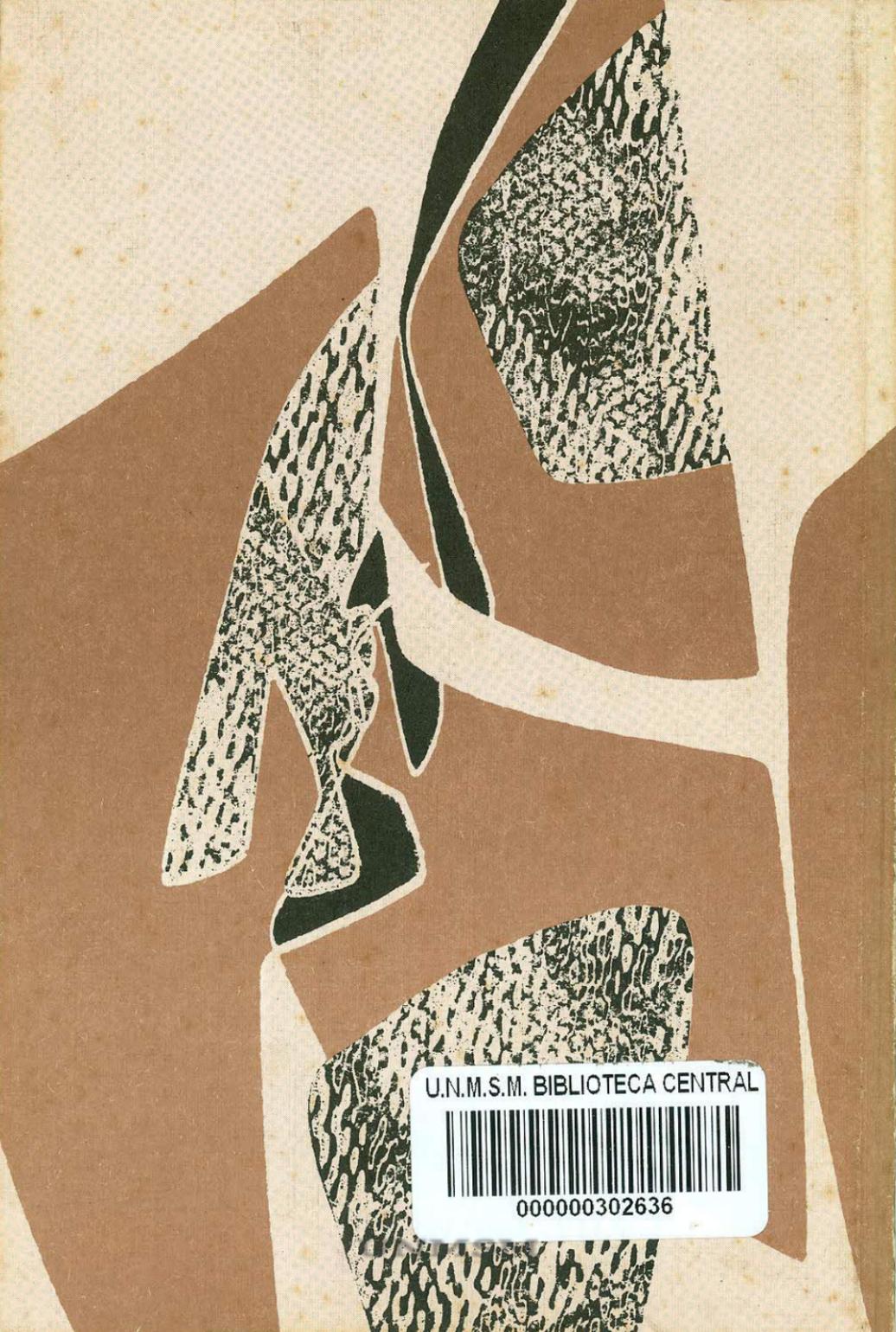


JAI ME CAMPODONICO/EDITOR
LIMA - PERÚ



JAI ME CAMPODONICO/EDITOR
LIMA - PERÚ

Distribuye UNMSM TORCAZA S.A. Tel. 464292

An abstract collage on a light beige background. It features several overlapping shapes: a large, irregular brown shape on the left and bottom; a white shape with a black leopard print pattern on the right and bottom; and a white shape with a black leopard print pattern on the left. The shapes are layered, with some appearing to be cut out and pasted on top of others.

U.N.M.S.M. BIBLIOTECA CENTRAL



000000302636