



Número 02 / Año 2023

# Hedypathes

Revista de Divulgación Científica de la Universidad Le Cordon Bleu

ISSN: 3028-9637 (En línea)



LOS MITOS  
RELACIONADOS CON  
**LAS ISLAS  
CANARIAS**

Pág. 24

Informe  
**Crisis  
alimentaria:  
Amenaza global**  
Pág. 11

Informe  
**El Taki,  
el gran banquete  
del Inca**  
Pág. 18

Informe  
**La gastronomía como  
piedra angular de la  
historia peruana**  
Pág. 36

“Pienso que es necesario, hoy más que nunca, **educarnos en la solidaridad**, redescubrir el valor y el significado de esta palabra tan incómoda, y muy frecuentemente dejada de lado, y hacer que se convierta en actitud de fondo en las decisiones en el plano político, económico y financiero, en las relaciones entre las personas, entre los pueblos y entre las naciones. Sólo **cuando se es solidario** de una manera concreta, superando visiones egoístas e intereses de parte, también **se podrá lograr** finalmente **el objetivo de eliminar las formas de indigencia determinadas por la carencia de alimentos.**”

**(Papa Francisco)**



Lima - Perú

**HEDYPATHEIA**

**Revista de Divulgación Científica de la  
Universidad Le Cordon Bleu  
Año 2023 – Número 02**

**Editado por:**

Universidad Le Cordon Bleu  
Av. Salaverry 3180. Magdalena del Mar.

**Teléfono:** +51 617 8310

**Código postal:** 15076

Lima – Perú

**Edición:** Septiembre 2023

**ISSN:** 3028-9637 (En línea)

**Depósito Legal:** N° 2024-04561

Esta edición ha sido publicada en idioma  
español.



**Áreas:**

La revista está orientada a la divulgación de artículos científicos originales, informes, reportajes, entrevistas y notas de interés general, con énfasis en la gastronomía y la alimentación, las ciencias de los alimentos y la nutrición, la administración, la hospitalidad, el turismo, el arte, la cultura y la gestión sostenible de empresas, emprendimientos, proyectos y servicios orientados al bien común.

<https://revistas.ulcb.edu.pe/index.php/HEDYPATHEIA>

Esta publicación ha sido creada con el propósito de contribuir al desarrollo y la divulgación de la investigación, la ciencia, la cultura y la innovación científica en el Perú, y está dirigida a la comunidad académica y científica a nivel nacional e internacional.

**HEDYPATHEIA** es una publicación de la Universidad Le Cordon Bleu.

© Todos los derechos reservados.

***Pastel de choclo, plato peruano  
elaborado a base de maíz.***

Fotografía: Edward Alba / ULCB



## Presentación

Desde la Universidad Le Cordon Bleu venimos trabajando con el firme compromiso de formar profesionales protagonistas de una nueva sociedad, estamos convencidos que la educación es el mejor camino para construir un mundo mejor, donde el bien común, el progreso y la felicidad formen parte de la vida cotidiana de los ciudadanos del mundo.

Por eso, me complace presentar la segunda edición de Hedypatheia, una revista de divulgación que se suma a esta titánica tarea de dar nuestro grano de arena a favor de la educación de calidad a través de la puesta en valor y difusión de eventos relevantes vinculados a la seguridad alimentaria, la gestión de servicios, la cultura y el desarrollo humano, seguro que los contenidos de esta edición post pandemia serán del agrado de todos ustedes.

En esta edición hablamos de la crisis alimentaria que afecta al planeta y los retos y desafíos que las nuevas generaciones deberán superar en los próximos años, además de hacer un recorrido por la mitología griega y su relación con algunos lugares destacados por su actividad turística sostenible.

También compartimos el canto segundo del poema que inspiró la creación de esta revista que, como podrán ver, les trae algunas historias que la literatura y la tradición peruana han sabido mantener viva en el cotidiano quehacer gastronómico de un país que hoy se muestra complacido de ser considerado como uno de los mejores destinos culinarias del mundo.

Espero que esta edición sea de gran disfrute para ustedes.

**Augusto Dalmau García-Bedoya**  
Rector

# Índice

- 10 Informe  
La crisis alimentaria:  
una amenaza global

Siempre ha sido un desafío para la humanidad acabar con el hambre y la pobreza así como alcanzar la seguridad alimentaria.



- 18 Informe  
El Taki, el gran  
banquete del Inca

- 24 Informe  
Los mitos  
relacionados con  
las Islas Canarias

- 36 Informe  
La gastronomía como  
piedra angular de la  
historia peruana



La mesa del Inca, puesta sobre finos mantos bordados, ostentaba los más exquisitos platos del reino del Perú o Piruáí, palabra quechua que significa “el depósito de todas las cosas”.

- 46 Informe  
Kantisqa: Museo de  
la Industria Textil del  
Cusco

- 52 Analectas  
Gastronomía, canto  
segundo

Las Islas Canarias en algún momento fueron consideradas como parte de la Atlántida, también un lugar donde se podía encontrar el Jardín de las Hespérides.



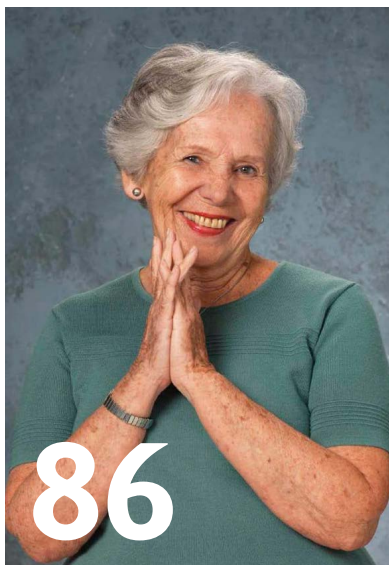


Oswaldo representa para muchos actores ese ideal, una especie de Quijote, ese Hombre de la Mancha que tenemos dentro.

60 Analectas  
**Huamantanga, de Don Ricardo Palma**

66 Analectas  
**Apuntes de mi padre**

Este libro cuenta la historia de cinco mujeres, retratando sus vidas en el contexto histórico que les tocó vivir y cocinar, comprobando en este relato de 200 años, que la gastronomía peruana es una expresión cultural que se sostiene en la tradición.



70 Analectas  
**El teatro Marsano y su principal protagonista: Oswaldo Cattone**

86 Libros y publicaciones  
**Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario**



Uno de los guisos más antiguos de la cocina peruana cuyos orígenes se remontan a la época prehispánica.

90 Notas  
**La carapulca, guiso antiguo del Perú**

96 Imagen de colección  
**Primer recetario de postres del Perú**

Número 02 / Año 2023

# Hedypatheia

Revista de Divulgación Científica de la Universidad Le Cordon Bleu

---

## AUTORIDADES:

**Rector:** Dr. Augusto Dalmau García-Bedoya

**Vicerrector:** Dra. Bettit Salvá Ruiz

**Gerente general:** Lic. Patricia Dalmau de Galfré

---

## DIRECTOR Y EDITOR GENERAL:

Mg. Julio César Navarro Falconí  
Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú.

✉ [julio.navarro@ulcb.edu.pe](mailto:julio.navarro@ulcb.edu.pe)

---

## COLABORADORES:

Gloria Hinostroza Clausen de Molina  
Julio César Torres Morales  
Paola Puig Ulloa

---

## EDITORA TÉCNICA

Lic. Roxana Cerda-Cosme

## DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Douglas Bejarano Cárdenas  
Karamba Marketing Publicidad y Diseño

## FOTOGRAFÍAS:

Edward Alba  
Julio Navarro

---

## PORTADA:

Playa de Ajuy. Monumento natural en la isla Fuerteventura  
(Islas Canarias). Foto: JNF

Nuestra revista publica artículos originales e inéditos, si usted está interesado en publicar con nosotros puede escribirnos al correo electrónico: [julio.navarro@ulcb.edu.pe](mailto:julio.navarro@ulcb.edu.pe)



## Editorial

Después de enfrentar una pandemia y las medidas extremas que tuvieron que adoptarse para superar la emergencia sanitaria que desencadenó la Covid-19 estamos volviendo a la normalidad, las actividades académicas que se vieron interrumpidas en sus labores presenciales dieron lugar a medios virtuales de educación, y hoy en día no podemos dejar de lado el uso de las plataformas educativas, por el contrario, si llegaron abruptamente a las aulas por la pandemia, hoy son imprescindibles en los nuevos modelos que la academia debe diseñar para procurar una mejor educación acorde a los tiempos actuales.

Si bien la OMS dio por superado la pandemia, hoy el mundo enfrenta nuevos desafíos relacionados con el cambio climático y sus consecuencias, el inminente Fenómeno del Niño Global y los eventos extremos cada vez más severos han encendido nuevamente las alarmas, y los gobiernos están diseñando nuevas estrategias para enfrentar las consecuencias y mitigar el daño y la afectación de las personas, sus bienes y sus posibilidades de progreso y desarrollo; todo esto en medio de un conflicto que además de impactar en la vida de miles de rusos y ucranianos, también ha agudizado los problemas de seguridad alimentaria, pobreza y hambre en todo el planeta.

Desde la Universidad no podemos ser ajenos a esta realidad y tampoco podemos renunciar a la responsabilidad que tenemos de formar y preparar a las nuevas generaciones para que puedan resolver los problemas de hoy, además de dotarlos de las herramientas necesarias que les permitan construir una sociedad mejor, una aldea global que alcance la paz mediante el diálogo y la cooperación inteligente, una aldea global que evolucione con un enfoque de desarrollo sostenible con el cuidado de la Tierra, una aldea global compuesta por ciudadanos del mundo capaces de procurarse una buena alimentación, una buena educación y una ciudadanía plena.

Para ello, hemos retomado el desafío de contribuir al buen saber a través de una publicación digital en varios idiomas, para que nuestros lectores y seguidores puedan conocer un poco más de aquellos lugares, experiencias, historias y vivencias de hombres y mujeres que siempre han tenido el anhelo de dejar huella al servicio de la humanidad, por eso, presentamos una nueva edición de *Hedypatheia*, esta revista de divulgación que va más allá de lo que su nombre significa: el buen comer, ofreciéndoles un variado menú de temas relacionados a la gestión de servicios que contribuyen al bienestar y la felicidad de las personas.

Vivimos tiempos difíciles, por lo tanto, tenemos que enfilear mejor nuestras fuerzas y capacidades para superar con éxito los retos y desafíos del mundo de hoy, y la educación debe ser la fuente de energía renovable que nos permita perseverar en nuestra tarea para proteger y cuidar a la humanidad, a todas las formas de vida y a los ecosistemas del planeta para que podamos -todos- alcanzar una vida digna, con justicia, amor, respeto, libertad y solidaridad.

Este es nuestro gran anhelo.

Julio C. Navarro Falconí  
Editor



*Agricultor en plena cosecha.  
Cañete. Perú.*

Fotografía: JNF



Informe

# La crisis alimentaria: una amenaza global

*Por: Julio Navarro*

Siempre ha sido un desafío para la humanidad acabar con el hambre y la pobreza así como alcanzar la seguridad alimentaria, la seguridad hídrica y la seguridad humana. Sin embargo, las cifras y estudios publicados por organismos internacionales como la FAO evidencian la desigualdad en nuestras sociedades, y cuyas consecuencias se reflejan en el incremento de los niveles de desnutrición y/o malnutrición, del hambre y de la inseguridad alimentaria aguda.

Según el último reporte de la FAO (2022), el número de personas que no tienen posibilidad de acceder a una dieta saludable casi alcanza los 3,100 millones, es decir, el 39 % de

la población del planeta no puede alimentarse saludablemente debido a los conflictos, las consecuencias de los eventos climáticos extremos y las perturbaciones económicas que desencadenan mayores desigualdades.

Otros indicadores que generan preocupación es el incremento de la prevalencia de la subalimentación, se estima que 828 millones de personas padecían de hambre en el 2021, en tanto que 2,300 millones de personas padecen inseguridad alimentaria moderada o grave el mismo año, es decir, el 11,7 % (924 millones) de la población mundial enfrentaba niveles graves de inseguridad alimentaria.

Otro dato preocupante es que el 22 % (149,2 millones) de la población infantil menor de 5 años padecía de retraso del crecimiento, el 6,7 % (45,4 millones) emaciación y el 5,7 % (38,9 millones) presentaba sobrepeso en el 2020. Con la particularidad de que los niños de zonas rurales y hogares en situación de pobreza, cuyas madres no contaban con educación formal, padecían emaciación y retraso del crecimiento, en tanto que los niños de las zonas urbanas y hogares de buena situación económica eran más propensos a padecer de sobrepeso. Asimismo, una de cada tres mujeres en edades entre 15 y 49 años (571 millones) sufrían de anemia, sobre todo las mujeres de las zonas rurales, según cifras del 2019, y se estima que actualmente la situación haya empeorado.

La emaciación infantil es una afección grave que puede conducir a la muerte a los niños menores de 5 años como consecuencia de una ingesta insuficiente de nutrientes, una absorción deficiente de los mismos o debido a una enfermedad prolongada, y se presenta con una falta de peso en los niños, con una delgadez marcada y con su sistema inmunitario debilitado, lo que constituye un permanente riesgo de muerte.

Y aquí surge una paradoja, si bien los gobiernos son conscientes de la grave crisis alimentaria que enfrenta la humanidad, han dispuesto cuantiosos presupuestos para invertir en sistemas agroalimentarios

equitativos y sostenibles, apoyando a la alimentación y la agricultura, con más de 630,000 millones de dólares al año en todo el mundo, cifra que, según el Informe de la FAO, advierte que: “una proporción significativa de este apoyo distorsiona los precios del mercado, resulta destructiva para el medio ambiente y perjudica a los pequeños productores y los Pueblos Indígenas y, al mismo tiempo, no proporciona dietas saludables para los niños y las niñas y otras personas que más las necesitan”.

Pero estas cifras no son las únicas que generan preocupación, en el último Informe Mundial sobre las Crisis Alimentarias (GRFC) publicado el 2023 se reporta que, de 58 países que enfrentan una crisis alimentaria, 258 millones de personas enfrentan una situación de inseguridad alimentaria aguda (Fase 3) durante el 2022, un escenario nada alentador en los últimos cuatro años, ya que según la información recogida el 2021, la cifra recogida en 53 países no supera los 193 millones de personas con inseguridad alimentaria aguda, cifra que ha ido aumentando en los últimos años.

El informe da cuenta también de una población global similar en situación de estrés alimentaria (Fase 2), lo que equivale a 253 millones de personas en 41 países evaluados para dicho informe. En tanto que, 376 mil personas fueron identificadas en la fase de catástrofe (Fase 5), siendo Somalia el país de mayor afectación en su población (214 mil



*“La emaciación infantil es una afección grave que puede conducir a la muerte a los niños menores de 5 años como consecuencia de una ingesta insuficiente de nutrientes”*



Fotografía: JNF

personas en Fase 5), seguido de Sudán del Sur (87 mil), Yemen (31 mil), Afganistán (20 mil) y Haití (19 mil). Asimismo, se reporta que, durante el 2022, 35 millones de personas se encontraban en situación de emergencia alimentaria (Fase 4) sólo en 39 países evaluados.

Es decir, cerca de 550 millones de personas que viven en 58 países están siendo afectados en sus derechos fundamentales al no tener acceso a un alimento seguro para garantizar su supervivencia en un mundo que enfrenta una crisis alimentaria debido a tres factores clave: el primero es la inseguridad y los diferentes conflictos que enfrentan los

países; el segundo son las perturbaciones económicas y sociales, y aquí debe tomarse en cuenta las afectaciones dejadas por la pandemia de la COVID-19 y luego el conflicto entre Rusia y Ucrania; y en tercer lugar, los eventos extremos (sequías, inundaciones, tormentas tropicales, ciclones, entre otros) y los daños que ocasionan en las comunidades, sobre todo de poblaciones vulnerables.

Entre los más afectados por las crisis alimentarias encontramos a los niños menores de 5 años, con registros preocupantes de malnutrición con altos niveles de emaciación infantil sobre todo en los países con inseguridad alimentaria aguda (Fase 3), en



Fotografía: JNF



emergencia (Fase 4) y en situación de catástrofe (Fase 5). Según cifras del GRFC, más de 35 millones de niños menores de 5 años sufren de emaciación, de los cuales, 9,2 millones padecen de emaciación grave, la forma más letal de la desnutrición siendo una de las principales causas de mortalidad infantil, cifras que fueron recogidas en 30 de los 58 países que fueron contemplados en el último informe mundial, lo que nos da que pensar que la población afectada por la inseguridad alimentaria, la malnutrición y la emaciación grave infantil es mayor, lamentablemente.

Otro factor identificado en el último informe se refiere al desplazamiento forzoso de personas en los países donde se registran crisis alimentarias, en realidad el 2022 alcanzó el registro más alto de la historia, y esto se debe a que muchas personas se vieron obligadas a huir de sus hogares perdiendo el acceso a sus medios de supervivencia, es decir, al acceso a alimentos seguros, a agua segura y a la atención de sus necesidades básicas; por el contrario, deben enfrentar situaciones extraordinarias para lograr obtener ingresos, para alcanzar algún tipo de ayuda humanitaria, ayuda sanitaria, de vivienda o refugio, además de otras necesidades esenciales como acceso a la educación y a la seguridad humana, situación que agrava los problemas de inseguridad alimentaria, de desnutrición y de pobreza.

Según un reporte de la Agencia de la ONU para los Refugiados (ACNUR)

de diciembre de 2022, el número de personas desplazadas en todo el mundo (refugiados, solicitantes de asilo, desplazados internos y personas con protección internacional) había superado los 103 millones hasta mediados de 2022; siendo las tres principales causas: los conflictos armados como lo sucedido en Ucrania y Oriente Medio; las graves crisis económicas como lo sucedido en Bolivia y Venezuela; y en tercer lugar, el cambio climático y los eventos extremos generando graves sequías (África) y lluvias e inundaciones severas (Asia y África).

### **Escenario futuro**

Si tomamos en cuenta los tres factores identificados como los principales causantes de la inseguridad alimentaria aguda en el mundo, las proyecciones para los próximos años no son alentadoras.

La guerra entre Rusia y Ucrania seguirá siendo un detonante de la crisis alimentaria global, este conflicto ocasionó el aumento de precios de productos esenciales para la alimentación del mundo, ambos países son fundamentales para la producción y comercialización de combustibles, fertilizantes y alimentos básicos como el trigo, el maíz y el aceite de girasol, productos que registraron alzas significativas en sus precios internacionales, y que a la fecha se mantienen por encima del promedio registrado antes de la pandemia.

A esto debemos sumar las crisis económicas que enfrentan los países más vulnerables, no solo por la subida de precios de los alimentos por el conflicto de Ucrania, también por las ingentes sumas de dinero que tuvieron que destinarse en estos países para hacer frente a los problemas de salud que ocasionó la pandemia, además del incremento de deudas, elevadas tasas de interés, elevados niveles de inflación en los países en vías de desarrollo, la depreciación de la moneda, la poca resiliencia económica y el incremento de los niveles de corrupción

en los gobiernos, entre otros factores propios de cada región; además de la inminente presencia del Fenómeno del Niño de alcance global para el 2023 y sus consecuencias en los eventos extremos que requieren de la intervención de los gobiernos y sus presupuestos para atender las emergencias.

Factores que sin duda impactarán en la seguridad alimentaria de una superpoblación del planeta, más de 8 mil millones de personas que tienen el derecho de acceder a alimentos seguros y suficientes para garantizar su subsistencia. Para ello, es necesario que los gobiernos orienten sus recursos priorizando las necesidades y demanda de la población más vulnerable, así como para incentivar la producción, la oferta y el consumo sostenible de alimentos nutritivos a través de dietas saludables de bajo costo y de fácil acceso para todas las personas.

Esto significa implementar reformas vinculadas con políticas públicas que impacten en el comportamiento y hábitos de consumo de las personas, así como políticas de protección social a los más vulnerables, y con un enfoque multisectorial que vaya más allá del sector agroalimentario, sobre todo en salud, cuidado del medio ambiente, transporte, energía y una cultura de conciencia sobre el desarrollo sostenible.

Para esto es necesario tomar en cuenta tres criterios: un adecuado manejo de la economía desde la política, dar mayor relevancia a la gobernanza y promover la cooperación inteligente entre las naciones. Esto significa alcanzar consensos para diseñar y aplicar nuevas “reglas de juego” en la relación entre el manejo económico y político de los gobiernos, y esto requiere de instituciones sólidas a nivel local, regional, nacional e internacional, en un contexto político estable, democrático, seguro y comprometido con la lucha frontal contra el hambre y la pobreza, y con el respeto a los derechos humanos, con espacios de participación de todos los actores sociales, públicos y privados, con procesos de





Fotografía: JNF

diálogo y acuerdos discutidos y consensuados por todos, de manera abierta, honesta y transparente. Esta es la esencia de una gobernanza orientada hacia el bien común para una sociedad global, de ser así, necesariamente se dará lugar a buenos acuerdos de cooperación inteligente entre los actores sociales, económicos, políticos y culturales.

Este es el gran reto de estos nuevos tiempos y que las nuevas generaciones deben conocer y tomar en cuenta.

### Referencias:

FSIN and Global Network Against Food Crises. (2023). Global Report on Food Crises 2023. Joint analysis for better decisions. GRFC 2023. Roma.

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2022). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles. Roma, FAO.

## Informe

# El Taki, el gran banquete del Inca

Por: Gloria Hinojosa

*Taki* era el nombre de origen quechua con el que se conocía a los banquetes que se preparaban para el Inca como parte de las fiestas tradicionales en su honor, este extraordinario banquete duraba un mes y era una fiesta desbordante de vida en la que se bebía y comía los más finos potajes.

La mesa del Inca, puesta sobre finos mantos bordados, ostentaba los más exquisitos platos del reino del Perú o *Pirúá*, palabra quechua que significa “el depósito de todas las cosas”.

El Inca, sentado en sus andas de oro, era el corifeo de la alegría y del desborde sensual en el que “cuanto más se bebía, más señor se era”. La música y los bailes llenaban el ambiente de exuberante júbilo, mientras se sellaban pactos o acuerdos bélicos o de paz.

La chicha o *azua*, era la principal protagonista de estos banquetes, esta bebida era de fabricación casera y se producía en variadas calidades. “Las doncellas encerradas por el inca, que los españoles llamaban *mamaconas* (eran una especie de) monjas que se dedicaban al culto, y entre otras cosas aprendían a tejer y bordar, a hacer vinos preciosos y manjares delicados”, cuenta “La Relación de las Costumbres Antiguas” de un jesuita anónimo.

En el tiempo de los incas, beber constituía un ceremonial que se iniciaba con la “*Tinka*” o pago a la tierra, que consistía en verter unas gotas al suelo y luego todos bebían de una sola vasija o *anccosani*.

“La comida, así como todo cuanto rodeaba al antiguo peruano, era sentida a modo de algo viviente”, escribió Arturo Jiménez Borja.

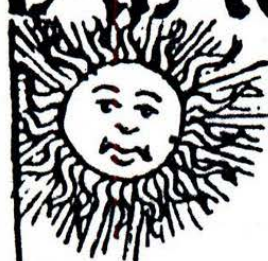




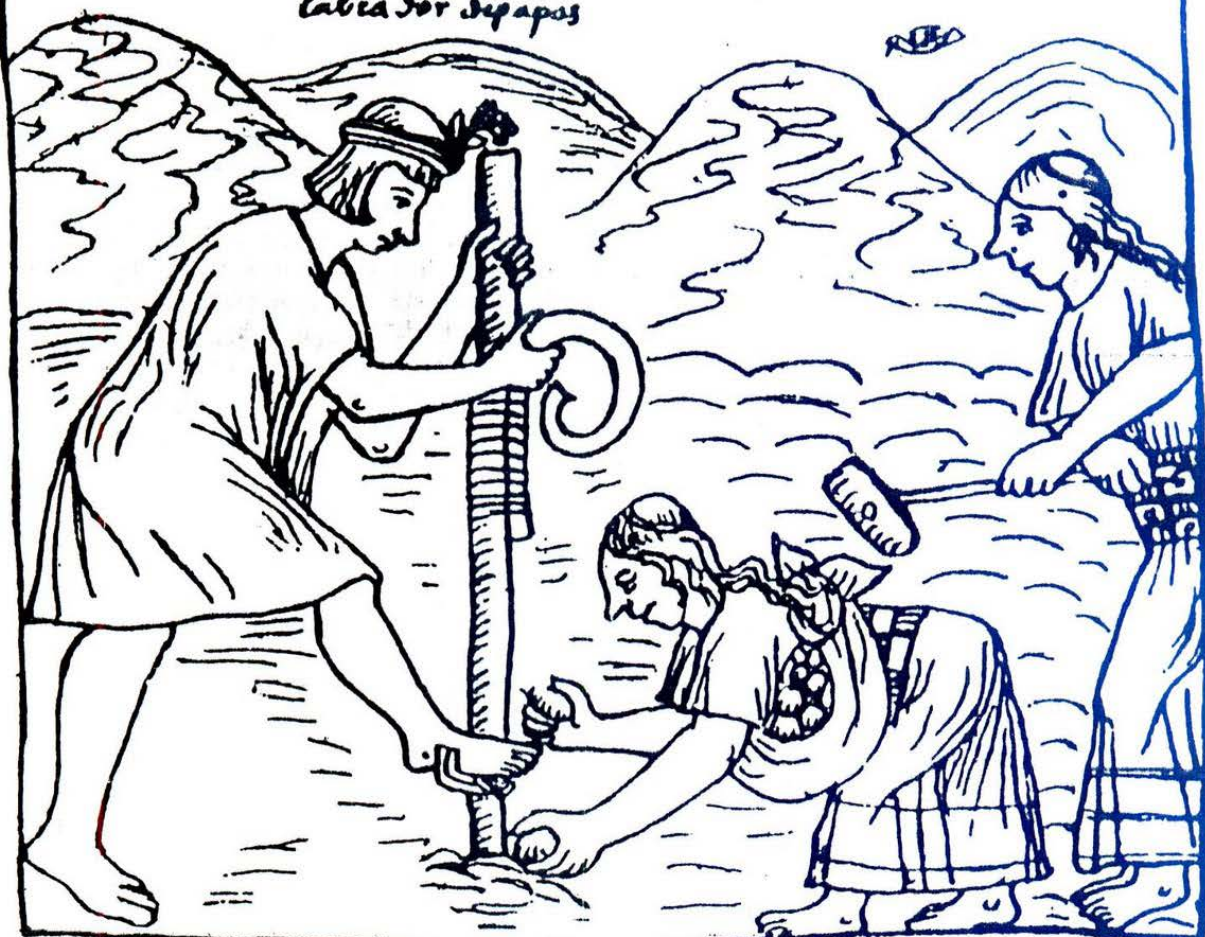
*Chef Gloria Hinojosa, investigadora y promotora de la gastronomía peruana.*  
Fotografía: ULCB

# TRAVAXO PAPAOCATARPVIVACHA

dezienbre - capac yntiraymi quilla



labca sor supas



dezienbre - capac yntiraymi dezienbre



Para los antiguos peruanos no había diferencias entre lo material y espiritual; el acto de comer y beber era de índole religioso y cada alimento estaba dotado de sentimientos humanos.

Una manifestación de estas creencias era la fiesta de las paltas, llamada *Acaymita*, que duraba seis días con sus noches y consistía en llevar jóvenes y muchachas a practicar el amor en un campo sembrado de estos productos, porque pensaban los antiguos peruanos que este acto realizado entre vegetales y frutales beneficiaba su maduración.

Entre los alimentos de la época podemos referir las carnes de *taruca* o venado andino, alpacas, vicuñas, patos o ñuñumas, perdices o *yutu*; la pava aliblanca o *aruncha*; había una gallina peruana o *wallpa*; los peces de mar eran llevados frescos hasta

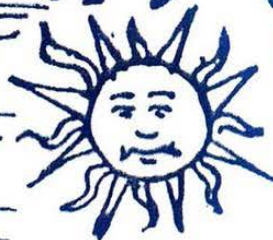
el Cusco por los *chasquis*, que recorrían un camino especial para este fin, el pez dorado de agua dulce o *chaquechallua* era el preferido del Inca; así como langostas y langostinos, conchas y pulpos, también los camarones peruanos o *yukra*; enormes cangrejos de los manglares que llamaban *apanqoray* eran preparados con hierbas o *yuyus*, ajíes o *uchus* macerados en jugo de frutas, o vinagre de chicha llamado *mama azua*. Se condimentaba con frutos de molle o pimienta rosada, *mutuy* o alcaparras de indias, el sacha anís y sacha culantro o marancera entre muchísimos otros condimentos.

En el *Taki* se hicieron exquisitas preparaciones con el uso de diferentes técnicas culinarias: el soasado con piedras o *watia*, la *pachamanca* u olla de tierra, *kanka* o asado en una sola pieza de carne,; *pungano* o barbacoa, ahumado de carnes

*“Para los antiguos peruanos no había diferencias entre lo material y espiritual; el acto de comer y beber era de índole religioso y cada alimento estaba dotado de sentimientos humanos.”*

# TRAVAJOS DAPALLAIMITAPA

cha pinto haucay cusqui quilla



labra dor  
parhaca

14 no - haucay cusqui

junio

o pescados, la *pullanka* o guiso de carne, los *chupis* o sopas densas; las que se acompañaban con picantes o *uchus* diversos, *rokros* o locros de ají y papas, o de chuño con verduras y charqui, o de zapallo llamado *kalpara* o *tukuru*, *kalapurka* o *carapulca*, *kachi-kachi* hecho con hueveras de pescado, *rachi-rachi* con mondongo y *puca uchu* de papas amarillas.

*“La culinaria de este magnífico pueblo que vivió con esplendor y que nos ha dejado como legado la extraordinaria cocina tradicional peruana vigente hasta nuestros días.”*

Las humitas de maíz envuelto en pancas, el pan o *tanta*, las tortillas de quinua llamadas *hupa*, el *sara tanta* o pan de maíz, la arepa o pan de maíz con levadura llamada *puchco*, acompañaban esas viandas así como numerosas salsas: *kuta* y *ukuma*, salsas de ají, *okopa* de ají con *amuka* o camarón seco, maní y huacatay, *llatán* de ají y *amuka* entre otras.

Estas elaboradas prácticas culinarias requerían de utensilios o *huaccunaccuna* de diversas formas y tamaños: la *chuana* o jarrita, *raqui macan* o jarra grande; *hinchu* era la vasija de boca ancha, la *manca* era la olla común, los *chamillico* eran ollas para hacer

guisos; *caucachi* o *hatun manca* era una olla grande, *sañu* o copa, *chimpu* o copón, los *keros* eran vasos de madera o de plata y oro. Los alimentos se servían en la *chua* o tazón hondo, la *illa* era un plato con mango. Se utilizaban cucharas llamadas *huislla*, que tenían diversos tamaños, todo esto según nos cuenta Santiago Antúnez de Mayolo.

Completaba su menú un sin número de frutas: fresas, chirimoyas, lúcumas, pacaes, pepinos, ciruelas, piñas, papayas, plátanos, cajú, guanábana, nogales, guayabas, granadilla, maní, tumbo, cacao, entre otros y para endulzar utilizaron la miel de abejas o tocto, la miel de algarrobo y de molle y la chancaca de la corteza tierna del maguey.

Su mercado sibaritismo se manifestó en una serie de voces: *cuntoni*, que era el aroma de las comidas sazonadas y de las frutas maduras; *huptasca*, eran las comidas adobadas; *paru*, era lo tostado y sazonado; *micuycuna*, era lo bien sabroso, entre otras muchísimas manifestaciones de la culinaria de este magnífico pueblo que vivió con esplendor y que nos ha dejado como legado la extraordinaria cocina tradicional peruana vigente hasta nuestros días.



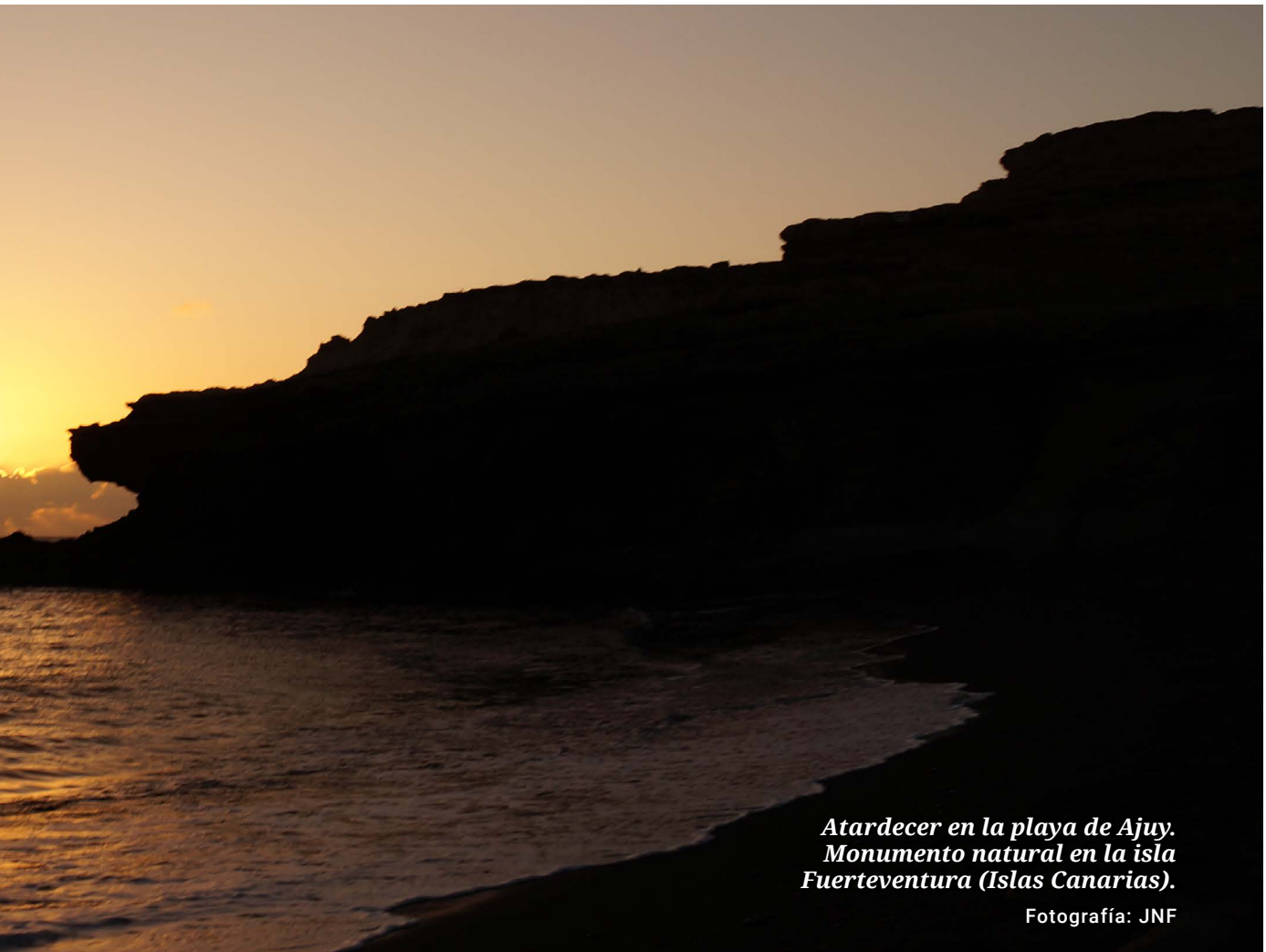


Informe

# Los mitos relacionados con las Islas Canarias

*Por: Julio Navarro*





*Atardecer en la playa de Ajuy.  
Monumento natural en la isla  
Fuerteventura (Islas Canarias).*

Fotografía: JNF

En un singular espacio del planeta, convergen un conglomerado de islas que, desde la antigüedad, han sido relacionadas con la mitología, un archipiélago de islas que fueron fuentes de inspiración para dar lugar a historias fascinantes narradas por cronistas, escritores y poetas que, en medio del océano Atlántico, han descubierto su singularidad, lo que hasta estos tiempos prevalece manteniendo vigente el apelativo de “islas mágicas”.

Las Islas Canarias, en algún momento de la historia, fueron consideradas como parte de la Atlántida, también un lugar donde se podía encontrar el Jardín de las Hespérides, islas que alguna vez fueron llamadas “*makárôn nêsio*” o Islas Afortunadas (término de origen griego) por Plinio el Viejo en su libro VI, Historia Natural (p. 174) y que se encuentran muy cerca de las costas del noroeste de África, próximos a Marruecos.

Las Islas Canarias comprenden ocho islas: La Graciosa, Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife, la Gomera, el Hierro y la Palma. Y cuyo descubrimiento se refiere al siglo XIV, sin embargo, existen una serie de mitos clásicos relacionados con sus tierras y con las características de su clima agradable, de playas hermosas, de tierras fértiles y de lugares tranquilos para vivir en paz y armonía con la naturaleza.

Según describe Alejandro Cabrera (2022) las Islas Canarias fueron conquistadas durante un siglo, el francés Jean de Bethencourt logró conquis-

*“Las Islas Canarias, en algún momento de la historia, fueron consideradas como parte de la Atlántida, también un lugar donde se podía encontrar el Jardín de las Hespérides”*

tar las islas de Lanzarote, Fuerteventura y el Hierro entre los años 1402 y 1405, sin tener el mismo éxito sobre Gran Canaria y la Palma. Más adelante su sobrino Maciot de Bethencourt se convierte en el heredero de las islas, para luego terminar en manos de los Peraza alrededor de los años 1445 y 1448, quienes logran conquistar la isla de la Gomera, pero también fracasaron en su intento de apropiarse de la Palma y Gran Canaria, esta última isla conocida por su gran resistencia a ser conquistada por parte de los aborígenes.

Sin embargo, la llegada del conquistador Juan Rejón a Gran Canaria tuvo éxito luego de varias batallas entre 1478 y 1483, logrando finalmente vencer la férrea resistencia de los habitantes locales. Esto facilitó la conquista de la Palma entre 1492 y 1493, y al año siguiente se inició el proceso de conquista de Tenerife a cargo de Alonso de Lugo quien logra su propósito en 1496. Actualmente las ocho islas constituyen la comunidad autónoma de Canarias, y desde 1927 se encuentra dividida en dos provincias: Santa Cruz de Tenerife (comprende las islas: el Hierro, la Gomera, la Palma y Tenerife) y las Palmas (comprende las islas: Fuerteventura, Gran Canaria, Lanzarote y la Graciosa, además de 5 islotes).

En una reciente investigación, Alejandro Cabrera describe con detalle la relación que encuentra entre las islas y la mitología clásica, principalmente la grecolatina. “Ya sea por rumores o verdaderas exploraciones, los pueblos de la Antigüedad Clásica tenían conocimiento de una serie de islas que estaban situadas más allá de las columnas de Hércules, que tradicionalmente se situaban en el estrecho de Gibraltar. Debido a su lejanía y el miedo que les causaba el Océano Atlántico y la navegación alejada de la costa se daban las circunstancias perfectas para situar en ellas eventos mitológicos, pues era una región en su mayor parte inexplorada” señala Cabrera, a la vez que refiere tres mitos principales: Las Islas Afortunadas, el Jardín de las Hespérides y la Atlántida.



*Monumento de los reyes Guise y Ayose, originarios de los reinos de la isla de Fuerteventura (Betancuria, capital histórica de Canarias).*

Fotografía: JNF

***Costa de la isla de Fuerteventura.***

Fotografía: JNF





El mito de las Islas Afortunadas o Islas de los Bienaventurados se señala en algunas fuentes grecolatinas como un grupo de islas a donde arribaban las almas de los hombres virtuosos. “Estos viven con un corazón exento de dolores en las Isla de los Afortunados, junto al Océano de profundas corrientes, héroes felices a los que el campo fértil les produce frutos que germinan tres veces al año” (Hesíodo, 1978). Es decir, para Cabrera este mito relaciona a las islas con el paraíso terrenal, además de convertirse en una especie de referencia geográfica desde la época romana basado en fuentes griegas y africanas.

El segundo mito está relacionado con el Jardín de las Hespérides, el lugar donde Heracles consiguió robar las manzanas de oro (que según la mitología griega proporcionaban la inmortalidad), en una isla cerca de las Columnas de Hércules en la frontera del Mediterráneo y el océano Atlántico, un lugar que es referido por el griego Estesícoro de Hímera como “la isla de los dioses, allí donde las Hespérides tienen su casa de oro”, según relata Cabrera.

Y el tercer mito trata sobre la Atlántida, en referencia a los diálogos platónicos de Timeo y Critias, donde se habla de un gran continente conocido como la Atlántida, ubicado más allá de las Columnas de Hércules. Un lugar gobernado por reyes que en algún momento quisieron conquistar Asia y Europa siendo derrotados y perseguidos

por el ejército de Atenas hasta volver huyendo a la Atlántida, cuando de pronto este extraordinario territorio terminó sumergido en el océano atrapando a ambos ejércitos y llevando hasta el fondo del mar a este continente, dejando sobre la superficie sólo los picos más altos de aquel lugar maravilloso, siendo estos los que hoy conocemos como las Islas Canarias, parte de un conjunto de islas que forman la Macaronesia.

Para Cabrera, los griegos y romanos se referían a varios mitos situados en las Islas Canarias porque para los pobladores de Grecia y Roma el fin del mundo se encontraba más allá de las Columnas de Hércules, en el océano Atlántico, convirtiéndose así en una especie de frontera del mundo conocido y lo desconocido, un lugar que evocaba en ellos imágenes maravillosas, pero también terroríficas y de miedo. En aquella época el océano Atlántico no solo era una referencia geográfica, sino también mítica. “Océano era un titán, hijo de Gea y Urano, padre de varios dioses. El hecho de que se pensase que allí terminaba el mundo les sugería una proximidad al Hades. (...) En los dos viajes al inframundo más celebrados de la literatura griega y latina, tanto Odiseo como Eneas llegan al inframundo navegando. (...) Este camino al mundo de los muertos producía respeto en los griegos y otros pueblos, pero también causaba que dieran rienda suelta a su imaginación. Todo podía encontrarse en el río Océano: los dioses, el Hades, las Islas Afortunadas”, concluye Cabrera.

Otro mito relacionado con las Islas Canarias es el de la Edad de Oro, un mito que habla de alguna época lejana donde todo era perfecto, una especie de paraíso o Jardín del Edén, lugares paradisiacos donde la convivencia con la naturaleza se da en un entorno de paz y lejos de la corrupción del hombre, lugares idóneos de difícil acceso considerados como paraísos eternos, como las Islas Canarias.

Otra referencia que destaca Cabrera en su trabajo de investigación son las continuas menciones como Islas Afortunadas y algunas descripciones, por ejemplo, la que recoge del santo Isidoro de Sevilla en su obra *Etimologías*:

“Las islas Afortunadas nos están indicando, con su nombre, que producen toda clase de bienes; es como si se las considerara felices y dichosas por la abundancia de sus frutos. De manera espontánea producen frutos los más preciados árboles; las cimas de las colinas se cubren de vides sin necesidad de plantarlas; en lugar de hierbas, nacen por doquier mieses y legumbres. De ahí el error de los gentiles y de los poetas paganos, según los cuales, por la fecundidad del suelo, aquellas islas eran el paraíso. Están situadas en el océano, en frente y a la izquierda de Mauritania, cercanas al occidente de la misma, y separadas ambas por el mar.”

Esta descripción de Isidoro en su libro *Etimologías*, forma parte de uno

de los libros más usados para la educación en la Edad Media y durante el Renacimiento, lo que permitió que la población europea tuviera conocimiento de las islas despertando un gran interés para su exploración y posterior conquista como sucedió en el siglo XV.

Otra característica singular de las Islas Canarias es la presencia de volcanes, siendo el Teide el volcán más alto de las islas, ubicada en Tenerife, los habitantes del lugar conocidos como guanches asociaban las erupciones volcánicas al poder iracundo de un demonio que llamaban Guayota, y afirmaban que el Teide era la puerta de entrada al infierno o la morada donde habitaba Guayota. Cabrera señala que los guanches no eran los únicos que asociaban al volcán con el infierno, porque Fray Bartolomé de las Casas se refiere a Tenerife como la Isla del Infierno en su libro *La destrucción de los guanches*, debido a la actividad volcánica del Teide: “que llamaban los portugueses la isla del Infierno, porque salía y sale hoy, algunas veces, por el pico de una sierra altísima que tiene, algún fuego”.

Otra de las cosas sorprendentes que encontraron los conquistadores al llegar a las islas fue el Árbol del Garoé en la isla de el Hierro, es un árbol que proporcionaba agua potable a los habitantes de esta isla y que Morales Patrón cita en su libro *Canarias: crónicas de su conquista*.





*Jardines de la ciudad de  
Betancuria, considerada como la  
capital histórica de Canarias.*

Fotografía: JNF



*Calles de piedra en la ciudad de Betancuria.*

Fotografía: JNF



“No hay en todas siete islas árbol de aquella natura, ni en toda España, ni hay hombre que otro tal haya visto en parte ninguna. Es por esto parece bien que es misterio de Dios, y que quiso dar allí aquella agua de tal manera, por dar consolación a las gentes que en otro tiempo allí fueron echadas, donde otro pozo ni fuente dulce no se halló jamás, ni se halla”.

Otro de las historias míticas relacionadas con las Islas Canarias es el mito del buen guanche o del buen salvaje, una especie de hombre bueno, feliz, pacífico y de honor que, luego de la llegada de los conquistadores, termina llenándose de odio, corrupción y ambición; según la descripción de Cioranescu.

Cabrera también describe la primera leyenda escrita y que fue publicada en julio de 1924 en el periódico *Gaceta de Tenerife*, suscrito por El Barón de Imobach, supuesto seudónimo del bibliotecario de la Isla Francisco Montes de Oca: “La leyenda narra cómo una hermosa reina de un territorio de la Gomera, Gara, queda viuda, y el príncipe de otro territorio, Jonay, desea casarse con ella. Gara le rechaza por su estatus; él es príncipe, pero su madre es una esclava. Llevado por la ira y la vergüenza Jonay agrede a Gara. Esto deshonra a la reina, quien manda encadenar al joven príncipe y se lo lleva al punto más alto de la isla. Él pide clemencia y le jura amor verdadero, diciéndole que lo único que desea es morir a sus pies. Gara aprovecha ese momento y saca dos

dardos, y le dice que si tan valiente es que le clave un dardo en el corazón y ella a él le hará lo mismo. Así se hizo y ambos murieron, sus cuerpos formando una cruz.” Más adelante, la escritora Isabel Medina, nacida en la isla de la Gomera, publicó su libro *Leyendas canarias*, donde recoge la leyenda de Gara y Jonay con un enfoque más romántico, por ejemplo, en el momento del suicidio señala que las palabras que dijeron los amantes antes de morir fueron: “Prefiero estar contigo en el mundo del silencio del que nada sabemos, a vivir el dolor de tu ausencia”.

Otra leyenda que es conocida por los isleños y fue difundida por Isabel Medina es la historia que cuenta cómo Guayota, después de un largo y profundo sueño, decide salir del Teide para hacer el mal y crear el caos en la isla de Tenerife, y es por eso que a los guanches se les ocurre encender hogueras el día del solsticio de verano para engañar a Guayota y siga creyendo que aún hace frío y se mantenga dentro del volcán porque no soporta las bajas temperaturas, siendo esta la leyenda una manera de explicar el por qué se encienden hogueras en las fiestas de San Juan, tradición que hasta hoy se practica cada año al inicio del verano.

*“Los habitantes del lugar conocidos como guanches asociaban las erupciones volcánicas al poder iracundo de un demonio que llamaban Guayota, y afirmaban que el Teide (volcán más alto de las islas) era la puerta de entrada al infierno”*



*Hornos de cal excavados en la roca, en la costa de Aju, Monumento Natural de la Isla de Fuerteventura.*

Fotografía: JNF



Como podemos ver, Alejandro Cabrera ha logrado mostrar la conexión que existe entre los mitos y leyendas del mundo clásico de Grecia con las Islas Canarias, el mismo concluye en su investigación afirmando que: la colonización mitológica de las Islas Canarias ha sido la principal responsable de la concepción que se ha tenido del archipiélago a lo largo del tiempo. En las diferentes etapas de su historia, las islas han permanecido siempre atadas a este mundo grecolatino, pese a estar separadas de él por las Columnas de Hércules y nunca haberse hallado pruebas de que los pueblos mediterráneos prerromanos las hubiesen alcanzado.

Mientras, hoy permanece allí en el Atlántico, este archipiélago de islas de buen clima toda el año, de paisajes naturales extraordinarios y de gente acogedora, tranquila y alegre que recibe cada año a viajeros del mundo que llegan a sus costas para vivir la experiencia de disfrutar y descubrir la magia que no solo envuelve a sus mitos y leyendas, también a esa estrecha y mágica relación que existe en las formas de vivir de sus hombres y mujeres entre el mar, el cielo y la tierra. Un lugar de paz para estos tiempos de vértigo y cambios extremos.

### Fuente:

Este informe ha sido recogido de la investigación realizada por Alejandro Cabrera Martínez. (2022). Canarias: el redescubrimiento clásico de sus mitos. Trabajo de fin de grado. España.

### Referencias:

Cioranescu, A. (1962). El mito del buen guanche en la historiografía canaria. Imprenta Gutenberg.

De las Casas, B. (2005). La destrucción de los guanches. Ediciones Idea.

De Sevilla, I. (2004). Etimologías. Biblioteca Autores Cristianos.

Heródoto. (1985). Historia Libro VII. Editorial Gredos.

Hesíodo. (1978). Obras y fragmentos: Teogonía, trabajos y días, escudo, fragmentos certamen. Editorial Gredos.

Medina, I. (2011). Leyendas canarias. Ediciones Idea.

Morales, F. (1978). Canarias: crónicas de su conquista. Museo Canario.

Plinio el Viejo. (1998). Historia natural Libros III-VI. Editorial Gredos.

Informe

# La gastronomía como piedra angular de la historia peruana

*Por: Gloria Hinojosa*

La gastronomía peruana nace en el pasado prehispánico y se desarrolla en paralelo a la historia del Perú que, según Pulgar Vidal, se inició hace 20 mil años atrás. El investigador peruano Antonio Brack Egg sostiene que hace 10 mil años ya se había logrado domesticar o transformar genéticamente alimentos de gran importancia como la papa, el camote, la yuca, el olluco, el frijol, el pallar, el ají y la lúcuma, productos con los que se hicieron los primeros potajes como la *guatía*, es decir, la preparación de estos productos mediante procesos de cocción realizados con piedras calientes llamadas *kalas*.

Esta singular manera de cocer los alimentos dieron lugar a los *chupes*

o *chupis*, una especie de sopas densas que se preparaban en la época precerámica usando calabazas a manera de ollas que, al no poderse llevar al fuego, se llenaban con agua, carnes y vegetales y luego se introducían entre las piedras calientes, piedras que se iban reemplazando para mantener las altas temperaturas hasta que los alimentos resulten bien cocidos.

Esta técnica de preparación de alimentos usando piedras calientes dieron lugar a la *pachamanca*, o cocción en la tierra, para esto se hacía un hoyo en la tierra que luego era revestido con piedras que se calentaban con brasas de fuego, luego en este hoyo caliente se introducían





*Patarasca, plato tradicional de la  
Amazonía peruana.*

Fotografía: Edward Alba / ULCB

carnes y vegetales envueltos en hojas que se intercalaban con piedras calientes y se cubrían totalmente de tierra mojada, por varias horas, hasta lograr una cocción adecuada. Actualmente la *pachamanca* se prepara en muchas regiones y provincias del Perú, y en diferentes versiones, de acuerdo con los productos de cada región.

Otra modalidad similar para la preparación de los alimentos era la de introducir las piedras calientes en el vientre de animales previamente eviscerados y condimentados, y luego envueltos en hojas de plantas

para lograr su cocción.

*“La carapulca es el guiso más antiguo, hecho con cucupa o papa seca tostada”*

Muchas de estas formas tradicionales de cocción aún se practican en el Perú, inclusive los *chupes* de aquellas épocas han evolucionado

hasta estos tiempos siendo ahora sopas densas muy consumidas en todo el país y que llegan a superar las 400 variedades.

A través de los años en el Perú se continúa practicando técnicas propias de cocción de alimentos como las *apis* o cremas; los *shacues* de harinas tostadas; las *laguas* ligeras y fraganciosas; los *cebiches* con trozos de pescado marinados en jugo

de frutas ácidas; la *pullanca* con trozos grandes de carne; la *carapulca* que es el guiso más antiguo, hecho con *cucupa* o papa seca tostada; los *rocros* de papas y ají, perfumados con hierbas; las *kankas* o piezas de carne asadas a las brasas; el *t'impu* o sancochado; la *huminta* o bollo de maíz llamado el pan de los incas por Garcilaso de la Vega; el *anquishu* y el *pulucchu*, hechos de choclos tiernos asados a las brasas y sobre todo la *chicha* de jora, o maíz germinado y fermentado, que era la bebida obligada de los habitantes del Imperio de los Incas.

Muchos alimentos no sólo cumplieron funciones nutricionales, sino que fueron utilizados con fines curativos como la quinua, que debido a sus altos niveles de proteínas y aminoácidos se incluía en la alimentación de los niños durante el destete, además evita las enfermedades degenerativas. De igual manera sucede con las papas que se someten a técnicas bacteriológicas para conseguir el *tocosh*, que se obtiene colocando las papas en pozos de piedra cubiertos de agua durante varios días, luego se secan y adquieren cualidades antibióticas, se consume en la zona andina del Perú con fines curativos. La *mashua*, es un tubérculo que tiene cualidades inhibitoras de la libido por lo que se incluía en la dieta de los soldados que iban a la guerra evitando así los abusos contra las mujeres del pueblo conquistado. La maca es un alimento extraordinario que



*Los mercados en el Perú ofrecen una gran variedad de productos para la gastronomía.*

Fotografía: JNF



*Lomo saltado, uno de los platos peruanos más conocidos y preferidos en el mundo.*

Fotografía: Edward Alba / ULGB





favorece al sistema reproductor y era utilizado como un alimento energético. Para las mujeres embarazadas se acostumbraba una dieta a base de pescado, para que contribuya al desarrollo de huesos flexibles en el feto y así evitar complicaciones en el parto por estrechez de la cavidad pélvica de la madre.

La cocina prehispánica se sigue practicando actualmente y es la base de la culinaria peruana que cuenta con más de 3 mil preparaciones regionales, muchas de las cuales se están extinguiendo por una serie de factores coyunturales por los que ha atravesado el Perú en las últimas décadas.

### **Repercusión de la gastronomía en la sociedad peruana**

Los alimentos fueron la verdadera riqueza del país andino. por ello, fueron considerados sagrados. No sólo cumplieron un rol de gran importancia como medio de nutrición, sino que tuvieron repercusión en otros aspectos sociales como en el arte y la religión.

En las culturas del Perú prehispánico se encuentra una relación directa de sus dioses y factores productivos con los alimentos, por ejemplo, le rendían culto al dios sol o *Inti*, a la luna o *Mama Killa*, a la madre tierra o *Pachamama*, y también a las diosas del agua *mamacocha* o *mamapucua*, también le rendían culto a la diosa de los peces o *Urpay Huachac*,

a la diosa de las papas o *Oxamama*, al dios del pallar o *Yam Payec*, a la diosa del maíz o *Saramama*, entre otros.

En el arte también encontramos numerosas representaciones figurativas relacionadas con alimentos que nos permiten conocer la antigüedad y reafirmar el origen de estos, como son: la papa, el maní, el camote, la lúcuma, la yuca, la chirimoya, el maíz, el pallar, entre otros. Además, expresaban la manera de comer y beber, así como pescar y cazar, de los antiguos peruanos y de los tipos de utensilios variados que eran utilizados por ellos: el *puinu uicchi* o jarroncito para almacenar agua o *chicha*; el *puino* o cántaro mediano; el *hinchu* o vasija de boca ancha; el *hurpo* o cántaro grande; la *chomba*, vasija exclusiva para la *chicha*; las *mancas* u ollas diferentes: *malta cauchi*, *caucachi* o *hatun manca*, y los *chamillicos* para los guisos. Para beber se usaron porongos de calabazas, o copas de cerámica llamadas *sañu*; el *chimpu* o copón, y la *ccona*; el *kero* de madera y la *hakilla* o vaso de plata.

Los alimentos se servían en platos de madera o de calabaza, llamados *mates*, la *chua* o tazón hondo de cerámica y en los *puccu* o platos con o sin asa.

La *huislla* era la cuchara que se hacía en diversos tamaños: cucharitas, cucharas y cucharones, se hacían de madera, cerámica, plata y oro, de acuerdo con el estrato social como lo describe Antúñez de Mayolo.





*Causa rellena (de langostinos), plato ancestral de Perú elaborado a base de papa sancochada mezclada con ají.*

Fotografía: Edward Alba / ULCB



*Caucaú, plato precolombino preparado a base de mondongo, aji, hierbas y papas.*  
Fotografía: Edward Alba / ULOB

## **La gastronomía peruana como elemento de identidad nacional**

La comida es uno de los elementos que contribuyen a la unión e identidad de los peruanos, siendo el único tema en el que nadie está en desacuerdo. No hay peruano que no recuerde con nostalgia sus comidas cuando se ausentan del país y nadie discrepa de la delicia de un cebiche, un arroz con pato o una carapulca.

Por eso, no cabe duda de que la comida en el Perú es un legado de sus antepasados que ha sido transmitido por generaciones, sin perder su identidad a pesar de los mestizajes, que en su debido momento, aportaron otras técnicas que no mellaron las bases gastronómicas de la tierra de los Incas. Es por estas razones que la cocina tradicional y regional del Perú es considerada como un elemento de identidad nacional, por ello, debe ser preservada en el tiempo y dada a conocer al mundo para contribuir a una mejor alimentación de la humanidad en este nuevo siglo.





*Fábrica New Lanark, en Escocia.*  
Fotografía: Historic Environment Scotland

Informe

# Kantisqa: Museo de la Industria Textil del Cusco

*Por: Paola Puig Ulloa*



## El patrimonio industrial, un turismo en progreso

En tiempos de crisis e incertidumbre, el turismo en el mundo ha dado grandes demostraciones de resiliencia, transformación y reciclamiento de la actividad con alternativas de viaje y ocio tan atractivas como innovadoras.

En Perú, esta capacidad camaleónica de adaptarse a las circunstancias adversas y superarlas con ingenio, se ha plasmado en diversas iniciativas de viajes diferenciados y únicos para turistas interesados en trascender el habitual recorrido cultural, por una inmersión a la vida misma de una localidad.

En esa línea aparece la propuesta de **Kantisqa**, el Museo de la Industria Textil de Cusco, localizado en el distrito de Lucre, provincia de Quispicanchis, a 47 kilómetros de la ciudad de Cusco.

Este atractivo cultural se erige sobre la antigua Fábrica de Hilados y Tejidos de Lana de Lucre, fundada en 1861 y declarado monumento integrante del Patrimonio Cultural de la Nación en 1998, cuyo conjunto arquitectónico se distingue por incluir el inmueble original, con instalaciones y máquinas textiles de

más de 150 años de antigüedad, y expone una documentada investigación sobre los albores de la actividad manufacturera desde la época prehispánica, hasta su devenir en un obraje colonial en el siglo XVIII y una industria consolidada en el siglo XX, constituyéndose en el museo como testimonio activo de la evolución del rubro textil y en un atractivo excepcional para la diversificación del turismo cultural en la región.

Esto considerando que la cultura es el principal interés de viaje al Cusco del 94 % de los turistas extranjeros y del 36 % de los turistas nacionales, según el reporte de 2019 de PROMPERÚ, y que el Santuario Arqueológico de Machu Picchu, en la ciudad de los Incas, lidera como una de las prioridades de visita y recorrido.

### **El impacto industrial en Lucre**

El valor del patrimonio industrial reside en ser el testimonio temporal del desarrollo técnico, tecnológico y productivo de un sector económico en una determinada localidad y que permite comprender el impacto cultural de la actividad en la sociedad y su entorno.

En el caso de Kantisqa, la fábrica textil fue la consecuencia visionaria de Francisco Garmendia, un prominente político y empresario cusqueño que anhelaba el progreso de la región en base a la tecnificación de sus recursos, quien en 1859 realizó la proeza de trasladar la voluminosa maquinaria textil francesa, desde el puerto de Islay, en Arequipa, a través de la inexpugnable cordillera andina, en una larga travesía de 800 kilómetros con la participación de decenas de hombres y mulas, hasta llegar a su destino final en el valle de Lucre.

La instalación de la infraestructura factorial, la maquinaria y su puesta en marcha exigió la contratación de técnicos europeos especializados que, a su vez, capacitaron a los campesinos lucreños en su ejecución y mantenimiento, convirtiendo el pequeño pueblo en un pujante centro de expertos textiles solicitados en las florecientes industrias que emergen a fines del siglo XIX en el país.

A la par del progreso industrial, el paisaje rústico de Lucre se tornó urbano y moderno con la instalación de servicios básicos, de salud, educación y entretenimiento -primer cine de la región- auspiciados por los herederos de Garmendia, quienes conservaron la administración de la fábrica hasta su expropiación por el gobierno militar en 1968, momento en que las máquinas detuvieron su labor productiva y comenzaron a convertirse en patrimonio histórico.

## El turismo de la industria

El Museo de la Industria Textil Kantisqa tiene como uno de sus objetivos principales promover y fortalecer la cultura del emprendimiento y el trabajo, destacando los beneficios que la industria, la tecnología y la cooperación han brindado a la comunidad, el cual difunden a través de un programa de sensibilización del patrimonio industrial, impartido gratuitamente a los pobladores de Lucre, en el cual abordan con datos y hechos históricos el rechazo habitual a la empresa privada implantado en la región.

Con este proyecto de concienciación se prevé involucrar a los pobladores locales en la creación de servicios turísticos complementarios y sostenibles referidos a los recursos propios del valle, como la observación de aves en la laguna de Huacarpay, la producción de centros artesanales, el diseño de rutas de turismo ecológico, entre otras iniciativas que sitúen a Lucre como un destino autónomo con una oferta turística completa para el viajero.

Un ejemplo referencial, y afín, del alcance transformador del turismo industrial es New Lanark, un pequeño pueblo escocés vinculado al sector textil desde fines del siglo XVIII, famoso por implementar en los albores de 1800 un modelo precursor de planificación arquitectónica en función del bienestar de los obreros, y cuya prosperidad terminó a mediados del siglo XX con la crisis



*“Este atractivo cultural se erige sobre la antigua Fábrica de Hilados y Tejidos de Lana de Lucre, fundada en 1861 y declarado monumento integrante del Patrimonio Cultural de la Nación en 1998.”*





*Sala de maquinarias de la fábrica Lucre cuya estructura data de más de 150 años.*

Fotografía: Kantisqa

industrial del sector, convirtiendo el lugar en un conjunto fabril pobre y abandonado a la desidia.

Ello cambió en 1973 con la decisión del gobierno británico de ejecutar un plan de rescate, protección y conservación del patrimonio industrial de New Lanark, gestionado por el *New Lanark Conservation Trust*, un ente independiente encargado de restaurar el núcleo industrial, considerando los impactos económicos, culturales y sociales que su quehacer originó en la comunidad y su paisaje, para transformarlo en un espacio vivo y sostenible de intercambio de experiencias, aprendizajes y reflexión entre visitantes y pobladores.

La puesta en valor del patrimonio industrial de New Lanark -declarado Patrimonio de la Humanidad en el 2001 por la UNESCO- impulsó la recuperación económica del pueblo y sus alrededores, recibiendo cada año alrededor de 400 mil personas que, además de las instalaciones fabriles, visitan los atractivos turísticos gestados a partir de su reactivación y que en la actualidad incluyen rutas eco amigables, museos temáticos, galerías interactivas y otras distracciones a las que se accede como un circuito integral.

Pero la situación de Kantisqa, pese a las significativas semejanzas de desarrollo industrial con New



*Vista general de la sala de máquinas  
(Circa 1924-1961).*

Fotografía: Archivo de Miguel Eduardo Velarde Oliart

Lanark, dista del mismo tratamiento favorable. En primer lugar, el patrimonio industrial no está reconocido como una categoría en la actual Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación 28296, por lo que la fábrica de tejidos y sus máquinas centenarias carecen de las consideraciones formales para su difusión como tal. En segundo lugar, la expresa prohibición al Estado de invertir recursos económicos en patrimonios de propiedad privada, eliminando además la posibilidad de acceder a los fondos de apoyo estatal para el turismo y para la restauración, rehabilitación y/o adecuación de las instalaciones y bienes patrimoniales; y finalmente, el subsistente rechazo social a la actividad industrial en la sierra andina que impide ponderar su protagonismo histórico

en el progreso de la región y, en consecuencia, considerar su legado dentro del inventario cultural del país.

Sin embargo, a pesar de las dificultades propias de una inversión cultural, Kantisqa, que en quechua significa torcido de dos o más hilos para tejer, y representa para su director y propietario Miguel Eduardo Velarde Oliart las fibras de un propósito familiar que nació con su padre tres décadas atrás, hoy materializado en la creación del museo de la industria textil, proyecta convertirse en un destino de interés en el naciente turismo industrial en el Perú, donde el visitante se entretenga, eduque pero, sobre todo, reflexione con el patrimonio que ha aportado la industria al capital cultural del país.

## Referencias:

Fernández, M. y Villanova, A. (2009). La dimensión turística del patrimonio industrial. El turismo cultural en el entorno del patrimonio. *Revista Her&Mus. Hermitage & Museography*, 2, 10-17. <https://raco.cat/index.php/Hermus/article/view/314608>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (13 de diciembre de 2001). New Lanark. <https://whc.unesco.org/en/list/429>

New Lanark. <https://www.newlanark.org/>

Velarde Oliart, M. E. (2018). Fábrica de hilados y tejidos de lana Lucre. *Textiles en la historia*. Universidad Andina del Cusco.

Velarde Oliart, M. E. (2020). Centro de interpretación de la industria textil. *Fábrica de hilados y tejidos de lana Lucre*. Universidad Andina del Cusco.

*not en feroquinto*

GASTRONOMIA

DI

**ARCHISTRATO**

FRAMMENTI

TRADOTTI

DA DOMENICO SCINÀ



VENEZIA

GIUSEPPE ANTONELLI EDITORE

Tip. premiato di Medaglie d'oro

M.DCCC.XLII.

Analectas

# Gastronomía, canto segundo

En este número de Hedypatheia continuamos con una nueva entrega del canto segundo de esta extraordinaria creación del general Arquéstrato, un poeta griego, nacido en Gela, Sicilia, que escribió a mediados del siglo IV a. C. el primer poema que se conoce en la historia sobre la gastronomía haciendo referencia a varios lugares del mediterráneo donde se puede encontrar la mejor comida de la época, y que ha sido la principal motivación para el nombre que tiene esta revista.

## LA GASTRONOMIA

### CANTO SEGUNDO

#### CUBIERTO PRIMERO

Vosotros que en la dulce primavera  
De floreciente edad, tiernos amores  
Buscáis tan solo, y blandos sentimientos  
No ya á los pies del idolo adorado  
Espereis evitar negras traiciones  
De esas encantadoras,  
Que sobre el lecho, en que el deleite duerme  
Trazando estan, infieles la perfidia.  
Confundidos sereis en vanos zelos;  
Y en vuestra necedad hareis testigos  
A estos arboles, mudos confidentes  
De mil tiernas promesas,  
¡Mas ay os secareis mas que sus troncos!  
Venid á los placeres que yo canto;  
Y ellos no engañaran vuestros deseos:  
Delicioso placer; que el apetito  
Renaciendo incesante  
Siempre hace mas amable, y mas picante  
Aquel, de quien el rostro con arrugas  
Afeó la vegez, ya desprendido  
Del error que encantó su edad lozana,  
Solo al ver los manjares preparados  
Se sonríe amoroso:  
Se anima, y en su mesa bien servida,  
Sus dias juveniles hallar juzga.

El asesino que el suplicio espera  
Pide una hora aun, y alegre muere,

Si sus guardas por dicha enternecidos  
Algo añaden al pan de su miseria.

Saborea infeliz, ya moribundo,  
Las dulzuras de su ultima comida:  
Pasto inutil, esteril alimento  
De tardia largueza,  
En que no puede obrar naturaleza.

No aconsejo de Griegos y Romanos  
La monstruosa comida á los modernos,  
Ni os hare reprender, el que no pongan  
Un toro al asador: rasgo muy digno,  
De siglos mas glotones,—de los héroes  
Del Cura de Mendon ¿De que sirvieran  
Los formidables, toscos aparatos  
Que romperán la mesa con los platos?  
Nuevos tiempos, lo sé nuevos manjares:  
Y esto me lleba á tristes reflexiones.

Ah el estomago nuestro cede mucho  
Al de nuestros abuelos! convengamos,  
En que el grande progreso de las luces  
Y de la verdad misma, los talentos  
En nueva elevacion, parece cambian  
Nuestro antiguo apetito—Buenos hombres,  
Raza robusta, á quien un siglo injusto  
Tacha antiguas costumbres, mas se engaña.

Convento en que no habiais aun llegado  
 De la melancolia al sabio tiempo;  
 Mas digerais bien, y yo os envidio—  
 ¿Pero que me distraigo en frioleras?  
 A mis consejos dad oido atento,  
 Mi Musa vá á dictarlos al momento.  
 ¿Tratais de profesar el arte mio?  
 Pues tened en la Aubernia, ó en la Bressa  
 Una comoda granja, ó donde mira.

Leon entre sus vegas deliciosas  
 Ir dos amantes rios á abrazarse;  
 Y bajo de este cielo tan propicio  
 Hallareis quanto sirva por ventura  
 De la abundante mesa á la dulzura.

Al arreglar la casa, gran cuidado  
 Poned en elegir buen cocinero:  
 Es el hombre importante, el sabio artista,  
 Que podrá hacer amable vuestro asilo,  
 Y tambien frequentado; y vuestro nombre  
 Respetable por él, de boca en boca  
 Verais volar, citandolo á porfia.

Antes que lo tomeis exáminadlo,  
 Estudiad, sus costumbres, genio, y gustos,  
 Tomad aquel que vano de su ciencia  
 Se juzga vuestro igual, y que muy grave  
 Junto á su hornillo, que la llama alumbraba  
 Dicta con dignidad en su cocina  
 Las leyes de la Gula; y que dispone

De un pabo, ó de un capon, como condena  
 El gran Sultan á su cordon funesto.

Su continente es serio, fiero el rostro;  
 Pero amante de gloria, y muy sensible  
 A los justos elogios. El auxilio  
 Implorad del gran arte, que él estima,  
 Y por que tal partido abrazar quiera  
 Un discurso le haced de esta manera.

“Escucha, amigo mio, ya tu fama,  
 “Que no reputo yo por humo vano,  
 “Tu merito me dijo, y tus proezas,  
 “Dignate ser de mi cocina gefe,  
 é “Y dicta alli tus leyes: desde ahora  
 Sé mi arbitro y mi guia: como dueño  
 “En mi necesidad mas agradable,  
 Que rige tu saber manda arbitrario;  
 Corta, trincha á tu gusto; y que en mi mesa  
 Siempre por ti dispuesta, atraer logre  
 Con amables prestigios mis amigos,  
 Que tal vez inconstantes, se reúnen  
 “De tu arte prodijiosa enamorados.

Saboreando los platos, que presentas,  
 “Mi gracia alaben, y mi gran talento;  
 é Oigales yo admirar el menor dicho,  
 “Que escape de mi boca á la impensada...  
 Y pueda vendecir al Cocinero  
 (Despues de haber comido)  
 “Que el cielo en su favor me ha concedido.”

Asi excitando su fervor, su zelo  
Un servidor muy fiel podreis ganaros  
Que triunfar mas y mas con noble orgullo  
Hará el cetro de Commo con su diestra.

Luego lo podreis ver: á vuestra casa  
Veo llegar atentos convidados  
En cuyos ojos ya el deseo miro  
De gozar del festin; de la cocina  
La tardanza apresuran con su anhelo:  
Se da priesa; y las llamas undulantes  
Brillan en el hogar, y en los hornillos,  
Que ocupan treinta platos diferentes.

La atmósfera obscurece el humo denso,  
Y un grato olor en torno se respira:  
Junto al maestro el ardor seva aumentando,  
Y timidos los Pinches se embarazan  
El uno al otro, de sudor perdidos,  
Bastando apenas para tanto objeto  
Como exige el servicio; mas su sabio,  
Su imperterrito gefe muy gozoso  
De mirarse esperado  
No se altera, pues todo há meditado.

Entretanto adornad fino la sala  
En que la mesa os brinda sus placeres,  
Y que en grupos los frutos, y animales  
Interesantes quadros os ofrezcan.

Sinders, de cocinas pintor diestro,  
A todos yo prefiero quantos forme  
La escuela Florentina; y aun por tanto  
Eloquente Merzier en un discurso

Declamando poco hace contra el arte  
Del celebre Rubens, dá preferencia  
Sobre la imitacion de la natura,  
De una pierna sabrosa á la pintura.

Jamas sigais la moda en comer tarde,  
Quando ya el sol termina su carrera,  
El estomago gime, y porque abuso  
Tan culpable las cenas se han proscrito?  
Se huye la mesa, á medias hoy se vive.

Dejad esta mania al que afanado  
En su consolidado tercio, abraza  
Su gran libro de tristes caracteres,  
Y ayuna austeramente por prudencia.

Mas vosotros á quienes nada obliga  
A tales privaciones, y que el hijo  
De Ceres ha colmado de sus dones  
Seguid á medio dia á la campana  
Que os comboca al festin, que Commo ofrece.

¿Mas que oigo, Paris todo sublebad  
Contra mi, acia la aldea me destierra ...  
Ah! sufrire un desprecio de que me honro:  
Voy pues, y habre comido  
Quando Paris aun esta dormido,  
Despues de anochecer una gran cena  
Os llame al sueño, y vuestros ojos cierre;  
Mas un cuerdo apetito de antemano  
Formad, por no gemir en la abundancia.

Hay un medio de hallar este tesoro;  
Exercicio, Senores, y exercicio.



A Diana siguiendo con la Aurora  
 Armados de fusil, ó cervatana  
 Las anades cazad en los estanques,  
 Herid al Ciervo en medio de las selvas,  
 O al Corzo perseguid por las llanuras  
 Siguiendo á vuestros perros, que fogosos  
 Su valor arrebatá; mas si el gusto  
 De la caza os repugna, id placenteros  
 A visitar al labrador sencillo  
 Cuya simple familia en su cabaña  
 Gozosa al veros, se consuela, y rie;  
 Recorred vuestras tierras, los barbechos,  
 Y admirando qual crecen los sembrados,  
 El arado tomad, seguid sus alas,  
 Poneos á formar surcos iguales  
 Y sin rubor al rustico ejercicio  
 Entregaos tal vez, sin desdeñaros  
 De usar la podadera, y la azadilla.

Dirigid la corriente de un arroyo  
 A vuestros prados que el verano agosta;  
 O el Caballo montad, fiero, arrogante  
 que el hierro destructor há respetado;  
 Y en los campos labrados, su soberbia  
 Domad podeis, y reprimir su audacia...  
 Asi lograr podreis un apetito  
 Picante, delicioso,  
 Y en la mesa coger fruto copioso.

No del inmenso numero de platos,  
 De que se puede usar, hare yo muestra:  
 Mi Musa cuerda, y sabia en su proyecto  
 Tratará por mayor tan rico asunto,  
 Y por dar gusto á genios mas sublimes,

Desdeñara al vulgar. Mas, oh vosotros,  
 De mis doctas lecciones no contentos,  
 Al tesoro de Commo, ú al antiguo  
 Cocinero frances seguid con gusto,  
 Catecismo comun del necio artista;  
 Del criado ignorante, que presume  
 Conocer los reconditos secretos  
 Del arte peregrino  
 Si hace tortilla en grasa de tocino.

Mas ya la sopa veo, gran presagio  
 De excelente comida; sea crasa,  
 Untüosa tambien, y á jamon sepa:  
 Tinten su caldo jugos vegetales  
 Y esté cercada de ligera escolta  
 De menestras brillantes, que abrir logren  
 El apetito tardo, y los sentidos  
 Exciten con viveza. Mas guardaos  
 De abusar necios del primer momento,  
 Ni os entregueis á cebos engañosos  
 De una ansia que burlará vuestras fuerzas:  
 Preludiad de la mesa en los placeres;  
 Como un duende volad sobre los platos,  
 E imitad de la abispa los caprichos,  
 Que acaricia inconstante varias flores  
 Y reserbada, despojando el seno,  
 Deja apenas en él señal del robo,  
 Sobre la nueva rosa no se para  
 Y con dolor la deja; pero sabe  
 Moderando con tino los deseos  
 Guardar á otro placer sus sensaciones.

Se dejan ver con pompa las entradas  
 Sean con abundancia prontamente

Preparadas, y esparzan todas ellas  
Un suave perfume, que gran rato  
Al huesped del olfato mas preciso,  
Quando vaya á elegir, deje indeciso.

A mi me gusta en tanta comitiva  
Ver un enorme lomo acompañado  
De deshuesadas pollas, de empanadas,  
De gigote, y cabezas bien rellenas:  
Las piernas de carnero, canté un día  
Dandoles, pruebas de mi amor sincero,  
Y lo repito: el tiempo miserable  
Mi primera aficion aun no há mudado . . .  
Pitágoras, lo se, Plutarco, y otros  
No aprobarán mi gusto en esta parte,  
Porque á los animales protegiendo  
Quieren á vegetales reducirnos:  
Enternezcanse al ver, que la ovejuela  
Al machete feroz su cuello ofrece  
Con ojos cariñosos: tiernos lloren  
De un cordero la muerte: yo desprecio  
Su falsa humanidad. En este punto  
Es ciertamente su moral muy dulce:  
De un animal la sangre derramada  
Les ofende tal vez, les horroriza,  
Mas luego inciensan al feroz guerrero  
Que sus laureles riega  
Con sangre de hombres, que inhumano siega.

¡Pero quanto me gusta el gran silencio  
Que se observa en la mesa en su principio!  
Sobre todo de rusticos discursos,  
Ya por tan repetidos fastidiosos  
Jamás queráis usar. “No comeis nada,  
“Estais malo? este plato hallais sin gusto  
“Y eso, que es el que mas les hé encargado:  
“Sino me ofendereis. La estacion lo hace,  
“No hay que dar de comer, mas yo aseguro,  
“Que si un día me honrais, como lo espero,  
“Un trato os podre dar mas lisongero.”

Mostrad delicadeza, y gran soltura;  
Lentamente gozad, nadie os apure,  
Y evitad, que en la boca apresurado  
Empuje un trozo al otro en su camino.

Al diestro parasito que se llega  
Convidado por sí, dad acogida  
Tal qual vez en la mesa; ni su nombre,  
Ni su patria sabeis; mas por su amigo  
Os reconoce ya, sin duda os ama,  
Os quiere, os honra; paga en cumplimientos  
Los sabrosos bocados, que devora;  
Y su grande apetito  
Os divierte, y complace un infinito  
Nunca asociéis al gozo de un banquete  
Los Valetudinarios,

El ente delicado, que por gusto  
 Al buen Dios de Epidauro se esclaviza  
 Siempre de dieta, y siempre con prudencia,  
 Ni un sencillo placer tímidos gozan,  
 Y aun el efecto ven de los manjares:  
 Pesada es esta caza, esta mal sana  
 Esto aprovecha, á daña al cuerpo humano  
 Sus delirios apoyan, en sofismas  
 Y del Doctor de Cós citan con prueba  
 Dos cientos aforismos;  
 Huyen de todo, piensan en curarse,  
 Y en aprension tan fuerte  
 De miedo de morir se dan la muerte  
 Mortales infelices, que abomina  
 El gran Commo, apartaos de nosotros  
 A seguir vuestro regimen, y nunca  
 Volvais ya, convidados impotentes,

A ayunar junto al ara, en que el incienso  
 Prodigan nuestras manos.

Vosotros que en salud robusta, firme  
 Del mas rico festin saleis triunfantes,  
 Venid por que á vosotros pertenece  
 Adornar nuestra mesa  
 De mi arte bienhechor ved los secretos,  
 Yo nada os callare. Si os convidasen  
 Por desgracia, á comer sin ceremonia,  
 De toda confianza, prontamente  
 Reusad un honor tan peligroso  
 Pues hay oculto lazo en el convite,  
 Y siempre recordad, mientras viviereis,  
 Que es una gran traicion, y una asechanza  
 Todo convite ya de confianza.

Traducido por: Don Manuel Pedro Sánchez Salvador (1818).

Fuente: Arquéstrato. 1818. La gastronomía, o el arte de comer. Henrique  
 Bryer, Bridge-Street, Blackfriars. Londres, Inglaterra.



*Ricardo Palma.*  
Fotografía: Internet

Analectas

# Huamantanga, de Don Ricardo Palma

Don Ricardo Palma fue un escritor, periodista y político peruano, considerado uno de los exponentes más importantes de la literatura peruana. Nacido en Lima, su obra cumbre es “Tradiciones peruanas”, un compendio de relatos cortos de ficción histórica que mezcla elementos legendarios, costumbristas y de la realidad nacional del Perú.

“Tradiciones peruanas” es una obra que cuenta con más de mil relatos, recopilados a lo largo de varios años y publicados en diversos volúmenes a partir de 1872. Su obra es considerada una de las más importantes del Perú y latinoamericana, debido a su estilo y a la riqueza histórica y cultural que aborda.

En las tradiciones, Palma combina la leyenda romántica con el cuadro costumbrista, creando un universo literario que dota de un fondo

histórico al relato, arraigándolo en la realidad nacional peruana. Los relatos abarcan desde la época prehispánica hasta la época republicana, pasando por la época colonial. Además, las tradiciones presentan un interesante juego entre realidad y ficción, donde lo legendario y lo histórico se mezclan en un mismo relato.

Ricardo Palma cultivó prácticamente todos los géneros literarios, desde la poesía hasta la crónica periodística, la crítica política, pasando por la novela, el drama y la sátira. Su singular estilo se reconoce claramente por la forma particular y buen dominio del idioma castellano, recogiendo en sus textos el habla culta y también el habla popular, retratando de manera magistral la realidad social y política del Perú de su época. A continuación, una muestra de su extraordinaria pluma.

## HUAMANTANGA (15...)

Este pueblo, cuna del ilustre cosmógrafo mayor del Perú, doctor don José Gabriel Moreno, se halla situado en la cima de un cerro de empinadísima cuesta. Dista de Canta cinco o seis leguas de endiablado camino.

En Huamantanga se venera un crucifijo muy milagroso, cuya fiesta se celebraba anualmente el 3 de mayo con extraordinaria pompa y magnificencia. Concurrían de todos los pueblos de la provincia en romería, hasta 1855, de dos a tres mil almas, y por lo menos un centenar de devotos que iban desde Lima. Los gastos de la fiesta se hacían con erogaciones voluntarias de los fieles, y contribuía en no poco el mayordomo, que era siempre algún rico hacendado de la provincia. El que lo fué en 1813 llevó el fausto hasta haber forrado con una lámina de plata el altar mayor.

Después de la batalla de la Palma en 1855, empezó la decadencia de Huamantanga.

Son innumerables los prodigios que se cuentan de esa efigie. Su capilla se erigió por los padres de la Merced por los años de 1600 a 1602.

Según el cronista Córdoba y Urrutia, la constante e inalterable tradición que se tiene de este Señor Crucificado es que, a fines del siglo XVI, los habitantes del pueblecito enviaron a Lima un comisionado para comprar o hacer fabricar una imagen de Cristo en la cruz; pero habiendo llegado al lugar llamado *Taro*, a tres leguas de Huamantanga, se encontró con dos individuos que dijeron ser escultores y que se comprometieron a hacer la efigie, con la condición de que nadie fuese a visitarlos e interrumpirlos en la choza en la que se aposentaran, que les diesen las herramientas y materiales que indicaron, que terminada

la obra les pagasen lo que creyesen justo y que los alimentos se los pusieran en la puerta a la madrugada. A los ocho días desaparecieron los caballos de los viajeros, y recelando los vecinos haber sido burlados por apócrifos escultores, penetraron en la choza y encontraron la imagen concluida, quedando tanto más absortos cuanto que los materiales que proporcionaron existían intactos, así como los víveres. No cabía para ellos duda de que la efigie era obra de ángeles y no de humanos escultores.

En la vecindad de la choza brotan unos arbustos, de cuya madera, que es muy amarilla, se labran unas crucecitas llamadas del Señor de Huamantanga, y que en la fiesta de mayo obtienen los fieles por un real de limosna para el culto religioso en la capilla.

Todo devoto que iba de Lima traía crucecitas, como recuerdo, a las familias amigas.

La efigie era de la misma composición, pasta o material, que empleaban en Nápoles los escultores llamados *cartapistas*, a quienes ocupó mucho el emperador Carlos V en que trabajasen imágenes de *santos* para el Perú y para México.

Cuando la guerra de la Independencia, a fines de 1821, en la retirada del general Canterac para la sierra, fue saqueado e incendiado el pueblo de Huamantanga y también el de Puruchuco, porque los vecinos, que eran partidarios del general San Martín y de la causa patriota, habían emigrado. La capilla del Señor de Huamantanga fue lo único que ordenó Canterac se salvase del saqueo e incendio. Algo más: Canterac había hecho en 1818 a la capilla un regalo valioso.

Puruchuco y Huamantanga eran pueblos que proveían de papas al vecindario de Lima, el cual las consideraba superiores a las producidas en otros lugares de serranía. A las de Puruchuco las distinguían

con el nombre de *papa-lucha* y a las de Huamantanga con el de *papa-changa*.

Es tradicional que, al recibirse en Lima, a fines de septiembre de 1821, noticia de la destrucción de ambos pueblos por los soldados del rey, se cantaba en barrios de Cocharcas y de Malambo la siguiente copal:

Ni más Puruchuco,  
ni más Huamantanga,  
ni más *papa-lucha*,  
ni más *papa-changa*.

Hoy mismo se oye como refrán, entre la gente criolla de Lima, esta frase “*Ni más Puruchuco ni más Huamantanga*”, para expresar que ha roto uno definitivamente relaciones con tal o cual persona.

Cuentan de Huamantanga que vivió en el pueblo una beata, fallecida en olor de santidad, la cual conjuraba a las brujas haciendo con los dedos una señal de la cruz y diciendo:

Oca, toca,  
grillos en tus pies y freno en tu boca.

Refieren de la misma santurrón que, arrodillada ante la santa efigie exclamaba: “¡Señor, Señor! No permitas que muera yo en Cuaresma, para que en día de vigilia no coman de mi carne los gusanos.” Agregan que la oyó Dios, porque habiendo caído gravemente enferma en Semana Santa, la concedió vida hasta el martes de Pascua.



En 1870 la capilla de Huamantanga fue destruida por un incendio ocasionado por descuido del sacristán, salvándose sólo la cruz de que pendía la efigie de Cristo. Esto ha influido mucho en que la antigua devoción decaiga, pues cree el pueblo que el Cristo nuevo es menos milagroso que el antiguo. También el altar ha sido reconstruido hace veinte años.

En exvotos o milagros de plata y oro, custodia, cálices, candelabros y alhajas poseía ese santuario un capital aproximativo de cincuenta mil soles, del que fue despojado para que los *niños* de Chile (que en Huamantanga fusilaron al comandante Villegas y a los veinte soldados que lo acompañaban), no se apoderasen de él. Si se utilizó o no para combatir al enemigo, lo ignoramos.

Todo lo que se puede asegurar es... que el caudalito se evaporó.

Fuente: Palma, R. 1957. Tradiciones peruanas completas. Tercera edición. Aguilar, S.A. de Ediciones. Madrid.





Analectas

# Apuntes de mi padre

*Por: Augusto Dalmau*

En esta segunda edición quiero compartir otro poema de mi padre, un escrito que presenta una visión onírica y poética del mar y que le sirve de metáfora para tratar de explicar su singular manera de ver la vida y las emociones que sentimos muchas veces en medio de nuestra soledad que, gracias al amor, se atreve a vencer los miedos y la timidez que a veces nos embarga en

nuestra constante lucha en medio de triunfos y fracasos.

¡Anoche soñé! Es un poema que nos habla de los sueños y de cómo la belleza de la vida puede encontrarse también en momentos difíciles, además, en la asociación del mar y la vida nos habla de la riqueza y la complejidad de la existencia humana.

***Augusto Dalmau, rector de la  
Universidad Le Cordon Bleu***

Fotografía: JNF / Universidad Le Cordon Bleu

## ¡Anoche soñé!

Anoche soñé que el mar  
con su furia salvaje  
golpeaba la playa.  
Su espuma muy blanca  
brillaba en la arena.

Las olas juntando a los caracoles  
producían canciones  
admirando a la arena  
que graciosa y alegre  
se dejaba besar por ellas,  
dándole un marco  
a mi sueño solitario.

Me puse a caminar  
como soñando despierto  
y de manera lenta  
pensando en la parte triste de mi vida.

Quería hacer algo  
pero no podía,  
mis ideas eran vagas,  
un poco confusas,  
queriendo un cariño  
que mi soledad conquistara  
pero yo lo sabía:  
yo era nada  
¡Nadie!

De pronto te vi pasar a mi lado,  
preciosa,  
de alegre apariencia  
y me hacías contraste  
y desde entonces  
te amé,  
y te amé en silencio.

De nuevo te vi acercarte  
y pasar a mi vera  
y quise yo hablarte  
pero un nudo muy fuerte  
apretó mi garganta...  
¡Te dejé pasar!

Volví a ver a las aguas  
golpear las arenas  
resistiendo en silencio  
los bravos embates  
de las olas bravías  
y me puse a pensar  
imaginando el paisaje.

Y me vi retratado  
en ese marco salvaje  
que me hizo entender  
que así era la vida,  
que era cuestión de triunfo o fracaso,  
de lucha o derrota,  
de vida o de muerte,  
de dulce o acíbar,  
de esperanza o de llanto.

Y pasaste otra vez a mi lado  
y me puse en tu vera,  
te apreté las manos,  
te besé en los labios  
y te imaginé un poema.

Y así...  
¡Así! ¡Realmente!  
¡Te convertiste en poema!

Escrito por: Sixtilio Dalmau Castañón



*Sixtilio Dalmau Castañón*

# El teatro Marsano y su principal protagonista: Oswaldo Cattone

*Por: Julio César Torres M.*

**“Y será este mundo mejor  
porque no me rendí  
en buscar mi sueño imposible”.  
(El hombre de la mancha)**

Mi acercamiento al teatro fue de niño a finales de los años 70 cuando fui a ver la comedia musical “Mi muñeca favorita” basada en la obra Pígalión de George Bernard Shaw. No pensé jamás que al ver esta obra lograría una conexión permanente con el teatro, aquel día quedé deslumbrado e hipnotizado por todo lo que sucedió en aquel escenario.

Estaba asombrado por el despliegue casi mágico de los actores en un espectáculo musical, fresco,

divertido, perfecto y sincronizado, este nuevo descubrimiento ante mis ojos me mostraba una especie de película hecha realidad, estaba viviendo la magia que solo el teatro te puede dar, y desde entonces fui testigo y seguidor de muchas otras obras llenas de realidad y fantasía, donde lo más importante fue describir que el mago, el artífice de esos espectáculos, de esos sueños, de esa realidad anexa o casi perfecta era nada más ni nada menos que Oswaldo Cattone.





*Oswaldo Cattone Artifice de todas las producciones del Teatro Marsano*



“El teatro sucede una sola y única vez, y el milagro de la emoción lo llevamos incorporado mientras estemos vivos, nadie sabrá exactamente cómo fue, si no ha estado presente”

### **Oswaldo Cattone**

Escribir sobre el teatro Marsano y su principal protagonista, Oswaldo Cattone, es un justo homenaje a un extraordinario promotor del arte y la cultura en el Perú, y de esto podemos dar fe todos los que lo conocimos de cerca y también aquellos que desde las butacas del teatro vivieron momentos de alegría, de emoción y de ensueño, porque Oswaldo representa para muchos actores ese ideal, una especie de Quijote, ese Hombre de la Mancha que tenemos dentro y que lucha por lograr sus objetivos, que a veces dejamos de lado, o cambiamos de rumbo, por circunstancias ajenas a nuestros propósitos. Pero Cattone se resistió ante la adversidad y no hizo eso, él siempre fue leal a sus sueños, a su ideal, a su espíritu, siempre estuvo dispuesto a seguir abriendo

el telón y a posarse sobre las tablas del Marsano representando al personaje de la temporada, con el guión aprendido, con la fuerza de voz y el lenguaje del cuerpo que distingue al artista que vive con pasión cada historia que representa.

#### **Su vocación**

El teatro para Oswaldo fue su objetivo de vida, y también su espíritu. Tenía una mística casi religiosa que contagió y replicó por muchas décadas en el Perú con ahínco y dedicación. Su calidad como persona y ética profesional abrió las puertas del teatro Marsano a muchos actores y actrices y se convirtió poco a poco en una figura importante dentro del teatro peruano y el Marsano en un ícono de excelencia en la producción teatral.

“El teatro se convirtió en mi medio de vida, en mi modus vivendi. La perseverancia, para mí, es ser fiel a tu destino y a tu vocación, todos deberían entenderlo”.

### Oswaldo Cattone

#### Su llegada al Perú

Oswaldo nació en Buenos Aires el 17 de enero de 1933. Egresó de la Academia Nazionale di Arte Drammatica Silvio D'Amico en Italia. Durante los años 60 participó en diversas obras teatrales y televisivas en Argentina.

Llegó al Perú en el año 1973 invitado como coprotagonista en la telenovela “Me llaman Gorrión” al lado de Regina Álcover (esto sucedió después del éxito de la telenovela “Nino - Las cosas simples de la vida”, una coproducción peruano – argentina).

Ese mismo año decide quedarse a vivir en el Perú para realizar y producir obras de teatro, iniciativa que compartió con su siempre compañera de escenario, la actriz Regina Alcover. Desde entonces Cattone realizó una significativa y fecunda labor en el teatro y la televisión, no sólo como actor, también fue director y productor, presentador, entrevistador y empresario.

Presentó sus primeras producciones en el teatro Segura, también en el “Corral de comedias” (hoy Teatro

Británico) y en el teatro Mariátegui. Y fue en 1976 que decide convertir el teatro Marsano en la casa de todas sus producciones. Para la inauguración monta la obra “Aleluya, Aleluya”, debutando con mucho éxito con esta obra que permaneció en cartelera durante varios meses.

Ese fue el inicio del Marsano. Muchas obras y grandes musicales que, con éxito inusitado atrajeron mucho público, y esto fue el resultado de un trabajo perseverante y constante, a puro pulso, logrando convencer a un nuevo público que siempre abarrotó el teatro. De alguna manera Oswaldo puso a Lima dentro del circuito teatral internacional con grandes producciones que se presentaron en Buenos Aires y Nueva York.

También le dio a Lima versatilidad, nivel y categoría invitando a reconocidas actrices argentinas a largas temporadas como Norma Aleandro, Amelia Bence, María Rosa Gallo, Eva Franco, Susana Rinaldi, China Zorrilla y muchas más para compartir escenario con grandes actrices y actores peruanos.





*"ALELUYA ALELUYA" - Marca el inicio de todas las producciones en el MARSANO 1976*

## Gran repertorio de producciones teatrales

Oswaldo alcanzó más de 40 años de trayectoria en el Perú produciendo más de un centenar de obras y musicales, aquí algunas de las más importantes: Su debut como director fue con la obra “Los ojos llenos de amor” (1974), le siguieron “No hay edad para el amor”, “La tercera palabra”, “Las Mariposas son libres” (1975), Mi muñeca favorita (1976), y “Aleluya, Aleluya” con la que inició su fructífera labor en el teatro Marsano (1976).

A continuación, mostramos la relación de su amplia producción artística en el teatro Marsano, obras en las que en muchas ocasiones intervino también como actor.

- Buenos vecinos (2020)
- El Padre (2019)
- Reina por un día - Reposición (2018)
- El té de las 5 (2017)
- Querido Mentiroso (2015)
- Bernarda Odio, sexo y locura (2014)
- Una chica en mi clóset (2013)
- Duelo de ángeles (2013)
- Escenas de la vida conyugal – Reposición (2012)
- 8 mujeres (2012)
- El próximo año, a la misma hora (2012)
- Mi más sentido sexo (2012)
- Un don Juan en el infierno – Reposición. (2011)
- Cómo vivir sin un hombre y no morir en el intento – Reposición (2010)
- La sagrada familia (2010)
- Dos por uno, la pipa de la paz (2010)
- Dos por uno, negociemos (2010)
- Cabaret (2009)
- El último de los amantes ardientes - Reposición (2009)
- Gorda (2009)
- En la cama (2009)
- Monólogos de la vagina - Reposición (2008)
- Matrimonio a la peruana (2007-2008)
- Cholita querida (2007)
- Cadenas de seda (2007)
- Marido + Mujer = Desastre (2007)
- Yo amo a Shirley (2006)
- Novio, marido y amante (2006)
- Made in Perú (2005)
- El club de las mal casadas (2005)
- Justo en lo mejor de mi vida (2005)
- Secretos de mujeres (2004)
- Matrimonio.com (2004)
- Brujas - Reposición (2003)
- Trapitos al aire (2003)
- La novia era él (2003)
- Variaciones enigmáticas (2003)
- Que hago con dos maridos (2002)
- La respuesta (2002)
- Venecia (2002)
- Monólogos de la vagina (2001)
- Las viejas vienen marchando (2001)

- La cena de los tarados (2001)
- Matrimonio y algo más (2000)
- Los chismes de las mujeres (2000)
- Divos (2000)
- Candidato a la presidencia (2000)
- El submarino (1999)
- El matrimonio perjudica seriamente la salud (1999)
- Art (1998)
- Cartas de amor (1998)
- Cómo vivir sin un hombre y no morir en el intento (1998)
- El diario íntimo de Adán y Eva (1997)
- Annie - Reposición (1997)
- Con el sexo no se juega (1996-1997)
- Algo en común (1996)
- Taxi 2 (1995-1996)
- Ha llegado un inspector (1995)
- Pijamas (1995)
- El candidato de Dios (1994)
- Perdidos en algún lugar (1993)
- Brujas - Reposición (1993)
- Relaciones peligrosas (1992)
- Brujas (1991)
- Vidas privadas (1991)
- Tres mujeres para el show (1991)
- Chismes (1991)
- Un don Juan en el infierno (1990)



*“Mi MUÑECA FAVORITA” – uno de los primeros exitos de Osvaldo Cattone. Previos al Marsano.*



*Oswaldo hizo de su vocación  
un modus vivendi*

- Sor-presas (1990)
- Escenas de la vida conyugal (1989)
- El último de los amantes ardientes (1989)
- Quién se queda con mamá (1988-1989)
- El hombre de la mancha – Reposición (1988)
- Panorama desde el puente (1988)
- Annie (1987-1988)
- Sólo 80 (1987)
- Extraña pareja (1987)
- Taxi (1986)
- Cattone de punta a punta (1985-1986)
- Los árboles mueren de pie (1985)
- Mamá soltera (1984)
- Doña flor y sus dos maridos (1984)
- Yo te quiero, yo tampoco (1984)
- El diluvio que viene (1982-1983)
- Trampa mortal (1982)
- La loba (1982)
- El placer de su compañía (1981)
- Hijos de un Dios menor (1981)
- Salvar a los delfines (1981)
- Reina por un día (1981)
- Historia del Zoo (1980)
- Basta de sexo, somos decentes (1980)
- Doña Rosita la soltera (1980)
- El hombre de la Mancha (1979)
- Mi adorado embustero (1978)
- Espíritu travieso (1978)
- Otelo (1978)
- Lluvia (1978)
- Gigi (1977-1978)
- Equus (1977)
- La esposa constante (1977)
- Aleluya, Aleluya (1976)

## La perseverancia de Osvaldo en épocas difíciles

La perseverancia de Osvaldo fue acérrima aún en épocas de terrorismo, violencia, apagones, paros y crisis económica que mantenían al Perú y a Lima en particular en constante sobresalto. El espectáculo de Osvaldo estaba ahí, para calmar, para seguir, para continuar, incluso a oscuras, con velas, sin treguas diciéndonos ¡la función debe de continuar! Y así fue, nunca paró. El teatro Marsano de alguna manera ayudó a liberarnos de tanto caos fuera de sus paredes.

Osvaldo también tuvo una lucha constante pero silenciosa con sus detractores, un segmento del mismo circuito artístico de Lima. El argumento de las críticas que durante décadas fluía en un ambiente tradicional, cerrado y poco empático, era que él realizaba un “teatro comercial”, vano, como a medida de una burguesía limeña. Estas críticas negativas eran utilizadas para quitarle el valor al trabajo y al éxito que noche a noche le sonreía y demostraba en cada temporada. Muy por el contrario, a la actitud de Osvaldo que siempre fue a aplaudirlos y a felicitarlos por su trabajo.

Eran otras épocas. El teatro es eso, teatro, al final el público es el que determina si la obra fue buena o mala con su asistencia al Marsano, y ahora sabemos que Osvaldo Cattone siempre hizo un buen teatro con un gran nivel artístico y de gran producción. El gran éxito que tenía lo hizo popular y así fue creando nuevos públicos que descubrieron ese gusto por ir al teatro Marsano y disfrutar de sus puestas en escena, unas tras otras.

Las décadas fueron transcurriendo y las cosas empezaron a cambiar. Las ideas, los conceptos tradicionales, los egoísmos fueron despejándose, las críticas empezaron a dar cuenta de una nueva forma de mirar y disfrutar del teatro. Se descubrió que hay diversos caminos para hacer teatro para todos los públicos y la oportunidad de conseguir ese éxito anhelado siempre estará allí, para aquellos que siguen sus sueños, para los que pueden atreverse, arriesgarse y perseverar para lograrlo, eso significa trabajar duro y ser constante, como lo fue Osvaldo, sus obras y su vínculo con el Marsano, un teatro convertido en un mudo testigo del circuito teatral de Lima.







*“ESCENAS DE LA VIDA CONYUGAL”  
con Regina Alcóver 1989- 2012*

### Su última obra: “El padre”

La última obra protagonizada por Osvaldo fue “El padre”, del autor francés Florian Zeller, que llegó al escenario del teatro La Plaza en 2017 y en la que Cattone daba vida a un anciano que padecía alzheimer, un interesante rol que Osvaldo sacó adelante llevándose las mejores críticas. Un personaje que conmovió por su gran desempeño actoral.

“El padre” se convirtió en la obra que lo lleva a salir del teatro Marsano por

primera vez para actuar en otro, una propuesta hecha por Luis Tuesta y dirigida por Juan Carlos Fisher y que obtuvo tanto éxito; fue como un reconocimiento al increíble alcance que tenía Cattone, quien también brilló en otro escenario.

Osvaldo cedió y aceptó el reto de llegar a un público que no era el del teatro Marsano y esto fue muy satisfactorio para él. Además, fue una gran inspiración tanto para los que



*“BRUJAS” se ha repuesto en varias oportunidades con diferentes elencos ( en la foto Mirna Bracamonte, Meche Solaeche, Sonia Oquendo, Pilar Brescia y Claudia Dammert 1991 )*



no lo conocían como para los que lo rehuyen por prejuicios simplemente, era la oportunidad de que puedan darse cuenta del gran trabajo de actuación que interpretó y de conocer las razones del por qué tenía tanta popularidad y cariño. Para él fue empezar una nueva etapa en su carrera a los 84 años.

### **El rey se muere**

Oswaldo alentado por lo bien que le había ido en la temporada de “El padre” tenía previsto regresar a las tablas con el estreno de la obra “El rey se muere”, por una invitación de Edgar Saba a dirigirlo en una versión libre de la obra de Ionesco. Leyó su adaptación y le gustó mucho, le pareció poderosa y divertida, cómica y cruel (palabras de Oswaldo en su último libro autobiográfico (“Soy lo que soy”).

Faltando pocos días para el estreno, estalló la pandemia que detuvo al mundo entero. Esto incluso no detuvo a Oswaldo porque le sirvió para afinar detalles de su personaje, se sabía la letra de todos sus compañeros incluso. Su espíritu y energía seguían firmes,

pero no se podía ir al teatro, eso lo afectaba un poco. Aprovechó ese tiempo para escribir lo que sería su último libro y para hacer lo que quiera sin teatro, cosa que nunca antes lo había hecho; porque el teatro siempre lo absorbía por la pasión que le ponía.

Así termina su libro autobiográfico “Soy lo que soy” donde plasma la historia de su vida. Él que era un amante de la vida, de alguna manera la pandemia lo conminó a la quietud, a no poder volar y eso lo detuvo, lo paralizó. En el 2020, dijo que la muerte lo “buscaba” y que “iba a aceptar su llamado”. “Sé que no se puede vivir eternamente”, dijo. En febrero de 2021 su salud se complicó hasta quedar sin vida.

De lo que estoy seguro es que seguirá vivo en el teatro peruano, siendo un gran ejemplo y referente para las nuevas generaciones, no sólo por todo lo que dio, por su energía, por su bondad, también por su amor al teatro, por sus grandes producciones, por ser un gran ser humano, como él quería que lo recuerden siempre.



*Osvaldo CATTONE cumplió una era en el teatro nacional con más de 40 años en el Perú con perseverancia y pasión en el Teatro.*

## **La función debe continuar: Makhy Arana**

Ahora que el tiempo ha transcurrido, con el legado del Marsano y su huella imborrable para el teatro peruano, puedo decir que Osvaldo Cattone forjó una escuela que dejó muchas enseñanzas. Y allí siempre estuvo una discípula perseverante y entusiasta: Makhy Arana, quien llegó al teatro como una admiradora en los inicios de los 80, y desde entonces empezó, de forma tímida al inicio, apoyando a Osvaldo porque sintió esa conexión con él y poco a poco se fue dejando llevar por todo lo que la magia del teatro te puede dar.

Fue aprendiendo los gajes del oficio, viendo de primera mano a Osvaldo, su entrega, la perseverancia en producción tras producción. Aprendió y se convirtió casi por derecho propio y la experiencia en su productora, con la fuerza y la escuela que él le había inculcado y el cual heredó. La partida de Osvaldo fue un golpe muy duro para todos los que amamos el teatro, especialmente para ella que siempre estuvo allí. Fue su mano derecha y casi su hija.

Ahora Makhy, después de reponerse un poco de la partida de Osvaldo y de tomar fuerzas, y animada por su esposo e hijo, decidió continuar el legado y ponerse a la cabeza del teatro Marsano,

que después de 2 años abrió nuevamente con la puesta en escena de la obra “La verdad” de Florián Zeller (el mismo autor de la obra “El padre”), con un elenco de primera, bajo la dirección de Giovanni Ciccía y bajo la producción general de Makhy.

## **Reflexiones de Osvaldo**

En una de las últimas entrevistas Osvaldo hizo una notable reflexión (que transcribo) y que de alguna manera sintetiza lo que fue su vida:

“Tengo 87 años y lo he vivido todo, todo lo bueno. No he vivido un infierno, he vivido un paraíso. He amado, he sido amado. He tenido pérdidas increíbles, de padre, de madre, de mi único hermano, de grandes amigos, pero siempre salí del agua espulgándome como el perro. Nunca lo negativo me dolió lo suficiente como para destruir mi vida. Tengo un sentido positivo de la vida, soy de los que creen que nacimos para ser felices y a veces somos, ocasionalmente, desgraciados. Creo que tengo derecho a ser feliz y he trabajado toda mi vida para lograrlo. Y eso no es ni vanidad ni autocomplacencia, ni tampoco una exaltación del ego sino es cuidarme hasta el final”.

Y se cerró el telón, hasta mañana, hasta una nueva puesta en escena.

“Haber trascendido gracias al teatro es también una forma de no morir”

**Osvaldo Cattone**

Libros y publicaciones

# Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario

*Por: Paola Puig*

Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario, es una publicación de la Universidad Le Cordon Bleu que expone dos siglos del excepcional legado culinario de Teresa Ocampo recopilado en los recetarios domésticos de cinco generaciones de mujeres cusqueñas, cuyo afecto y estima por la cocina quedó plasmado en cientos de recetas escritas desde 1828 hasta la actualidad, manuscritos que constituyen un extraordinario archivo histórico de la cocina peruana y una irrefutable

prueba del relevante rol de la mujer en la conservación, difusión y evolución de la cocina en el Perú, porque sin su pluma, técnica y amor, el repertorio gastronómico tradicional no existiría ni sería reconocida como una de las mejores cocinas del mundo tal como lo hacemos hoy.

Por ello, este libro cuenta la historia de cinco mujeres, retratando sus vidas en el contexto histórico que les tocó vivir y cocinar, comprobando una vez más en este relato de 200



*Teresa Ocampo.*  
Fotografía: Paola Puig / Facebook

años, que la gastronomía peruana es una expresión cultural que se sostiene en la tradición, y también crece y se desarrolla ante el desafío del cambio.

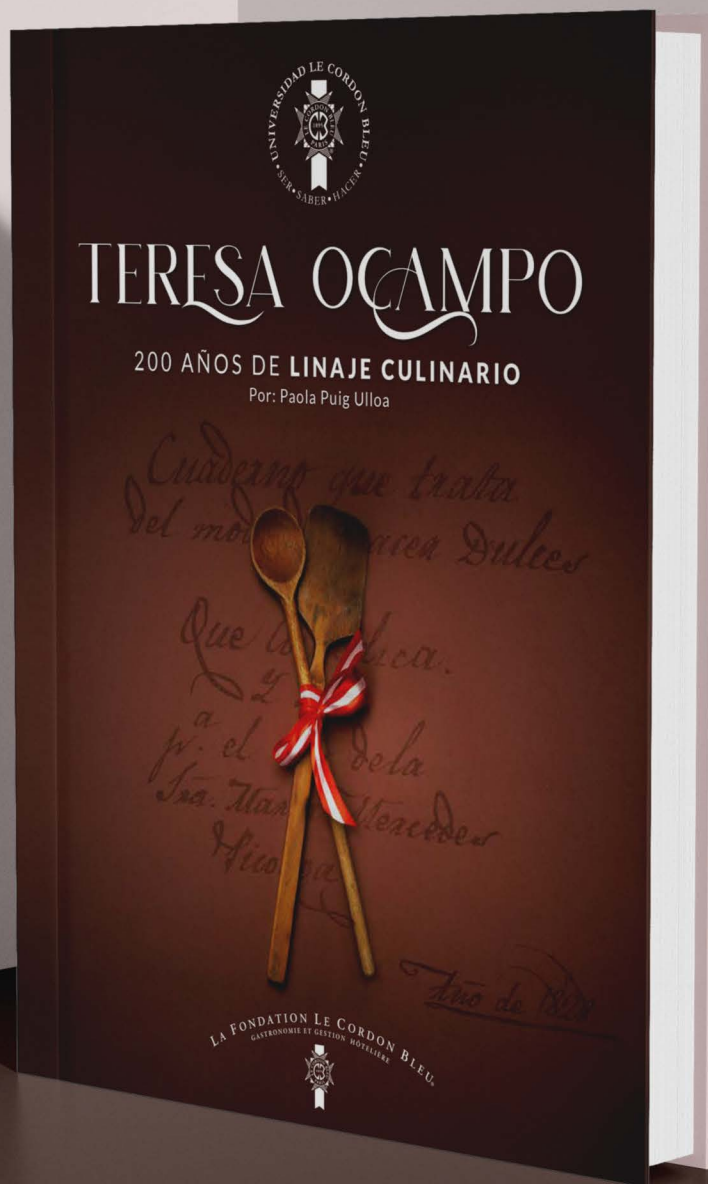
Un cambio que podemos percibir en las preparaciones registradas en estos recetarios decimonónicos, pero olvidadas en el tiempo, o en aquellas recetas que evolucionan y sobreviven en los apuntes de cada cocinera, destacando justamente la importancia de la educación femenina como un acto trascendental en la custodia y el progreso de la gastronomía, lo que permitió asentar los conocimientos domésticos en los manuscritos familiares que actualmente constituyen un valioso testimonio de la narrativa histórica

de la cocina tradicional peruana y, además, un dote cultural único que reafirma la relevancia culinaria de Teresa Ocampo.

Porque de la importancia de Teresa en la cocina peruana ya se ha escrito con justicia: conductora del primer programa de cocina transmitido por televisión, autora del libro de cocina peruana más vendido, primera mujer peruana en graduarse en Le Cordon Bleu de París, cofundadora de la primera asociación de cocina peruana, y una larga lista de logros pioneros que destacan su carácter emprendedor forjado en el tenaz linaje femenino que inspiró sus valores y afectos asociados a la mesa y, sobre todo, su gran amor por la cocina.

*“Valioso testimonio de la narrativa histórica de la cocina tradicional peruana y, además, un dote cultural único que reafirma la relevancia culinaria de Teresa Ocampo.”*





***Teresa Ocampo: 200 años de linaje culinario***

**Autor:** Paola Puig Ulloa

**Editorial:** Universidad Le Cordon Bleu SAC

**ISBN:** 978-612-48951-0-4

**Edición:** Primera

**Publicación:** junio de 2022.

**Páginas:** 236

**Idioma:** Español

**País:** Perú



Notas

# La carapulca, guiso antiguo del Perú

La carapulca es uno de los guisos más antiguos de la cocina peruana, sus orígenes se remontan a la época prehispánica en la región andina de Huaraz, en el Perú, su nombre deriva de la palabra quechua *kalapurka*, que significa cocción con piedras calientes.

*Kala* = piedra caliente

*Purka* = puerta del horno

Las papas sobrantes de la pachamanca (comida preparada en una especie de horno de piedras calientes enterradas en el suelo), después de cocidas, se secaban para poder guardarse por mucho tiempo en *collcas* o almacenes de comida según las tradiciones o costumbres practicadas durante la época de los incas.

La papa seca llamada también *cucupa utsu*, se tostaba y luego se sazonaba con ají, maní y carnes dando lugar a una preparación conocida como *parurokro*, por haber sido tostada previamente a su preparación.

La carapulca fue uno de los primeros platos que se mestiza con la llegada de los españoles a América, lo que dio lugar a la incorporación de la carne de cerdo, especias y ajos, y luego se introdujo en las mesas españolas.

Cuenta el cronista peruano Ricardo Palma, en una de sus tradiciones que:

En 1608, los dominicos daban un banquete a las congregaciones de agustinos y franciscanos, “¡Pero, qué banquete!: hubo Sopa Teóloga, Fritanga de Menudillos, Pavo Relleno, Carapulca de Conejo, Estofado de Carnero, Pepián y Locro de Patitas, Carne en Adobo, San Pedro y San Pablo y Pastel de Choclo”. Años más tarde, “El 8 de Diciembre de 1658...Se celebraba un festín de familia en el que lucían la clásica Empanada, la Sopa Teóloga con Menudillos, la sabrosa Carapulera (sic) y el Obligado Pavo Relleno...”

En la actualidad, la carapulca se sigue haciendo con mucho aderezo de especias, ají, maní, vino dulce y carnes de cerdo y gallina tierna. Queda mucho más sabrosa si se prepara en olla de barro y cocina de leña, con el incomparable perfume del humo que impregna este potaje, tal como se hace en varias regiones del Perú.



*Papa seca*

# *Carapulca con medallón de cerdo*

## **Ingredientes:**

300	gramos	papa seca
800	gramos	brazuelo de cerdo sin hueso
150	gramos	carne de chicharrón de cerdo
1/2	cucharada	pimienta molida
1	cucharada	cominos
1	cucharada	pimienta de chapa
50	mililitros	vinagre tinto
50	gramos	ajos
50	gramos	ajíes panca
50	gramos	ajíes mirasol
60	mililitros	vinagre tinto
100	mililitros	vino blanco seco
1/2	copita (1 onza)	oportó
50	gramos	maní tostado
2	unidades	rosquitas de manteca
1	litro	caldo oscuro
1/4	litro	aceite vegetal
Sal al gusto		

### **Preparación:**


Tostar en una sartén la papa seca hasta que se vea dorada. Enseguida ponerla a remojar con agua que la cubra.

Sazonar la carne de brazuelo con la mitad de la pimienta, cominos, pimienta de chapa majada, ajos, sal, ajíes panca tostados y molidos y el vinagre. Atarla con pabito para darle forma de medallón, agregarle el vino blanco y cocerla en el horno a fuego lento (150°) durante cuatro horas. Al término de la cocción, sacar el pabito para cortarla en medallones, luego colar y ligar el jugo con el chuño disuelto en agua fría.

Aparte, cortar en daditos la carne de chicharrón y sazonarla con sal, pimienta, cominos, pimienta de chapa majada, ajos y ajíes tostados y molidos. Calentar el resto del aceite y freír la carne agregando el resto de los ajos picados y ajíes, el caldo y la papa seca remojada, moviendo constantemente mientras se cocina a fuego lento durante tres horas.

Casi al término de la cocción, se le agrega el maní tostado, pelado y molido grueso y antes de sacar del fuego, agregar las rosquitas desmenuzadas y el oporto.

Servir la carapulca con medallones de carne bañadas con su jugo.



Fotografía: Edward Alba / ULCB



Imagen de colección

# Primer recetario de postres del Perú

Imagen de la portada del primer recetario de postres manuscrito por María Mercedes Picoaga (1828), precursora de la divulgación de la gastronomía peruana desde inicios de la era republicana.



Cuaderno que trata  
del modo de hacer Dulces.

Que lo dedica.

L. F.  
a el vno de la  
Sra. Maria Mercedes  
Hicoaga.

Año de 1828.



**Gastronomía** y Gestión  
Empresarial



**Gestión** de Negocios  
Internacionales

**Administración** de  
Negocios Hoteleros



**Marketing** y Gestión  
Comercial

**Administración** de  
Empresas y Servicios



**Ingeniería** en Industrias  
Alimentarias

**Nutrición** y Técnicas  
Alimentarias



CONTRIBUYENDO AL DESARROLLO DE  
**LA INVESTIGACIÓN, LA CIENCIA Y LA  
INNOVACIÓN CIENTÍFICA EN EL PERÚ**