

EL RETO DEL SIGLO:
**LOGRAR
LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA**
PARA TODOS

Pág. 36

Informe
El pisco:
Cuatro siglos de historia y
presencia en el mundo
Pág. 11

Informe
La pobreza alimentaria infantil:
Una emergencia silenciosa
que afecta millones
Pág. 54

Fotoreportaje
Foteando ando:
La magia de
México
Pág. 90

“Una ciencia multidisciplinaria, producida de forma equitativa e inclusiva, compartida abiertamente, ampliamente aceptada y confiable, socialmente robusta y relevante para la sociedad, **sienta las bases para las transformaciones que el mundo necesita.**”

Li Junhua

**Secretario General Adjunto de Asuntos Económicos
y Sociales - Naciones Unidas**

2023



Lima - Perú

HEDYPATHEIA

**Revista de Divulgación Científica de la
Universidad Le Cordon Bleu
Año 2025 – Número 04**

Director:

Julio César Navarro Falconi

Editado por:

Universidad Le Cordon Bleu S.A.C.
Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar.
Lima – Perú

Código postal: 15076

Teléfono: +51 617 8310

Edición digital, julio de 2025

ISSN: 3028-9637 (En línea)

Depósito Legal N°: 2025-06805

Publicación digital disponible en:

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

Esta edición ha sido publicada en idioma español.

© 2025, UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU SAC

Todos los derechos reservados

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.

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, y está dirigida a la comunidad académica y científica a nivel nacional e internacional.

Esta publicación puede ser descargada y compartida de manera libre y gratuita para cualquier uso no comercial y citando la fuente correspondiente.

HEDYPATHEIA es una publicación de la Universidad Le Cordon Bleu.

Año 2025 / Número 04

Hedypathes

Revista de Divulgación Científica de la Universidad Le Cordon Bleu

ISSN: 3028-9637 (En línea)

Autoridades:

Rector: Dr. Augusto Dalmau García-Bedoya

Vicerrector: Dra. Bettit Salvá Ruiz

Gerente general: Lic. Patricia Dalmau de Galfré

Jefe de investigación: Dr. Víctor Samillan Soto

Director y editor general de la revista:

Dr. Julio César Navarro Falconi

Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú.

✉ julio@jalca.org.pe

Colaboradores:

Guillermo L. Toro-Lira Stahl

Emily Laura Paima

Patricia Dalmau de Galfré

Diseño y diagramación

Douglas Bejarano Cárdenas

Karamba Marketing Publicidad y Diseño

Fotografías:

Julio Navarro

Guillermo Toro-Lira

Emily Laura

ULCB

Nuestra revista publica la divulgación de artículos, informes y reportajes originales e inéditos, si usted está interesado en publicar con nosotros puede escribirnos al correo electrónico: julio@jalca.org.pe

Presentación

Estimados lectores,

Me complace presentarles la cuarta edición de Hedypatheia, nuestra revista de divulgación científica de la Universidad Le Cordon Bleu editada digitalmente desde Lima, Perú, y cuyos contenidos reafirman nuestro compromiso con la ciencia, la cultura y la sostenibilidad, poniendo especial atención en temas relacionados con la alimentación, la nutrición, la gastronomía, la administración, la hospitalidad y el turismo.

Esta publicación no solo está dirigida a la comunidad académica y científica a nivel internacional, también busca llegar al público en general con el objetivo de acercar el conocimiento a la sociedad de forma inclusiva, accesible y relevante. En sus páginas encontramos artículos e informes originales y contenidos culturales que abordan problemáticas actuales como la seguridad alimentaria o la pobreza alimentaria infantil, y también rescata elementos históricos como la tradición del pisco, la bebida de bandera del Perú, así como la sabiduría de los antiguos pueblos de la cultura incaica.

Asimismo, en esta edición la revista integra arte, historia y literatura gastronómica con una cuidadosa selección de contenidos, como los versos del griego Arquéstrato, considerado como el primer poeta gastronómico, y otros relatos que invitan a reflexionar sobre la identidad cultural peruana.

Hedypatheia en su presente edición y las anteriores pueden descargarse y compartirse libremente, siempre y cuando se cite la fuente. Además, esta revista con su enfoque multidisciplinario, busca ser un puente entre la investigación científica y la vida cotidiana, fomentando una mirada crítica, creativa y comprometida con los grandes desafíos del mundo actual.



André Cointreau
Presidente
Le Cordon Bleu Internacional

Prólogo

Queridos lectores,

La Universidad Le Cordon Bleu tiene el honor de presentar una nueva edición de Hedypatheia, nuestra revista de divulgación científica, concebida como un espacio de encuentro entre el conocimiento académico, la experiencia profesional y las múltiples expresiones de la cultura. Esta publicación refleja nuestro compromiso con la formación integral, el pensamiento crítico y la construcción de una sociedad más equitativa y sostenible.

En este número convergen conocimientos que abordan las preocupaciones más urgentes de nuestro tiempo. Se desarrollan a profundidad temas como la seguridad alimentaria global, la pobreza alimentaria infantil y la necesidad de repensar los sistemas de producción y consumo desde una perspectiva ética, inclusiva y sostenible. Del mismo modo, se destaca el valor del pisco como patrimonio cultural y símbolo de identidad nacional, en un amplio artículo que combina su historia, la ciencia y el sentido de pertenencia.

Hedypatheia no se limita a divulgar resultados de investigación, busca también rescatar la memoria, el arte y las humanidades como dimensiones esenciales del desarrollo humano. Por ello, en esta edición también incluimos contenidos históricos, relatos de viaje, poesía gastronómica y testimonios que invitan a reflexionar sobre la identidad, el conocimiento y la buena convivencia.

A través de este esfuerzo editorial, reafirmamos nuestra convicción de que la ciencia y la cultura deben estar al servicio de la sociedad. Esperamos que esta revista contribuya a enriquecer el debate académico y profesional, y que motive a la comunidad universitaria y al público lector a seguir explorando, aprendiendo y transformando el mundo que compartimos.

Cordialmente,

Augusto Dalmau García-Bedoya

Rector
Universidad Le Cordon Bleu



Editorial

Hablar de seguridad alimentaria en pleno siglo XXI no debería ser, en teoría, una urgencia. Disponemos de los conocimientos, la tecnología, los recursos y la experiencia histórica suficiente para garantizar, en principio, el derecho universal a una alimentación adecuada, suficiente y saludable. Sin embargo, la realidad nos interpela con crudeza: millones de personas siguen enfrentando el hambre y, entre ellas, una porción alarmante son niños y niñas menores de cinco años.

En esta cuarta edición de Hedypatheia, hemos querido poner en el centro dos conceptos que deberían preocuparnos más como comunidad académica, pero también como ciudadanos del mundo: la seguridad alimentaria y la pobreza alimentaria infantil. No son temas nuevos, pero su permanencia y agravamiento en varios escenarios evidencia el fracaso colectivo de los países y sus políticas para hacer posible el hambre cero en el planeta, lo que no admite silencios ni indiferencias.

Según el informe de la FAO de 2024, más de 2300 millones de personas en el mundo viven en situación de inseguridad alimentaria moderada o grave. Entre ellas, al menos 181 millones de niños y niñas están atrapados en una forma de pobreza que no solo vulnera su presente, sino que compromete su desarrollo físico, cognitivo y emocional futuro. La pobreza alimentaria infantil no es simplemente hambre: es una privación estructural de alimentos nutritivos y variados, que impide a millones de infantes la posibilidad de alcanzar su potencial y pleno desarrollo humano.

Por otro lado, en un informe de UNICEF referido en este número se deja claro que basta con observar cuántos niños no alcanzan la diversidad alimentaria mínima (consumo diario de al menos cinco de ocho grupos de alimentos esenciales) para entender la magnitud del problema. Esta carencia, persistente incluso en los hogares de clase media, no responde únicamente a la falta de ingresos. Existen otros factores estructurales igualmente relevantes: entornos alimentarios precarios, prácticas culturales poco informadas, desinformación nutricional y ausencia de políticas públicas eficaces.

Frente a esta situación, cabe preguntarse: ¿es posible lograr la seguridad alimentaria sin garantizar primero la seguridad alimentaria infantil? ¿Puede hablarse de desarrollo si millones

de niñas y niños crecen con hambre o malnutrición? Las respuestas parecen evidentes, pero aún no se traducen en acciones concretas, ni decisiones firmes a nivel global, regional ni local.

En este sentido, desde Hedypatheia buscamos aportar una mirada que combine el rigor académico con la responsabilidad social. Por ello, los artículos de este número no solo presentan y refieren investigaciones, sino también análisis históricos, culturales y testimoniales que invitan a pensar el problema desde una perspectiva integral. La seguridad alimentaria no puede reducirse a indicadores de disponibilidad o acceso, debe entenderse como un sistema complejo donde confluyen la salud, la economía, el medio ambiente, la educación y, sobre todo, los derechos humanos.

Como universidad, tenemos la tarea de formar profesionales comprometidos con la transformación de los sistemas alimentarios. Pero también tenemos el deber de contribuir al debate público, generando conocimiento que inspire políticas inclusivas, sostenibles y equitativas. Esta revista es parte de ese esfuerzo: tender puentes entre la ciencia, la cultura y la acción.

Hoy más que nunca, necesitamos discursos claros, propuestas viables y decisiones valientes. No es aceptable que en un planeta que produce suficientes alimentos para todos, siga habiendo niños que se acuestan sin haber comido. No podemos normalizar que la alimentación saludable sea un privilegio de unos pocos, ni que el conocimiento nutricional permanezca al margen de las políticas sociales.

Espero que esta edición de Hedypatheia no solo informe, sino que también movilice. Porque garantizar una buena alimentación desde los primeros años de vida no es sólo un imperativo ético, es una inversión en el futuro de nuestras sociedades.

Cordialmente,

Julio C. Navarro Falconi
Director y editor general



Índice

11 Informe
El pisco: cuatro siglos de historia y presencia en el mundo

36 Informe
El reto del siglo: lograr la seguridad alimentaria para todos

54 Informe
La pobreza alimentaria infantil: una emergencia silenciosa que afecta millones

65 Analectas
Gastronomía, canto cuarto

73 Analectas
Jesús, María

81 Analectas
Apuntes de mi padre

84 Analectas
Leyes de los antiguos naturales del Perú

90 Fotoreportaje
Foteando ando: La magia de México

99 Notas
El Pisco Sour

104 Imagen de colección
Adán sentado





Informe

El pisco: cuatro siglos de historia y presencia en el mundo

Por: Guillermo Toro-Lira

El pisco es una bebida espirituosa hecha de uvas. Fue destilada por primera vez hace más de cuatrocientos años en el territorio español del Virreinato del Perú en Sudamérica,

cerca del puerto de Pisco, de donde allí procede su nombre. La región tropical, combinada con una corriente fría del Océano Pacífico y los ecosistemas de desierto costero, con una

muy alta radiación solar debido a la cercanía al Ecuador, proporcionó el clima y las condiciones de *terroir* que dieron como resultado un destilado único y muy versátil. Se elabora principalmente a partir de mosto de uva recién fermentado de vides traídas originalmente a Perú por los conquistadores españoles a mediados del siglo XVI.

Se empezó a producir durante la segunda mitad de ese siglo en el Virreinato del Perú, un extenso territorio que se encontraba bajo la administración española y que

abarcaba casi toda Sudamérica. En su forma de elaboración original, el pisco no se añeja en barricas. Es decir, técnicamente no es un *brandy*, aunque algunas veces aparezca bajo esa categoría. Tampoco es un aguardiente de orujo (como el *marc* británico, la *grappa* italiana o el orujo español), que se destila a partir de los restos obtenidos después de prensar las uvas. Como el pisco está elaborado con mosto de uva puro (como un vino) y, al no tener contacto alguno con madera, lo que destaca es la identidad y perfil de la propia uva.

“las primeras vides fueron traídas por Cristóbal Colón durante su segundo viaje de descubrimiento en 1493”

Introducción de las vides en Sudamérica

El origen del pisco se remonta a la introducción de la *Vitis vinifera* desde Europa hacia Sudamérica. Dichas vides fueron traídas por colonos españoles durante la primera mitad del siglo XVI, justo después de la conquista del imperio inca en 1532. De alguna manera, el alto costo de importar vino desde Europa, un alimento importante en la dieta de los españoles, hizo que aparezcan emprendimientos en América para producir vino.

De hecho, las primeras vides fueron traídas por Cristóbal Colón durante su segundo viaje de descubrimiento en 1493. En las siguientes décadas, las uvas se expandieron por las islas del Caribe y llegaron hasta Norteamérica y Centroamérica. Sin embargo, la primera persona

en llevar vides a Perú en 1538 y establecer un viñedo relevante fue Hernando de Montenegro, alcalde de la Ciudad de los Reyes (como llamaban a Lima entonces). Dichas vides fueron traídas a Perú desde el Reino de Guatemala, en la región sur del México actual, siguiendo una ruta más rápida a través del océano Pacífico en vez de traerlas desde España.

El viñedo de Montenegro estaba ubicado a media hora a pie desde la plaza principal de Lima (en la región donde se encuentra actualmente la Universidad Nacional de Ingeniería, en el distrito de Rimac). Eran aproximadamente 50 mil vides sembradas en una extensión de siete hectáreas. Con el objetivo de reducir el costo de las uvas locales y de que el vino local

podiera elaborarse a un costo menor que el español, Montenegro se concentró en expandir su cultivo. En 1549, ya existían al menos ocho prósperas viñas. Sus dueños, entre otros, fueron Juan Ramiro y su esposa María Martel; Jerónimo de Aliaga; Francisca, hija de Francisco Pizarro; Sebastián Sánchez de Merlo; Inés Huaylas; y Nicolás de Ribera, El Mozo.

En 1556, Montenegro solicitó una probanza de servicios. Se trata de un procedimiento legal destinado a destacar sus largos años de servicio a la Corona española para que sus descendientes pudieran obtener beneficios especiales. Varios ciudadanos importantes testificaron para la obtención de ese documento. Todos coincidían que él fue el primero y que sus viñas se habían expandido con éxito a varias regiones del sur de Perú: Huamanga, Cusco, Arequipa y Chile. La viña de Montenegro en Lima fue una especie de vivero: sus vides se propagaron por todo el Virreinato del Perú.

Otro testigo declaró más tarde, en 1586, que la viña de Montenegro seguía siendo productiva en aquel momento, más de cuarenta y cinco años después de su plantación y doce años después de la muerte

de Montenegro. Es, sin duda, un logro notable y una prueba de la resistencia de la variedad de uva que plantó¹.

En 2007, unos estudios científicos realizados con antiguas vides sudamericanas determinaron que la gran mayoría de las variedades eran similares y genéticamente idénticas. Se referían a la Listán Prieto de España que es conocida actualmente como Negra Criolla en Perú, País en Chile, Criolla Chica en Argentina y Negrita (o Misionera) en Bolivia. Además, casi todas las demás variedades son descendientes de la Listán Prieto y la Moscatel de Alejandría². Es altamente probable que Montenegro haya plantado la variedad Listán Prieto en su viñedo en Lima y se haya difundido por toda América del Sur para la segunda mitad del siglo XVI, dejando una fuerte huella genética en las variedades actuales.

“La viña de Montenegro en Lima fue una especie de vivero: sus vides se propagaron por todo el Virreinato del Perú”

Etimología de la palabra pisco

Pisco proviene de las palabras quechua *pisko* o *piscoy*, que significan pájaro. Durante los tiempos prehispánicos, la palabra estaba asociada a una zona específica de la costa, ubicada a 220 kilómetros al sur de Lima. Durante siglos, las culturas precolombinas que se asentaron y prosperaron en dicha región, como los Paracas y los Nazca, fueron reconocidos por sus sofisticados telares, sus trabajos en cerámica y también por su intensa actividad pesquera.

La zona también comprendía un grupo de islas frente a las costas de Chincha que, a lo largo de los años, habían acumulado millones de toneladas

de excrementos de centenas de miles de aves que habitaban la zona. Por ello se les conoce como islas guaneras. Este guano resultó ser un excelente fertilizante orgánico y fue ampliamente explotado para la agricultura mundial a gran escala durante el siglo XIX.

La presencia de estas aves fue posible gracias a los ricos recursos marinos del océano Pacífico y a la presencia de las aguas frías de la corriente de Humboldt. Por ejemplo, el krill, un pequeño crustáceo vital para la cadena alimenticia de la fauna marina. Aquellos recursos marinos ya eran conocidos por las antiguas culturas peruanas y pronto



Figura 1. Ilustración del puerto de Pisco (ca. 1615). Nótese las actividades de pesca, las abundantes aves y los recursos marinos. Fuente: Royal Danish Library, GKS 2232 kvart: Guaman Poma, Nueva coronica [sic] y buen gobierno (c. 1615), p. [1047 [1039]]. Usado con permiso.

*“descrita por
el cronista
Pedro Cieza
de León en
1553 como: el
mercado más
rico del
mundo”*

empezaron a ser reconocidos también por los europeos.

Al inicio, la zona fue explotada únicamente por sus recursos pesqueros. Los españoles fundaron un puerto al que nombraron Pisco. Dicho puerto figura en el primer mapa del Virreinato del Perú, elaborado por Diego Méndez en 1584. En 1571, el Virrey Toledo había ordenado que el pueblo de Pisco recibiera el nombre de Santiago de los Caballeros. En los estatutos de su incorporación se destacó el potencial pesquero y

minero de la zona³. Sin embargo, ese nombre no prosperó y fue reemplazado por el de puerto o pueblo de Pisco.

En aquella época, era usual que los barcos españoles naveguen desde el Callao, el principal puerto de Lima, hasta Pisco solo para traer pescado. Esta proteína era salada por los *cachicamayoc* (especialistas salineros) para que pueda soportar el viaje sin deteriorarse. La Figura 1 muestra una ilustración del puerto de Pisco en ese periodo.

El mercado en las minas de plata de Potosí

El mercado de vinos nativo americanos se concentraba en ciudades que reunían grandes comunidades de españoles e indios, sobre todo las recién fundadas.

Sin duda, Lima era el mercado más importante. Pero, en 1545, ocurrió un evento que tuvo consecuencias significativas para el desarrollo de la producción inicial de vino en Sudamérica. Fue el descubrimiento de las minas de Potosí, en la actual Bolivia, las minas de plata más ricas que el mundo había visto. La leyenda cuenta que un nativo local estaba pastoreando sus llamas y se dio cuenta que una de ellas se había perdido. La estuvo buscando hasta el anochecer sin éxito. Entonces decidió acampar en un cerro, encendió una fogata y se quedó dormido. A la mañana siguiente, identificó un

material brillante que destacaba en medio de las cenizas de la fogata. Era plata. Había pasado la noche en una montaña que tenía grandes cantidades de plata incluso en la superficie.

La llamaron Cerro Rico de Potosí y casi de inmediato atrajo a miles de colonos españoles. Dos años después, Potosí ya era una ciudad grande y próspera con una economía considerable, descrita por el cronista Pedro Cieza de León en 1553 como “el mercado más rico del mundo”. De esa manera, Potosí se convirtió en la ciudad más poblada de Sudamérica, albergando a miles de adinerados españoles que trabajaban en la industria minera.

La montaña se encontraba a más de 4000 metros de altura en el

altiplano. Era tan difícil de alcanzar por las condiciones climáticas que el vino español que lograba llegar a Potosí se vendía a un precio elevado: el litro podía costar entre 400 a 800 dólares actuales. Es que el vino era considerado indispensable en la industria minera⁴.

Ese contexto de altos precios estimuló aún más a los viticultores limeños para que desarrollen vinos

autóctonos. Por ejemplo, Juan Ramiro, uno de los primeros viticultores de Lima, escribió en su testamento que tenía una viña de dos hectáreas y empleaba a algunos *yanaconas* (empleados indios) en Potosí en el momento de su muerte en 1548. En 1551, las uvas de Lima se cosechaban en abundancia y esa gran oferta hacía que los precios bajen lo suficiente para permitir la producción del primer vino nativo.

Elaboración del vino en Arequipa

A lo largo de la ruta de transporte que llevaba vino español y nativo desde Lima a las minas de plata de Potosí se encontraban los fructíferos valles de Arequipa que, también, resultaron ser idóneos para el cultivo de la vid. Su cercanía al mercado minero (aproximadamente 800 kilómetros más cerca que Lima) le otorgó una ventaja debido a los menores costos de transporte.

Por ello, la región vitivinícola de Arequipa fue una de las primeras en prosperar significativamente en el Virreinato del Perú, produciendo alrededor de 200 mil arrobas de vino anuales hacia finales del siglo XVI, lo que equivale a más de 3 millones de litros.

Sin embargo, en 1600 ocurrió un desastre natural que casi destruyó por completo la industria vitivinícola de Arequipa. El Huaynaputina, un volcán cercano, hizo erupción

con una gran explosión, considerada como una de las más grandes que haya ocurrido en el hemisferio occidental. Los campos próximos al volcán quedaron densamente cubiertos con varios pies de ceniza: una capa de, al menos, diez centímetros de espesor sobre un área de 90000 kilómetros cuadrados. La producción de vino se arruinó durante décadas. Al año siguiente, la producción de Arequipa pasó de 200 mil a solo 10 mil arrobas de vino de mala calidad⁵.

Aparte del volcán, hubo otro factor que desvió el enfoque de la producción de vino nativo lejos de Arequipa. Las minas de Potosí necesitaban mercurio para la amalgamación (un proceso para extraer eficientemente la plata). Al inicio, el mercurio se importaba de las minas de Almadén en España, pero el descubrimiento de minas locales en la región de



Huancavelica, en las montañas orientales cerca de Pisco, facilitó y abarató su disponibilidad. El mercurio de los Andes era llevado a Potosí a través de una nueva ruta marítima: desde Pisco hasta el puerto de Arica.

El desastre de Arequipa benefició a los productores vitivinícolas en Pisco porque sus vinos podían ser llevados a Potosí en los mismos barcos que transportaban el mercurio, reduciendo los costos de transporte.

La industria vitivinícola de Pisco

*“desde 1556
hubo curacas
e indios en los
valles de la
región de Ica
que plantaron
vides”*

La producción de vino en la región de Pisco ya estaba desarrollada cuando hizo erupción el Huaynaputina. Al menos media docena de empresarios españoles estaban dedicados al rubro a finales del siglo XVI. Por ejemplo, Pedro Vázquez, cuyos activos incluían dos viñas ubicados a una hora de distancia del puerto y una cantidad significativa de vino destinado a la venta en Arica en el momento de su muerte en 1607⁶.

El caso de Juana Ponce de León, viuda de Garci Riquelme, también es ejemplar. En 1594 tenía una hacienda llamada Cassalla con una viña de 8 mil plantas, capaz de producir dos mil arrobas (alrededor de 32 mil litros) de un vino considerado superior al local al año. Cassalla tenía suficientes tinajas de barro para producir 50 % más que esa cifra⁷. La viña estaba ubicada a poca distancia del puerto, donde se ubicaba la casa de Ponce de León. Su bodega, que incluía un

lagar portátil de madera, estaba valorada en 30 mil pesos (aproximadamente 132 mil dólares de hoy).

Se debe de mencionar que por lo menos desde 1556 hubo *curacas* e indios en los valles de la región de Ica que plantaron vides. Esta producción vitivinícola fue en pequeña escala, pero en cientos de pequeñas viñas esparcidas por los valles. En 1576, el virrey Toledo ordena que las viñas sean rematadas a españoles y que los indios sean compensados, lo cual ocurre al año siguiente.

Los viticultores europeos se encontraron con una limitación en la producción: Pisco se ubica en uno de los varios valles que se extienden a lo largo de una estrecha costa desértica ubicada entre la base de los Andes centrales de Sudamérica y el Océano Pacífico. Los ríos, que se originan en los Andes, descenden por la pendiente occidental andina hacia la costa formando

valles fértiles. Las condiciones para el cultivo de uvas eran excelentes pero la madera escaseaba.

Por ello, resultaba difícil construir las barricas requeridas para la producción de vino a gran escala.

Botijas de Pisco

Debido al acceso limitado a la madera, los viticultores españoles recurrieron a una antigua tecnología para el almacenamiento y el transporte de vino: botijas y tinajas de barro. Estos recipientes, similares a las antiguas ánforas egipcias y griegas, cumplían con su propósito.

Durante muchos siglos, las antiguas culturas preincaicas, como los Nazca y los Paracas, habían fabricado cerámica de barro en las que representaba escenas de su vida cotidiana. Es decir, los recursos locales para la extracción de arcilla y el conocimiento estaban disponibles en la zona

cuando llegaron los españoles. Ellos introdujeron al Perú tecnología europea de fabricación, incluyendo el torno de alfarero o rueda de alfarería, un instrumento desconocido para las culturas precolombinas de Sudamérica.

Uno de los primeros resultados de esta sinergia cultural fue la *botija perulera* o “botija de barro de Perú”. Una de las primeras referencias a este tipo de recipiente fue hallada en un testamento escrito por un pescador local de Pisco en 1577. Allí menciona que alguien le debía tres botijas *peruleras* vacías⁸.



Figura 2. Antiguas botijas de Pisco actualmente exhibidas en una hacienda productora de pisco. Foto del autor. Bodega Lovera (Ica)

A lo largo de los años, la botija de vino española evolucionó y se adaptó a las condiciones del desierto peruano. Su forma de cono invertido permitía que la punta se sumergiera parcialmente en la arena, creando así un ancla sólida y estable. Al agrupar varias botijas, se generaba un flujo de aire más uniforme, manteniendo la temperatura del vino relativamente baja y constante (ver Figura 2).

A finales del siglo XVI, se fabricaban botijas de Pisco en cantidades suficientemente grandes para apoyar la producción local de vino. Un caso típico es el de Sebastián Hernández, un *botijero* oficial (encargado de fabricar jarras de barro), que contrató a Salvador Ortiz de Zúñiga en 1597 para producir 60 botijas al día durante cuatro meses. A cambio, le pagó 200 pesos y le brindó alimentos durante ese tiempo. Al

final del acuerdo, se produjeron 7200 botijas⁹.

Para la primera mitad del siglo XVII, casi todos los productores de vino en Pisco tenían hornos incorporados para fabricar botijas. En 1651, la finca de San Miguel, propiedad de Magdalena de Pedraza, que vivía en Pisco, tenía una viña con 30 mil plantas, veinte esclavos, un rebaño de cuarenta mulas, un horno y algunas minas de arcilla dentro de algunas *hoyas* (excavaciones hechas para llegar al subsuelo freático de riego)¹⁰. Las originales botijas de Pisco se volvieron muy populares en todo el virreinato del Perú durante ese siglo, llegando incluso a ser intercambiadas como moneda. A diferencia del vino que contenían, tenían un costo de valor fijo y renovable.

Sobreproducción de vino y restricciones comerciales de España

El sistema de organización social inca se basaba en el *ayllu*: un grupo de personas (usualmente, una familia) que compartían y administraban un determinado terreno para la agricultura. La población, que se encontraba dispersa por todo el territorio, estaba organizada bajo una compleja red jerárquica que empezaba con los jefes locales (denominados *curacas*) y llegaba hasta el mismo Inca.

En 1571, el virrey Toledo, al comprobar la dificultad de administrar una colonia así de fragmentada, ordenó la migración de la población nativa hacia las nuevas ciudades creadas por los españoles. De esa manera se crearon, casi de la noche a la mañana, nuevos mercados y posibilidades comerciales¹¹.

Varios *curacas* locales vieron aquella oportunidad y se involucraron en la elaboración de vino. Por ejemplo, a finales de la década de 1580, un

curaca en Tacna (una ciudad cercana a Arica en el actual Chile), llamado Diego Caqui, contaba con varias viñas que sumaban 100 mil plantas (con una capacidad de producción de cerca de 18 mil botijas), un rebaño de llamas utilizado para el transporte hacia Potosí y dos fragatas empleadas para distribuir su vino a lo largo de la costa del virreinato del Perú¹².

Como era de esperarse, el negocio vitivinícola era muy lucrativo. Para fines del siglo XVI, se producían varios cientos de miles de *arrobas* de vino. Los principales mercados eran, a su vez, las ciudades más pobladas de la época: Potosí y Lima. Pronto, la expansión entusiasta de los viñedos y la creciente competencia provocaron una sobreproducción significativa de vino que hizo que los precios mayoristas descendieran: se llegó a pagar poco más de dos pesos por botija¹³.

A medida que el mercado del virreinato peruano se saturaba, los productores de vino comenzaron a explorar nuevos mercados en otros territorios españoles como la Nueva España, ubicados en América del Norte y América Central.

Esa exportación de vino peruano a otros mercados causó gran preocupación entre los productores y las autoridades españolas. Entre 1614 y 1615, la Corona española emitió dos decretos reales que prohibían la

venta de vino peruano en Panamá y Nueva España. Dichas restricciones, aunque nunca se implementaron ni cumplieron completamente, motivaron a los productores de vino peruanos, sobre todo aquellos que trabajaban en los valles de Ica y Pisco, a explorar productos alternativos. Uno de ellos fue el aguardiente (vino destilado), que requería casi cuatro veces la cantidad de uvas empleada en el vino y podía compensar, de alguna manera, la sobreproducción.

Producción de aguardiente en Pisco

Es casi irónico recordar que lo más cercano que los alquimistas del siglo XIII estuvieron de encontrar el codiciado *elixir de la vida* fue producir una bebida alcohólica. Curiosamente, los vestigios de esos loables esfuerzos perduran hasta nuestros días.

Algunos dicen que el alquimista catalán Arnau de Vilanova fue el primero en destilar alcohol (utilizando técnicas inventadas por los árabes años antes) con el propósito de utilizarlo como una bebida medicinal estimulante. Él lo llamó *espirituoso*, un término que rápidamente se popularizó en todo el mundo con variaciones como “agua de vida”. Podemos mencionar algunas: *aqua vitae* (latín), *aguardiente* (español), *eau-de-vie* (francés), *whisky* (gaélico escocés), *aquavit* (escandinavo), *vodka* (eslavo), entre otros. Una excepción es el término *brandy*, que

deriva del holandés *gebrande wijn*, que significa “vino quemado” (o vino destilado).

Hasta finales del siglo XVIII, el término español *aguardiente* se usaba exclusivamente para describir el alcohol destilado del vino. Para especificar el tipo de bebida, era común agregar el lugar geográfico de origen (usualmente un puerto). Por ejemplo, el que provenía de la región alrededor del puerto de Pisco se llamaba *Aguardiente de Pisco*.

Una de las evidencias más antiguas encontradas sobre la producción de aguardiente de la región de Pisco data, aproximadamente, de la misma época de las restricciones comerciales mencionadas anteriormente con la producción de vino español. En 1613, El testamento de Pedro Manuel El Griego, nacido en la isla

“Hasta finales del siglo XVIII, el término español aguardiente se usaba exclusivamente para describir el alcohol destilado del vino”

*“Recientemente,
se ha
descubierto que
la fabricación
de aguardiente
en la zona
de Pisco se
remonta hasta
por lo menos
1587”*

de Corfú, Grecia pero residente en Ica, detalla una de sus posesiones: una destilería y otras herramientas para hacer aguardiente (“treinta tinaxas de burney llenas de aguardiente que ternan ciento y setenta botixuelas de aguardiente mas un barril lleno de aguardiente que terna treinta botixuelas de la dicha aguardiente ... mas una caldera grande de cobre de sacar aguardiente con su tapa e cañon dos pultayas la una con que passa el cañon”)¹⁴. El espirituoso destilado por Pedro Manuel, que posteriormente se llamaría pisco, sería una evolución natural de la sobreproducción del primer vino peruano.

Recientemente, se ha descubierto que la fabricación de aguardiente en la zona de Pisco se remonta hasta por lo menos 1587, veintiséis años antes que el testamento de Pedro Manuel El Griego. Esta evidencia se encuentra en los documentos sobre la disolución de una empresa entre los hermanos Manuel de Azante, natural de la isla griega de Zante, y

Jorge Capelo, ambos residentes de Ica. Se menciona que entre los bienes de la empresa, se encontraban una “caldera” (presumiblemente para hacer aguardiente) y mucha cantidad de “aguardiente y vino”, los cuales quedaron en poder de Manuel de Azante, a cambio de un pago de 80 pesos y 25 arrobas de vino a Jorge Capelo.

En su testamento escrito en 1605, Manuel de Azante declara entre sus bienes 400 botijas llenas de vino nuevo, 25 tinajuelas y un barril de aguardiente, dos pipas de aguardiente y “una caldera para sacar aguardiente”, confirmando la función aguardientera de la caldera mencionada en el documento de 1587. A su hermano Jorge Capelo le deja mil pesos, ropas y una esclava. El primer albacea de Azante fue el ya mencionado Pedro Manuel, dato que indica que hubo una relación estrecha entre estos compatriotas griegos, unos de los primeros aguardienteros de la zona de Pisco¹⁵.

Aguardiente de Pisco en el siglo XVIII

Durante el siguiente siglo, el aguardiente de Pisco y sus botijas se volvieron muy populares en el Virreinato del Perú y otros territorios hispanoamericanos. A principios del siglo XVIII eran enviados hasta Guatemala, una región que entonces incluía lo que hoy conocemos como Guatemala, Belice, El Salvador,

Honduras, Nicaragua, Costa Rica, partes de México y Panamá.

En 1712, el español Juan de Recalde registró la carga de su barco, Nuestra Señora de la Soledad, en el puerto de Acapulco pero su destino final estaba en puertos guatemaltecos. En el documento mencionó que llevaba



70 botijas de aguardiente de Pisco valuadas en diez pesos cada una (“a diez pessos cada votija de aguardiente de Pisco ... las setenta de aguardiente de Pisco, setezientos pessos”).

Tres años después, en 1715, un informe de Luis Carrillo de Córdova, capitán de la fragata La Sacra Familia, confirmó el origen de la bebida: declaró que tenía a bordo 250 botijas de aguardiente consignadas por el Reverendo Pedro de Castro, fiscal de la Escuela de los Jesuitas de San Pedro en Lima, y que habían sido producidas en las fincas que tenían en el valle de Pisco (“doscientas y cinquenta botijas de aguardiente como fruto de las haciendas que posee dicho collegio en el valle de Pisco”)¹⁶.

También existieron botijas de Pisco que transportaban otros productos de exportación hacia Guatemala. En 1742, el barco Nuestra Señora del Rosario y Las Benditas Ánimas llegó al puerto

guatemalteco de Realejo con una carga perteneciente a Don Jacinto de Pasos Porta. Transportaba dieciséis botijas de Pisco: seis contenían aceitunas y el resto, vino (“16 botijas de Pisco, las 6 de aceitunas y 10 de vino”). Esa versatilidad de las botijas para transportar otros productos confirma la utilidad y valor de aquellos recipientes únicos.

En ese contexto, más precisamente en 1733, tres botijas de Pisco fueron mencionadas en la Capitanía General de Chile (actual Chile) dentro del inventario del rancho La Torre, cerca de la ciudad de La Serena, cuyo dueño era Pedro Cortés de Monroy y Mendoza¹⁷. Hubo más ejemplos de la exportación de botijas de Pisco a Chile: en 1722, Bartolomé Pérez de Valenzuela dejó su finca vinícola y 25 botijas de Pisco a su viuda.

Dichos recipientes eran un activo valioso y renovable para la elaboración de vino en la región¹⁸.

La internacionalización del aguardiente de Pisco en el siglo XIX

A principios del siglo XIX, mientras las Guerras Napoleónicas (1803-1815) consumían gran parte de los recursos militares del reino español, la mayoría de sus colonias en América del Sur iniciaron un proceso revolucionario que culminó con la independencia del Perú entre los años 1821 y 1825.

Durante ese periodo se produjeron las primeras exportaciones de aguardiente de Pisco que llegaron hasta California (entonces territorio mexicano). William Hartnell, socio de la casa comercial inglesa John Begg & Co., que además tenía sede en Lima, recibió un permiso especial del virrey Pezuela para enviar varios productos peruanos hacia California en 1822. Entre ellos se encontraban artículos valiosos como azúcar, pisco y prendas de vestir de Lima (“valiosos cargamentos que consistían de azúcar,

pisco, rebozos limeños, mantas y frazadas”)¹⁹.

También durante aquella época el término aguardiente de Pisco se simplificó a solamente *pisco*. Puede haber sido una simplificación gramatical o quizás un especialista de bebidas espirituosas de la época se dio cuenta de que no era realmente un *brandy*. Quizás pensó que al no añejarse en barricas, merecía su propia nomenclatura. Lo cierto es que, durante las luchas por la independencia de los países hispanoamericanos y mientras se legalizaba el comercio internacional en todo el mundo, el término *pisco* se comenzó a utilizar para describir aquella bebida espirituosa en registros internacionales.

Por ello no sorprende que los primeros informes de aguardiente de Pisco simplemente descritos

como *pisco* provengan de viajeros que escribían en inglés. Podemos mencionar al explorador William B. Stevenson (1814), al comerciante alemán Heinrich Witt (1824), al reverendo Hugh Salvin (1825) y al californiano William H. Davis (1839). Todos estos escritores describen el pisco como una bebida espirituosa originaria del puerto de Pisco en Perú²⁰.

Nicolás Larco, un expatriado italiano que residió en Lima desde la década de 1830, importó pisco a San Francisco durante la Fiebre del Oro de California en 1849. Y lo hizo hasta, al menos, 1864. El pisco que vendían llegaba desde el Perú en botijas de 3 a 4 galones cada una, llamadas *pisquitos*. Además, era

elaborado con una variedad de uva moscatel. Hacia 1849, dicho pisco apodado Italia, era una de las bebidas más caras en San Francisco: se vendía al doble del precio del ron, de la ginebra o del whisky²¹.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, el pisco se volvió tan popular en San Francisco que llegó a estar profundamente identificado con la ciudad. Por ejemplo, después de tomar un poco de pisco en 1872, el periodista Thomas W. Knox escribió: “la primera copa me bastó para darme cuenta de que San Francisco era, y es, un lugar agradable para visitar”. Esa popularidad se extendió en la ciudad hasta principios del siglo XX con la invención del famoso Pisco Punch²².

“Todos estos escritores describen el pisco como una bebida espirituosa originaria del puerto de Pisco en Perú”

Otros aguardientes en el Virreinato del Perú

La región de Pisco no fue la primera ni la única en el Virreinato del Perú en producir aguardiente de uva. Las vides de Montenegro ya se habían extendido por toda la colonia hacia la segunda mitad del siglo XVI, lo que se tradujo en la producción de varios vinos regionales y aguardientes. Uno de esos lugares fue Trujillo, ciudad al norte del Perú, cuyo primer alcalde, Diego de Mora, declaró que tenía “diez mil racimos de uva” listos para ser consumidos en 1547. Aproximadamente una década después, se empezó a producir aguardiente en los alrededores de la ciudad.

Diego de Olivares informó en su testamento de 1570 que tenía “una olla de cobre con su instrumento de sacar aguardiente”²³. Para el siglo XVIII, la mayoría de aquellos esfuerzos habían terminado. Una de las razones fue que las vides de la región trujillana producían fruta solo una vez cada tres años. Además, descubrieron que cultivar caña de azúcar era un negocio mucho más productivo.

Otro ejemplo temprano fue el de María de Niza, hija de un español y una mujer indígena, quien en 1586 declaró que tenía un alambique

para hacer aguardiente en Santiago, capital de Chile. En su testamento también mencionó que poseía una viña, diez tinajas (una llena de vino) y un alambique para hacer aguardiente (“un alambique de sacar aguardiente”)²⁴. Apparently, dicha bebida se elaboraba con fines medicinales y en pocas cantidades.

Durante el siguiente siglo y hasta la expulsión del imperio español de Sudamérica, varias regiones desarrollaron sus propios

aguardientes de uva: Arequipa, Moquegua y Locumba en el sur de Perú; Coquimbo en Chile; Cinti en Bolivia y Catamarca en Argentina. Ninguno de esos aguardientes regionales recibió el nombre de pisco como el que se enviaba desde el puerto de Pisco. En cambio, sí llevaban sus propias denominaciones que describen sus orígenes de fabricación: aguardiente de Arequipa, aguardiente de Moquegua, aguardiente de Chile y así sucesivamente²⁵.

Imitaciones de pisco

El pisco se volvió muy requerido y fue ampliamente consumido a lo largo de las costas del Océano Pacífico desde mediados del siglo XIX. Incluso el autor de Moby Dick, Herman Melville, escribió historias sobre él, inspiradas en sus aventuras como tripulante de un barco ballenero en el Pacífico²⁶. California había estado recibiendo grandes cantidades de pisco desde antes de su adopción en Estados Unidos (durante la Fiebre del Oro de San Francisco en 1849) y seguía comprándolo en grandes cantidades décadas después. Era el aguardiente más conocido y consumido de toda Sudamérica.

En aquellos días, era una práctica común elaborar imitaciones de bebidas alcohólicas extranjeras que gozaban de aceptación en el mercado. Para ello utilizaban esencias químicas y suministros genéricos de alcohol disponibles en la zona.

De hecho, los preferidos de los imitadores eran el coñac y el champán francés, así como el jerez español. El pisco tampoco pudo escapar de esa tendencia.

Uno de los primeros en producir una imitación del pisco fue José Palazzi II, nacido en Cochabamba (Bolivia). Durante la Exposición Internacional de 1875, celebrada en Santiago (Chile), presentó, junto a imitaciones de vinos de Burdeos y otros licores europeos, un pisco elaborado con hojas de vid (“En la colección de que tratamos hai [sic] una imitación de vino Burdeos, diversos licores espirituosos, como ... el Pisco, siendo mui [sic] notable una variedad de este último, sacado de hojas de parra”)²⁷. Palazzi incluso recibió una medalla por sus esfuerzos.

Existió un debate sobre un productor, llamado Olegario Alba, que habría sido el primer chileno en

“El pisco se volvió muy requerido y fue ampliamente consumido a lo largo de las costas del Océano Pacífico desde mediados del siglo XIX”

elaborar un aguardiente conocido como pisco en aquella época. Sin embargo, no participó en la exposición de Santiago de 1875 y no se ha encontrado ningún registro que lo demuestre. La primera evidencia indiscutible de un aguardiente chileno descrito como pisco data de 1882, durante la ocupación militar de Lima que se extendió por casi tres años en el contexto de la Guerra del Pacífico. José María Goyonechea de Copiapó registró una marca de etiqueta en Santiago para un pisco

llamado simplemente G (quizás haya sido la letra inicial de su apellido).

Poco después de la guerra, durante la Exposición Nacional e Industrial de 1884, realizada en Santiago, varios productores chilenos (entre ellos los hermanos Sauvaget, de Valparaíso) presentaron imitaciones de varios espírituosos extranjeros que habían elaborado utilizando alcohol local. Tenían un amplio repertorio que incluía 24 tipos diferentes de coñac francés y 2 tipos de pisco peruano²⁸.

Declive de la vitivinicultura peruana

La elaboración de vinos peruanos fue la industria más grande de América del Sur durante la colonia. La producción de vino alcanzó un hito máximo de un millón de botijas en los siglos XVI y XVII²⁹. Solo se produjo una caída significativa a principios del siglo XIX durante las guerras por la independencia, cuando se destruyeron viñedos y muchas instalaciones de producción de vino y aguardiente, originando la quiebra de varias haciendas³⁰.

En 1854, el presidente Ramón Castilla abolió la esclavitud en el Perú. Esta acción tuvo consecuencias significativas para la agricultura peruana en general y para la viticultura en particular. Durante más de tres siglos, los viticultores se habían beneficiado de la mano de obra vitivinícola

gratuita. Por ejemplo, la finca vitivinícola de San Miguel en Pisco contaba con una veintena de esclavos trabajando 30 mil viñas en 1651. La abolición de la esclavitud tuvo repercusiones económicas negativas para el negocio del vino en Perú. Domingo Elías, uno de los mayores productores de vino y pisco de la época, con el apoyo del gobierno peruano, intentó cubrir la escasez de mano de obra trayendo inmigrantes chinos (en teoría no eran esclavos, pero en la práctica, fueron tratados como tales)³¹. Otro factor que afectó negativamente a la viticultura peruana fue la plaga de la filoxera (un insecto parásito de la vid), que devastó los viñedos de Europa a partir de la década de 1860 y que llegó a Perú años más tarde (aunque tuvo efectos menos negativos y duraderos).

“La elaboración de vinos peruanos fue la industria más grande de América del Sur durante la colonia”

Podría decirse que el factor más importante en el declive de la viticultura peruana fue la Guerra del Pacífico (1879-1884), que significó la destrucción de varias haciendas vitivinícolas. Por ejemplo, es un hecho registrado que en marzo de 1880 un soldado chileno escribió que el general Baquedano ordenó que se vertiera una gran cantidad de vino en un río de Moquegua, en la región sur de Perú (“¡Pobre Moquegua! Hacía tres años que sus cosechas eran malas y, para colmo de desgracia, la cuarta, que parecía ser magnífica, vinieron a hacerla los chilenos. El general Baquedano hizo vaciar el vino de las bodegas, y las aguas del río llegaron al mar—a 22 leguas— intensamente tintas. Las mulas que allí bebieron se emborracharon y salieron, con cargas y todo, bailando una tarantela”)³². Este tipo de destrucción también ocurrió en varias haciendas agrícolas que cultivaban algodón y caña de azúcar a lo largo de la costa de Perú. De hecho, fue una medida aplicada a cualquier terrateniente que no aceptara pagar una cuota de guerra.

Por otro lado, los trabajadores chinos que se aliaron con el ejército opositor fueron liberados y no

volvieron a trabajar en la agricultura ni en la extracción de guano. Como resultado de la guerra, varias haciendas de vino y pisco se declararon en bancarrota o fueron compradas por inmigrantes italianos que ejecutaron sus propias técnicas de vinificación, mucho más económicas.

Entre las décadas de 1850 y 1860, la producción del pisco Italia se volvió muy costosa³³. Se necesitaban alrededor de cuatro kilos de la uva Moscatel de Alejandría (Italia) para elaborar una botella de 750 mililitros. Y si se elaboraba un mosto verde requería el doble o el triple. Después de la guerra con Chile, el pisco Italia casi desapareció y solo se producía para el consumo particular de los productores de pisco. Algunos viñedos fueron reemplazados por cultivos más rentables como el del algodón o el de la caña de azúcar. A fines de siglo, hubo un cambio en el consumo de bebidas alcohólicas en el mercado peruano: la popular chicha (bebida de maíz fermentada desde los tiempos de los incas) fue reemplazada por una cerveza de estilo europeo producida localmente. En la misma línea, aunque en menor medida, el pisco fue cambiado por un ron barato.

Pisco en el siglo XX

La producción de la versión chilena del pisco continuó y se expandió significativamente hacia finales del siglo XIX y principios del siglo XX, incluso llegando al punto de sustituir el producto peruano en algunos mercados. En Chile surgieron varios fabricantes, sobre todo en la región de Elqui (norte de Chile), que empleaban métodos de fabricación propios para intentar imitar el producto original. Por ejemplo, Luis Hernández producía un pisco en su Hacienda Paihuano (Elqui). Según la etiqueta de la botella había participado en las Exposiciones Internacionales de Santiago (1884), de París (1889) y de Nueva York (1901), donde presentó una versión del pisco Italia. En esta última exposición, Joaquín Naranjo, de San Carlos (Elqui), presentó

un pisco Mosto Verde, demostrando que, al menos entonces, los esfuerzos por imitar los aguardientes peruanos aún continuaban. De acuerdo con un catálogo de la exposición, las uvas utilizadas por los productores chilenos eran Italia y Pastilla (esta última conocida actualmente como Italia Rosada o Moscatel Rosado)³⁴.

Tiempo después se implementaron nuevas técnicas de producción que buscaban reducir costos para que el aguardiente sea más accesible a la población chilena. Entonces usaban el excedente de uvas de mesa que no cumplían con los requisitos para la exportación. Luego les añadían azúcar, agua y levadura seleccionada para

*“El término
Pisco era el
nombre del
puerto donde
se producía la
bebida y
era una
denominación
geográfica
de origen de
facto, como las
regiones
francesas
de Cognac y
Champagne”*

acelerar el proceso de fermentación (sin depender de la levadura natural de la propia uva). También se empleaban alambiques de alto volumen (columnas de rectificación de alcohol) en un proceso de destilación continuo y múltiple hasta alcanzar un alto nivel alcohólico, que luego se reducía con agua. Eso los diferenciaba de las falcas (un tipo de alambique antiguo empleado en Perú durante la Colonia), que utilizaban un proceso de destilación discontinuado, sin agregar agua. En Chile permitían el añejamiento en barricas de roble para suavizar la aspereza del alcohol. De esa manera, la cantidad de uvas necesaria para producir una botella de 750 mililitros se redujo a cerca de un kilo.

Esta bebida de menor costo fue abrazada por la población chilena y fue integrada rápidamente a su cultura e identidad. En 1936, al no poder ingresar al mercado de Estados Unidos usando el nombre de pisco (era un requerimiento que cada bebida estuviera identificada con una procedencia geográfica), el congresista chileno Gabriel Gonzales Videla tuvo la inusual idea de cambiar el nombre del pueblo La Unión a Pisco-Elqui para cumplir con el requisito³⁵.

Los productores chilenos argumentaron que la palabra pisco era un genérico, como sí lo eran el whiskey, el ron o el gin. Por ende, decían, cualquiera tendría el derecho de usarlo.

Los productores peruanos, en cambio, no estuvieron de acuerdo. El término Pisco era el nombre del puerto donde se producía la bebida y era una denominación geográfica de origen de facto, como las regiones francesas de Cognac y Champagne. En Francia, precisamente, la elaboración de bebidas alcohólicas está estrictamente regulada y no se permite su adopción en otros lugares.

Hacia mediados del siglo XX, el consumo de pisco en Perú experimentó un resurgimiento, aunque aún competía con bebidas de menor costo. Se consumía, sobre todo, en eventos sociales y en cocteles como el Pisco Sour, la Algarrobina (una mezcla dulce hecha con la savia del algarrobo negro) o el Chilcano (una mezcla con ginger ale). Durante mucho tiempo estuvo asociado con las peñas peruanas (fiestas nocturnas privadas donde predominaba la música criolla como valeses y marinera, una evolución moderna de la zamacueca colonial de Lima), así como en corridas de toros estacionales, competencias de caballos de paso peruano y otras exhibiciones socioculturales.

En la década de 1950, Chile definió ciertas áreas geográficas en las que solo se podía producir pisco, mientras que Perú hizo lo mismo en 1991. En 1994, Perú prohibió explícitamente la importación de cualquier bebida alcohólica llamada pisco y Chile le siguió los pasos poco tiempo después³⁶.

Pisco en el siglo XXI y la controversia entre Perú y Chile

En los primeros años del siglo XXI (de 2004 a 2019) se vivió un renacer de la coctelería a nivel global. Esta tendencia permitió que el arte de mezclar bebidas se reconectara con su pasado y se ponga en valor nuevamente³⁷. Los productores peruanos introdujeron los métodos de producción de pisco Italia del siglo XIX y lo posicionaron como una bebida alcohólica exclusiva. Los precios se elevaron para garantizar las ganancias, pero manteniendo la calidad original del producto al usar la cantidad adecuada de uvas.

No era raro encontrar precios en tiendas retail de Estados Unidos muy similares (e incluso superiores) a los de whisky o el coñac. Solo ocho variedades de uva fueron permitidas para la elaboración de pisco: Negra Criolla, Mollar, Quebranta, Uvina, Italia, Moscatel, Torontel y Albilla. La Negra Criolla, probablemente, fue la misma variedad traída por Montenegro durante la primera mitad del siglo XVI y la que utilizaron Manuel de Azante y Pedro Manuel “El Griego” para elaborar aguardiente en Ica entre 1587 y 1613. La Quebranta es una variedad peruana única, descendiente de la Negra Criolla y la Mollar Cano, mientras que las últimas cuatro pertenecen a la familia de uvas moscatel (Italia, Moscatel, y Albilla) o son descendientes de la Negra Criolla con la Moscatel de Alejandría (Torontel).

Para 2010, los productores chilenos habían reemplazado las uvas de mesa (sobre todo, la variedad Red Globe) con una mezcla de por lo menos diez uvas de la familia moscatel. Sin embargo, la gran mayoría de los productores seguía destilando en alambiques continuos y añejándolo en barricas de roble para mantener precios de venta más bajos.

Sin embargo, en la década de 2020, algunos productores chilenos comenzaron a elaborar productos más sofisticados utilizando alambiques tradicionales y dejando de añejar la bebida. Lo conocen como el “estilo peruano de hacer pisco”³⁸.

Desde 2015, algunos historiadores han desarrollado nuevos argumentos. Una nueva hipótesis sugiere que la tradición de Chile de usar la palabra pisco para describir su aguardiente precede a la de Perú. Se basa en dos datos históricos. Primero, la mención de “tres botijas de Pisco” en una lista de activos de una viña chilena en la tercera década del siglo XVIII. Segundo, el hecho de que Chile imprimiera etiquetas de botellas con la palabra “Pisco” en 1882, décadas antes que Perú.

El argumento sugiere que el término “botijas de Pisco” significa que recipientes contenían un aguardiente ya nombrado “pisco”, siendo el primer uso del nombre³⁹. Esta teoría, sin embargo, ignoró el próspero negocio de producir botijas de barro en el puerto de Pisco desde finales del siglo XVII para almacenar y transportar vino, aguardiente y otros productos. También desconoce el hecho de que el término describe el origen de las botijas en vez de su contenido.

Respecto a las primeras etiquetas de las botellas, se argumentó que inicialmente no eran necesarias porque las peculiares botijas de Pisco identificaban la bebida. El año 1882, más bien, respalda el argumento de que el inicio de la producción en Chile coincidió con la ocupación chilena en el Perú durante la Guerra del Pacífico.

Pisco y el *boom* gastronómico peruano

A principios del siglo XXI se experimentó un posicionamiento mundial de la gastronomía peruana. Desde 2010, los restaurantes peruanos han sido considerados entre los diez mejores del mundo según las listas de prestigiosos medios especializados. Cientos de restaurantes peruanos han abierto en varios países, sobre todo en Estados Unidos, ofreciendo recetas típicas como el ceviche, el lomo saltado, el pollo a la brasa y la causa, entre otras. Y en todas las mesas, el Pisco Sour ha sido el

aperitivo principal.

En Perú se han realizado exitosos esfuerzos por maridar la complejidad del sabor y aroma del pisco proveniente de las ocho variedades de uvas pisqueras con varios platos del repertorio peruano, incluyendo el largo repertorio de postres. El pisco también ha sido empleado con gran éxito como insumo en originales y nuevos platos⁴⁰.

Tipos de pisco hoy

En Perú, el pisco solo puede ser elaborado con una de las ocho variedades (pisqueras) de uva: Quebranta, Negra Criolla (Listán Prieto), Mollar, Italia, Albilla, Torontel, Moscatel y Uvina. Se denomina puro si se emplea una sola variedad. Si se trata de un blend (mezclas de variedades) se le conoce como acholado. Si el mosto de uva es destilado antes de terminar su fermentación, se produce un pisco de mayor fineza y suavidad llamado Mosto Verde. El pisco se destila solo una vez con una graduación alcohólica promedio entre los 42 y 43° Gay Lussac (G.L.) (el mínimo es 38 y el máximo 48). Jamás se le añade agua ni se añeja en barricas de madera.

La versión chilena más extendida se elabora a partir de una mezcla de por lo menos diez variedades de uva de la familia moscatel. Puede ser destilado más de una vez para alcanzar un alto contenido alcohólico y luego diluido con agua para reducir el porcentaje obtenido: 30 a 35° G.L. (Corriente), 35 a 40° G.L. (Especial), 40° G.L. (Reservado) y 43° G.L. (Gran Reserva). Además, puede ser añejado en barricas de madera y, según el tiempo de almacenamiento, se etiqueta como Guarda (más de 180 días) o Envejecido (más de 360 días).

Autor:

Toro-Lira, Guillermo. Tomado de la primera parte del artículo publicado originalmente por el autor en inglés titulado “Pisco and Pisco Sour” en: Oxford Research Encyclopedia of Latin American History, <https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199366439.013.1090>, 20 junio 2022. Oxford University Press, Oxford, Inglaterra.

Agradecimientos del autor:

A Lyris Monasterio, Ingeniero en Industrias Alimentarias y Master en Viticultura y Enología, por su amable revisión del texto.

Revisión de la bibliografía

Uno de los primeros tratados sobre la producción de vino en Sudamérica fue escrito por Evaristo D'Ornellas en 1863. Fue publicado en forma de nueve artículos en la publicación quincenal *La Revista de Lima*⁴¹. Este tratado consiste en un informe encargado por el gobierno peruano para investigar el estado actual de la producción de vino en varios valles peruanos y cómo se podría mejorar. D'Ornellas, un experto portugués en vinificación fue contratado por Domingo Elías —un importante agricultor y productor de pisco— para trabajar en su finca de Pisco. El informe se centra en otros valles del sur de Perú y no utiliza la palabra pisco. En su lugar emplea el término genérico *aguardiente*, asociado con la región de producción.

En la literatura de habla hispana, el uso de la palabra pisco para describir el aguardiente de Pisco aún no se había generalizado. Pasaba todo lo contrario con el idioma inglés. Por ejemplo, nueve años antes, sir Clemens Markham, un geógrafo, explorador y escritor británico, mencionó en sus memorias, tras visitar los viñedos de Pisco de Domingo Elías (a quien describió como “el hombre más emprendedor de Perú”), que la hacienda producía “cantidades inmensas de pisco”⁴².

Una de las primeras descripciones de pisco en la literatura en español aparece en un diccionario etimológico chileno publicado entre 1905 y 1910 por Roberto Lenz. En su definición de pisco, Lenz lo describe como “un buen aguardiente de uva” y menciona que “el mejor de Chile se hace en la región de Huasco y otras cercanas”, añadiendo que originalmente se le llamaba *Aguardiente de Pisco* porque el producto “legítimo” venía de allí. Este diccionario, además de afirmar el origen peruano de la bebida, ejemplifica la práctica común entonces de producir imitaciones locales de licores extranjeros. Lenz agrega que el término “pisco” se había vuelto tan genérico como el de “coñac”⁴³. Pero era una época distinta: hoy el coñac no es una palabra genérica, sino una Denominación de Origen estrictamente regulada y aplicada a la región de Cognac (Francia).

Una historia sobre un pionero productor de la versión chilena de pisco se encuentra en otro diccionario chileno. Se trata de un recurso histórico, biográfico y bibliográfico escrito por Virgilio Figueroa en 1925⁴⁴ e incluye la biografía de la familia Alba. Escrito en plena Ley Seca en los Estados Unidos, el artículo comienza señalando que, aunque la “ley seca” se había extendido a otros países, sería muy difícil afectar la producción de bebidas espirituosas y vinos de Francia, Italia y España en Europa, y de Perú, Argentina y Chile en América. Menciona que Perú ha ganado “millones de soles” y ha hecho famosa la producción de alcohol en los valles de Pisco y Locumba.

Luego menciona el pisco Alba. Menciona que el fundador de la empresa, Olegario Alba, viajó a Perú para aprender a producir pisco en 1875. Comenzó a vender el producto en la zona de Coquimbo, luego en Valparaíso y finalmente en todo Chile hacia 1882.

Aunque Figueroa menciona que su fuente de información fue un artículo publicado en el *Boletín de la Sociedad de Fomento Fabril* en 1900, una búsqueda exhaustiva en los números de esa publicación no ha logrado encontrar la referencia.

La literatura escrita hasta la década de 1920, ya sea de Perú, Chile o Estados Unidos, no deja lugar a dudas de que el pisco es de origen peruano. Recién en 2010 esa idea fue cuestionada y se propuso una teoría de origen chileno. Durante la década de 2010 se publicaron varios documentos en Chile y en Perú que respaldan ambas posiciones, aunque sean divergentes. Por ejemplo, existe el libro “El pisco nació en Chile”⁴⁵ y el artículo “El pisco no nació en Chile”⁴⁶. La investigación continúa hasta nuestros días, tanto en Perú como en Chile, y se esperan más publicaciones.

En cuanto a la introducción de la vid en Sudamérica, existen dos fuentes principales. La primera proviene de El Inca Garcilaso de la Vega, quien en sus *Comentarios Reales*, publicados en España en 1609, describe con cierto detalle la introducción de la vid y la producción del primer vino en la región de Cusco, la antigua capital de los incas⁴⁷.

La segunda fuente proviene del sacerdote jesuita Bernabé Cobo. En su manuscrito *Historia del Nuevo Mundo*, escrito en 1653, refiere que la primera introducción de uvas y producción de vino tuvo lugar en la región de Lima, la capital del Virreinato del Perú. El manuscrito de Cobo era desconocido hasta su publicación por Jiménez de la Espada en 1891⁴⁸. Durante casi 300 años, la versión de Garcilaso fue la única disponible y se utilizó como fuente principal para numerosas publicaciones de investigadores.

Aunque la historia se centraba en la región de Cusco, otros autores la generalizaron en la historia sobre la primera introducción de viñedos y vino en todo el Perú. En su tratado de 1868, D’Ornellas escribe que Garcilaso “es el único que menciona claramente la introducción de la uva” pero también comenta que la historia trata sobre todo el Perú. Sin embargo, observa una posible contradicción al notar que la uva más abundante en las Islas Canarias (de donde se suponía que provenía la uva) es blanca, mientras que el relato menciona que la uva era prieta (o negra)⁴².

Hasta 1998, la historia de Garcilaso de la Vega se había expandido considerablemente. Las teorías incluso habían incluido un nombre propuesto para el primer viñedo: se sugería que estaba ubicado en la región de Ica (Perú) y que luego sus vides fueron llevadas a Chile. Sin embargo, no se presentaban otras fuentes aparte de las de Garcilaso⁵⁰. Por otro lado, como se muestra en este artículo, la versión de Cobo ha sido corroborada consultando varias fuentes adicionales. Una de ellas es el manuscrito de 1556, un documento contemporáneo con aquellos que presenciaron la plantación del primer viñedo.

Fuentes primarias

Para la introducción de la vid en América y Perú, las fuentes primarias son manuscritos del siglo XVI ubicados en el Archivo General de Indias (AGI) en Sevilla (España). Hernando de Montenegro plantó el primer viñedo en Perú y los aspectos generales de su vida se encuentran en una probanza de servicios solicitada por su nieta Lucía de Montenegro en 1586 (que incluye una copia de una probanza solicitada por su abuelo en 1556) y en la documentación de un juicio que involucró a su hija Ana Bravo de Paredes en 1575⁵¹. Los datos presentados en ese vasto documento, que abarca más de 400 folios manuscritos, son fundamentales. El relato de 1653 sobre la introducción de uvas en

Lima por Bernabé Cobo puede ser considerado como una fuente secundaria confirmatoria.

El AGI también contiene fuentes manuscritas primarias sobre la primera población de la región de Pisco ordenada por el virrey Toledo; sobre las descripciones de viñedos que fueron productivos desde finales del siglo XVI hasta mediados del XVII (fueron encontradas en testamentos y testimonios en la documentación de bienes de personas fallecidas en Pisco); y sobre la evidencia de la fabricación de grandes cantidades de botijas en hornos de terceros y dentro de grandes haciendas vitivinícolas en Pisco.

El testamento de Pedro Manuel *El Griego*, descubierto por Lorenzo Huertas, se encuentra en el Archivo General de la Nación (AGN) en Lima, al igual que el acuerdo y testamento de Manuel de Azante, descubierto por el paleógrafo Julio Hidalgo⁵².

Las fuentes primarias para la exportación de botijas de Pisco y aguardiente de Pisco en el siglo XVIII en regiones fuera del territorio de la Real Audiencia de Lima incluyen manuscritos ubicados en el Archivo Nacional de Chile (ANC)⁵³ y el Archivo General de Centroamérica (AGC)⁵⁴, publicados por Pablo Lacoste en 2016 y Gonzalo Gutiérrez en 2021, respectivamente.

Las fuentes primarias para la historia del pisco en el siglo XIX son periódicos, manuscritos personales y memorias encontradas en Lima, California y Londres, así como los informes oficiales de Exposiciones Internacionales⁵⁵. Entre estos últimos se encuentran los periódicos *Daily Alta California* y el *Daily Evening Bulletin* de San Francisco en 1864, que son accesibles en *microfilm* en la Biblioteca Pública de San Francisco. La documentación completa del juicio *The US vs. 200 Jars of Pisco*, que proporciona información importante sobre el pisco exportado a San Francisco en aquel año, se puede encontrar en los Archivos Nacionales y Administración de Documentos de los Estados Unidos en San Bruno (California).

Enlaces a materiales digitales

Los manuscritos ubicados en los archivos nacionales de España, incluyendo el Archivo General de Indias (AGI), pueden encontrarse aquí (algunas entradas están digitalizadas para acceso en línea): Portal de Archivos Españoles (PARES) <https://pares.culturaydeporte.gob.es/inicio.html>

Lecturas adicionales

Ángeles Caballero, César. *Peruanidad del pisco y la vendimia: Diccionario del pisco*, 6.^a ed. Lima, Perú: AFA Editores Importadores SA, 2008.

Brown, Kendall. *Borbones y aguardiente: La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la Independencia*. Lima, Perú: Banco Central de Reserva del Perú, 2008.

Davies, Keith. "The Wine Economy." En *Landowners in Colonial Peru*, 85–110. Austin: University of Texas Press, 1984.

Dicum, Gregory. *The Pisco Book*. San Francisco: ClearGrape LLC, 2011.

Gutiérrez, Gonzalo. *El pisco, apuntes para la defensa de la Denominación de Origen Peruana*. Lima, Perú: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003.

Hamrick, Danny. "How Markets Shape Geographical Indicators: A Global Value Chain Analysis of Pisco <https://repository.lib.ncsu.edu/bitstream/handle/1840.20/36972/etd.pdf?sequence=1>." (Disertación, North Carolina State University, 2019).

Mitchell, Jerry T., y William C. Terry. "Contesting Pisco: Chile, Peru and the Politics of Trade" <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1111/j.1931-0846.2011.00115.x> " *Geographical Review* 101, n.º 4 (2011).

McDonnell, Duggan. *Drinking the Devil's Acre: A Love Letter from San Francisco and Her Cocktails*. San Francisco: Chronicle Books, 2015.

Muto Calderón, Ana Paula. "¿Más Peruano Que El Pisco?: La Construcción Del Pisco Peruano Como Un Producto Vinculado a La Identidad Nacional, 1988–2017" <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/12857>." (Tesis de Licenciatura en Historia, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2018).

Toro-Lira, Guillermo, y Sergio Zapata. "The US vs. 200 Jars of Pisco: Peruvian Exporting Tradition of Pisco" <https://wingsofcherubs.com/the-u-s-vs-200-jars-of-pisco-peruvian-exporting-tradition-of-pisco/>." Original publicado en español en: *Boletín de Lima*, n.º 152 (2008): 51–62.

Wondrich, David. *Imbibe!* New York: The Penguin Group, 2007.

Wondrich, David, ed. *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*. New York: Oxford University Press, 2021.

Notas:

1. El manuscrito de la Probanza se encuentra en el Archivo General de Indias (AGI) en Sevilla (España) bajo el título "Méritos y servicios de Montenegro: Perú, Darién, 1586" y con el localizador de recursos: Patronato, 129, R.1. Se puede encontrar una transcripción paleográfica parcial en Guillermo Toro-Lira, Las viñas de Lima: Inicios de la vitivinicultura sudamericana, 1539–1551 <https://www.researchgate.net/publication/340792871_LAS_VINAS_DE_LIMA_Inicios_de_la_vitivinicultura_sudamericana_1539-1551. (Lima, Perú: Editorial Universitaria de la Universidad Ricardo Palma, 2018): 133–140.
2. Alejandra Milla-Tapia, José Antonio Cabezas, Félix Cabello, Thierry Lacombe, José Miguel Martínez-Zapater, Patricio Hinrichsen, y María Teresa Cervera, "Determining the Spanish Origin of Representative Ancient American Grapevine Varieties," *American Journal of Enology and Viticulture* 58 (2007): 242–251.
3. AGI, "Petición de Jerónimo de Loaysa y otros: poblar el valle de Pisco, 1571" (Patronato, 29, R.30). Se puede encontrar una transcripción paleográfica completa en Guillermo Toro-Lira, "La fundación española de Pisco de 1571 – Santiago de los Caballeros" <https://piscopunch.com/2020/04/19/pisco1571/>, Pisco Punch (web) (<http://piscopunch.com> <https://piscopunch.com>, 2017).
4. Guillermo Toro-Lira y Moisés Cueva, "La evolución de la producción del vino en la zona sur del Perú en el siglo XVI" https://www.researchgate.net/publication/340793318_G_Toro-Lira_M_Cueva_2019_La_evolucion_de_la_produccion_del_vino_en_la_zona_sur_del_Peru_en_el_siglo_XVI

https://www.researchgate.net/publication/340793318_G_Toro-Lira_M_Cueva_2019_La_evolucion_de_la_produccion_del_vino_en_la_zona_sur_del_Peru_en_el_siglo_XVI In_Haciendas_en_el_mundo_andino_siglos_XVI-XX_Eds_P_Luna_F_Quiroz_C_Actes_Memoirs_Tomo_46_Instit," en P. Luna y C. Quiroz, eds., *Haciendas en el mundo andino, siglos XVI–XX. Actes & Mémoires*, vol. 46 (Lima, Perú: Instituto Francés de Estudios Andinos, 2019), 171–190.

5. Keith Davies, "The Wine Economy," en *Landowners in Colonial Peru* (Austin: University of Texas Press, 1984), 85–110.
6. AGI, "Bienes de difuntos: Pedro Vázquez, 1607" <https://piscopunch.com/2017/09/27/las-vinas-y-vino-de-pisco-de-1607/> (Contratación, 286, N.2, R.12, ff.8v-9). Una transcripción parcial en Guillermo Toro-Lira, "La viñas y vino de Pisco de 1607," Pisco Punch (web) (<http://piscopunch.com>, 2017).
7. AGI, "Bienes de difuntos: Juana Ponce de León, 1600/1607" <https://piscopunch.com/2019/11/29/botijas-de-pisco-1597-1655/> (Contratación, 468, N.3, R.1). Una transcripción parcial en Guillermo Toro-Lira, "Botijas de Pisco 1597–1655", *Pisco Punch* (web), (<http://piscopunch.com>, 2019, actualizado en 2021).
8. AGI, "Bienes de difuntos: Juan Lorenzo y otros, 1585" <https://piscopunch.com/2017/10/09/botijas-peruleras-de-vino-pisco-1577/> (Contratación, 479, N.3, R.5). Parcial en Guillermo Toro-Lira, "Botijas peruleras de vino—Pisco, 1577", *Pisco Punch* (web), (<http://piscopunch.com>, 2017). En el 2021, el historiador español Javier Castro, informó a este autor sobre la existencia de referencias a "botijas peruleras" anteriores, entre ellas una de 1545 procedente del "documento de cargamento" del navío "San Bartolomé" (AGI, Registro del navío: "San Bartolomé", Contratación, 1079, N.7.R.10).
9. Este manuscrito se encuentra en el Archivo General de la Nación (AGN) de

- Lima bajo el localizador de recursos: "Protocolos Notariales de Ica—Siglo XVI. Escribano: Cristóbal de Carbajo. Protocolo N.º 1, ff. 50-50v. 17 de noviembre 1597." Parcialmente transcrito en Guillermo Toro-Lira, "Botijas".
10. AGI, "Bienes de difuntos: Magdalena de Pedraza, 1651" (Contratación, 423A, N.1, R.3, ff.22-23v). En Toro-Lira, "Botijas".
 11. Lorenzo Huertas, *Fundamentos históricos de la peruanidad del pisco* (Lima, Perú: Editorial Universitaria de la Universidad Ricardo Palma, 2019).
 12. Toro-Lira y Cueva, "La evolución," 178–182.
 13. Keith Davies, *Landowners in Colonial Peru* (Austin: University of Texas Press, 1984), 95.
 14. AGN, "Notario Francisco Nieto, 30 de abril, 1613. Protocolos Notariales de Ica, Pr. No 99". En Lorenzo Huertas, "Producción de vinos y sus derivados en Ica: Siglos XVI y XVII" (Lima, Perú: 1988), un informe preparado para el gobierno peruano.
 15. AGN, Acuerdo entre Manuel de Azante y Jorge Capelo, 1587, Protocolos Notariales de Ica, García de Córdova, Legajo [1587-1588] 6/7; AGN, Testamento de Manuel de Azante, 1605, Protocolos Notariales de Ica, Pedro Orvaneja, Legajo [1604-1605] 121. Este reciente e importante descubrimiento fue anunciado por el Archivo General de la Nación (AGN) de Lima, mediante una nota de prensa fechada el 16 de mayo del 2024. Fue el resultado de una investigación y desarrollo del archivista y paleógrafo peruano-trujillano Julio Hernández Velásquez bajo la dirección del entonces jefe institucional del AGN Ricardo Moreau Heredia. <https://www.gob.pe/institucion/agn/noticias/959275-en-el-marco-del-163-aniversario-del-agn-presentamos-el-documento-mas-antiguo-del-pisco-que-data-del-ano-1587>.
 16. Todos los datos sobre el negocio del pisco en Centroamérica en el siglo XVIII provienen de: Gonzalo Gutiérrez, "La Denominación del Pisco y el Comercio Virreinal entre el Perú y Guatemala: 1712-1715-1742" <https://piscopunch.com/la-denominacion-del-pisco-y-el-comercio-virreinal-entre-el-peru-y-guatemala-1-1712-1715-1742/>, *Pisco Punch* (web) (<http://piscopunch.com>, 2021).
 17. Pablo Lacoste, *El pisco nació en Chile* (Santiago, Chile: RIL Editores, 2016).
 18. El manuscrito fuente se encuentra en el Archivo Nacional Histórico (ANH) de Chile bajo el localizador de recursos: ANH, Escribanos de Santiago, vol. 614, f. 246v y resumido en Cristián Cofre León y Daniel M. Stewart, Viña, alambiques y 'venticinco botijas de pisco' Alhué, 1717 https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-49942020000200088&lng=n&nrm=iso, RIVAR 7, n.º 20 (2020): 88–107.
 19. Para los tratos de William Hartnell en Perú y California en 1822, consulte Susanna Bryan Dakin, *The Lives of William Hartnell* (Palo Alto, CA: Stanford University Press, 1949). Para las importaciones de pisco a Monterey, consulte un manuscrito ubicado en la Biblioteca Bancroft, Berkeley, CA bajo el localizador de recursos: "Cosas de California" por José Fernández et al.: Santa Clara, Calif.: ms. S, 1874 Aug. 19 (Dictado grabado por Henry Cerruti para H. H. Bancroft), 52–53 https://www.researchgate.net/publication/340793375_HISTORY_OF_PISCO_IN_SAN_FRANCISCO_A_Scrapbook_of_First_Hand_Accounts, publicado en Guillermo Toro-Lira, *History of Pisco in San Francisco* (Lima, Perú: CreateSpace, 2010), 20.
 20. Eduardo Dargent C., *Vino y pisco en la historia del Perú* (Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres, 2013).
 21. Toro-Lira, *History*, 26–27, 31–36. En la actualidad el pisco Italia es elaborado de la uva Moscatel de Alejandría, comúnmente llamada Italia.
 22. Toro-Lira, *History*, 38, 43–96.
 23. J. Castañeda, "La producción de vinos y aguardientes de uva en Trujillo durante el Virreinato" <https://repo.sitorio.pucp.edu.pe/index/bitstream/handle/123456789/70527/Cuaderno%20del%2520Archivo%2520de%2520la%2520Universidad%2520n%C2%B0%252059.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, en *Homenaje a Guillermo Lohmann Villena (1915–2005) en el centenario de su nacimiento* (Lima, Perú: PUCP Cuadernos del Archivo de la Universidad 59, 2015), 14–16.
 24. J. Muñoz, "María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique, Santiago, siglo XVI" <http://revistarivar.cl/images/vol1-n3/7Correa.pdf>, RIVAR 1 n.º 3 (2014): 115–126.
 25. Kendall Brown, *Borbones y aguardiente: La reforma imperial en el sur peruano: Arequipa en vísperas de la Independencia* (Lima, Perú: Banco Central de Reserva del Perú, 2008), 107–113.
 26. Toro-Lira, *History*, 29–30.
 27. Toro-Lira, "Pisco en el siglo XIX: Periódicos, manuscritos, memorias y exhibiciones internacionales" https://www.researchgate.net/publication/357065028_Pisco_en_el_siglo_XIX_periodicos_manuscritos_memorias_y_exhibiciones_internacionales_in_Sanchez_C_Quiroz_C_editor_El_pisco_y_su_vigencia_Articulos_ensayos_poemas_y_fotografias_sobre_el_pisco_Lima_Peru, en Cesibell Sánchez, ed., *El pisco y su vigencia: Artículos, ensayos, poemas y fotografías sobre el pisco* (Lima, Perú: Torres de Papel, 2018), 51–52.
 28. Toro-Lira, *Pisco*, 54–56.
 29. Huertas, *Fundamentos*.
 30. Thomas Earl of Dundonald y James Ridgway. *Narrative of Services in the Liberation of Chili, Peru, and Brazil, from Spanish and Portuguese Domination* (London: Piccadilly, 1859), vol. 1, n.º 169, p. 31. En Toro-Lira, "Pisco", 36–37.

31. Juan Luis Orrego Penagos, "Un proyecto liberal en el Perú del siglo XIX: el Club Progresista http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/23134/orrego_juan.pdf," en *Procesos Históricos*, n.º 7 (Mérida, Venezuela: Universidad de los Andes, 2005), 5–6.
32. Regina Claro Tocomal, "Cartas de don Máximo R. Lira a doña Isabel Errázuriz desde los campamentos chilenos durante la guerra del Pacífico (1879–1881) https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-71942003003600003" *Historia* 36 (2003): 61–88.
33. Clemens Markham, *Markham in Peru: The Travels of Clemens R. Markham, 1852– 1853*, editado por Peter Blanchard (Austin, TX: University of Texas Press, 1991), 43; y "Pisco Seizure," *San Francisco Daily Evening Bulletin*, 5 de enero de 1864. En Toro-Lira, *History*, 32.
34. *Chile at the Pan-American Exposition* <https://archive.org/details/chileatpanameri00buffgoog/page/n251/mode/2up?q=pisco>, *Brief Notes of Chile and General Catalog of the Chile Exhibit* (Buffalo, NY, 1901), 110.
35. Gonzalo Gutierrez, "The Misleading Name of Pisco-Elqui https://academiaperuanadelpisco.pe/wp-content/uploads/2020/11/ELQUI_ENGLISH_FINAL-REV-GGR-1.11.20.pdf" (Lima, Perú: Academia Peruana del Pisco, 2019). Acceso en línea aquí https://academiaperuanadelpisco.pe/wp-content/uploads/2020/11/ELQUI_ENGLISH_FINAL-REV-GGR-1.11.20.pdf.
36. Ver, por ejemplo: Jerry T. Mitchell y William C. Terry, "Contesting Pisco: Chile, Peru and the Politics of Trade <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1111/j.1931-0846.2011.00115.x>," *Geographical Review* 101, n.º 4 (2011): 528; y Gonzalo Gutierrez, *El pisco, apuntes para la defensa de la Denominación de Origen Peruana* (Lima, Perú: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2003), 61.
37. Laureen Viera, "Cocktail Renaissance," en *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*, ed. David Wondrich (New York: Oxford University Press, 2021), 173.
38. Toda la información sobre los detalles de la producción pasada y presente de aguardientes tanto en Perú como en Chile proporcionada por Carlos Romero, maestro destilador peruano, en una entrevista personal con el autor.
39. Lacoste, *El pisco*.
40. Lucero Villagarcía, *La Magia del Pisco* (Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres, 2014), capítulos 4 y 6.
41. Evaristo D'Ornellas, "Informe que, sobre el estado de la vid y de sus productos y sobre el modo de perfeccionar el cultivo de aquella y la elaboración de estos, presenta al supremo gobierno, el comisionado para visitar los principales viñedos de la república," *La Revista de Lima* 7 (1863), 49–57, 89–96, 129–136, 167–173, 206–211, 247–252, 279–289, 319–327, 359–361. Acceso en línea aquí <https://play.google.com/books/reader?id=W68oAAAAYAAJ&pg=GBS.PP1&hl=en>.
42. Markham, *Markham*, 37–43.
43. Rodolfo Lenz, *Diccionario etimológico: De las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas* <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9895.html>. (Santiago, Chile: Imprenta Cervantes, 1905–1910), 610.
44. Virgilio Figueroa, *Diccionario histórico biográfico y bibliográfico de Chile* <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-7932.html>. (Santiago, Chile: Imprenta y Litografía la Ilustración, 1925), 258.
45. Lacoste, *El pisco*.
46. Gonzalo Gutierrez, *El pisco no nació en Chile* <https://academiaperuanadelpisco.pe/2016/07/el-pisco-no-nacio-en-chile/>. (Lima, Perú: Academia Peruana del Pisco, 2016).
47. Garcilaso De la Vega, *Primera Parte de los Comentarios Reales de los Incas*, Libro Noveno, Capítulo XXV (Lisboa, Portugal: En la oficina de Pedro Crasbeeck, 1609), 495.
48. Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, Tomo II, Libro Décimo, Capítulo XIII, editado por Marcos Jiménez de la Espada (Sevilla, España: Imprenta de Rasco, 1891 [Manuscrito fechado en 1653]), 377–378.
49. D'Ornellas, *Informe*, 50–52.
50. José Del Pozo, "El aporte español durante la época colonial," en *Historia del vino chileno* (Santiago, Chile: Editorial Universitaria, SA, 2004 [Primera edición en 1998]), 28.
51. AGI, "Diego de Barrionuevo contra Hernando de Montenegro" (Justicia, 421.N.1). Para un resumen del manuscrito, ver Toro-Lira, *Las viñas*, 92–110.
52. Citas a los manuscritos del AGN en notas 14 y 15.
53. AGC, "Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, valle del Elqui, 23 de mayo de 1733." (Fondos Notariales de La Serena, vol. 30, folio 267). Para un resumen, ver Lacoste, *El pisco*.
54. AGC, "Registro de la nave Nuestra Señora del Rosario y las Benditas Ánimas, Bartolomé Hernández Romero, 1742" (A3.6 Leg. 118 Exp. 2178). Para un resumen del manuscrito, ver Gutierrez, "La Denominación."
55. Toro-Lira, "Pisco," 31–64.



Imagen: Freepick

Informe

El reto del siglo: lograr la seguridad alimentaria para todos

Por: Patricia Dalmau

La seguridad alimentaria es uno de los mayores desafíos que enfrenta la humanidad en estos tiempos, a pesar del progreso de las ciencias y las nuevas tecnologías aplicadas en el amplio ámbito de la alimentación, actualmente millones de personas en el mundo siguen padeciendo hambre, malnutrición e inclusive desnutrición crónica, un grave problema social que hace décadas ha

llamado la atención de expertos, investigadores, científicos y líderes de todo el mundo, quienes al lado de los gobiernos y de organizaciones nacionales e internacionales, vienen haciendo sus mayores esfuerzos para lograr el acceso universal a una alimentación suficiente, segura y nutritiva para alcanzar una vida saludable y plena para todos.

Para comprender mejor este concepto debemos mirar su evolución a lo largo de la historia tomando en cuenta una serie de acontecimientos a partir de lo que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO (FAO, 2024) denomina como Revolución Neolítica, cuando las sociedades descubren y desarrollan la agricultura, y luego enfrentan diversas crisis alimentarias, cambios en las formas de producción de alimentos así como en los hábitos de consumo y la evolución del comercio global como consecuencia de la Revolución Industrial, lo que dio lugar a un aumento de la producción y distribución de los alimentos de manera más eficiente y segura, sin embargo, hasta la fecha no se ha logrado garantizar el acceso

suficiente y adecuado a los más de 8 mil millones de personas que actualmente habitamos el planeta.

En la segunda mitad del siglo XX, con la creación de la FAO en 1945 y la crisis alimentaria de los años 70, surge la necesidad de definir y garantizar el acceso a los alimentos, para esto, en La Cumbre Mundial sobre la Alimentación de noviembre de 1996 se estableció una definición a la seguridad alimentaria, enfatizando el derecho a la alimentación y la necesidad de implementar sistemas sostenibles de producción y distribución: “La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos



Imagen: @EyeEm en Freepick

que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana.”

Como resultado de las reuniones en esta Cumbre Mundial sobre la Alimentación llevado a cabo en Roma en 1996, con la participación de representantes de 185 países y también con representantes de organizaciones intergubernamentales y organizaciones no gubernamentales, se logró aprobar la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre

la Alimentación, donde todos se reafirman en el compromiso mundial de erradicar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para toda la población (en 1996 la población mundial era de 5842 millones de habitantes), siendo un objetivo inmediato el de reducir a la mitad el número de personas desnutridas en ese momento a más tardar el año 2015. Para esto se propuso un plan de acción para que de los 800 millones de hombres, mujeres y niños que padecían de hambre y desnutrición, por lo menos el 50 % supere dicha condición antes del 2015.

Los siete compromisos de la Declaración de Roma:

Compromiso primero: Garantizaremos un entorno político, social y económico propicio, destinado a crear las mejores condiciones posibles para la erradicación de la pobreza y para la paz duradera, sobre la base de una participación equitativa de las mujeres y los hombres, que favorezca al máximo la consecución de una seguridad alimentaria sostenible para todos;

Compromiso segundo: Aplicaremos políticas que tengan por objeto erradicar la pobreza y la desigualdad y mejorar el acceso físico y económico de todos en todo momento a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos, y su utilización efectiva;

Compromiso tercero: Nos esforzaremos por adoptar políticas y prácticas participativas y sostenibles de desarrollo alimentario, agrícola, pesquero, forestal y rural, en zonas de alto y bajo potencial, que sean fundamentales para asegurar un suministro suficiente y fiable a nivel familiar, nacional, regional y mundial y que combatan las plagas, la sequía y la desertificación, considerando el carácter multifuncional de la agricultura;

Compromiso cuarto: Nos esforzaremos por asegurar que las políticas de comercio alimentario y agrícola y de comercio en general contribuyan a fomentar la seguridad alimentaria para todos a través de un sistema de comercio mundial leal y orientado al mercado;

Compromiso quinto: Nos esforzaremos por prevenir y estar preparados para afrontar las catástrofes naturales y emergencias de origen humano, y por atender las necesidades transitorias y urgentes de alimentos

de manera que fomenten la recuperación, la rehabilitación, el desarrollo y la capacidad para satisfacer las necesidades futuras;

Compromiso sexto: Promoveremos la asignación y utilización óptimas de las inversiones públicas y privadas para impulsar los recursos humanos, los sistemas alimentarios, agrícolas, pesqueros y forestales sostenibles y el desarrollo rural en zonas de alto y de bajo potencial;

Compromiso séptimo: Aplicaremos, vigilarémos y daremos seguimiento a este Plan de Acción a todos los niveles, en cooperación con la comunidad internacional.

Además, en dicha Cumbre se encomendó al Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) de la FAO la tarea de vigilar y evaluar la situación internacional de la seguridad alimentaria analizando las necesidades de alimentos, la disponibilidad de los mismos, así como de las actividades de difusión y acceso a la información sobre el nivel de existencias, y la situación actual y futura de la oferta y la demanda de alimentos.

Otro tema relevante es la participación del Alto

Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en la Cumbre para definir mejor los derechos relacionados con la alimentación, lo que dio lugar a que el Director General de la FAO y el Alto Comisionado firmaran un memorando de entendimiento para promover la cooperación para lograr los objetivos propuestos acorde con la ratificación que fue aprobada por la Comisión de Derechos Humanos de las Naciones Unidas en su Resolución 1997/8, y que se muestra continuación:



Imagen: @designhut365 en Freepick

1997/8. El derecho a la alimentación

La Comisión de Derechos Humanos,

Recordando la Declaración Universal de Derechos Humanos que establece que toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación,

Recordando también la Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición,

Teniendo en cuenta las disposiciones del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, en las que se reconoce el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre,

Considerando la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, celebrada en Roma del 13 al 17 de noviembre de 1996,

Reconociendo que los problemas del hambre y la inseguridad alimentaria tienen una dimensión mundial, y que es probable que persistan e incluso se agraven dramáticamente en algunas regiones si no se lleva a cabo con urgencia una acción decidida y concertada, dado el incremento de la población mundial previsto y la tensión a que están sometidos los recursos naturales,

Reafirmando que un entorno político, social y económico pacífico, estable y propicio constituye la base fundamental que permitirá a los Estados atribuir la debida prioridad a la seguridad alimentaria y a la erradicación de la pobreza,

Reiterando, como se ha hecho en la Declaración de Roma, que los alimentos no deben utilizarse como instrumento de presión política y económica, y reafirmado a este respecto la importancia de la cooperación y la solidaridad internacionales, así como la necesidad de abstenerse de aplicar medidas unilaterales que no estén en consonancia con el derecho internacional y con la Carta de las Naciones Unidas y pongan en peligro la seguridad alimentaria,

Convencida de que cada Estado debe adoptar una estrategia acorde con sus recursos y capacidades para lograr sus objetivos individuales al aplicar las recomendaciones contenidas en la Declaración de Roma y el Plan de Acción y, al mismo tiempo, cooperar a nivel regional e internacional para estructurar soluciones colectivas para los problemas mundiales de seguridad alimentaria en un mundo en que las instituciones, las sociedades y las economías cada vez están más relacionadas entre sí, por lo que es esencial que se coordinen los esfuerzos y se compartan las responsabilidades,

1. Reafirma que el hambre constituye un ultraje y una violación de la dignidad humana y, en consecuencia, hace necesaria la adopción de medidas urgentes a nivel nacional, regional e internacional para eliminarla;

2. Reafirma también el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre, a fin de que pueda desarrollar y mantener plenamente su capacidad física y mental;

3. Considera intolerable que más de 800 millones de personas de todo el mundo, y en particular de los países en desarrollo, no dispongan de alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales básicas, lo que constituye una violación de sus derechos humanos fundamentales;

4. Subraya la necesidad de desplegar esfuerzos para movilizar y aprovechar al máximo la asignación y utilización de los recursos técnicos y financieros de todas las fuentes, incluido el alivio de la deuda externa para los países en desarrollo, con vistas a reforzar las actividades nacionales para aplicar políticas en pro de una seguridad alimentaria sostenible;

5. Alienta al Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales a que preste más atención en sus actividades a los derechos reconocidos en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales;

6. Hace suya la solicitud que se hace al Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación para que, en consulta con los órganos pertinentes creados en virtud de tratados y en colaboración con los organismos especializados y programas pertinentes del sistema de las Naciones Unidas y con los mecanismos intergubernamentales apropiados, así como con las organizaciones no gubernamentales, defina mejor los derechos relacionados con la alimentación que se mencionan en el artículo 11 del Pacto de Derechos Económicos Sociales y Culturales y proponga formas de aplicar y realizar estos derechos como medio para cumplir los compromisos y objetivos de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, teniendo en cuenta la posibilidad de establecer directrices voluntarias encaminadas a lograr la seguridad alimentaria para todos;

7. Invita al Alto Comisionado a que presente a la Comisión de Derechos Humanos, en su 54º período de sesiones, un informe sobre la aplicación de la presente resolución.

Aprobado en la 36ª sesión,
3 de abril de 1997.

Tomado de: Comisión de Derechos Humanos (1997). Informe sobre el 53º período de sesiones. Consejo Económico Social, documentos oficiales, 1997. Suplemento N° 3. Naciones Unidas.

Dimensiones de la seguridad alimentaria

Para poder lograr los objetivos de seguridad alimentaria en el planeta es necesario que se cumplan de manera simultánea sus cuatro dimensiones o pilares fundamentales:

1. La disponibilidad de los alimentos:

Este pilar de la seguridad alimentaria se enfoca en el lado de la oferta, y tiene a su vez tres factores clave: los niveles de producción, las reservas o existencias disponibles de los alimentos y las actividades de comercio.

Respecto de la producción de alimentos se refiere a la agricultura, la ganadería, la pesca y la acuicultura, y esto involucra la provisión de semillas, el uso de herramientas adecuadas, así como una infraestructura agrícola adecuada y acceso a servicios veterinarios y de capacitación a los agricultores para mejorar la eficiencia y productividad de los alimentos.

Respecto de las reservas o existencias se refiere a los alimentos almacenados por los comerciantes, las reservas en hogares y también a las reservas gubernamentales, todas estas acciones deben realizarse con el propósito de mantener un suministro estable de los alimentos, sobre

todo en los períodos de escasez o crisis, para ello se recurre a la producción local o a las importaciones para así poder garantizar la existencia de alimentos disponibles cuando sea necesario.

El otro factor es el comercio de alimentos que implica la importación y exportación de productos alimenticios a través de mecanismos de mercado, actividades que se desarrollan en el ámbito local, nacional o interno, y también a nivel internacional, al igual que los dos factores anteriores, lo que busca es garantizar la disponibilidad de alimentos para atender satisfactoriamente la demanda de la población.

En esta dimensión de la seguridad alimentaria se debe considerar también las transferencias masivas o ayuda alimentaria que realizan los gobiernos y otras agencias de ayuda, especialmente en situaciones de emergencia o crisis, donde la producción local y las importaciones comerciales pueden verse afectadas, generalmente la ayuda alimentaria incluye programas de distribución directa de alimentos y la provisión de fondos económicos para la compra de alimentos a través de vales de consumo o transferencias monetarias.

“Para lograr los objetivos de seguridad alimentaria es necesario que se cumplan de manera simultánea sus cuatro dimensiones”

2. El acceso a los alimentos: Se refiere a la capacidad que tienen los hogares para obtener de manera regular las cantidades adecuadas de alimentos apropiados y deseados para una dieta nutritiva. Este concepto va más allá del poder adquisitivo que tiene un hogar para comprar alimentos en un mercado, porque toma en cuenta otros factores como la accesibilidad física al mercado, la seguridad, el tiempo y el costo razonable para adquirir los productos, así como las barreras sociales que pueden afectar su accesibilidad a los mismos.

Uno de los aspectos clave para el acceso a los alimentos es la capacidad económica de los hogares, y que a su vez comprende dos indicadores relevantes: en primer lugar, el nivel de ingresos, es decir, la capacidad económica que tiene un hogar para comprar sus alimentos, y esto incluye no solo el dinero disponible para gastar, también incluye la estabilidad y la previsibilidad de los ingresos suficientes destinados a la compra de alimentos; y en segundo lugar, el costo de los alimentos, ya que esto influye directamente en el acceso porque un aumento en los precios reduce la capacidad de los hogares para poder adquirir alimentos nutritivos.

Otro aspecto clave es la accesibilidad física a los alimentos, y esto también comprende dos elementos relevantes: el primero es la ubicación geográfica, es decir, la proximidad a los mercados o lugares donde se pueden comprar o adquirir los alimentos, en muchos lugares las condiciones geográficas, la falta de infraestructura adecuada

o de medios de transporte suficientes son determinantes para el acceso a productos que en su conjunto pueden garantizar una buena alimentación; y el segundo elemento es la seguridad que tienen las personas al momento de acudir a los mercados o lugares de venta de los alimentos, por ejemplo, en zonas de conflicto o de inseguridad humana el acceso a los productos se puede ver severamente afectado.

Y un tercer aspecto clave son, por un lado, las barreras sociales que pueden existir por problemas de aceptación social determinadas por algunos criterios como el género, la edad, la fe, la discapacidad o la orientación sexual, incluso las costumbres o creencias arraigadas pueden constituir algún tipo de barrera social que dificulte el acceso a los alimentos; y por otro lado, la inclusión social como una buena práctica de convivencia social para evitar la exclusión, sobre todo de las personas más vulnerables, facilitándoles el acceso a los alimentos no solo de manera física, si es necesario, a través de programas sociales o de ayuda que les permita garantizar una alimentación adecuada y nutritiva.

3. La utilización de los alimentos: Se refiere al uso efectivo de los alimentos disponibles en los hogares tomando en cuenta la capacidad de las personas para poder absorber y metabolizar los nutrientes suficientes para alcanzar una alimentación sana y adecuada para todos. Para esto es necesario tomar en cuenta la manera de almacenar, procesar y preparar los alimentos, las prácticas o costumbres en la alimentación, la distribución de los alimentos en el hogar y la

“contar con una dieta habitual diversa es esencial para proporcionar los nutrientes necesarios para evitar que todas las personas que forman parte de un hogar presenten deficiencias nutricionales”

diversidad de las dietas que se consumen de manera habitual.

Respecto de la manera de almacenar, procesar y preparar los alimentos se debe tener en consideración la disponibilidad de agua limpia así como el uso del combustible adecuado para garantizar una preparación segura, de lo contrario, se puede poner en riesgo su calidad nutricional; asimismo, es necesario mantener prácticas de higiene adecuadas en el almacenamiento así como en la manipulación y preparación de los alimentos, de tal manera que los productores, comercializadores y los integrantes del hogar puedan acceder a alimentos seguros, inocuos, limpios y libres de contaminación para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Respecto de las prácticas y costumbres en la alimentación, deben ser adecuadas a las necesidades específicas de las personas y sus condiciones individuales, es decir, si son recién nacidos, niños, estudiantes, ancianos, deportistas, si padecen de alguna enfermedad, mujeres embarazadas y lactantes, por ejemplo en este caso las mujeres embarazadas requieren de una dieta rica en hierro y calcio, o en el caso de los niños en edad escolar que necesitan una alimentación adecuada y rica en nutrientes

para evitar la desnutrición o anemia y sus consecuencias en los procesos de aprendizaje.

Respecto a la distribución de los alimentos en el hogar debe tomarse en cuenta también las necesidades nutricionales de cada persona, sobre todo si se encuentran en crecimiento, embarazadas, dando de lactar o si presentan alguna condición especial que amerita una dieta especializada, en estos casos, algunos hogares deciden priorizar la distribución de sus alimentos afectando el estado de salud general de otros miembros de la familia, por ejemplo, una madre que decide privarse de comer para darle su ración a sus hijos pequeños, a pesar de encontrarse embarazada o dando de lactar.

Y respecto de la importancia de contar con una dieta habitual diversa es esencial para proporcionar los nutrientes necesarios para evitar que todas las personas que forman parte de un hogar presenten deficiencias nutricionales, ya que la calidad y diversidad de la dieta tiene un impacto directo en el estado de salud, además de que contribuye a la prevención de enfermedades y un adecuado fortalecimiento del sistema inmunológico, es decir, contribuye a mantener una buena salud general.

4. La estabilidad de los alimentos: Se refiere a la constancia y confiabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores (disponibilidad, acceso y utilización) para garantizar la seguridad alimentaria; esta cuarta dimensión implica que los hogares no deben presentar ningún tipo de riesgo para acceder a los alimentos como consecuencia de eventos inesperados o cíclicos, tales como desastres de la naturaleza, inestabilidad política, crisis económicas y sus consecuencias (desempleo, alza de precios, escasez, etc.), conflictos o eventos estacionales extremos, es decir, la estabilidad de los alimentos debe garantizar que las personas puedan alcanzar y mantener su seguridad alimentaria de manera sostenible a lo largo del tiempo.

Para lograr la estabilidad de los alimentos se debe tomar en cuenta tres aspectos clave, el primero es la dimensión temporal de la seguridad alimentaria asegurando que las personas tengan acceso continuo y predecible a una cantidad suficiente de alimentos nutritivos y

seguros durante todo el año y en el futuro, esto incluye períodos críticos como temporadas de escasez, así como situaciones de emergencia debido a sequías, inundaciones y pandemias.

Un segundo aspecto es la reducción o minimización del riesgo para evitar la afectación de las otras tres dimensiones de la seguridad alimentaria. Para el caso de la disponibilidad se debe garantizar la no interrupción del abastecimiento y suministro de alimentos como consecuencia de temporadas de mala cosecha, interrupciones en el proceso de comercialización o en casos de conflicto. Para el caso del acceso, se debe asegurar que las personas puedan seguir adquiriendo sus alimentos inclusive durante crisis económicas o frente a alzas repentinas de los precios. Y para el caso de utilización, se debe evitar que factores como brotes de enfermedades o falta de acceso a agua segura impacten negativamente en la posibilidad de usar los alimentos de manera efectiva.



*Imagen: Mercado de abastos en Lima, Perú.
Fotografía: JNF.*

Y un tercer aspecto es la inclusión, es decir, la estabilidad de los alimentos debe garantizar que toda la población, a pesar de su ubicación geográfica, situación económica o condición social, pueda lograr una adecuada seguridad alimentaria, y esto incluye sobre todo a las poblaciones vulnerables, ya sean comunidades rurales aisladas, así como personas desplazadas por situaciones de violencia y conflictos, o poblaciones afectadas por desastres de la naturaleza.

En ese sentido, también podemos identificar cinco factores que contribuyen a esta cuarta dimensión de la seguridad alimentaria como es la estabilidad de los alimentos:

En primer lugar, la estabilidad de los precios, de tal manera que los hogares, sobre todo los que registran ingresos bajos, puedan planificar sus compras sin el riesgo de no poder adquirir los alimentos suficientes de manera repentina como consecuencia del alza de precios.

En segundo lugar, están las políticas gubernamentales y cuyo papel es fundamental para garantizar la estabilidad de los alimentos, ya que comprende programas de apoyo agrícola para garantizar una producción constante de los alimentos básicos, también promueve la existencia de reservas estratégicas de alimentos para responder de manera rápida frente a situaciones de emergencia, y en muchos casos otorga subsidios y transferencias monetarias para ayudar a las familias más vulnerables sobre todo en los momentos más difíciles.

En tercer lugar, está el acceso físico constante, es decir, contar con la infraestructura adecuada en carreteras, medios de transporte y en establecimientos como mercados y ferias como puntos de venta que garanticen el acceso continuo a los alimentos, principalmente en las áreas rurales y de difícil geografía

para evitar las interrupciones de las formas de abastecimiento y acceso a los alimentos.

En cuarto lugar, está el acceso a los insumos agrícolas, es decir, que los agricultores puedan acceder con facilidad a sus insumos como semillas, fertilizantes y demás herramientas necesarias para garantizar una producción estable de los alimentos esenciales para la alimentación de la población.

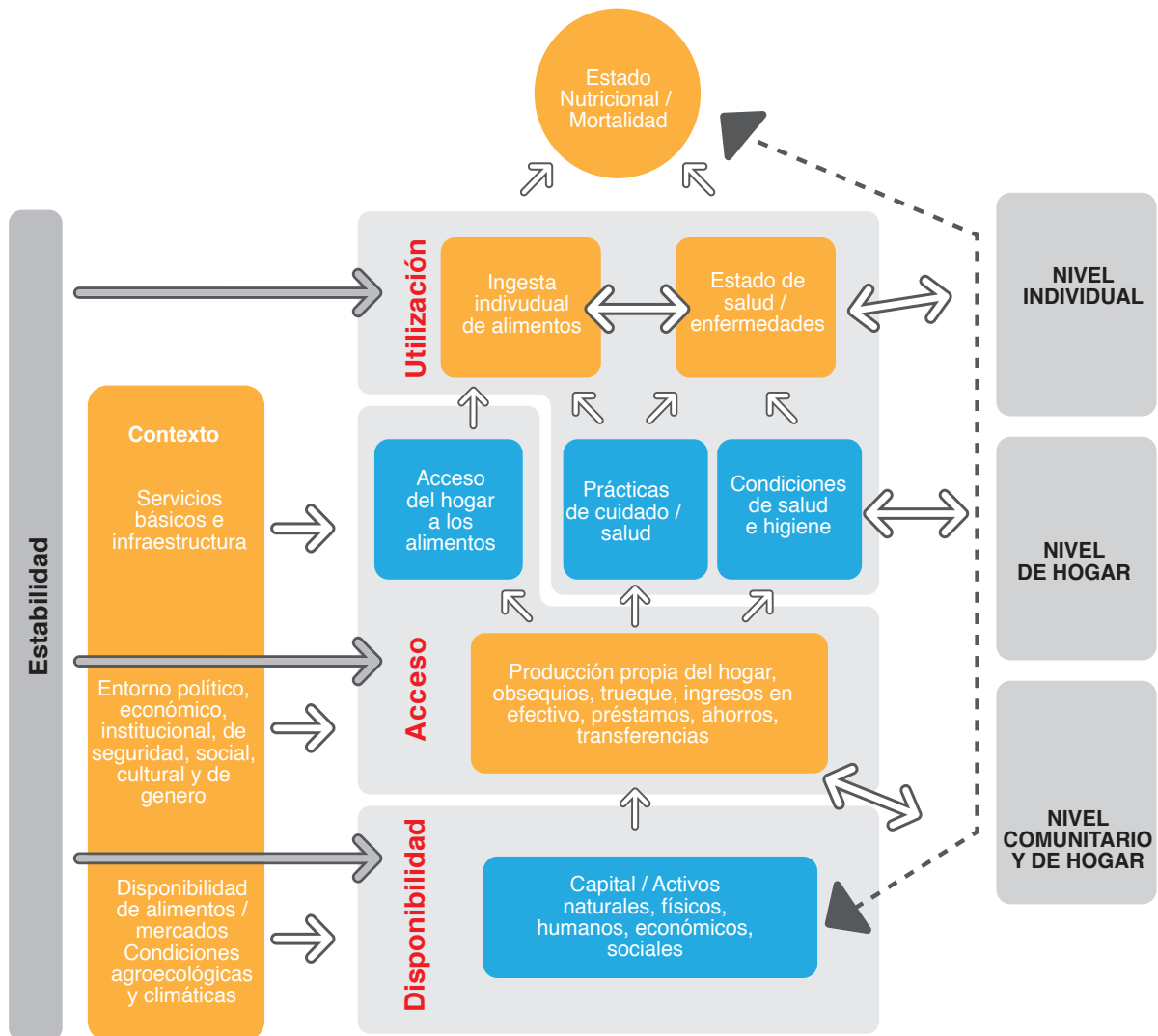
Y en quinto lugar, está la resiliencia ante eventos repentinos como desastres naturales, crisis económicas, conflictos o situaciones como lo sucedido durante la pandemia por la COVID-19, con lo posibilidad de resistir estos eventos y adaptarse rápidamente a las medidas de emergencia para evitar interrupciones prolongadas de acceso a los alimentos más esenciales.

Como se puede apreciar, la estabilidad de los alimentos es esencial porque cumple un rol de amortiguamiento frente a la incertidumbre y los riesgos que enfrenta la humanidad por factores naturales, económicos o sociales que comprometen la seguridad alimentaria. En estos tiempos donde existe una producción suficiente de alimentos no necesariamente existe un acceso adecuado para todos y tampoco se da una correcta utilización de los alimentos, por ello, es necesario los esfuerzos conjuntos entre los gobiernos, las organizaciones internacionales, las propias comunidades y los hogares para combatir el hambre, la malnutrición y la desnutrición en el mundo, sobre todo de las poblaciones más vulnerables, así como para reducir los riesgos y tener la capacidad de resistir y superar cualquier situación de crisis alimentaria, de tal manera que todos podamos alcanzar el acceso permanente a una alimentación adecuada, nutritiva y suficiente para llevar una vida sana.

En el siguiente gráfico elaborado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social de Perú se muestra la integración de las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria y los demás criterios que hemos referido anteriormente, de tal manera que nos permite visualizar gráficamente la interacción

de aquellos factores externos (agropecuarios, climáticos, sociales, culturales, económicos, políticos, entre otros) e internos (nivel de ingresos, acceso a mercados, transporte, entre otros) en tres niveles: a nivel individual, a nivel de hogares y a nivel comunitario, para lograr la seguridad alimentaria.

Integración de las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria



Fuente: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Midis) y Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (WFP) en el Perú (2024). Perú: evaluación de la seguridad alimentaria ante emergencias (ESAE), 2023.



Imagen: @senivpetro en Freepick

Situación actual de la seguridad alimentaria en el mundo

Antes de dar cuenta de algunos datos relevantes sobre la situación de la seguridad alimentaria, es preciso saber que actualmente se estima que la población mundial supera los 8221 millones de personas conforme se señala en la vigésimo octava edición de estimaciones y proyecciones oficiales de la población de las Naciones Unidas (2024), cifra que corresponde al análisis de 1910 censos de población realizados entre 1950 y 2023 en 237 países o zonas geográficas, y cuyas proyecciones señalan que en el año 2037 llegaremos a alcanzar los 9 mil millones de habitantes, en tanto que para el año 2060 será de 10 mil millones de habitantes, asimismo, actualmente la población mundial se incrementa en alrededor

de 70 millones de habitantes por año (0.85% anual) aunque presenta una ligera disminución anual en la tasa de crecimiento, con tendencia a alcanzar el 0.50% en el año 2047 y una proyección de 0% en el 2084, para luego pasar a una tasa negativa de -0.12% para el año 2100.

Si bien la revolución industrial dio lugar a un crecimiento vertiginoso de la población en el mundo, actualmente la revolución tecnológica que vivimos ha revertido dicha situación. Si retrocedemos a la época del surgimiento de la agricultura, alrededor del año 8000 a. C., la población mundial era de 5 millones de personas, y durante los 8 mil años siguientes (año 1 d. C.) sólo se incrementó en 200 millones, y fue a partir de la

revolución industrial que hizo que en el año 1800 se alcance los mil millones de habitantes, y 130 años después, en 1930, la población se duplicó llegando a los 2 mil millones, luego en sólo 30 años (1960) se alcanzó los 3 mil millones, después en 15 años (1974) llegamos a los 4 mil millones de años, es decir, hace 50 años atrás éramos la mitad de la población actual.

Por otro lado, la distribución de la población mundial se concentra mayoritariamente en Asia con más de 4835 millones de personas (que equivale al 59%), además, esta región presenta una densidad poblacional de 156 personas por kilómetro cuadrado (P/Km2), mientras que Oceanía alberga a 46 millones de personas con una densidad de 5 P/Km2.

Población mundial por regiones

Región	Población (2025) en millones	Densidad (P/Km2)	Población urbana
Asia	4835	156	54%
África	1549	52	45%
Europa	744	34	76%
América Latina y el Caribe	667	33	86%
Norteamérica	387	21	83%
Oceanía	46	5	66%

Fuente: Elaboración propia

Como se puede ver, otro dato relevante es la tendencia de la población a vivir en las zonas urbanas, dando lugar otro fenómeno social que se refleja en una creciente concentración de grandes poblaciones en las ciudades, según el último reporte de Perspectivas de la Población Mundial 2024 de las Naciones Unidas, uno de cada cuatro personas a nivel mundial vive en un país cuya población ya alcanzó su punto máximo en referencia a su tamaño, lo que impacta también en los hábitos, necesidades y formas de vida distintas a aquellas donde las actividades productivas se realizaban principalmente en el campo, como es la producción de alimentos gracias a la agricultura y la ganadería.

“uno de cada cuatro personas a nivel mundial vive en un país cuya población ya alcanzó su punto máximo en referencia a su tamaño”

10 países más poblados del mundo

País	Población (2025) en millones	Densidad (P/Km2)	Población urbana
India	1462	492	37%
China	1416	151	68%
Los Estados Unidos	347	38	83%
Indonesia	285	158	60%
Pakistan	254	331	34%
Nigeria	237	261	55%
Brasil	212	25	91%
Bangladesh	175	1350	43%
Rusia	144	9	75%
Etiopía	135	135	23%

Fuente: Elaboración propia

Respecto del Perú se tiene un registro de 34,5 millones de habitantes al 2025, con una densidad poblacional de 27 P/Km2 y 81% de población urbana.

Otro dato relevante es el aumento de la esperanza de vida a nivel global, en el año 2024 la esperanza de vida al nacer era de 73,3 años, 8 años más de lo alcanzado en 1995, aunque durante la pandemia por la COVID-19 disminuyó a 70,9 años, las proyecciones en la reducción de la mortalidad en los siguientes años registran una longevidad promedio de 77,4 años a nivel mundial

en 2054. Además, para finales de la década de 2050 se proyecta que más de la mitad de todas las muertes en el mundo ocurrirán a los 80 años o más, cifra que alcanzó en 1995 sólo al 17% de la población de entonces.

Como es evidente, este incremento acelerado de la población, la mayor esperanza de vida al nacer, la tendencia de vivir en grandes ciudades y el fenómeno de la migración internacional son los cuatro factores que caracterizan al mundo actual, y en consecuencia, han dado lugar a una mayor demanda de alimentos, sin

embargo, la producción, el acceso, la utilización y la disponibilidad de alimentos no ha evolucionado al mismo ritmo, por lo que no se ha logrado establecer una verdadera seguridad alimentaria en el planeta, por el contrario, el número de personas que padecen de hambre y desnutrición en el mundo es de 887,8 millones, mientras que por otro lado, actualmente se registra cerca de 1778 millones de personas con sobrepeso y 887 millones con obesidad en el mundo.

Asimismo, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en el año 2022 cerca de 2800 millones de personas no tuvieron acceso habitual a alimentos seguros, nutritivos y suficientes, además, 148 millones de niños sufrieron retraso en el crecimiento debido a la malnutrición, en tanto que para el siguiente año 2023 se estima que 2330 millones de personas (30% de toda la población) se encontraron en situación de inseguridad alimentaria moderada o grave, es decir, no tenían acceso sistemático a una alimentación adecuada, y de este grupo de personas 864 millones estuvieron en situación grave, lo que significa que el 11% de la población mundial

se había quedado sin alimentos durante un día entero en varias ocasiones durante el año.

Por otro lado, las cifras del Informe Mundial sobre el Desarrollo Sostenible (2023) indican que 1200 millones de personas se encontraban en situación de pobreza multidimensional en el año 2022, es decir, no sólo enfrentaron problemas de hambre y acceso a una alimentación adecuada, además padecieron de problemas de salud y muchas privaciones relacionadas con la vivienda, saneamiento, agua potable, asistencia escolar y mortalidad infantil. Además, la prevalencia de la anemia en las mujeres en edad reproductiva (15 a 49 años) sigue siendo alarmante, ya que desde el año 2000 se mantiene en el 30%, y se estima que el 2030 superará el 32%, siendo los países con ingresos bajos y medios los que reportan un mayor índice de retrasos en el crecimiento, la pérdida de peso, el bajo peso al nacer y la anemia. Asimismo, se proyecta que para el año 2030, más de 580 millones de personas en todo el mundo continuarán padeciendo de subalimentación crónica y seguirán en situación de pobreza extrema, lo que subraya el inmenso desafío y la imperiosa necesidad de alcanzar los objetivos de poner fin a la pobreza (ODS1) y lograr el hambre cero (ODS2).

El desafío global para erradicar el hambre y la malnutrición

Si bien la globalización ha contribuido a la integración de los países, sus economías y sus sistemas productivos y comerciales, aunado al avance de las nuevas tecnologías, sin embargo, los países no han sido capaces de alcanzar los Objetivos del Desarrollo Sostenible proyectados en la Agenda 2030 respecto al propósito de acabar con el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en todas sus manifestaciones; además, otros factores como el cambio climático, los conflictos armados y las crisis económicas han repercutido negativamente en dicho propósito.

Y esto sucede porque el calentamiento global afecta directamente a la producción agrícola, ya que los eventos extremos, el aumento o descenso de las temperaturas a niveles nunca antes registrados, así como la desertificación y la irregularidad de las lluvias alteran las cosechas, afectan la productividad agrícola e impactan severamente en la disponibilidad de los alimentos, incluso la FAO advirtió sobre un posible “apocalipsis alimentario” si para el 2050 no se toman medidas adecuadas para revertir las consecuencias, a las que se suma la pérdida de biodiversidad y la degradación de los suelos.

Además, los conflictos armados también exacerban la inseguridad alimentaria en las regiones enfrentadas, y trae como consecuencia la volatilidad en los precios de los alimentos básicos como el trigo y otros granos, el bloqueo de las rutas comerciales y la destrucción de infraestructura agraria, la disminución de las importaciones de productos esenciales así como la disminución de las inversiones en el sector agrícola, impactando negativamente en la producción, acceso y disponibilidad de los alimentos. En tanto que las crisis económicas dan lugar a la especulación y fluctuación e incremento de los precios de los alimentos reduciendo el poder adquisitivo sobre todo de las poblaciones más vulnerables, por lo que es cada más relevante contar con niveles de financiación suficientes para garantizar la seguridad alimentaria en el planeta, además de la imperiosa necesidad de transformar los sistemas alimentarios así como reorientar las políticas públicas para la alimentación y la producción agrícola para cerrar esta brecha del hambre y la malnutrición.

Para lograrlo es necesario comprender que la transformación de los sistemas alimentarios depende de una serie de medidas en la oferta: garantizar que los insumos sean accesibles y asequibles para todos, aumentar el rendimiento sostenible de la producción agrícola sobre todo en los lugares donde estos indicadores son bajos,

reducir el uso de fertilizantes y pesticidas, hacer más eficiente el uso del agua, mejorar el comercio internacional con un criterio de precio y mercado justo, reducir el impacto negativo en la biodiversidad y el clima, así como la implementación de metodologías y procesos más eficientes y sostenibles en las fases de venta al por menor, así como en el procesamiento y distribución de los alimentos.

Respecto a las medidas que pueden implementarse en la demanda: en primer lugar debe promoverse un cambio hacia la elaboración y consumo de dietas más saludables y diversificadas (a base de vegetales), con énfasis en el empleo de alimentos producidos de manera sostenible, además de reducir la pérdida de las cosechas y los desperdicios de alimentos y reducir a la mitad los niveles de consumo de carne.

Como se puede ver, la seguridad alimentaria es un desafío complejo que requiere la colaboración de gobiernos, organizaciones internacionales y comunidades locales. Por ello, es esencial promover sistemas alimentarios sostenibles, resilientes y equitativos que garanticen el derecho de todas las personas a una alimentación adecuada. La inversión en infraestructura, educación nutricional y la promoción de políticas de producción sostenible son claves para enfrentar los desafíos de la seguridad alimentaria en un mundo globalizado.

“los conflictos armados también exacerban la inseguridad alimentaria en las regiones enfrentadas”



Imagen: @aleksandarmalivuk en Freepick

Referencias:

Banco Mundial. (2025). Actualización sobre la seguridad alimentaria. Recuperado de <https://www.bancomundial.org/es/topic/agriculture/brief/food-security-update>

Comisión de Derechos Humanos (1997). Informe sobre el 53º periodo de sesiones. Consejo Económico Social, documentos oficiales, 1997. Suplemento N° 3. Naciones Unidas.

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2024). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2024: Financiación para acabar con el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en todas sus formas. Roma, FAO. <https://doi.org/10.4060/cd1254es>

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Midis) y Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (WPF) en el Perú (2024). Perú: evaluación de la seguridad alimentaria ante emergencias (ESAE), 2023.

Naciones Unidas. (2024). Hambre y seguridad alimentaria - Desarrollo Sostenible. Recuperado de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>

United Nations (2023). Independent Group of Scientists appointed by the Secretary-General, Global Sustainable Development Report 2023: Times of crisis, times of change: Science for accelerating transformations to sustainable development. New York.

United Nations (2024). World Population Prospects 2024: Summary of Results. UN DESA/POP/2024/TR/NO. 9. New York.



Imagen: Freepick

Informe

La pobreza alimentaria infantil: una emergencia silenciosa que afecta millones

Por: Julio Navarro

A diario, más de 440 millones de niños y niñas menores de cinco años en todo el mundo enfrentan una amenaza silenciosa pero profundamente perjudicial: la pobreza alimentaria infantil. En un reciente informe sobre nutrición infantil de la UNICEF (2024) se define a la pobreza alimentaria infantil como la falta de acceso

a una dieta nutritiva y variada, que pone en peligro la salud inmediata de los niños y niñas de la primera infancia (de 0 a 5 años) afectando su crecimiento físico, su desarrollo intelectual y su bienestar emocional futuro. Y no solo se trata de padecer hambre, sino, de una carencia crónica de alimentos suficientes y

adecuados que impiden a los niños alcanzar su pleno potencial.

Esta forma de pobreza tiene implicaciones en cadena: afecta el rendimiento escolar, debilita el sistema inmunológico aumentando su vulnerabilidad frente a enfermedades, así como una mayor tendencia a la exclusión social. A esta realidad se suma el agravante de los desplazamientos forzados debido a los conflictos armados y las crisis políticas, que empujan a millones

de familias a migrar en condiciones extremadamente precarias, exponiendo a los niños más pequeños a mayores y severos niveles de inseguridad alimentaria.

Por ello, en un planeta golpeado por crisis económicas, conflictos prolongados, emergencias climáticas y desigualdades en aumento, asegurar una alimentación adecuada en los primeros años de vida de las nuevas generaciones se ha convertido en una prioridad impostergable.

¿Qué es la pobreza alimentaria infantil?

“asegurar una alimentación adecuada en los primeros años de vida de las nuevas generaciones se ha convertido en una prioridad impostergable”

UNICEF la define como: la incapacidad de los niños y niñas para obtener y consumir una alimentación nutritiva y variada en la primera infancia, es decir, en los cinco primeros años de vida. Además, para medir esta situación se utiliza un indicador de diversidad alimentaria mínima, donde se establece que un niño necesita consumir alimentos de al menos cinco de ocho grupos alimentarios para desarrollarse de manera saludable.

Estos grupos incluyen: leche materna; productos lácteos; alimentos cárnicos y pescados; huevos;

legumbres, frutos secos y semillas; frutas y verduras ricas en vitamina A; otras frutas y verduras; y cereales, raíces, tubérculos y plátanos. Asimismo, aquellos que solo acceden a entre cero y dos grupos diarios se encuentran en situación de pobreza alimentaria grave, y los que acceden a tres o cuatro grupos diarios se encuentran en situación de pobreza alimentaria moderada, por lo tanto, para alcanzar la diversidad alimentaria mínima para un crecimiento y desarrollo sano, los niños y niñas deben consumir alimentos de al menos cinco de los ocho grupos de alimentos incluidos.

**Grupos alimentarios necesarios para alcanzar la diversidad alimentaria
mínima en la primera infancia**

**Si se alimenta a los niños
y niñas con:**

0-2 grupos de
alimentos/ día viven
en situación de
pobreza alimentaria
infantil grave

3-4 grupos de
alimentos/ día
viven en situación
de pobreza
alimentaria infantil
moderada

5 o más grupos de
alimentos/día no
viven en situación
de pobreza
alimentaria infantil

Grupo 1



Leche
materna

Grupo 2



Cereales,
raíces,
tubérculos y
plátanos

Grupo 3



Legumbres,
frutos secos y
semillas

Grupo 4



Productos
lácteos

Grupo 5



Alimentos
cárnicos y
pescados

Grupo 6



Huevos

Grupo 7



Frutas y
verduras ricas
en vitamina A

Grupo 8

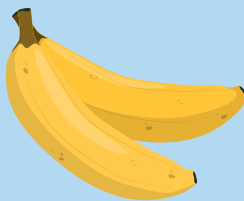


Otras frutas y
verduras

Leche materna



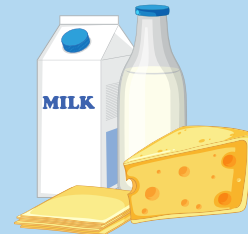
**Cereales, raíces,
tubérculos y
plátanos**



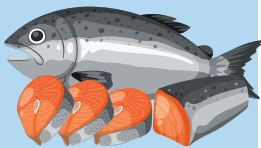
**Legumbres,
frutos secos
y semillas**



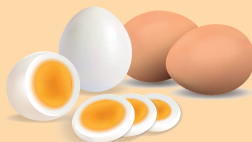
**Productos
lácteos**



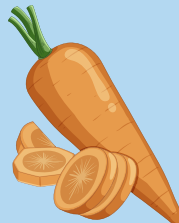
**Alimentos cárnicos
y pescados**



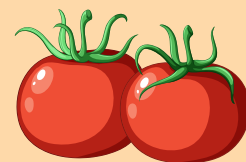
Huevos



**Frutas y verduras
ricas en vitamina A**



**Otras frutas
y verduras**



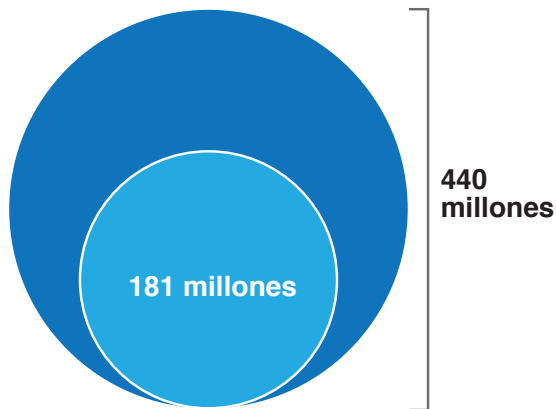
Fuente: Tomado de Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). La pobreza alimentaria infantil: Privación nutricional en la primera infancia. Informe sobre nutrición infantil, 2024. Resumen. UNICEF, Nueva York, junio de 2024.

En dicho informe UNICEF revela que 181 millones de niños y niñas menores de cinco años (27% de la población mundial en la primera infancia) viven en

situación de pobreza alimentaria grave. Esta carencia afecta con mayor severidad a las regiones de Asia Meridional y África Subsahariana.

Número de niños y niñas en situación de pobreza alimentaria infantil y pobreza alimentaria infantil grave

Mundial

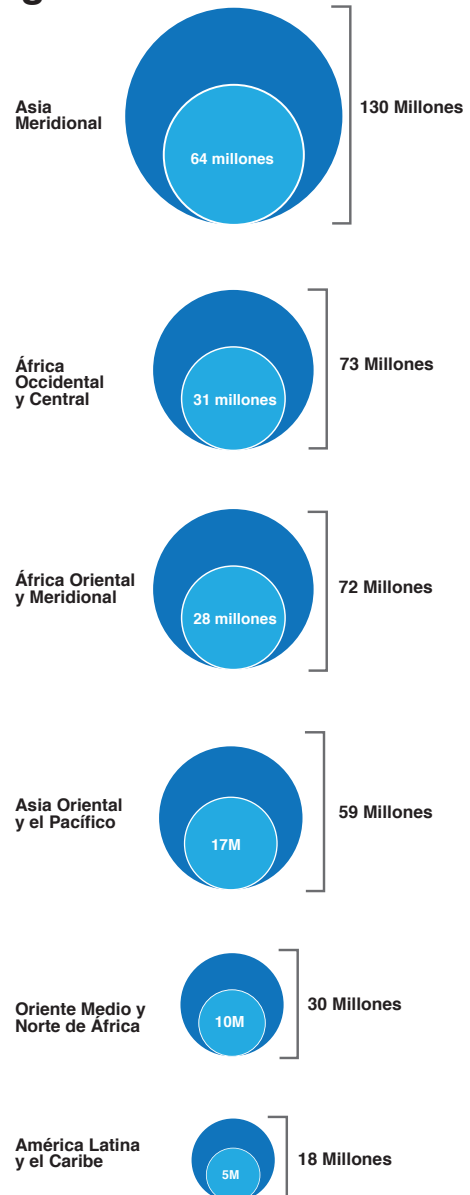


En el mundo
440 millones
de niños y niñas menores
de 5 años viven en
situación de pobreza
alimentaria infantil

de los cuales
181 millones
de niños y niñas menores
de 5 años viven en
situación de pobreza
alimentaria infantil grave

-  **Pobreza alimentaria infantil total**
≤ 4 grupos de alimentos
-  **Pobreza alimentaria infantil grave**
≤ 2 grupos de alimentos

Regional



Fuente: Tomado de Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). La pobreza alimentaria infantil: Privación nutricional en la primera infancia. Informe sobre nutrición infantil, 2024. Resumen. UNICEF, Nueva York, junio de 2024.

Causas estructurales de la pobreza alimentaria infantil

El informe identifica tres factores estructurales clave que explican la pobreza alimentaria infantil:

a) Entornos alimentarios precarios

Los entornos en los que viven millones de niños pequeños están marcados por una profunda desigualdad en el acceso a alimentos nutritivos.

En muchas zonas rurales, remotas o afectadas por conflictos, el abastecimiento de alimentos frescos y variados se ve interrumpido por fenómenos climáticos extremos, violencia, infraestructura deficiente o falta de mercados locales. Esto crea lo que se denomina como “desiertos alimentarios” donde, incluso si las familias tienen medios



Imagen: Freepick

económicos, simplemente no hay disponibilidad física de alimentos nutritivos. A la par, en las zonas urbanas, el problema es opuesto, pero igualmente grave, porque la sobreabundancia de alimentos ultra procesados y de bajo valor nutricional, que suelen ser más baratos y ampliamente promovidos, relega a un segundo plano las opciones saludables. Esta situación no solo reduce la diversidad alimentaria, sino que genera hábitos que persisten hasta la adultez.

“Las decisiones alimentarias de las familias están profundamente influenciadas por factores culturales, sociales y educativos”

b) Malas prácticas alimentarias en la primera infancia

Las decisiones alimentarias de las familias están profundamente influenciadas por factores culturales, sociales y educativos. En muchos hogares, la transmisión de prácticas y creencias tradicionales, como evitar ciertos alimentos por temor a la aparición de alergias o por pensar que no son apropiados para los niños pequeños, en realidad limitan la diversidad y calidad de la dieta infantil. A esto se suma la falta de información confiable o la desinformación mediática, ya que los sistemas de salud generalmente no cuentan con recursos suficientes ni personal calificado para ofrecer una orientación nutricional adecuada y personalizada. Las madres y cuidadores no siempre reciben apoyo y capacitación para implementar prácticas adecuadas de alimentación complementaria, lo cual es crítico entre los 6 y 24 meses de edad. Además, en muchos contextos sociales persisten estructuras patriarcales que limitan el acceso de las mujeres a la educación y a la toma de decisiones, afectando directamente la nutrición infantil.

c) Bajos niveles de ingresos

La insuficiencia de ingresos sigue siendo una de las barreras más decisivas para garantizar una alimentación adecuada en la infancia. Las familias que viven con ingresos diarios por debajo del umbral de pobreza no solo enfrentan limitaciones para acceder a alimentos frescos y nutritivos, sino que también priorizan la cantidad o el volumen sobre la calidad, adquiriendo más alimentos calóricos pero pobres en nutrientes, tales como cereales, raíces o productos procesados que a su vez son los más accesibles. Los alimentos de origen animal, vegetales frescos y productos lácteos son significativamente más costosos por caloría, lo que los convierte en un lujo para millones de familias. Además, debe tomarse en cuenta la inflación alimentaria y la fluctuación al alza de los precios de los alimentos, así como la falta de redes de protección social que agravan esta situación, empujando a más hogares hacia estrategias de supervivencia que perpetúan la inseguridad alimentaria infantil.

Impacto y extensión global de la pobreza alimentaria infantil

Las consecuencias de una dieta inadecuada en la primera infancia son profundas, sistémicas y duraderas. A corto plazo, una alimentación deficiente incrementa el riesgo de enfermedades infecciosas, deficiencias de micronutrientes e inclusive de mortalidad infantil. A largo plazo, los efectos son igual de graves, porque el desarrollo físico se ve comprometido, el rendimiento escolar se reduce y las oportunidades económicas en la adultez se ven severamente limitadas. Esta cadena de consecuencias perpetúa un ciclo intergeneracional de pobreza que es difícil de romper sin intervenciones estructurales.

La pobreza alimentaria infantil grave está estrechamente vinculada a la malnutrición. Estudios de UNICEF señalan que el riesgo de retraso en el crecimiento es un 34% mayor entre los niños afectados por esta condición, mientras que el riesgo de emaciación (adelgazamiento extremo) se incrementa en un 50%. Esto no solo afecta la salud individual de los infantes, sino que tiene repercusiones a nivel social y económico en sus comunidades y países.

A nivel mundial se estima que 181 millones de niños menores de cinco años viven en situación de pobreza alimentaria grave. Sin embargo, la distribución de este fenómeno es

profundamente desigual. Regiones como Asia Meridional y África Subsahariana concentran más de dos tercios del total de los niños afectados. En países como Somalia, la prevalencia de la pobreza alimentaria infantil grave alcanza el 63%, una cifra por demás alarmante que refleja no sólo la carencia de alimentos, sino la falta de políticas eficaces y entornos propicios para garantizar una nutrición adecuada para todos los niños y niñas en la primera infancia.

En el caso del Perú en particular, en relación con los hogares con presencia de niños y niñas menores de 5 años, se encontró que el 56.5% de los hogares presenta una situación de inseguridad alimentaria según la más reciente evaluación de la seguridad alimentaria ante emergencias realizado en el año 2023 por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.

Un dato particularmente revelador es que más de la mitad (54%) de los niños que sufren pobreza alimentaria grave pertenecen a hogares de clase media o alta. Este hallazgo pone en evidencia que el problema no radica exclusivamente en la falta de ingresos, sino también en factores como la desinformación nutricional, las prácticas culturales perjudiciales y el fácil acceso a alimentos no saludables.

“A nivel mundial se estima que 181 millones de niños menores de cinco años viven en situación de pobreza alimentaria grave”

Así, la pobreza alimentaria infantil se presenta como una problemática multidimensional que trasciende las barreras económicas tradicionales. La pobreza alimentaria infantil es una crisis global con disparidades notables, aunque afecta a todos los países, su prevalencia varía considerablemente.

Además, en estos tiempos han surgido otras agravantes como la pandemia de la COVID-19, la guerra de Ucrania, los conflictos armados locales y las crisis climáticas que han intensificado de forma aguda la pobreza alimentaria infantil. Estos eventos han provocado graves alteraciones en las cadenas de suministro, encarecido los precios de los alimentos y debilitado las redes de protección social, particularmente en los países con menos recursos. En muchas regiones, los precios de los alimentos se han disparado, reduciendo aún más el acceso a opciones saludables y empujando a las familias a adoptar dietas más pobres en nutrientes.

Adicionalmente, el aumento de los desplazamientos forzados por conflictos y crisis humanitarias ha tenido un impacto devastador sobre la infancia. Millones de niños se ven obligados a emigrar junto a sus familias en condiciones penosas, privados de acceso a servicios básicos y sin una alimentación adecuada. En estos contextos, la alimentación infantil queda subordinada a la supervivencia inmediata, y los entornos de acogida, en su mayoría

sobrecargados, no logran garantizar una respuesta alimentaria apropiada para los más pequeños. Las niñas y niños en movimiento sufren una triple vulnerabilidad: por su edad, por su situación de pobreza y por su condición de desplazados.

A este panorama se suma la actual crisis inflacionaria global, impulsada en parte por las decisiones económicas y arancelarias de grandes potencias como Los Estados Unidos. La implementación de políticas monetarias y comerciales restrictivas para frenar la inflación interna impacta de manera colateral en los mercados internacionales, asimismo, al buscar el fortalecimiento de las monedas como el dólar y aumentar las tasas de interés, se encarecen las importaciones de los alimentos en los países con economías más débiles, agudizando la crisis de seguridad alimentaria sobre todo en las regiones más afectadas. Así, estas medidas de políticas internas adoptadas por varios países centrales tienen consecuencias devastadoras en la infancia de los países periféricos, reflejando una interdependencia global que exige respuestas coordinadas y equitativas.

Casos como el de Gaza entre finales del 2023 y el año 2024, donde nueve de cada diez niños se encontraban en situación de pobreza alimentaria grave, ilustran hasta qué punto las crisis humanitarias exacerban esta problemática.

El reto de revertir la pobreza alimentaria infantil

Pese a la gravedad del problema, existen motivos para la esperanza y el optimismo. Países como Burkina Faso, Nepal y Ruanda han logrado avances significativos en la reducción de la pobreza alimentaria infantil grave mediante la aplicación de intervenciones bien coordinadas y sostenidas a lo largo del tiempo. Estas experiencias demuestran que cuando existe voluntad política, acompañada

de inversión social y estrategias multisectoriales adecuadas, es posible transformar y mejorar la realidad nutricional de la infancia.

En Burkina Faso, por ejemplo, se han combinado transferencias monetarias condicionadas con programas de educación alimentaria comunitaria. Las madres reciben formación sobre la importancia de

la diversidad alimentaria y técnicas prácticas de preparación de alimentos nutritivos, al tiempo que acceden a subsidios que les permiten adquirir productos frescos. Paralelamente, el país ha fortalecido sus redes de producción local, fomentando la agricultura familiar y asegurando que los mercados comunitarios ofrezcan alimentos variados y accesibles.

En el caso de Nepal, la mejora ha venido de la mano de una estrategia nacional de nutrición infantil que incluye la vigilancia nutricional a nivel local, la integración de los servicios de salud con intervenciones alimentarias y el empoderamiento de promotoras comunitarias que realizan visitas domiciliarias para monitorear la alimentación de los menores. Estas mujeres capacitadas por el sistema de salud actúan como puente entre las familias y los servicios disponibles, generando confianza y promoviendo cambios sostenibles en los hábitos alimentarios.

Mientras que en Ruanda se ha apostado por un enfoque integral que combina la agricultura inteligente con la nutrición comunitaria. El gobierno ha invertido en infraestructuras para asegurar el acceso al agua y la irrigación de cultivos nutritivos, como vegetales de hojas verdes y legumbres. Además, ha implementado programas escolares de alimentación que no solo mejoran la nutrición de los niños, sino que también estimulan la economía local al adquirir productos a los agricultores de la zona.

Como se puede ver, estos casos reflejan que, más allá de los contextos culturales y económicos, la reducción de la pobreza alimentaria infantil es posible cuando se articula las acciones del gobierno con la participación comunitaria, la cooperación internacional y el monitoreo y seguimiento constante de los resultados. Los expertos señalan que estas intervenciones exitosas comparten ciertos elementos comunes: enfoque intersectorial, formación y acompañamiento a las familias, apoyo financiero directo y promoción del acceso físico y económico a los alimentos nutritivos.

Finalmente, a manera de recomendaciones y como base para trazar una hoja de ruta en los gobiernos, UNICEF propone considerar cinco ejes de acción esenciales para erradicar la pobreza alimentaria infantil grave:

Primero, ser una prioridad en las políticas públicas, con objetivos concretos y plazos definidos.

Segundo, transformar los sistemas alimentarios para que los alimentos saludables sean más accesibles, asequibles y aprovechables.

Tercero, aprovechar los sistemas de salud implementados para brindar asesoría nutricional de calidad.

Cuarto, activar y fortalecer la protección social mediante ayudas económicas focalizadas.

“la reducción de la pobreza alimentaria infantil es posible cuando se articula las acciones del gobierno con la participación comunitaria, la cooperación internacional y el monitoreo y seguimiento constante de los resultados”

Y, en quinto lugar, reforzar los sistemas de datos, de tal manera que permita monitorear la situación y responder rápidamente frente a escenarios de emergencia.

La pobreza alimentaria infantil no es un problema reversible ni tampoco inevitable, debe entenderse como una consecuencia directa del fracaso de los sistemas que buscan proteger los derechos

más básicos de los niños y niñas menores de cinco años, por lo tanto, lo que se requiere es aprender de las buenas experiencias y abocarse a transformar estos sistemas con pocos resultados, para esto se requiere de voluntad política, recursos adecuados y un compromiso genuino de todos los sectores de la sociedad, porque acabar con la pobreza alimentaria infantil si es posible. Y es un desafío que el mundo no puede seguir posponiendo.

Referencias:

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). La pobreza alimentaria infantil: Privación nutricional en la primera infancia. Informe sobre nutrición infantil, 2024. Resumen. UNICEF, Nueva York, junio de 2024.

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Midis) y Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (WFP) en el Perú (2024). Perú: evaluación de la seguridad alimentaria ante emergencias (ESAE), 2023. Midis, WFP.

ven

not en dissequimento

GASTRONOMIA
DI
ARCHESTRATO
FRAMMENTI

TRADOTTI
DA DOMENICO SCINÀ



VENEZIA
GIUSEPPE ANTONELLI EDITORE
Tip. premiato di Medaglie d'oro
M.DCCC.XLII.

Analectas

Gastronomía, canto cuarto

En esta nueva entrega de *Hedypatheia*, presentamos el canto cuarto, la última sección de esta extraordinaria obra del general griego Arquéstrato. En este cierre poético, el autor se adentra en el mundo de los postres, haciendo singulares referencias a aquellos que pueden considerarse como los favoritos de la antigüedad. Con la misma pasión y refinamiento que caracterizan los cantos anteriores (y que han sido publicados de manera consecutiva en la primera, segunda y tercera edición de esta revista también disponibles para ustedes), nos ofrece un testimonio invaluable sobre las delicias que, acompañadas de un buen vino, endulzaban las mesas del Mediterráneo en el siglo IV a. C. Así, con esta última entrega, se completa el primer poema gastronómico de la historia, cuya esencia ha sido el punto de partida de la creación de nuestra revista.

CANTO CUARTO.

LOS POSTRES.

El mortal á quien Pluto há distinguido,
Y que Hebe con su mano favorece,
Sin que de la fortuna en la abundancia
La indigencia y el hambre le importunen,
Este inhabil al gozo, amigos mios
El precio del placer tal vez no siente;
Nunca prueba, en el fausto aletargado
El fino sentimiento del contraste...
Es preciso apartado de las quintas
En que embriaga la dicha haber bebido
El mal vino del rustico viagero,
Haber qual fugitivo á quien sorprende
La miseria, comido en una choza
Su duro negro pan. Si acaso entonces
El destino os presenta un gran banquete
Con el primor del arte embellecido,
Dobla el placer el bien inesperado,
Y el olvido gustais de los pesares.

Yo sé de este placer, que el dolor cria,
Y es tras la tempestad mas bello dia.
Poco hace, un tiempo de fatal memoria,
En que reynaba el crimen en mi patria,
Por un monstruo cruel amenazado,
La mesa paternal huyendo absorto,
Busque un seguro asilo en la milicia
Formada del terror, mas voluntaria
De un fusil asesino me vi armado,
Que jamas disparé gracias al Cielo:
Mis espaldas cubria un corto saco
Depositorio humilde del bien todo
Que me quedo en la tierra, como Bias
Llebando sobre mi todos mis bienes
Parti oprimido de dolor y susto...
A Dios gratas comidas, á Dios cenas

Mas alegres aun, amables ratos,
Dulces palabras, que produjo el vino;
A Dios salsas golosas, tierna caza,
Dorados pastelones, que ofrecia
El domestico hogar ... Seguia lento
Por caminos cubiertos de soldados,
Que arrastraba al Exercito la fuerza,
Oh! que tristes banquetes por la noche
El ruin proveedor nos preparaba!
Negro pan, caldo claro, y vino amargo,
Por todas partes la inquietud sombría
Nos vela en torno; consternado el huesped
Guarda el corral, de que su mesa surte
A la hospitalidad por un alcalde
Condenado por fin, aqua, cubierto,
Fuego, una escasa luz, y un lecho pobre,
Que al menos tres soldados esperaba,
Eran todo el socorro que nos daba.

Ya llegamos á Italia...quiso el cielo,
Que en el camino hallase yo una amiga.
No habian aun su alvergue debastado;
Mas su turno esperaba y era fijo:
Disputaba á los picaros su hacienda
Y su incierta fortuna aprovechaba.

Yo llego...su bondad me alivia al punto
De mochila y fusil, que me oprimian,
y mil finos esmeros prodigando
La amistad bienhechora, se apresura
A hacer que mis fatigas olvide,
Se prepará la cena, y desde lejos
Se anuncia ya...delicia pasagera,
Pero á mi en gran manera necesaria!
La abundancia al buen gusto se vio unida;

Criadillas de tierra muy sabrosas
 Perfumaban las pollas de la Bressa:
 De Saint-Perret el viejo vino blanco
 Salio, para alentar mi debil seno,
 De una oculta bodega. Yo me animo
 Con su ardor saludable, brindo alegre
 A mi amiga, á las placidas costumbres
 De la hospitalidad...no soy soldado,
 Ya reyno, ya soy rey, y el terror frio
 Ya lejos se ausento del lado mio.
 Mas sin vanos rodeos, vuelve ó musa
 A ver tus convidados: sus semblantes
 Estan mas encendidos, sus colores
 Son mas vivos. A vuestro cocinero
 Que os deja con honor, es ya forzoso,
 Que le rindais un homenaje digno,
 Que un publico loor su zelo premie;
 Mañana lo vereis fiel á su gloria,
 Excederse á si mismo. Asi decide:
 "O caro amigo, tu amo satisfecho
 "Se halla de ti en el dia, y debe estarlo,
 "Del banquete mejor, ve lo que resta:
 "Esos despojos mira, el gran vacio,
 "Y los desechos miembros, que con ansia
 "Mondarón hasta el hueso, claras pruebas
 "De tu arte seductor y tus trabajos:
 "Prosigue pues, que agradecido quiero,
 "De un jamon de Maguncia los laureles
 ° Robando osado con feliz corona,
 "Tu gorro decorar, y á tu servicio
 "Pueda mi gratitud ser recompensa!"
 Un heroe por mil titulos famoso
 Con una carta en Postdam asi honraba
 Al ilustre Noel, digno del cargo
 De mandar con su ciencia peregrina
 De un filosofo Rey en la Cocina.

Los postres se han servido; como lucen
 En ostentosa muestra el queso enorme

Se siente ya de lejos, que del tiempo
 Su merito recibe... mas si oimos
 Los hijos del amor en este punto,
 Los perfumes de Paphos, que acostumbrán,
 Al del queso mejor del Delfinado
 Se unen muy mal cuidad con no acercaros
 A Lesbia con olor tan fastidioso,
 No os arroge con ayre desdeñoso.

Un servicio elegante, esacto en orden,
 Señale el ultimo acto en la comida.

Los postres á adornar todas las artes
 Llamar debeis, y brillen sobre todo
 Las que la calle dá de los Lombardos.

Alli tendreis segun vuestro capricho
 Edificios galantes en azucar:
 Castillos de bombones, y palacios
 Formados de vizcochos, á Versailles,
 El Loubre y Bagatela en confitura,
 Los amores de Safo, de Tibulo,
 De Abelardo, las bodas de Camacho,
 Y los trabajos de Hercules, con otros
 Mil diversos obgetos, que hoy imitan
 Los sabios confiteros, que pudiera
 Citar aqui. No osadas desmoronen
 Estos dulces prodigios vuestras manos,
 Pues se dedican solo á vuestros ojos;
 O conceded al menos de existencia
 Un dia á estos sabrosos monumentos
 Por gozarlos mejor: bastantes cosas
 Dignas de vuestro gusto, sin tal pompa
 Mas os agradarán. Ah! de estos frutos
 Que redujo á compotas sabio el arte,
 Saboread, atacad: sacrificando
 Al brillo nuevamente y á las gracias
 De Pomona al tesoro los de Flora
 Primorosos unid, que los jazmines,

La liss, la rosa y el clavel fragante
Hagan del ramillete un jardin bello,
En el qual de la gran naturaleza
El docto observador quedé asombrado
De ver en confitura tantas flores.

Ya habeis vuestros deseos complacido;
Pero Baco os espera por dar colmo
A todos los placeres. Llega, llega
Conquistador y bienhechor de la India
Tu sabes inspirar mas que las musas;
Dame tu nectar que aman las deydades,
Y mi verso será dulce, harmonioso
De estos vasos sin cuento; qual me alaga
La amable vista; que feliz riqueza
Que lujo seductor los convidados
Con fundada inquietud ya se os dirigen
y os estienden sus brazos: socorredlos,
Dadles á la redonda los licores
Que la Gironde ofrece en sus riveras,
Del Malvasia el vino, y el de Palma
El Champaña espumoso, el Chipre, Alvano
Clairet, Constanza, Malaga oloroso,
Peralta, Xerez, Rota; pero siempre
Buscadlos en los sitios donde nacen;
Y no en los Almacenes de la Corte;
No fiando en el arte, que atrevida
Forma en quimicas mezclas la bebida.

Tomad tono al beber de inteligente;
Decid que ese Burdeos mejor fuera,
Si se hubiera embarcado;
Que el Malaga, que el vientre corrobora
Y en la vegez su espiritu ha perdido,
Fuera bueno á no haber tanto vivido.

Bebed, ya es tiempo, pero en corta dosis
Y no lleneis continuo vuestra copa,
Poned un intermedio igual, prudente

En los placeres todos; y por grados
Al estado llegad del abandono,
Del gozo y del delirio, -
En vuestros males todos consiguiendo
El olvido que el vino os vá ofreciendo.

O vosotros, que haceis graves discursos
Del modo de vivir felices dias;
Que dais sabios consejos de prudencia...
No los guerran seguir...yo mas amable
La embriaguez aconsejo; mas decidme,
Esta fria razon de que estais vanos
¿Que ha hecho para cambiar vuestros destinos?
¿Y donde estan los frutos venturosos
De los serios deberes que ella impone?
Ah! Señores, dejad á esta orgullosa,
Y perdereis en ello poca cosa.

Habeis visto tal vez algun Aldeano,
Que buelve por la tarde á su morada,
Despues de haber pasado todo el dia
En comer y beber? Turbios los ojos,
La cabeza envinada, y vacilantes
Las mal seguras piernas, el tropieza
A cada paso, y siempre sin peligro
Por que le rige Baco y le protege:
Anda el camino, sin saber qual sigue
Guiado del licor que le há embriagado
Se vé el gozo en su rostro; y de su pecho
Huyeron los pesares, que á la aurora
Su corazon roían, tras mil bueltas
Halla al fin su cabaña, do se juzga
Soberano de un Reyno; y aun el mundo
Su proteccion demanda,
Se alza por él, y en su favor estriva.

Dá á sus hijos provincias y tesoros,
Su esposa es Reyna, y Principes sus hijos;
Triunfa él en medio del feliz encanto,

Buelve á beber, y duerme en dulce canto.

Triunfad como él, Galeno, y Avicena
La embriaguez aconsejan, por semana
Una vez por lo menos; buen remedio,
Tomadle pues sin falta mis clientes.

El placer saboread de un largo postre
Y entregandoos al gozo sin reserva
Reid de todo, sin herir á nadie
Llevados del exemplo, no hableis nunca
Sobre los intereses del Estado,
Ni un curso de política, bebiendo,
Querais hacer, uniendo presumidos
Ya de la metafísica á las reglas
Los derechos del Pueblo. De los Reyes
No escudriñeis los gabinetes claves,
Que en sus grandes objetos
Nunca os han confiado sus secretos.

No sepais sobre todo con ahinco
Los crímenes que inundan nuestra historia
De triste diversion, triste materia
Y el mal recuerda, sin que el bien nos traiga.

Basta que enluté Clio dolorida
Las miserias publicas sus faustos
No os tienta el resplandor del poderio,
Que el apetito, la salud destruye
Bastantes infelices estos tiempos
Han buscado el afán de mandar hombres;
Sus desastres recientes atestiguan
Los males que persiguen tales hiras.

De un festin agradable los deleites,
Jamás han conocido,
Y el delicado pan fué con frecuencia
A lagrimas mojado,
Y el vino en el terror emponzoñado.

Bebed pues en reposo del Gobierno,
Qual fuere descuidad; y aunque os hallareis
En dura esclavitud viendo la muerte.

Los males de hoy dejad para mañana
Bebed; mas libres sois que vuestro dueño.

De los brindis seguid el uso antiguo
Mas no digais con faccionario tono:
“Puedan ya los mortales ilustrados
“Vivir en lazos de la union fraterna!
“Puedan en los lugares que iluminan
“El claro sol, corriendo verdades
“Derramar su esplendor largas edades.”

Demasiado se ha visto en los banquetes
Profanar con lenguaje tan extraño.

Los brindis escuchad que yo os propongo
Es mas dulce el decir, bebiendo en ronda:
“De aqui á cien años, viejos como Nestor,
“Bolvamonos á unir en esta mesa!
“Veamos preservar de tempestades
“Las cepas de Champaña y de la Armita:
“Y burlen Chanvertin, Vougeaux cerrados
“Los ardores de estio la frescura
“Que esparce la mañana y habitemos
“En tranquilo reposo
“El paternal asilo venturoso!”...

Y si quereis usar de la benganza
Contra los que os persiguen enemigos,
Si obrais como ellos, no tendreis disculpa,
Dejad solamente que les niegue
Buen apetito el cielo; que el distingue
Les roa siempre y siga en todas partes;
Que beban solo vino de Surena,
O el que produce su arido terreno:
Que solos en su casa, horrenda, odiosa

Nunca á su lado vean un amigo:
Y que sin gozo en tristes bocanales
Soplen su mesa, harpias infernales.

Mas podeis entretanto, sin temores,
Hablar de vuestro siglo y sus costumbres.

“Que os parece, Señores, de este siglo
“De ilustracion y luces? Yo en conciencia
“Juzgo que vemos poco, y aun prefiero
“Los tiempos en que nado se veía.

“Confesad alomenos que baylamos
“Con perfeccion, pues nuestros jovencitos
“El suelo apenas tocan, y que es justo
“Alabar el primor, con que hoy se estudia
“De una vez la politica y la danza:
“Y que nunca se han hecho obras tan maestras
“Ni tan buenas cabriolas. —Habeis visto,
“Señores, el reciente papelucho!
“Que inmensidad de bienes se prometen
“A la raza futura
“Una muger nos dice, y aun lo prueba
“Que sin pasar algunos miles de años
“Será perfecto el hombre; consiguiendo
“Tal bien, de la feliz melancolia.

“No se puede dudar, que en estar triste
“El genio se conoce, y aun consiste....
“Pues hemos dado pasos asombrosos... .

“Quanta triste novela, y tristes libros!
“El mas funesto horror idolatramos,
“Y ya nuestros teatros no resuenan
“Sino melancolia.

“Mi sistema es, amigos, á los postres
“Todo ordenado hallar, todo perfecto;
“Y mi estado feliz nada me aflige

“Porque nunca mi arina me arrebatara.

“Ah! evitemos del ambre aun el asomo
“Lo demas que me importa si yo como?”...
Vuestra deidad de las canciones gusta,
Mezclad pues á las dulces libaciones
La musica sin falta: no es preciso
Que hayais de ser un grande Corifeo.

No de Orfeo á la gloria Baco aspire
Cantad muy bien sabemos, que en el canto
Al seductor amable de las selvas
No tratais de igualar; ni los primores
De los dulces Garats, siempre mayores.

No en la mesa tubiera su talento
Poco aprecio. Cantad vuestros placeres
Y aunque desafineis, no pierde nada
Perf, que oigo? que acento el ayre puebla
Se mueve la voveda, los bidrios
Se oyen temblar... Percivo ya los ecos
Por el vino inspirados: se repite
Vuestro amable estrevillo á grandes voces.

De amar y de beber, continuo se habla;
Mas zeloso Cupido su victoria
Renuncia ya, y en tanto que sus bienes
En vosotros derrama el dulce Baco,
Vuestra Filis en paz trista reposa....
¿Que veo amigos, que nublado os turba?...
O no veis nada ya, ó veis ya doble....
¡Que estraños pensamientos! Que language
Tan confuso! Me hablais, y no os entiendo,
Y aun yo, que de embriaguez y de delirio
Os estoy acusando
Busco, y no se, lo que me estoy hablando.

Basta ya: poned limite al deseo,
Os rendis al placer los ojos turbios

La cabeza en extremo acalorada;
Ceded ya de Morfeo á las dulzuras;
Y si mañana la razon de buelta
En cogeros porfia,
Jurad perderla, antes que acave el dia.

A Dios Commo, a Dios hijo de Semele,
Perdonad, si mi musa no ha igualado
Mi gran zelo en serviros.

Lejos yo del Parnaso, y de las Musas
Poco favorecido, canto devil
Vuestros tiernos favores.

¿Que á los autores criticos no pueda
Taparles yo la boca?
Mis consejos didacticos no admiten...
Señores, lo entendi, cosa es sabida,
Jamás vale un Poema una Comida.

FIN.

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

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

TRES RELACIONES
DE
ANTIGÜEDADES PERUANAS.

PUBLICALAS
EL
MINISTERIO DE FOMENTO

*con motivo del Congreso Internacional de
Americanistas que ha de celebrarse
en Bruselas el presente año.*



MADRID.
IMPRESA Y FUNDICION DE M. TELLO,
IMPRESOR DE CÁMARA DE S. M.
Isabel la Católica, 23.
1879.

Analectas

Jesús, María

Desde la primera edición de esta revista hemos venido publicando en nuestra sección de analectas una secuencia de contenidos históricos como ha sido el caso del poema en cuatro cantos: La gastronomía, o el arte de comer, del poeta y militar Arquéstrato (siglo IV a. C.), y cuya última entrega se incluye en la presente edición, por ello, y para continuar con esta sección, iniciamos una nueva secuencia de contenidos históricos en este caso relacionados con el Perú, recogidos en la obra: Relación de antigüedades deste Reyno del Pirú (1620), y cuya autoría corresponde al cronista, escritor, poeta e historiador indígena peruano Joan de Santacruz Pachacuti Yamqui Salcamaygua, natural del Cuzco, y que vivió entre finales del siglo XVI y principios del siglo XVII.

Pachacuti Yamqui creció en una de las primeras regiones que fueron conquistadas por los incas y en su principal obra recopila una serie de tradiciones, historias y relatos antiguos que el cronista escuchó desde niño en relación al origen del imperio incaico, la cosmovisión andina y la vida de cada gobernante inca en una secuencia de once relatos que comprenden una de presentación y narración del origen de los incas y diez cantares sobre los incas del *Pirú*, que empezaremos a compartir con ustedes a partir de la presente edición y las siguientes.

JESUS, MARIA



Yo Don Joan de Santacruz Pachacuti Yamqui¹ Salcamaygua, cristiano por la gracia de Dios Nuestro Señor, natural de los pueblos de Santiago de Hananguaygua y Huringuaguacanchi de Orcusuyo, entre Canas y Canchis de Collasuyo, hijo legítimo de Don Diego Felipe Condorcanqui y de Doña María Guayrotari; nieto legitimo de Don Baltasar Cacyaquivi y de Don Francisco Yamquiguanacu, cuyas mujeres, mis aguelas, estan vivas; y lo mismo soy bisnieto de Don Gaspar Apoquivicanqui y del general Don Joan Apoyngamaygua; tataranieto de Don Bernabe Apohilas Urcunipoco y de Don Gonzalo Pizarro Tintaya y de Don Carlos Huanco, todos caciques principales que fueron en la dicha provincia y cristianos profesos en las cosas de nuestra santa fe católica. Como digo, fueron los primeros caciquez que acudieron en el tambo de Caxamarca á hacerse cristianos, negando primero todas las falsedades y ritos y cerimonias del tiempo de la gentilidad envenados de los enemigos antiguos del genero humano, que son los demonios y diablos, en la lengua general se llaman *hapiñimu*, *achacalla*; porque como aquellos sacerdotes, primeros predicadores apostolicos que entraron con la ley evangélica de Nuestro Señor Jesucristo á esta nobilissima provincia de Tauantinsuyo, con el celo santo de ganar un alma para Dios Nuestro Señor, como buenos pescadores con sus atalayas [atarrayas] de suaves y amorosas palabras, predicándoles y catetizándoles el misterio de nuestra santa fe católica; y después cuando fueron los dichos mis antepasados ya declarados y ya bien ynstruydos en las cosas de nuestra santa fe católica, fueron bautizados, al fin los negaron diciendo: abrenunciamos Satanas y á todos sus secuaces y promesas falsas y á todos sus ritos. De modo, después de haberse hecho cristianos, hijos adobtivos de Jesucristo Nuestro Señor, y asi con aquesta santa fe católica se acabaron haziendose berdaderos cristianos,

mostrándose ser enemigos de todas las ydolatrias y rritos antiguos, y como tales los persiguieron á los hechizeros, destruyéndoles y derribándoles á todos los guacas y ydolos, manifestándolos á los ydolatras, castigándoles á sus subditos y basallos de toda aquella provincia, y como á tales Nuestro Señor Dios los conserbaron á los susodichos mis antepasados y á nosotros sus nietos y descendientes masculinos y fimininos nos an dado su santa bendición. Al fin estoy por la misericordia de Su Divina Majestad con su divina gracia creyendo en su santa ffe católica, como debo. Al fin todos mis antepasados paternos é maternos fueron bautizados por la misericordia de Dios y librados de la servidumbre del yugo infernal en questaban metidos, como gentiles, metidos en las hirronias y esclabonías con gran riezgo y conocido peligro como lo eran, á cuyas almas Nuestro Señor tenga piedad y misericordia de perdonarles de todas las ofensas hechas de los tiempos pasados, llebandoles á sus almas para donde fueren criados á su ymagen y simijansa, Y yo, como nieto y decendiente ligitimo de los susodichos, siempre, desde que soy hombre, é procurado ser firmes y estables en el misterio de nuestra santa ffe católica, exsortandoles á los próximos que fueran á mas adelante en ser buenos cristianos con yntencion y celo de guardar los diez preceptos de la ley de Dios, creyendo en Jesucristo Nuestro Señor, á ymitacion de nuestra santa madre Yglesia de Roma; de modo que la santa madre Yglesia romana lo cree lo que yo Don Juan de Santacruz lo creo, y asi en ella quiero bibir y morir en el temor de Dios trino y uno que bibe y reina para siempre sin fin. Como digo, creo en Dios trino y uno, el cual es poderoso Dios que crió al cielo y tierra y á todas las cosas en ellas questan, como el sol y luna, estrellas, luzeros, rrayos, rrelampagos y truenos, y á todos los elementos; y luego crió al primer hombre Adan, Eva, á su muger², y simijanza, progenitor del género humano, cuya deszendencia somos los naturales de Tauantinsuyo, como los demas naciones que están poblados en todo el uniberso mundo, asi blancos como negros, por cuyos rremedios y saludes, Hijo de Dios bibo, ques Jesucristo Nuestro Señor, por obras del Espíritu Santo, encarnó en las entrañas de la Birgen Santa María, bajando del cielo ymperio solo a librarle

al genero humano de la servidumbre ynferral de los demonios en que estaban metidos; el qual Cristo Nuestro Señor, biviendo entre los hombres treynta y tres años y siendo Dios y Hombre berdadero, en quanto hombre padescio la muerte de cruz en Jerusalem, para rredemir al genero humano, y fue muerto y sepultado, y entró á los ynfierros y sacó las animas de los santos padres, y rresucitó dentre los muertos al tercer dia, y estuvo quarenta dias en cuerpo y alma, y subió á los cielos y se acentó en el gran poder de Dios Todopoderoso, de donde enbió sobre los apostóles y discipulos aquel Don del Espíritu Santo, para que los apostóles y discipulos fuessen mas esforsados y exactos en las cosas espirituales de Dios para predicarles: Dios es berdadero Dios sobre todos los dioses, poderoso Dios nuestro Criador, el qual es el que gobierna por su horden al cielo ymperio y á todos los cielos y de los siglos como supremo Señor y Juez y Señor misericordioso. Digo que emos oydo siendo niño noticias antiquísimos y las ystorias, barbarismos y fabulas del tiempo de las gentilidades, que es como se sigue, que entre los naturales á las cosas de los tiempos passados siempre los suelen hablar:

Dizen que en tiempo de *purunpacha*³ todas las naciones de Tauantinsuyo benieron de hazia arriba de Potossi tres ó quatro exercitos en forma de guerra, y assi los venieron poblando, tomando los lugares, quedandose cada uno de los compañías en los lugares baldíos; á este tiempo se llaman *ccallacpacha* ó *tutayachacha*⁴; y como cada uno cogieron lugares baldios para sus beviendas y moradas, esto se llaman *purunpacha raccaptin*, este tiempo. Passaron muchissimos años, y al cabo, despues de aber estado ya poblados, abia gran falta de tierras y lugares, y como no abian tierras, cadal dia abian guerras y discordias, que todos en general se ocupavan en hazer fortalezas, y asi cadal dia an abido encuentros y batallas, sin haber la paz en este tiempo de tantas combates y guerras injustos, que los unos y los otros estaban jamas seguros, sin alcanssar quietud. Y por entonces, á media anoche oyieron que los *hapiñuños* se desaparecieron dando temerarios quejas, deziendo; «¡venzidos somos, vencidos somos! ¡ay que pierdo mis tierras!» A esto se entiende que los demonios fueron vencidos por Jesucristo Nuestro Señor quedo en la

cruz en el monte Calbario, porque antiguamente, en tiempo de *purunpacha*, dicen que los *hapiñuños* andaban bissiblemente en toda esta tierra, que no abian seguridad de andar en anocheziendo, porque á los hombres y mugeres y muchachos y criaturas los llebavan arrebatándoles, como tiranos infernales y enemigos capitales del género humano.

Y passado algunos años después de aberlos ydo y echado á los demonios *happiñuños* y *achacallas* desta tierra, an llegado entonces á estas provincias y reynos de Tabantinsuyo un hombre barbudo, mediano de cuerpo y con cabellos largos, y con camissas algo largas, y dicen que era ya hombre passado mas que de mozo, que trayeya las canas, hera flaco, el qual andava con su bordon, y era que enseñaba á los naturales con gran amor, llamándoles á todos hijos y hijas, el qual no fueron oydos ni hecho casso de los naturales, y quando andava por todas las provincias an hecho muchos milagros, bisibles; solamente con tocar á los enfermos los sanaba, el qual no trayeya enterés ninguno ni trayeya hatos, el qual dicen que todas las lenguas hablava mejor que los naturales, y le nombravan *Tonapa* o *Tarapaca*⁵ *Viracochanpachayachicachan* ó *Pacchacar*⁶ y *Bicchhaycamayoc* *Cunacuycamayoc*.

Los yndios de aquel tiempo dicen que suelen burlar deziendo, tan parlero hombre, aunque los predicava siempre, no fueron oydos, porque los naturales de aquel tiempo no hezieron caudal ni casso del hombre. Pues se llamó a este baron *Tonapa viracochampacachan*, pues no será este hombre el glorioso apostol sancto Thomas?

Este barón dicen que llegó al pueblo de un cacique llamado *Apotampo*⁷, cuyo sujeto fue el pueblo, y dicen que llegó muy cansado en una fiesta, quando estaban en las bodas, y assi por el *Apotampo* fueron oydos sus razonamientos con amor, y los yndios del sujetos los oyieron mala ganas; al fin por aquel dia fue huesped el perigrino, el qual dicen que dio un palo de su bordon al dicho *Apotampo*, reprehendiéndoles con amor afable, y por el dicho *Apotampo* los

oyieron con atención, recebiendole el dicho palo de su mano, de modo que en un palo los recibieron lo que les predicava, señalandoles y rayandoles cada capitulo de los rrazones. Los viejos modernos del tiempo de mi padre, don Diego Felipe, suelen dezir que casi casi era lo mandamiento de Dios, principalmente los siete preceptos; no les faltava solamente nombre de Dios nuestro señor, y de su hijo Jesucristo nuestro señor les faltava, que es publico notorio entre los viejos; y las penas eran graves para los que quebrantavan.

Este barón llamado *Thonapa* dizen que andubo por todas aquellas provincias de los Collasuyos, predicandoles sin descansar, hasta que un dia entraron al pueblo de Yamquesupa, pueblo principal, en donde fueron echados el baron con gran afrenta y vituperio; el qual dizen que muchas vezes dormian en el campo, sin otra rropa mas de que trayeya camissa larga y manta y libro; el cual dicho *Thonapa* dizen que los maldijo al dicho pueblo, de que vino a azer anegados con agua, y el dia de oy se llama *Yamquicupacocha*, [la] laguna, que los yndios deste tiempo casi todos los saben que como antiguamente hera pueblo principal y agora es laguna. Lo uno dizen que en un cerro muy alto, llamado Cachapucara, estaba o abia un ydolo en figura de muger⁸, a el qual dizen que *Tunapa* tubo gran odio con el dicho ydolo, y despues le echo fuego y se abrasó el dicho cerro con el dicho ydolo, rrebentandoles y derre-tiendoles como una cera el dicho cerro, que hasta el dia de oy ay señales de aquel milagro espantable, jamas oydo en el mundo. Y lo otro milagro sucedió en los Quinamares: dizen que con amorosas palabras los comenso á predi-car en un pueblo en donde abia gran fiesta y banquetes de unas bodas, en donde los yndios de quel pueblo, sin hacer caso de las predicaciones de *Tunapa*, y assí fueron maldecidos, convirtiéndolos en piedra, que hasta el dia de oy se echa de ver; y lo mismo sucedió qué, en Pucara y otras partes.

Este barón, dizen que andando predicando, llegó á los Andes de Caravaya, y en ella hizo una cruz muy grande, y los trajo por sus ombros, asta poner-les en un cerro de Carapucu, en donde les predicó dando grandes bozes, echando lágrimas. Y en ella, una hija de un cacique de aquella probincia,

dizen que fueron echados en la cabeza con agua, y los yndios, biendo aquella manera, se entendieron que lababa la cabeza, y así lo tresquiló después que fue preso el *Tunapa* a buen recaudo, junto en la laguna grande de Carapuco. Carapuco quiere decir quando cantan cuatro bezes muy á la madrugada un abe llamada *pucupuco*. Dizen que al amanecer entraron a *Tunapa* do estaba preso un mancebo muy ermoso, y los avia dicho: «no tengas pena, que ya vengo a llamaros en nombre de la matrona que os esta aguardando solo, el qual esta para irse al lugar de hulguras.» Y diziendo ansi, dizen que tocándole con los dedos a los cordeles, questaban atados de los quatro brasos, manos y piez; y en ella dizen que abia mucha gente de guardia, questaban ya sentenciado el dicho *Tunapa* a muerte cruel. Como digo, que al amanecer, como a las cinco oras de la mañana, entraron en la laguna juntamente con el dicho mancebo, tendiéndoles sobre el agua de la laguna la manta que traia, el qual manta cirvio en lugar de balsa, de cuya llegada en el dicho pueblo de Carapuco y provincia della alteraron los curacas y principales della, por aber bisto caher y derribarse ydolo dellos: dizen que como viento bolaron el dicho ydolo; en una *puna* donde jamas llegaban los ombres, estaba el dicho ydolo y guaca llorando, lamentándose como desterrados y la cabeza abajo, y por un yndio fueron hallados e oydos el dicho ydolo; por cuya noticia los sentieron grandemente los curacas de la llegada de *Tunapa*, de que, como dicho tengo, fue presso.

Dicen que el dicho *Tunapa*, después de haberse ya librado de las manos de aquellos bárbaros, estuvo buen rrato encima de una peña llamado Titicaca, y despues de allí dizen que pasó por Tequeña, hacia Chacamarca, en donde le bio un pueblo llamada Tiyaguanaco⁹, que en ella dizen que estaban la gente de aquel pueblo entendiendo en sus borracheras y bayles, adonde dicho *Tunapa*, á la despedida, lo han llegado y predicarles como solian hazer, el qual no fueron oydos; y dizen que de puro enojo les dijo, alsando los ojos al cielo en la lengua de aquella tierra (sic). Y como se partió de aquel lugar, toda la gente questaban baylando se quedó hechas piedras, combertiendose, que hasta el dia de oy se echa de ber. Remito á los que han pasado por alli.

Dizen quel dicho *Tunapa* pasó siguiendo al rrio de Chacamarca, hasta topar en la mar. Entiendo que pasó por el estrecho hacia la otra mar. Esto an averiguado por aquellos ingas antiquisimos.

...(continuará en la siguiente edición con el cantar: *Apo Manco Capac, I.º Inca*).

Fuente: Ministerio de Fomento, (1879). Relación de las costumbres antiguas de los naturales del Pirú. [Con motivo del Congreso Internacional de Americanistas que ha de celebrarse en Bruselas en 1879]. Madrid.

Notas del historiador americanista Márcos Jiménez de la Espada (M. J. E.):

1. Entre los Collahuas, yamqui era el tratamiento ó apellido que se daba á los más nobles de los primitivos pobladores de aquella comarca, y cuyo origen era una fábula.—M. J. E.

Las anteriores iniciales servirán para distinguir mis notas de las restantes, que son casi todas de puño y letra del célebre visitador de idolatrías en el Peru, Doctor Francisco de Avila, y unas pocas del mismo Pachacuti, las cuales se pondrán de cursiva.

2. Tal vez quiso escribir: Eva, su mujer, á su imagen. M. J. E.
3. Purun: desierto, sin poblar; pacha: tiempo, lugar ó espacio.—M. J. E.
4. Ccallac ppacha, ropa angosta; callallac pacha, tiempo glorioso. Tutayan, ponerse al sol, anochecer; tutapaccuni, madrugar antes del día. La y ó p está dudosa en el original.—M. J. E.
5. Tarapaca quiere dezir águila.
6. Quiere dezir siervo ó criado, y vicchaicamayoc quiere dezir predicador.
7. Este Apotampo es Paccarectampu.
8. A este ydolo offrecian personas.
9. La antigua Chucana.—M. J. E.

Analectas

Apuntes de mi padre

Por: Augusto Dalmau

En esta nueva edición comparto con ustedes otro escrito de mi padre, en esta ocasión realizado en prosa donde destaca que leer es un acto de resistencia y, al mismo tiempo, de pertenencia. En un mundo donde la prisa y la distracción digital parecen gobernarlo todo, detenerse ante un libro es una manera de encontrarse con el pasado, el presente y el futuro de una sociedad. En este escrito, mi padre hace una reflexión sobre la lectura como puente hacia la identidad y la conciencia, especialmente en el contexto peruano, donde la palabra escrita se convierte en testimonio y herramienta de transformación.

Desde la evocación de Lima hasta la defensa apasionada de la lectura como un compromiso personal y colectivo, este texto nos invita a mirar más allá de la superficie, a leer más allá de las palabras. No se trata solo de un hábito, sino de una necesidad urgente para el desarrollo

de un país que busca comprenderse a sí mismo. La lectura es, en estas líneas, un llamado a la reflexión, a la acción, a la construcción de un futuro más consciente y solidario.

Aquí les comparto las reflexiones de mi padre donde evoca a grandes pensadores y escritores peruanos, desde Ricardo Palma hasta Sebastián Salazar Bondy, quienes han dejado en sus letras una interrogante abierta sobre el destino del Perú y su gente. Pero más allá de la nostalgia o la crítica, este texto es, sobre todo, una invitación: a leer, a pensar, a insistir en la lectura como una forma de comprendernos y encontrarnos en el otro:



Fotografía: ULCB

Augusto Dalmau, rector de la Universidad Le Cordon Bleu

Insistiendo en la lectura

Hay momentos en que no voy a ningún lado, mejor dicho, voy a algún lugar de esta Lima por descubrir. En esos momentos en que la novedad no me distrae, vuelvo los ojos a los libros viejos, los insistentes libros, y, como es natural el recuerdo incide en el viejo paisaje y en la situación temporalmente abandonada de la lectura. Parece como si entre los familiares “geraneos” se destacase la problemática que ni el tiempo ni la distancia logran ocultar. En ese momento comprendo el punzante sentido de aquel pensamiento de Ricardo Palma “pensando en el Perú”. Sí, pensando en el Perú y en los peruanos, por ello quiero reiterar un tema obsesionante y urgente: la lectura de los peruanos. Es el atalaya por el cual se quiebra aquel que no tiene la dicha de contemplar paisajes, piedras, hombres, para darse cuenta de que no se es solo de una manera. La lectura es el modo de adquirir conciencia de solidaridad y respeto desde el rincón querido, sabiendo que no es único, preferido sí, pero no exclusivamente amado. Y además es la mejor preparación para que los libros sean algo más que un simple paseo contemplativo.

El hombre que a costa de su propio sacrificio ofrece la posibilidad de buena lectura a los demás, despierta en mí una corriente de agradecimiento como pocos menesteres y oficios son capaces de sugerirme. Pero cuando esta misión promotora de lectura se realiza en un campo tan difícil, tan descuidado entre nosotros, el agradecimiento se convierte en algo más. Y, sobre todo, entre tanta belleza, entre tanto conocimiento, entre tanta apertura, entre tanta diversidad, percibo que solo tiene el inconveniente de nuestra estrechez de ánimo que impide poderla captar totalmente.

Durante el verano he vuelto a leer mucho, alguno de los libros que me acompañan han sido manoseados en la frontera, pagando el acostumbrado tributo a los ojos de los aduaneros. Yo he de pagar otro, y es el de incitar a su lectura.

Los libros deben leerse íntegros y hasta me permitiría sugerir que el lector debería empezar por leer los prólogos. Los alumnos que escucharon mi recomendación me cuentan que han tenido éxito y creo que la razón está, ni más ni menos, en que los libros que leyeron no fueron considerados como uno más que venía “a llenar un hueco” o algo por el estilo, porque el hecho de que la lectura tenga eco en los lectores es una tarea que sólo les corresponde a ellos.

Es muy cierto que un libro escrito con pulcritud, austeridad y calidad trascendentes siempre tendrá el valor de la legitimidad, es decir, la calidad que enmarca lo que el escritor entendió como mensaje.

Los jóvenes estudiantes deben saber que en esos textos está depositada la oportunidad que necesitan para apoyar el crecimiento de la patria y la elevación de la calidad de vida de los pobladores de nuestro país.

Desde esta “Lima la horrible” de Sebastián Salazar Bondy, creo que he oído esta llamada. A mi manera, quiero seguir en el camino sugerido, y como es lógico, no puedo sentirme satisfecho sin invitar a la juventud, de manera desinteresada pero apasionada, a que lea, porque el contenido de esos libros ofrece las oportunidades que buscan.

Escrito por: Sixtilio Dalmau Castañón



Sixtilio Dalmau Castañón

Analectas

Leyes de los antiguos naturales del Perú

Anónimo

A mediados del año 1875 surge en Francia el denominado Congreso Internacional de Americanistas por iniciativa del arqueólogo francés Numa Broc y otros intelectuales de Europa con especial interés en las civilizaciones indígenas y la historia de América, el propósito inicial fue crear un espacio de discusión académica sobre las culturas precolombinas, los pueblos indígenas contemporáneos y la influencia de Europa en el continente americano.

Desde entonces, estos congresos realizados cada tres años en distintos países alrededor del mundo han reunido a académicos de diversas disciplinas para debatir sobre la historia, la cultura, la política y los problemas y realidades sociales de América, donde destacan varios estudios prehispánicos.

En la presente edición queremos compartir una relación que da cuenta de las costumbres y normas que existieron durante la época de los incas en el antiguo Perú, donde se compila veinticuatro leyes que fueron expuestas en el Tercer Congreso Internacional de Americanistas llevado en cabo en Bruselas (Bélgica) en 1879, y que dio lugar a una publicación realizada por el Ministerio de Fomento de España, en el mismo año, en Madrid. En dicha publicación se refiere que esta relación de leyes fue dirigida a Juan de Sarmiento, Presidente del Consejo de las Indias en el año 1562 o 1563 y cuyo autor se desconoce.

Lo singular de esta compilación de leyes que se transcribe a continuación es que nos permite mirar con mayor detenimiento las formas de organización y convivencia de los peruanos que se encontraron en algún momento de la historia gobernados por los incas en un extenso territorio americano conocido como el *Tawantinsuyu*.

*“Que se miren
las tierras para
qué planta ó
semilla tienen
más virtud, y
no se siembre
allí mas de
aquella semilla
ó planta, sin
embarazarla
con otras”*

Leyes.

Si en alguna cosa fueron loables los piruanos, fué en las leyes que tuvieron y en el guardarlas. Y había dos maneras de leyes: unas que pertenecían á su religión falsa y á la adoración de sus dioses, y á sus ceremonias y sacrificios. —Destas leyes y de sus interpretaciones no hay que hacer caso; porque así como su religión y secta fué mala é inventada por el Demonio, así lo fueron sus leyes.

La otra manera de leyes, en lo que toca á lo civil y moral, fué muy loable, y muchas dellas se guardan hoy, porque vienen á cuento de los intereses de los que tienen el gobierno y el mando; y fuera bien que se guardasen todas, porque siquiera gozasen los naturales de las migajas que sobran á los advenedizos.

Ley primera. Que todos los subiectos al imperio de los ingas hablen una misma lengua general, y esta sea la quichua del Cuzco, y la depriendan por lo ménos los señores y sus hijos y parientes, y los que han de gobernar ó administrar justicia ó ser prefectos de oficios y obras, y los mercaderes y contratantes.

II. Que en todos los pueblos haya de todos oficios y oficiales y maestros, y si esto no pudiera ser, que cada provincia tenga dentro de su territorio todo lo que hubieran menester los que habitan en ella: aquí tejedores de lana, ahí de algodón, acullá plateros, allí carpinteros, acullá los que hacen el tocado ó calzado; y á este modo de los salineros, carboneros, canteros, albañíes, etc.

III. Que para el tiempo del barbechar, sembrar, segar, guardar la mies, regar las tierras, así comunes como de particulares, nadie se excuse, sino que salga con su arado; y que desde el rey hasta el más bajo ciudadano se ocupe en la labranza de tierras ó de huertos, á sus tiempos, etc.

IIII. Que se miren las tierras para qué planta ó semilla tienen más virtud, y no se siembre allí mas de aquella semilla ó planta, sin embarazarla con otras: aquí mieses, acullá frisóles, acullá algodón, allí pimientos, y allí raíces y acullá fructa; y desta manera en todo lo demas.

V. Que se conozcan las inclinaciones y habilidades de los mochos, y conforme á ella (sic) sean empleados, cuando llegasen á edad madura; si se inclinaren á la guerra y mostraren valor, se hagan soldados; si algún oficio mecánico, lo mismo; aunque lo más común y ordinario sea que cada uno siga el oficio de su padre.

VI. Que en todas las provincias haya uno ó más depósitos y alhóndigas, donde se guarde todo el bastimento necesario (habiendo tomado cada pueblo para sí todo lo que habían menester abundantísimamente) para tiempo de hambre, de esterilidad, de guerras, para dar á cojos, ciegos, tullidos, viudas y huérfanos; y que de esto no pueda aprovecharse el rey ni los señores.

VII. Que hubiese depósitos de ganado de la tierra, que sirviese, lo primero, para los sacrificios, lo segundo, para necesidades de la república, lo tercero, para socorrer á los pobres, lisiados y viudas y huérfanos.

VIII. Que en cada pueblo se dividan las tierras, á cada vecino cierta medida, y á los propios y comunidades tanta, y que en estas comunidades no se pueda meter el rey ni los señores; y si se metiere el rey por alguna causa justa, sea para bien de la tal provincia, y acabada la necesidad, vuelva lá comunidad á sus jueros propios.

IX. Que cada uno se vista y adorne conforme á la cualidad que tiene, el plebeyo como plebeyo, y el noble como noble; y que ninguno se vista del género de ropa y traje y labor que se visten los reyes, si no fuese hijo ó hija ó pariente del rey, ó si no hubiere particular privilegio para ello.

X. Que en el comer sean moderados y templados, y mucho más en el beber; y si alguno se embriagase de manera que pierda el juicio, que sea por la primera vez castigado conforme al juez pareciere, y por la segunda, desterrados, y por la tercera, privados de sus oficios, si son magistrados, y echados á las minas. Esta ley se guardó á los principios con rigor, mas después se relajó la ejecución de tal manera, que los ministros de la justicia eran los primeros que más bebían, y aunque se emborrachasen, no había castigo; porque los *amautas*, que eran

*“Que en el
comer sean
moderados y
templados, y
mucho más
en el beber; y
si alguno se
embriagase de
manera que
pierda el juicio,
que sea por la
primera vez
castigado...”*

como letrados y sabios dellos, interpretaban las leyes poniendo distinción entre *cenca*, que es encalabriarse y calentarse, y *hatun machay*, que es embriagarse hasta perder el juicio; y que aquello era lo ordinario que en todos acontecia, pues no hacian desatinos de locos, y que aquesto pocas veces ó ninguna acontecia. De manera, que por aquí vinieron a la disolución que arriba vimos.

XI. Todo género de homicidio que se hiciese fuera de guerra, sea punido y castigado con pena de muerte natural, en esta forma: quien mata á su padre ó madre, que muera y sea hecho cuartos; lo mismo si matare á sus abuelos ó hijos; quien matare algún niño ó niña, que muera despeñado ó apedreado; quien matare á mano á su señor, que muera cuarteado; quien mata á otro particular del pueblo, que muera ahorcado.

XII. Quien mata á algún ministro del rey, conociendo que era tal, ó á algún ministro de los dioses, ó á alguna virgen *aclla*, que muera arrastrado y asaeteado. Quien matase á su mujer por odio, sin culpa della, ó sin saber que tenia culpa de adulterio, que muera ahorcado y hecho cuartos; lo mismo la mujer si matare á su marido.

XIII. Quien matare á su mujer hallándola en adulterio, que sea desterrado por un cierto tiempo. Lo mismo si matare al adúltero con quien adulteró su mujer, pero el tiempo del destierro no pase de un año.

XIV. Quien fuere causa de que alguna mujer preñada de tres meses para arriba, muera ó malpara, dándole hierbas ó golpes, ó de cualquier manera, que muera ahorcado ó apedreado.

XV. Quien matare al rey ó reina ó príncipe heredero, muera arrastrado ó asaeteado y sea hecho cuartos, y su casa derrumbada y hecha muladar; sus hijos sean perpetuamente bajos, de vil condición y no puedan tener cargo ninguno honroso en el pueblo ni en la guerra, y todo esto hasta la cuarta generación. Y lo mismo los traidores; mas si estos, antes de darse la batalla, se arrepintiesen y pidieren perdón y se metiesen debajo del estandarte del inga, vuelva en su gracia real y no padezca nada de lo dicho.

XVI. El adúltero y la adúltera sean castigados con pena de muerte; y el marido, si hallare á su mujer en tal delito, denuncie luego, para que se le cumpla de justa venganza; y lo mismo la mujer que supiere ó viere á su marido, con adúltera, denuncie dellos, para que mueran.

XVII. Quien forzare doncella y la deshonnare, que muera apedreado. Y si ella se quisiera casarse (sic) con él, que no muera, sino que se case luego. Quien forzare casada, que muera ahorcado. Quien cometiere estupro con alguna doncella consintiendo ella, que sean azotados y trasquilados y puestos á la vergüenza, y él sea desterrado y conducido á las minas, y ella á guardar algún templo; y si quisieren casarse, sean solamente azotados y se casen luego; mas si él es casado y tiene hijo, que sea condenado para que con sus hijos y mujer sirvan á la comunidad y ella á algún templo ó á las *acllas*.

XVIII. Quien tuviere cuenta con su propia hija, que mueran entrambos despeñados, y mucho más si ella fué doncella y consintió; pero si fué forzada y violada, que muera el padre, y ella sea puesta para que sirva siempre á las *acllas*, y si alguno la pidiere por mujer, que se case. Si alguna mujer fornicase con su hijo propio, que mueran ambos despeñados. Quien conociere á su hermana de padre y madre ó de madre solamente, que mueran entrambos ahorcados o apedreados, y más si ella fué doncella y consintió; pero si fuese forzada y violada, que sea el hermano ahorcado, ella sea puesta á servir á las *acllas*. Quien se juntare con su hermana, hija de su padre carnal, si fuera ella doncella ó casada y consintió, que mueran entrambos apedreados; si fué forzada con violencia conocida, que muera el hermano y ella sea puesta para servir á los templos.

XIX. Los incestos con los tíos y sobrinos, ó con primos y primas en segundo grado, ó afines en primer grado, si ellas fuesen vírgines ó casadas y consentientes, que sean ambos castigados con pena de muerte de horca ó apedreados; si no fuesen vírgines ó casadas, que sean ambos azotados, tesquilados y conducidos ellos á las minas, y ellas á guardar y servir los templos.

XX. Quien cometiere el pecado de sodomía, que muera arrastrado y ahorcado, y luego sea quemado con todos sus vestidos, y lo mismo si se juntare con alguna bestia.

XXI. Si los grandes señores cometieren alguno destes delitos, por donde merecieren morir, que los gobernadores y consejos hagan la averiguación y información, y la sentencia quédese para el rey; y cuando los tales murieren por su delito, sean degollados en la plaza ó donde al rey pareciere; y si fuesen señoras ilustres o sus hijas, y merecieren morir, sean degolladas dentro de la cárcel.

*“Haya en
cada pueblo
un juez
contra los
ociosos y
haraganes,
que los
castigue
y haga
trabajar”*

XXII. Quien fuese alcahuete para que se cometan estupros ó incestos y en efecto se hubiesen cometido, que muera por ellos ahorcado. Y lo mismo la hechicera que diere hierbas para que se amen y se junten. Quien fuere alcahuete de adulterios y se cometieren, que esté en cárcel perpétua, ó sea condenado á minas ó á las tierras ó partes de la comunidad.

XXIII. Quien hurtare cosa de comer ó de vestir, ó plata ó oro, sea examinado si hurtó forzado de la necesidad y pobreza, y si se hallare que sí, no sea el tal ladrón castigado, sino el que tiene el cargo de proveedor, con privación de oficio, porque no tuvo cuidado de proveer á éste de lo que habia menester ni hizo copia de los necesitados; y désele al tal ladrón lo que hubiere menester de ropa y comida y tierras y casa, con apercibimiento que si dende adelante hurtare, que ha de morir. Si se averiguase que hurtó cantidad y valor de [en blanco] *achupallas* [piña de indias] y dende adelante, no por necesidad sino de vicio o por ser haragan y ocioso, que muera ahorcado, y si fuese hijo de señor, muera degollado en la cárcel.

XXIV. Haya en cada pueblo un juez contra los ociosos y haraganes, que los castigue y haga trabajar.

A este modo habia leyes de familias del gobierno dellas, y de los pastos, montes, leña, pesquería, caza, minas; leyes de postas, de embajadores, de comunidades, de pósitos, de la salud, de médicos; leyes acerca de la milicia y de la guerra; de gobierno de la república, de los magistrados, del modo de oir causas, de los testigos, del testamento, de matrimonios, de escuelas ó manera de ellas para enseñar niños y niñas, y de otras cosas. Y en todas ellas y en las leyes ya dichas, eran tan puntuales en la ejecución y guarda de ellas, que era cosa para admirar.

Fuente: Ministerio de Fomento, (1879). Relación de las costumbres antiguas de los naturales del Perú. [Con motivo del Congreso Internacional de Americanistas que ha de celebrarse en Bruselas en 1879]. Madrid.

Fotoreportaje

Foteando ando: La magia de México

Por: Emily Laura Paima

Dicen por allí que Chavela Vargas dijo alguna vez que México era el país más bello del mundo, y que desde que llegó a aquellas tierras las sintió como suyas y sintió su magia y esplendor. Pues bien, como amante de los viajes y la

exploración de nuevos destinos para registrarlas en imágenes, les comparto algunas impresiones de este mágico país de gente acogedora, de comida exquisita, de gran legado histórico y de paisajes maravillosos.





No tenía idea de cómo planificar este viaje, estaba segura de querer ir a Chichen Itzá, pero también sabía que México tiene más que ofrecer. Después de unas cuantas búsquedas por las redes sociales, vi que Valladolid era una parada importante, así que ni bien llegué a Cancún y tomé un bus rumbo a esta bella ciudad que me terminó robando el corazón.

Aunque la primera razón para llegar a Valladolid era poder ir temprano al Chichén Itzá, descubrí la magia de los cenotes. Había leído sobre ellos y planeaba visitar muchos, pero el poco tiempo que tenía me lo impidió. Pude nadar en el cenote Zaci que se encuentra en el mismo centro de la ciudad. Fue

increíble estar allí; hubiese querido quedarme más tiempo, pero, aunque fui la última en salir, sabía de las historias en torno a los cenotes y el de no quedarse más de lo que se tiene permitido. Ya en Tulum puede ir al Gran Cenote y lo disfruté mucho. Quizás para un próximo viaje, podría hacer una ruta de full cenotes.

Cada vez que viajo, me tomo un tiempo para apreciar el atardecer o el amanecer, dicen que puedes pedir un deseo y se cumplirá. No sé si sea cierto, pero lo hago por si acaso, aunque para mí tiene otro sentido: el día acabó, el cielo nos regala un bonito atardecer, todo nos fue bien, y aunque no fue así, apreciar solo ese momento me da mucha paz.

Valladolid se me hizo tranquilo, cálido, acogedor. Me regaló mi primer nado en cenote y mi primera pérdida de bus en México. Así es, en Cancún perdí el bus porque estaba coordinando cosas de trabajo y de repente habían pasado 5 minutos desde que llamaron para abordar; yo estaba justo al lado y... Así fue como tuve que buscar otro bus. Lección aprendida. Pero como nada nos desmotiva, seguí el viaje feliz de haber encontrado otro bus.

Tulum. Nunca imaginé que conocería este lugar y lo interesante que es. Aunque muchos viajeros van en plan fiesta, hay mucho que ver, conocer y aprender. La ruta fue hecha con bicicleta, bastante divertida, barata y práctica, pero deben considerar que, si no se cubren o usan mucho bloqueador, pueden terminar insolados. En Tulum hace demasiado calor, así que vayan con ropa cómoda y sombrero.



¿Sabían que Tulum significa muralla? Se la considera una de las ciudades ancestrales amuralladas de México. Además de haber sido considerado como un puerto importante de comercio, también se dice que sus edificios eran observatorios donde los mayas pasaban tiempo para entender las estrellas.

Por ejemplo, el Castillo es una de las edificaciones más visitadas, ya que su objetivo era seguir el movimiento del sol. Así mismo, también se cree que su funcionamiento era de faro para las embarcaciones, y así evitar posibles accidentes a causa del arrecife de coral que se encuentra cerca.



Otra de las estructuras que podemos encontrar es el Templo de las Pinturas. Se llama así porque tiene pintadas representaciones de deidades importantes para los mayas. También es el templo mejor conservado con partes reales de su decoración original.

Recomiendo mucho ir con un guía o al menos haber tenido un conocimiento previo sobre las estructuras, ya que, si no sabes nada y solo caminas, te parecerán unas ruinas más y te perderás lo interesante de ellas.



Finalmente, llegué al objetivo del viaje, el gran Chichén Itzá. Mi objetivo es conocer las 7 maravillas del mundo moderno y este bello lugar fue el primero. Llegué bastante temprano para evitar las multitudes y el calor infernal que suele hacer al mediodía. Y sí que fue buena idea. Llegar no fue tan difícil, ya que tomé un minibús desde Valladolid. Lo primero que vi al entrar fue la fotogénica Kukulcán, pirámide que funcionaba como el epicentro de la política, cultura y religión del imperio Maya.



El lugar es gigante y realmente pasé más de 4 horas caminando. Fui a cada rincón que era posible, me quedé sentada observando en varios lugares; es realmente mágico estar allí. Así como en Tulum (y todos los lugares históricos), considero que es buena idea ir con un guía. Aunque los letreros con información te ayudan a saber un poco, la experiencia no

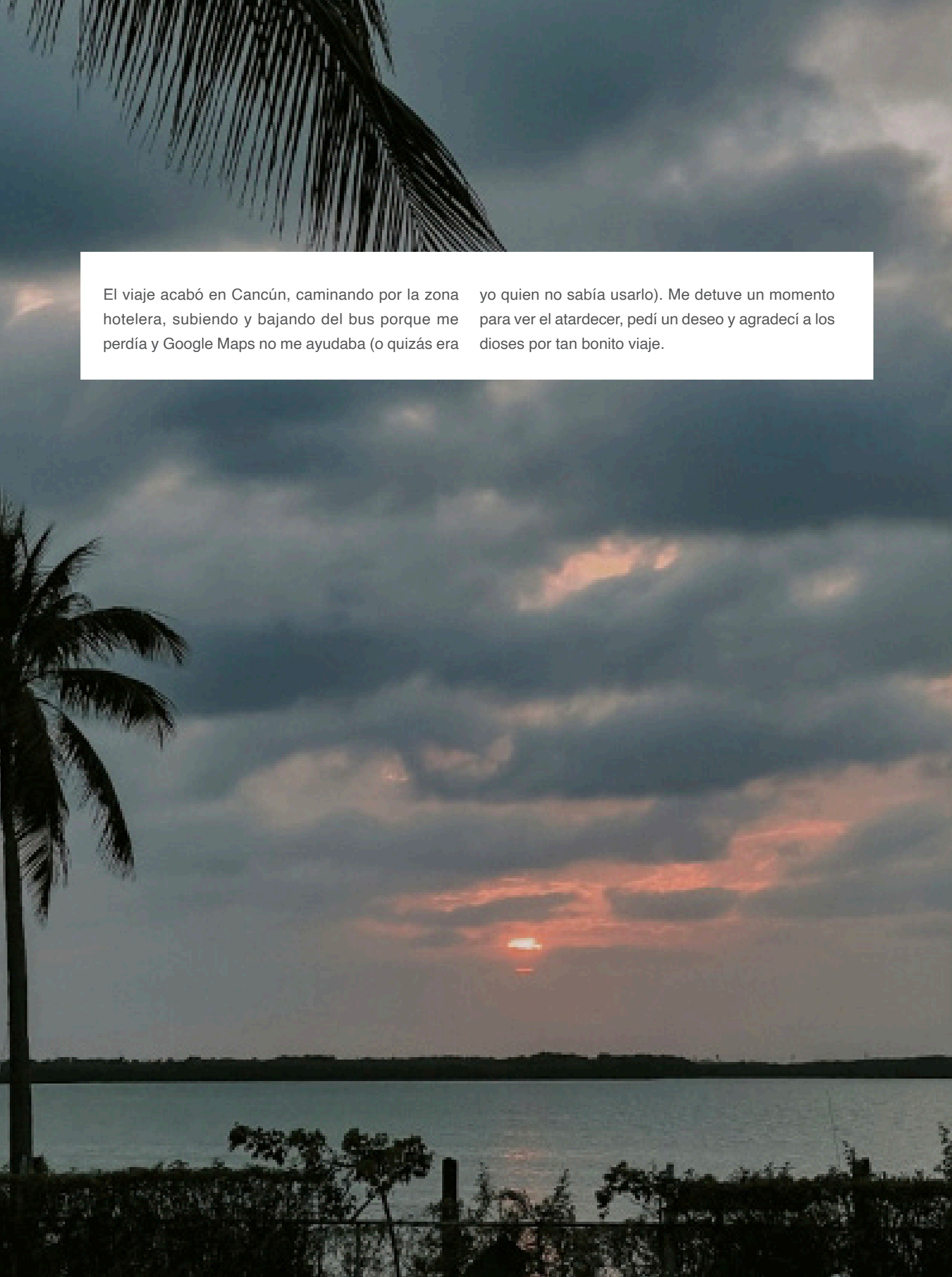
la considero completa. El Templo de los Guerreros es una de las estructuras más importantes en el recinto. Al interior hay una representación de Chac Mool que se cree era un intermediario entre las deidades y los humanos, aunque por muchos años también se consideró como dios. Tristemente no pude subir porque estaba prohibido.





Otra construcción interesante es el Complejo de las Monjas y la Iglesia, y se cree que se dio ese nombre ya que, al tener tantas habitaciones, se asemejaban a los edificios en los conventos. Es un complejo que tiene un estilo arquitectónico

Puuc y Chenes. **Noté** que muchas personas no le prestan atención a este lugar, pero les invito a pasear por cada estructura, observar los detalles, las figuras, etc. Todo allí es increíblemente hermoso.

A full-page background image showing a tropical sunset. The sky is filled with dark, dramatic clouds, with a bright orange and red glow from the setting sun visible near the horizon. In the foreground, the silhouettes of palm trees and other tropical vegetation are visible against the dark water and sky. The overall mood is serene and picturesque.

El viaje acabó en Cancún, caminando por la zona hotelera, subiendo y bajando del bus porque me perdía y Google Maps no me ayudaba (o quizás era

yo quien no sabía usarlo). Me detuve un momento para ver el atardecer, pedí un deseo y agradecí a los dioses por tan bonito viaje.

Notas

El Pisco Sour

Por: Guillermo Toro-Lira

El Pisco Sour, una agradable bebida hecha con jugo de limón, almíbar de azúcar, clara de huevo y amargo de angostura (bitter), es el cóctel hecho con pisco más reconocido a nivel mundial. El resultado tiene una consistencia blanca y espumosa, amable al paladar. Fue popularizado por primera vez en un bar ubicado en el centro de Lima a principios del siglo XX, cuyo dueño era un inmigrante estadounidense. El Pisco Sour se consume ampliamente en Perú y Chile y es uno de los pocos cócteles en el mundo que tiene la distinción de contar con un Día Nacional aprobado por el Estado peruano. Es celebrado cada primer sábado de febrero, entre otros eventos que incluyen concursos regionales de su preparación.

Historia

El primer Pisco Sour fue ofrecido en el Morris Bar del centro de Lima (Perú), que funcionó entre 1916 y 1929 bajo la dirección del

estadounidense Victor Morris (Vic), oriundo de Salt Lake City (Utah). Una receta fue publicada en 1924 (cuando el Morris Bar aún estaba vigente) dentro de un libro de cocina en Lima e incluía una mención dentro de un acápite dedicado al *Whisky Sour*: “La proporción es para un vasito de whisky [sic] uno de agua, el jugo de un limón, una cucharada de azúcar y pedazos de hielo; se echa en la cocthalera [sic]; se bate mucho y se sirve. El Pisco Soúr [sic] se prepara lo mismo”¹. Una receta similar fue publicada años más tarde, en 1930, en Santiago de Chile². Las recetas de 1924 y 1930 no incluyen claras de huevo ni amargo de angostura. Es decir, podemos suponer que la mezcla original de Morris no incluía esos ingredientes. Esa suposición está respaldada por el hecho de que el actual Pisco Sour, servido en muchas regiones de Chile, tampoco incluye aquellos ingredientes y mantiene la fórmula original de 1930.

Hubo un debate entre investigadores de la historia del cóctel sobre

la transición a la fórmula moderna. La primera teoría menciona que la receta de Morris fue modificada hasta la manera en que lo preparaba Mario Bruiget, un joven discípulo de Morris, en el Hotel Maury. de Lima. Bruiget trabajó en el bar de dicho hotel durante cincuenta años.

que se servía en las tribunas de la plaza de toros de Acho en Lima en 1791 (según nota de *El Mercurio Peruano*)⁴. La Figura 1 muestra una publicidad impresa del Morris Bar, con una foto primicia de sus ambientes internos durante la cúspide de su popularidad en 1924.

La segunda teoría dice que Morris se inspiró para crear el Pisco Sour después de leer un libro de cocina peruana publicado en 1903 que incluía una receta del cóctel. Esta última mencionaba que debía mezclarse una clara de huevo con una taza de pisco, una cucharadita de azúcar fino y unas gotas de jugo de limón.

En 1903, la revista *Scientific American* publicó una vasta enciclopedia de recetas que incluía un Silver Sour, casi idéntico al Pisco Sour moderno, incluyendo el hielo, pero reemplaza el pisco por ginebra. Debemos mencionar que varios ponches, elaborados con pisco, fueron muy populares en Perú desde la época colonial.

Por ejemplo, un diccionario español de 1737 define Ponche (*punch* en inglés) como una bebida hecha de aguardiente mezclado con agua, limón y azúcar³. Esta fórmula básica (que podría haber sido hecha con aguardiente de Pisco en aquel momento) es un Pisco Sour similar al que probablemente preparó Morris al inicio, pero sin el hielo. Otras referencias similares existen, como el *Punche* elaborado con aguardiente

BAR MORRIS
CALLE DE BOZA



*Por sus precios populares
sus excelentes licores,
y sus suaves "bajamares",
es, entre todos los bares
el mejor de los mejores.*

*Si en su espíritu hace presa
la negra melancolía,
bébase un "cocktail de fresa"
y trocará su tristeza
en inefable alegría.*

*No hay mejor aperitivo
es único, singular,
y además es un activo
y agradable digestivo
el "pisco" del Morris Bar.*

*Si el tedio lo pone inerte,
pues humedezca su labio
con "pisco sauer" y oh! suerte!
se sentirá usted más fuerte
y más poderoso y sabio...!*

*Son selectos, ejemplares
del Bar Morris los licores,
y a precios tan populares
que es, por todo, entre los bares
el mejor de los mejores.*

Figura 1. Fotografía del interior del Morris Bar publicada en un anuncio de una revista peruana en 1924. Aparecen Victor Morris (izquierda) y un joven Mario Bruiget (derecha). El Pisco Sour se anuncia como Pisco Sauer para acercarse a su sonido fonético en inglés.

Fuente: Revista El Ring, Año II, no. 74 (28 de noviembre de 1924), p. 4. En la colección privada del autor.

Receta de Pisco Sour

Preparación:

En una coctelera mezclar 4 onzas de pisco de uva Quebranta; 1 onza de jugo de limón peruano (si no está disponible, puede usar Key Lime de Florida o limón mexicano (Lime en Estados Unidos); 1 onza de almíbar de azúcar (jarabe de goma); 1/8 onza de clara de huevo y 4 cubos de hielo. Agitar enérgicamente por 10 segundos. Servir en una copa de vino de 8 onzas previamente enfriada. Decorar con 3 gotas de amargo de angostura y a disfrutar.

Notas:

1. 'E. M. A.' El cocinero mundial. Lima: Imp. Penitenciaria, 1924.
2. Gonzales, Gustavo. El Cocktailero internacional. Santiago: Edición Única, 1930.
3. Real Academia Española, Diccionario de Autoridades, Tomo V, 1737.
4. Para el Ponche colonial español ver Guillermo Toro-Lira, "Pisco, limón y azúcar— Datos sobre la mezcla primordial, 1737" <https://piscopunch.com/2020/01/29/pisco-limon-y-azucar-datos-sobre-la-mezcla-primordial-1737/>, Pisco Punch (web) (<http://piscopunch.com>, 2020). Para más detalles sobre el Pisco Sour y Victor Morris consulte Guillermo Toro-Lira, "Morris, Victor Vaughan" y "Pisco Sour," entradas en The Oxford Companion to Spirits and Cocktails (New York: Oxford University Press, 2021), 486, 546–547.

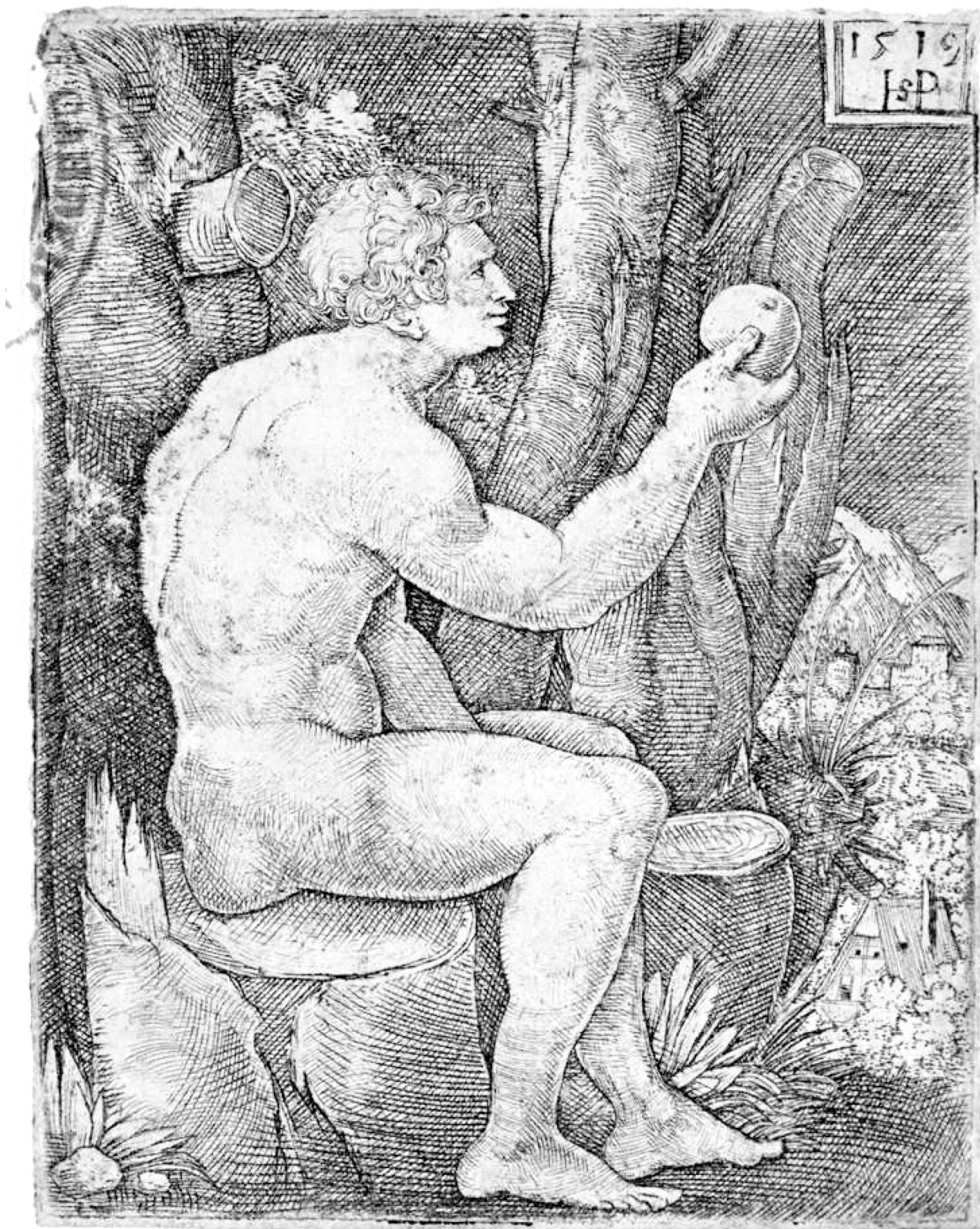


*Imagen: EL Pisco Sour.
Fotografía: ULCB.*

Imagen de colección

Adán sentado (1519)

Beham, Hans Sebald (1519).
Imagen de grabados calcográficos
(Alemania – Siglo XVI). Adán
(Personaje bíblico). Fechada y
firmada en la esquina superior
derecha. The illustrated Bartsch
v. 15, 1(114). Hollestein v. 3, p. 1.
Grabados alemanes 198. Tomado de
la Biblioteca Digital Hispánica.



Encuétranos en:



Gastronomía
y Gestión
Empresarial



Administración
de Negocios
Hoteleros



Administración
de Empresas
y Servicios



Nutrición
y Dietética



Gestión de
Negocios
Internacionales



Marketing
y Gestión
Comercial



Ingeniería
en Industrias
Alimentarias



**Contribuyendo al desarrollo
de la investigación, la ciencia y la
innovación científica en el Perú.**

🏠 Av. Salaverry 3180, Magdalena del Mar. Lima, Perú

☎ (511) 617-8310

✉ informes@ulcb.edu.pe

www.ulcb.edu.pe