



**Sabor
ganador**

El mejor cacao
es de Piura

**Joyas
sonoras**

Archivo de Radio
Nacional

Semanario del Diario Oficial El Peruano
| Año 104 | 3a etapa | N° 236

Semana del 1 al 7 de agosto de 2011 • DISTRIBUCIÓN GRATUITA

UNA ESPERANZA PARA LOS MANATÍES

REFUGIO DE VIDA

RESUMEN

5 | TINTA FRESCA

Las peripecias de Luis Endo, un peruano que vive de manera ilegal en Japón.

6 | ARCHIVO

Radio Nacional trabaja en un proyecto para recuperar su archivo sonoro.

8 | ECOLOGÍA

Un centro sirve de refugio al manatí para rescatarlo de sus predadores.

12 | TURISMO

La selva de Junín es un lugar de paisajes hermosos e incomparables.

16 | EL OTRO YO

Ni el tiempo ni la distancia han afectado el gran amor que siente Tania Libertad por el Perú.



PORTADA



REFUGIO. El centro de rescate de manatíes es una esperanza para rescatarlos del peligro de extinción en el que se encuentra esta especie. FOTO: Jack Ramón Morales

DIRECTOR FUNDADOR : CLEMENTE PALMA

DIRECTORA (E) : DELFINA BECERRA GONZÁLEZ
SUBDIRECTOR : JORGE SANDOVAL CORDOVA
EDITOR : MOISÉS AYLAS ORTIZ
EDITOR DE FOTOGRAFÍA : JEAN P. VARGAS GIANELLA
EDITOR DE DISEÑO : JULIO RIVADENEYRA USURÍN
DIAGRAMACIÓN : CÉSAR FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
TELÉFONO : 315-0400, ANEXO 2030
CORREOS : VARIETADES@EDITORAPERU.COM.PE
MAYLAS@EDITORAPERU.COM.PE

Variedades es una publicación del Diario Oficial

El Peruano

2008 © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

CACAO PIURANO

Con buen olor, color y sabor



En Piura se cultiva el mejor cacao del Perú y uno de los más valorados del mundo. En la segunda edición del Salón del Cacao y Chocolate Perú 2011, el jurado lo destacó por su buen olor, color atractivo y sabor agradable, con toques ácidos y florales. Por ahora, el mercado internacional es el principal destino.



ESCRIBE/FOTOS: JESÚS RAYMUNDO TAIPE

Después de cuatro años, la historia de los pequeños agricultores piuranos del cacao empieza a escribirse con otro aliento. El jurado de la segunda edición del Salón del Cacao y Chocolate Perú 2011 ha reconocido hace poco la calidad de sus productos que han superado a 118 muestras finalistas de todo el país, gracias a su buen olor, color atractivo y sabor agradable, con toques ácidos y florales.

El cacao peruano ya se encuentra en posibilidad de ser considerado el mejor del mundo. Santiago Paz López, cogerente de Cepicafé, afirma que en comparación con el cacao venezolano, que es el más famoso del mundo por tener siete perfumes, el nuestro alcanzaría de siete a diez perfumes. Su organización agrupa a los pequeños productores de diversas regiones del país que, en esta edición, fueron elegidos como tres de los cinco finalistas.

EN EL CAMPO

Al conocer la noticia, los 29 agricultores del centro poblado de Charanal, en la provincia piurana de Chulucanas, confían

en que el cacao les ayudará a cambiar sus vidas. Atanasio Flores Cruz, presidente de la asociación, comenta que hace cuatro años solo cultivaban en 16 hectáreas y hoy lo hacen en 60. En promedio, cada propietario tiene dos hectáreas. Al inicio solo exportaron dos toneladas, pero este año esperan vender diez toneladas de cacao.

Para llegar a las áreas de cultivo de Charanal, desde la ciudad de Chulucanas, se viaja principalmente en motocicleta, acompañado por un guía por la falta de señalización. Al inicio, la pista asfaltada hace placentero el recorrido, mientras el fresco viento juega con las emociones. Al mediodía, el sol adormece la vida con su intenso calor. El tramo final, que es el más largo, se realiza utilizando una vía afirmada, en la que sorprenden los baches, las curvas y los tramos arenosos.

En la casa del agricultor Julio Peña Córdova nos recibe un

olor intenso del cacao que días previos ha sido fermentado. En el patio amplio, con una especie de rastrillo de madera vuelve a extender el producto que descansa sobre una amplia manta, ubicada a un metro de altura y cubierta por plásticos que filtran la luz solar. Es lo que ellos llaman la etapa del secado.

Allí han instalado el centro de acopio porque aún no cuentan con local. La dinámica es sencilla. Los productores llevan el cacao en baba. Una vez que se pesa, les pagan por la producción. Después se fermenta durante ocho días en cajones de madera. Al culminar esta etapa se inicia el secado que, dependiendo del clima, puede tardar otros ocho días. Al final se zarandea, se pesa y se lleva a la ciudad de Piura, desde donde se exportará previo control de calidad.

Julio Peña Córdova comenta que los demás agricultores se dan cuenta que sembrar cacao ahora es rentable porque ellos

UNO DE LOS RETOS ES ENCONTRAR A CLIENTES QUE TENGAN LA CAPACIDAD DE PAGAR POR LA CALIDAD. ES QUE LOS CHOCOLATEROS SOLÍAN TRABAJAR CON UN PRODUCTO QUE COSTABA DE 800 A 1,000 DÓLARES Y AHORA QUE EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL EL PRECIO BORDEA LOS 3 MIL DÓLARES...

se encargan de procesar y participan en la exportación. "Ahora tenemos un precio más seguro, desde el inicio hasta el final de la campaña. Por eso, cada vez más estamos aumentando las áreas. Y ahora, con la noticia de que el cacao de Charanal es el mejor del país, más compañeros quieren asociarse y ya nos preguntan por los requisitos".

¿BOOM REGIONAL?

A una hora de Chulucanas, junto al terminal terrestre del distrito piurano de Castilla, en el local de la Central Piurana de Cafetaleros (Cepicafé) se realiza el control de calidad del cacao antes de ser ofrecido a mercados internacionales. Mientras atardece, su cogerente Santiago Paz López evalúa todo lo que han avanzado en cuatro años de las dos décadas que tiene su organización. Se sorprende el reconocimiento del mejor cacao peruano en tan corto tiempo, e incluso le parece una broma de buen gusto.

"¿Cuál ha sido la clave para lograr resultados sorprendentes?", le pregunto. No duda en responder que la estrategia ha sido apostar por un cacao de calidad. "En el mundo, los consumidores están buscando este tipo de productos y pagan por ello. Mientras que la tecnología en el resto del Perú se ha orientado a elevar el rendimiento y la productividad, así como a buscar plantas resistentes a plagas y enfermedades, en Piura el cacao se conserva en la pequeña agricultura".

Cuando empezaron con el proyecto, evidenciaron que otras asociaciones trabajaban el tema productivo, pero olvidaban al mercado. "Si no existen mercados que incentiven a los agricultores será difícil avanzar", dice. Es que ellos deben sentir que si apuestan por la calidad recibirán más beneficios y sus vidas cambiarán. A diferencia de otras épocas, ahora reconocen que los consumidores son cultos e informados y por eso buscan alimentos especiales, es decir, de calidad.

El primer paso ha sido la asociatividad. El proceso no ha sido fácil porque, a diferencia de los agricultores de la Sierra, los de la Costa no tienen una cultura de participar en una vida en comunidad. Para convencerlos les valió la experiencia de trabajar bajo este modelo desde 1990. Atanasio Flores Cruz es consciente de que para que un agricultor pueda vivir de su cosecha debe tener más de dos hectáreas cultivadas con cacao y que para atender grandes demandas necesita asociarse.

En la actualidad, la producción de cacao en Piura aún es pequeña, a pesar de que data de hace un siglo. Se calcula que se cultivan en 800 hectáreas, pero la proyección es alcanzar las 5 mil hectáreas. "Lo que tenemos es gran potencial. Hay mucho interés de sembrar más, porque el producto es amigable. Se cultiva en una especie de bosque, junto con otras plantas. Por eso, no afecta el medio ambiente e, incluso, se pueden realizar proyectos de bono de carbono", comenta Paz López.

FACTOR PRECIO

Los productores piuranos están convencidos de que el cacao peruano vale mucho más de lo que en la actualidad se paga por él. Saben también que la relación con los clientes es de largo plazo. Aunque en el mercado internacional el precio FOB es de 3 mil dólares por tonelada de cacao, Cepicafé ha podido colocar una tonelada en hasta 7 mil dólares. Otras variedades



LO QUE TENEMOS ES GRAN POTENCIAL. HAY MUCHO INTERÉS DE SEMBRAR MÁS, PORQUE EL PRODUCTO ES AMIGABLE. SE CULTIVA EN UNA ESPECIE DE BOSQUE, JUNTO CON OTRAS PLANTAS. POR ESO, NO AFECTA EL MEDIOAMBIENTE...



las ha vendido en cerca de 4 mil, pero no ha ocurrido lo mismo con las 250 toneladas que exportó el año pasado.

"Hay posibilidades de mejorar el precio. Lo interesante es que si el precio cae en el mercado, no sería un problema para los productores piuranos porque seguirían recibiendo lo mismo. Si el mercado cae, estamos en la capacidad de pagar el mismo precio", afirma Paz López. La dinámica es que Cepicafé siempre busca precios mayores y, de alguna manera, cumple un rol de regular el precio del mercado. Es

decir, obligan a los demás a pagar montos similares.

Uno de los retos es encontrar a clientes que tengan la capacidad de pagar por la calidad. Es que los chocolateros solían trabajar con un producto que costaba de 800 y 1,000 dólares y ahora que en el contexto internacional el precio bordea los 3 mil dólares, no es sencillo para ellos. Sin embargo, los ganadores del Salón del Cacao y Chocolate Perú 2011 confían en que están a mitad del camino, porque en el mundo siempre hay consumidores que buscan diferenciarse de los demás.

DESARRAIGO Y NOSTALGIA EN JAPÓN

La dura lucha por sobrevivir

La historia de un joven peruano que compra una identidad falsa para viajar a Japón es contada en *Gambate*, de Luis Arriola. La obra narra las peripecias y tragedias de Luis Endo para trabajar, ahorrar dinero y regresar a Lima.

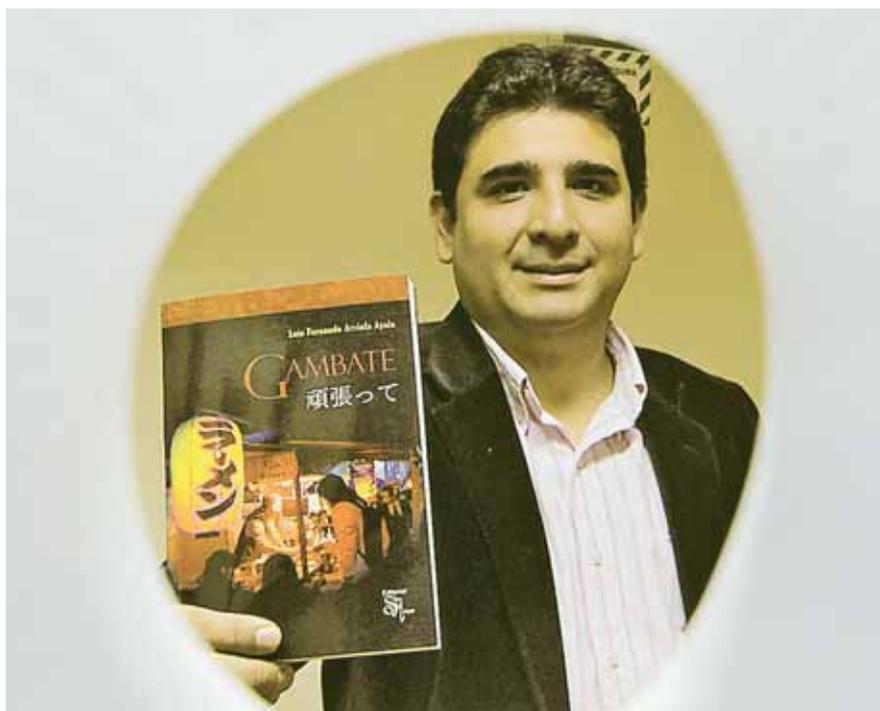
ESCRIBE: RUBÉN YARANGA MORÁN

Tal vez a lo lejos se vislumbra un mejor porvenir, eso nadie lo sabe, pero lo incierto tiene mayor fuerza de voz y se impone para huir de la pobreza que se respira y que se hace hambre que roe nuestros estómagos. Vamos dando a conocer nuestros pasos por lugares donde no hay afinidad cultural y las costumbres tienen en común lo disímil. Eso es el riesgo para mejorar la economía de nuestra familia cuando la cosa pinta a color de hormiga: abandonar nuestro país, y llegar a otro donde nadie te conoce y hay que comenzar de cero. Hay muchas maneras para entrar, estar adentro eso ya es otra historia de las que muchos son protagonistas.

Esta historia es una de las tantas que viven quienes van en pos del progreso a trabajar en países lejanos y que lleva el nombre de *Gambate*, relato que se debe al esfuerzo creativo de Luis Fernando Arriola Ayala.

¿Qué es gambate? Es una palabra que el ingenio de los ilegales peruanos en el país del Sol Naciente le ha dado un significado muy especial que justifique su fin: el de sobrevivir a toda costa, que es el alto precio que se paga para mandar dinero a sus familiares en Lima. Viven la mar y morena, y ocultan los peligros, las privaciones y penurias que pasan en ese país. De ahí proviene el título de esta crónica novelada que relata las peripecias de estos personajes que son más "japoneses" que el cebiche: *Gambate*.

Luis Fernando Arriola recurre al personaje de Luis Endo, que viaja a Japón en busca de nuevos horizontes. Está de "moda" viajar a Japón y el gobierno de ese entonces es uno de los grandes animadores. Por decreto de papeles "bam-bas" los ojos de los cholos y negros se vuelven rasgados.



Autor: Luis Fernando Arriola Ayala
Título: *Gambate*
Editorial San Marcos
Primera edición 2011
Lima-Perú.

Milagro peruano: se cambia la razón social porque aparece un abuelo japonés en la familia y nuestro personaje aparece como Luis Endo en el aeropuerto de Narita, puerta de entrada y salida de Japón.

Lo primero que apremia al ilegal es la búsqueda de trabajo, que se consigue a través de contactos. Luis Endo lo halla y las condiciones no son buenas por ser ilegal. Es así como Luis Fernando Arriola va tejiendo la historia y mediante el trabajo va juntando a otros personajes que tendrán que ver en la historia de Luis. Seres que tienen en común muchas cosas: primero, la nacionalidad; segundo, la misma lucha; tercero, ayuda a su familia, algunos son padres de familia y otros son solteros que desean ayudar a sus padres y hermanos. Cada uno es una historia diferente. Además de Endo, el Cuy, el Negro Koga, Chato Ikeda, Daniel, Alfieri y Yamaguchi, desfilan otras historias: Rika, Natalia, Karen, Mary y otras chicas filipinas. Todos tienen el mismo propósito: juntar dinero y regresar a sus países de origen. Cómo lo hacen, eso no interesa.

Comparten todo lo que tienen y hasta la miseria. Viven las mismas experiencias, saben de sus problemas familiares y personales. El intimar les da esa confianza de contar sus cuitas, de recibir el aliento, la comprensión y los consejos bien intencionados del que consideran amigo. El calor de la solidaridad humana está presente en cada uno de ellos, ante un problema todos hacen causa común, como el Cuy,

Yamaguchi, el Negro Koga y el Chato Ikeda que sacan cara por Endo cuando es atacado por el iraní Ramin.

Y el amor está presente en *Gambate* porque es un sentimiento al que no pueden sustraerse estos seres que están lejos de quienes aman y buscan suplantarlos con el sexo y diversión. De ese trato hombre-mujer nace gota a gota el amor. Esa bella trampa que tiende a los seres solitarios y en la que caen todos. Engaños y desengaños. Cada uno tiene su *love story*. Unos llegan a buen puerto; otros naufragan en el mar de la inconstancia.

Las ciudades de Nagoya, Osaka, Chiba y Kashima son testigos de historias que hablan de las penas y alegrías que brinda el amor y de las luchas diarias que se libran para no caer en la tentación del fracaso y no regresar a su tierra con las manos vacías, derrotados. Y para eso los personajes llamados Endo, Koga, Yamaguchi, Rika, Roberto, solo por citar a algunos, dan lo mejor de uno en todo. Este país es duro con los ilegales y estos buscan cómo burlar a las autoridades para sobrevivir.

De esta búsqueda, de esta lucha, de este aprendizaje vivencial en lugares donde los extraños lo son más porque nada los obliga a darnos la mano, de eso nos relata Luis Fernando Arriola y lo hace con mucho oficio y conocimiento de lo que en verdad pasa a sus personajes en tierras lejanas. Y *Gambate* es un ejemplo de lo bueno que es hilando y tejiendo historias, por lo que se espera más de él.



JOYAS SONORAS

La memoria de una radio

Radio Nacional del Perú está tratando de recuperar su memoria sonora. Un proyecto rescata finalmente esos sonidos que forman parte de su Archivo Histórico y también son parte de la memoria auditiva del país, desde 1952.

ESCRIBE: JOSÉ VADILLO VILA

En esa visita a Lima, corría el año 1958, ella, Libertad Lamarque, ya vivía en el exilio —las malas lenguas dicen que Evita Perón le hizo cerrar todas las puertas en la Argentina—. ¿Y cómo encuentra usted Lima?, le preguntó el presentador David Odría Lacotera. "La encuentro bien... 'legal'", respondió Libertad, y el público explotó con una risotada por la ocurrencia: la actriz y cantante hablaba como una limeña más.

Más de medio siglo después, siguen frescas en cintas de carrete abierto de tres cuartos de pulgada las presentaciones en Lima de la diva de películas y telenovelas. También hay otras en las que se registran los cuatro conciertos "radiales" que ofrecieron Los Panchos también por esos años (1962). Ellos se presentaron en *El Súper Show de La Crónica*, un espacio radial de fin de semana que se grababa en el segundo piso del antiguo Centro de Convenciones del Crillón, frente a la avenida Tacna, donde hoy se yergue una cadena de supermercados. Hasta ahí llegaban las grandes estrellas de la música latinoamericana en la década de 1950.

Las cintas forman parte de las 30 mil cintas y más de mil 200 casetes que forman parte del Archivo Histórico de Radio Nacional del Perú.

Desde hace un par de años, donde antes se ubicaba el cafetín de RNP, en el segundo piso del histórico local de la avenida Petit Thouars –que dicen se construyó a imagen de la BBC de Londres– se ha implementado una bóveda, con equipos de aclimatación, para guardar esos archivos.

Lorena Mendoza trabaja en el Archivo Histórico, rodeada de anaqueles donde las cintas guardan miles de horas de radionovelas, discursos, entrevistas a personajes ilustres. Ella se encarga de la catalogación digital de este material.

Detrás de ella, una fotografía cubre una pared completa. Es una imagen de la primera antena que tuvo RNP en el distrito de San Miguel. La trajo una radioescucha que respondió a la campaña que lanzaron, Bitácora de Radio Nacional, que también les permitió recuperar fotografías de la radio y casetes de espacios radiales como *Fin de Semana en el Perú*.

En otra oficina, la discotecaria Fabiola Sánchez Dávila nos recibe con desconfianza. Ella resguarda en un ambiente las joyas sonoras de la radio, elepés y cintas musicales. En la puerta de su oficina tiene una vieja reproductora de cintas Schlumberger, que hoy usan poco porque ya no se fabrican cabezales originales.

En el estudio número 2 de la radio, en el primer piso, el técnico Manolo Carhuachín maneja la máquina Otaki, donde pasan las cintas de tres cuartos de pulgada para digitalizarlas y darles una segunda vida, ya que son el patrimonio de la radio y parte de la memoria auditiva del país. Carhuachín puede dar testimonio de los años en que el archivo estuvo postergado a los sótanos de la radio, y los roedores eran los que más se beneficiaban del olvido. Cuando a inicios de la década pasada tuvieron un primer proyecto para recuperar este material, fue uno de los que se enfermaron de bronquitis por la cantidad de ácaros que había entre el polvo y el olvido.

Al frente, en una pequeña sala, ante dos computadoras y una radio, una periodista supervisa las grabaciones de las 24 horas que se graban por día. Luego, alrededor de 120 minutos pasarán al Archivo de Programación de la RNP. Principalmente, se trata de actividades oficiales y algunos conciertos propios que organiza la radio.

"Ha sido difícil, pero ahora ya tenemos una conciencia, una cultura de la conservación en la radio", me explica Francisco Mejorada Chauca, jefe de programación de RNP y coordinador general del Archivo Histórico. Desde hace 25 años está ligado a la historia de esta radioemisora emblemática.

"Ahora, se está formando a mucha gente aquí en la radio y se ha encontrado pasión por estos archivos", explica. Saca pecho por la pequeña cadena de cuatro personas dedicadas hoy a este proceso. Recuerda que cuando llegó a trabajar aquí, en los techos de la vieja emisora había discos de carbono de promociones que se botaron porque así lo dictaminaron los directivos de turno. Pero ahí había joyas, como canciones grabadas para la radio por Chabuca Granda.

LAS 30 MIL CINTAS DE CARRETE ABIERTO QUE TIENEN PERTENECEN AL PERÍODO COMPRENDIDO ENTRE 1952 Y LA DÉCADA DE 1980. LUEGO, EL FORMATO SE DESCONTINUÓ Y SE EMPEZÓ A GRABAR EN CASETES, Y TIENEN MÁS DE MIL 200. EN LA ACTUALIDAD, TODO SE DERIVA A UN DISCO DURO.



APUNTES

- Parte del archivo de Radio Nacional perteneció a Radio La Crónica, propiedad de la familia Prado, que fue confiscada durante el gobierno militar.

- Una dificultad del trabajo con los discursos oficiales es que por años muchos carretes fueron "chancados" con grabaciones de otros tiempos.

Luego, creció la leyenda de que inclusive las paredes de la radio estaban hechas de discos. Parte tiene de cierto. Durante la reconstrucción del auditorio (hoy usado como estudio de grabación para TV Perú), en los tiempos en que el periodista Ernesto Hermoza fue su gerente, se encontraron discos triturados debajo de sus pisos.

Las 30 mil cintas de carrete abierto que tienen pertenecen al período comprendido entre 1952 y la década de 1980. Luego, el formato se discontinuó y se empezó a grabar en casetes, y cuentan con más de mil 200. En la actualidad, todo se deriva a un disco duro.

Mejorada recuerda que esto es patrimonio cultural, que no solo se limita a la migración a formatos digitales sino que hay que restaurar las cintas de tres cuartos de pulgada; se necesitaba un conjunto de disciplinas y conocimientos de bibliotecología, musicología, de técnicas electrónicas.

Entre las joyas que poseen también figuran conciertos de Benny Moré, ese cubano de voz inmortal; de artistas más actuales, como Los Kjarkas y Proyección de Bolivia, pero, sobre todo, registro de muchos recitales de artistas nacionales, como Tania Libertad, Los Romanceros Criollos, Jesús Vásquez, Filomeno Ormeño, Lucho de la Cuba, Teresita Velásquez y un largo etcétera.

"No somos perros del hortelano", recuerda. Y ya han utilizado lo rescatado desde hace dos años en microprogramas como las *Memorias del humor*, con buena sintonía, con programas grabados por Los Caporales, la *Escuelita Nocturna*, Néstor Quinteros. Es uno de los proyectos que continuarán alimentando con lo que vayan encontrando. También han vuelto a reponer en 2009 una radionovela que se difundió en los años sesenta.

La génesis del Archivo Histórico fue el Centro de Producción de Radio para el Fomento de la Educación y la Cultura, que el Instituto de Radio y Televisión del Perú (IRTP) trabajó con la Unesco, que buscaba digitalizar los archivos. Después, en 2007, vino un diagnóstico de la situación de los archivos de IRTP, que emitió una directiva destinada a frenar el descuido de los archivos.

En 2009, Mejorada participó de un seminario internacional organizado por la Fonoteca de México, en el que presentó una ponencia sobre la situación de los archivos peruanos en riesgo. Al año siguiente, también viajó a México y a París, donde conoció a Emmanuel Hoog, director del Instituto Nacional del Audiovisual (INA), de Francia.

Se dieron cuenta, por un lado, de que una situación muy similar sucedía en medios de Chile y Bolivia, entre otros países, ya que no solo era un proceso de digitalización sino que había una serie de pasos para no atentar contra el valor cultural. Primero, la salvaguarda, luego la clasificación, la restauración, la digitalización, la catalogación y el acceso a los usuarios. Otra cosa importante que aprendieron es que resulta fundamental cuidar los equipos analógicos, la gran mayoría ya no fabricados, primordiales para hacer la transmisión de los archivos al soporte digital.

El paso más difícil que se espera dar es el saneamiento legal de todo lo digitalizado, que hoy permanece en custodia de Radio Nacional; así, más adelante se le podrá dar más uso a ese rico archivo lleno de anécdotas, de inteligencia y de sentimientos. Porque, como dicen las culturas ancestrales, como los aimaras, no se puede avanzar sin mirar el pasado, sin tener ese espejo retrovisor.

BIÓLOGOS CUIDAN AL ESLABÓN MÁS DÉBIL DEL ECOSISTEMA AMAZÓNICO

Refugio para la

Son los más indefensos mamíferos de la Amazonía y siguen en peligro de extinción. Por ello, los manatíes cuentan ya con un refugio para su cuidado; un esfuerzo que pronto será ampliado para todas las especies amenazadas de esta zona del país..



ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ MENDOZA
FOTOS: JACK RAMÓN MORALES

Nauta y Yuri podrían ser protagonistas de su propia película o de su particular cuento de hadas. Tan solo les falta un final feliz, que parece estar cerca, luego de pasar por penurias, tales como la desaparición de sus padres y el cautiverio en el que personajes desconsiderados los tuvieron sumidos. Desventuras que fueron acentuadas por formar parte del grupo de seres más indefensos de la selva amazónica: el de los manatíes o 'vacas marinas'.

Ambos tienen un año y medio de edad, así su tamaño sugiera una longevidad mayor. Son bebés aún, y, como tales, están dispuestos a tomar leche durante todo el día, siempre que alguien se las ofrezca, mientras nadan incansables en una alberca.

Es que Nauta y Yuri no viven en alguno de los tantos ríos de la cuenca amazónica; su hábitat natural. Ellos fueron rescatados por científicos ambientalistas para evitar que fueran utilizados como comida, como mascotas o como atracciones turísticas por poco conscientes pobladores de nuestra amazonía. Hoy, los dos manatíes viven en un refugio habilitado especialmente para los de su especie, en

el Centro de Rescate Amazónico, ubicado en el kilómetro 4 de la carretera Iquitos – Nauta.

En el lugar viven actualmente diez de estos animales. Carentes de dientes externos y de extremidades con uñas, resultan siempre presa fácil para cualquier depredador; sobre todo para aquellos que viven en las urbes y se precian de ser muy civilizados. "Hemos liberado ya a cinco manatíes", nos dice Juan Sánchez Babilonia, jefe del área de rehabilitación del centro de rescate, mientras oficia de guía de los visitantes a este lugar; en el cual –por cierto– no se cobra entrada.

Él estudioso pertenece a la Asociación para la Conser-



Esperanza



HOY NAUTA TIENE UN ASPECTO SALUDABLE Y PARECE SONREÍR CADA VEZ QUE SE ASOMA PARA RECIBIR LA LECHE QUE LE DAN SUS CUIDADORES Y LOS VISITANTES AL REFUGIO. ALGO SIMILAR PUEDE DECIRSE DE YURI, CON EL QUE COMPARTÉ EL MISMO ESTANQUE...

PARA CUIDARLOS MEJOR

Si fuera un ser humano, el calificativo de coqueto le caería preciso. Pero se trata de un oso hormiguero que parece buscar su mejor perfil cada vez que la cámara fotográfica de alguno de los turistas lo enfoca. Por si fuera poco, cuando alguna visitante femenina acerca su mano a su curiosa trompa, saca su pequeña lengua—similar estéticamente a la de los ofidios— en aparente señal de amistad o de reconocimiento.

El peludo mamífero es otro de los huéspedes del Centro de Rescate Amazónico, y temporalmente está albergado en una jaula. Él fue rescatado en la reserva natural de Pacaya-Samiria, de la que algunos pobladores pretendían sacarlo para destinarlo al cautiverio. El biólogo Juan Sánchez nos dice que también se han rescatado a cinco delfines de río y que hay planes muy concretos para extender las labores de conservación a más especies.

Así, gracias a un convenio entre Acobia, el gobierno regional de Loreto, el IIAP y el Acuario de Dallas, el próximo año se iniciará la construcción del Centro de Rescate de la Fauna Amazónica; un proyecto similar al existente en países como Brasil, que nos lleva la delantera en labores de preservación de este tipo. "Ellos llevan trabajando 30 años en este tema, y nosotros solo unos cuantos", dice Sánchez.

Especies amenazadas por la extinción, como el oso hormiguero, los delfines de río, el mono huapo colorado y el lagarto negro, tendrán un lugar en el cual se les cuidará al rescatárseles. Mejores tiempos parecen avecinarse para humanos y animales en esta parte del país.



GRANDES Y NOBLES

Un manatí adulto puede pesar hasta 450 kilogramos y medir tres metros de largo. Su periodo de vida es de 70 años, aproximadamente, y se comunica con sus congéneres a través de sonidos tenues.

La mayoría de ejemplares que llegaron al Centro de Rescate Amazónica provinieron de la cocha (laguna) El Dorado en la reserva Pacaya – Samiria, o de los ríos y afluyentes del Amazonas y el Ucayali.

Durante su etapa infantil, la mayor amenaza que se cierne sobre los manatíes es la de los lagartos, que buscan a las crías para comérselas. Ya de adultos, son respetados por las otras especies, dadas sus grandes dimensiones. Sin embargo, es el ser humano quien, a lo largo de los años, se ha convertido en su principal depredador.

CARENTES DE DIENTES EXTERNOS Y DE EXTREMIDADES CON UÑAS, RESULTAN SIEMPRE PRESA FÁCIL PARA CUALQUIER DEPREDADOR; SOBRE TODO PARA AQUELLOS QUE VIVEN EN LAS URBES Y SE PRECIAN DE SER MUY CIVILIZADOS....”

vación de la Biodiversidad Amazónica (Acobia); una ONG formada por biólogos del departamento de Loreto, quienes decidieron enfrentar directamente la amenaza a especies en peligro de extinción. Para ello, cuentan con el respaldo de la Dirección Regional de la Producción y del Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP); este último también promotor de diversos proyectos vinculados al cuidado del medio ambiente en esta región del país. Además, The Dallas World Aquarium, que promueve la preservación de especies amenazadas y brinda asesoría para su cuidado.

Dicho acuario estadounidense entrega periódicamente a los biólogos loretanos una fórmula especial (compuesta por proteínas y grasas) que tiene que ser añadida a la leche que constantemente toman los pequeños manatíes. "Antes les dábamos tan solo leche sin lactosa, porque esta les hace daño; pero no se desarrollaban ni crecían", dice Sánchez. Y es que la alimentación de estos simpáticos mamíferos es sumamente especial. "Por eso no puede criárseles como mascotas", añade el biólogo. "Hay gente que le da leche normal y eso los termina matando".

Además del nutritivo compuesto, Nauta y Yuri, así como todos sus congéneres, comen huama o lechuga de agua; un vegetal que crece sobre la superficie de ríos y lagos y cuya proliferación constante y desmedida termina perjudicando a prácticamente todo el ecosistema amazónico.

"Es una plaga", señala Sánchez. "Cuando crece sin control, se expande tanto que impide que el oxígeno llegue hasta los peces y estos mueren. También impide que botes y canoas puedan navegar. De allí que resulta importante que los manatíes se la coman. Ellos se convierten así en controladores biológicos".

Un manatí puede engullir diariamente hasta 90 kilogramos de huama y tomar incontables litros de leche. Esto último lo comprueban todos los visitantes al refugio, ya que tienen la opción de amamantar a Nauta y a Yuri utilizando generosos biberones. Los dos animalitos no tienen reparos en sacar sus cabezas del estanque para recibir el brebaje, dejándose a cambio acariciar por los humanos; esos seres que, en otra circunstancia y lugar, estuvieron a punto de convertirse en sus peores enemigos.

CAMINO A LA LIBERTAD

Nauta fue capturada y apartada de su madre cuando solo tenía tres meses de nacida. Sus captores la vendieron y fue a parar a una pequeña piscina de un centro recreacional del distrito de Nauta (de allí el nombre con el que fue bautizada); un lugar totalmente inadecuado para un animal de sus características y dimensiones. Las malas condiciones habían hecho que la pobre manatí pesara poco más de 20 kilos; es decir, menos de la mitad de lo que por su naturaleza y tamaño, debería tener.

El año pasado la Policía Ecológica la rescató ampa-

rándose en la legislación vigente, que prohíbe mantener en cautiverio a manatíes y a otras especies silvestres. Trasgredir estas disposiciones acarrea pena de cárcel; pero aún hay pocos casos en los que dicha sanción se haya aplicado.

Hoy Nauta tiene un aspecto saludable y parece sonreír cada vez que se asoma para recibir la leche que le dan sus cuidadores y los visitantes al refugio. Algo similar puede decirse de Yuri, con el que comparte el mismo estanque, a la espera de cumplir tres años de edad, para de allí ser liberados en su hábitat natural.

Él fue encontrado en el río Yurimaguas con tan solo dos meses de nacido, nadando sin rumbo, al no tener a su madre al lado. Es por ello que, al encontrarse en el albergue con Nauta, durante un tiempo no se separó de ella, seguramente por confundirla con aquella que le dio la vida.

"Cuando los liberemos se les pondrá una correa con un transmisor para estudiar por dónde es que se desplazarán", señala Sánchez, "Pero de nada nos servirá seguir rescatándolos si siguen siendo capturados o matados", añade, mientras, al pie de la alberca en donde los manatíes nadan, turistas peruanos y extranjeros no se cansan de fotografiarlos, darles leche y acariciarles. Una imagen capaz de renovar la fe de aquellos que aún estimamos casi imposible retomar la armonía alguna vez existente entre la naturaleza y el ser humano.



ESMERALDA GONZÁLEZ CASTRO

Siempre Sera Fina

Serafina Quinteras fue una de las grandes autoras de la música criolla. Su producción literaria es amplia y sus composiciones respetan la tradición limeña a la que agrega su veta risueña.

La música popular de la costa peruana debe su propia belleza literaria a raíz de Felipe Pinglo Alva, quien abre las puertas del valse e indica las posibilidades de que éste sea poético. Así ingresan primero César Miró, como firmaba don César Alfredo Miró Quesada Bahamonde, cuyo seudónimo fue "Juan Fontana"; también el casi desconocido Juan Sixto Prieto Rodríguez, luego Amparo Rosario Baluarte Cornejo, quien firmaba sus colaboraciones criollas como Rosario Cornejo. Y finalmente Esmeralda González Castro, nuestra Serafina Quinteras.

El uso del seudónimo nos hace pensar que había un cierto temor de ser conocido como letrista criollo y más aún en el caso femenino.

Hoy, primero de agosto, recordamos su natalicio 109. Hija del poeta ecuatoriano Nicolás Augusto González Tola, quien fuera embajador en el Perú, país al que amó como el suyo propio, y de la limeñísima Delia Castro Márquez, quien escribía versos humorísticos de contenido político. Y como rezan viejos refranes: "De raza le viene al galgo"; "De tal palo, tal astilla"; "Lo que se hereda, no se hurta".

La producción literaria de Serafina es abundante, empezando en 1939, cuando le publican su poema "Romance de Cartón" en el diario *El Comercio*, el cual encerraba un mensaje social bastante fuerte para la época. Hay que destacar su obra costumbrista: "Callejón", que fue estrenada en el Teatro Segura y adaptada para radioteatro años más tarde. De sus escritos en prosa, los libros: *Así hablaba Zarrapastro* (1951), *De la misma laya* (1955), y *Cajón de Sastre*, que fuera publicado recién en 1990.

Y de sus versos hechos canción con música de su prima hermana Emma Castro Pérbuli, están "La Muñeca Rota", "Todo y Nada", "El Ermitaño", "La chica de enfrente". Con Eduardo Márquez Talledo: "Mi primera elegía", "Caramelo", "Te ví una vez", entre otras. Laureano Martínez Smart, Teresa Bolívar, Amador Arnés, Pedro Pacheco, Tomás Escalante y Jorge Pérez también le dieron melodía a sus versos.



De este último, con música de valse, transcribimos la letra que Serafina tituló "Parlamanías":

Vamos al Congreso a hacer firuletes,
una vida nueva vamos a empezar,
vamos a rajarnos hasta los juanetes,
no defraudaremos la fe popular.

Traemos mil planes de todo tamaño,
de todo calibre, de toda extensión,
gracias a "Mandrake", en estos seis años,
vuelta de campana dará la nación.

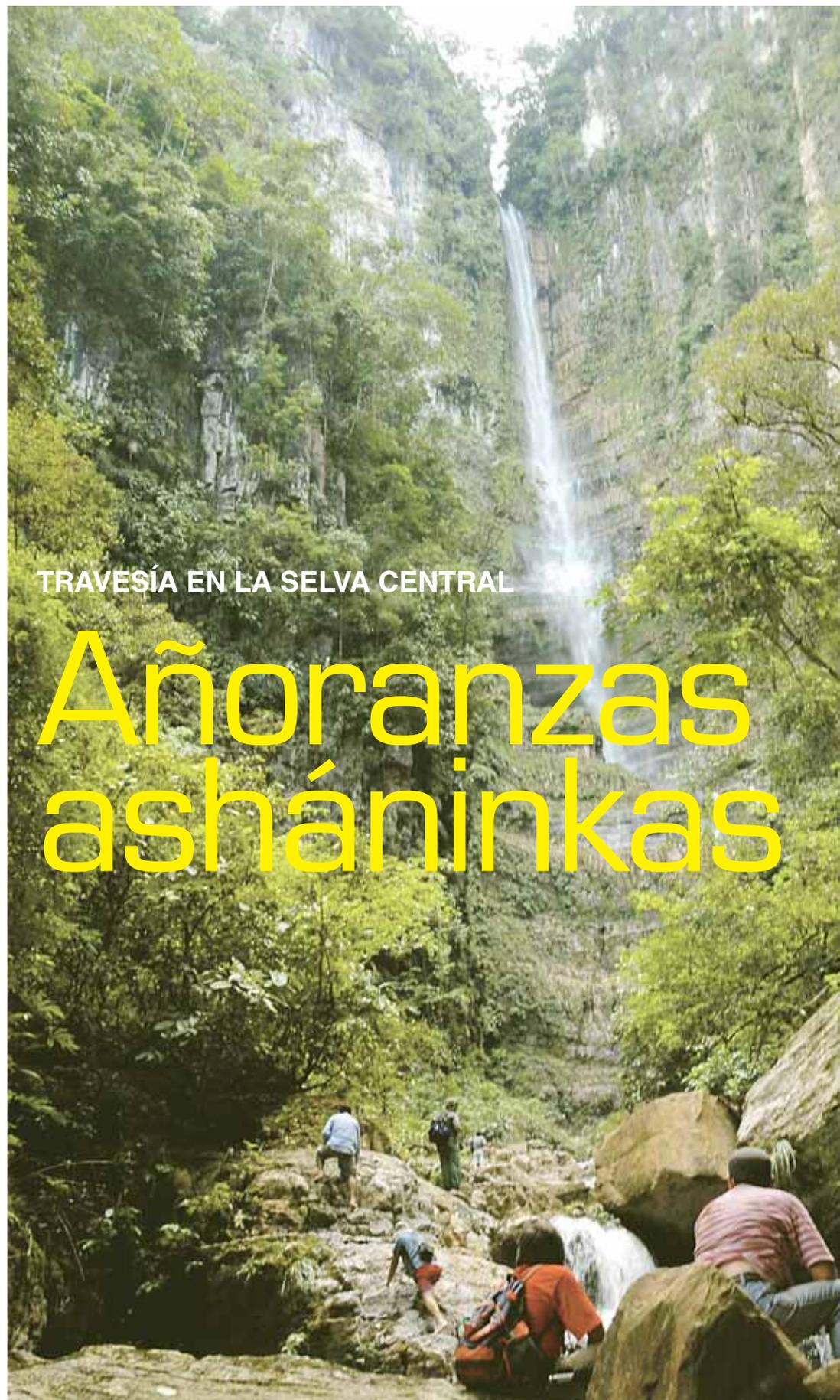
Haremos casas de ochenta pisos,
ómnibus nuevos, ¡más de cien mil!
vendrán expertos en logogrifos,
y en el cultivo del perejil.

Las carreteras correrán solas,
buques y aviones en pelotón,
y las corvinas, sobre las olas,
nadarán fritas, con su limón.

Serán vitalicios todos los empleos,
con sueldo, propina, bonificación;
y se harán escuelas para analfabetos
que hayan terminado segunda instrucción.

Vacas y gallinas irán por las calles,
dando leche y huevos a más y mejor.
¡Abajo, problemas internacionales,
y a pan y manteles con el Ecuador!

Este valse "picadito" fue llevado al disco por "Los Troveros Criollos" con el "Carreta" y Luis Garland Llosa, en 1954. Que curiosamente es uno de los preferidos por los "padres de la patria".



TRAVESÍA EN LA SELVA CENTRAL

Añoranzas asháninkas

Chanchamayo y Satipo forman parte de la selva de Junín. Ambas provincias poseen hermosos valles, paisajes incomparables, lugares que invitan a la aventura y el contacto con la naturaleza.

ESCRIBE/FOTOS: ROLLY VALDIVIA CHÁVEZ

Puerto en la selva. Un río arrebatado. Canoas y "peque peques". Muchos paquetes, hartos bultos. Niños descalzos, pasajeros deambulando, esperando, comiendo algo: carne de monte, peces del cauce. Un motor que se enciende. Expectativa. Barullo. Viajeros que se desperezan, se despiden, se ponen agilitos y corren. Buscan su lugar a la volada.

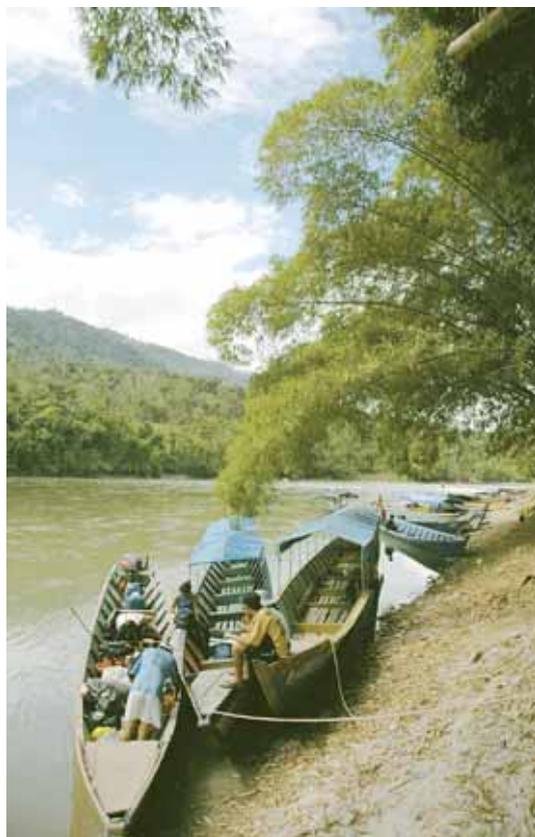
Panorama amazónico. Sol ardiente. Montañas de verdor. Árboles tupidos, frondosos, exuberantes. Nubes lejanas que presagian tormentosas inclemencias. Horizonte boscoso que atesora leyendas y mitos, que promete osadas aventuras en sus trochas sofocantes, que se deja escuchar en las múltiples voces de su fauna y se vuelve sombra y matiz en las ramas y en las hojas de su ubérrima flora.

Vibra el motor. La canoa empieza a alejarse con desgarro por las aguas siempre opacas del río Perené, entonces, varias manos se alzan en señal de despedida. No hay lágrimas ni tristeza en el cotidiano ritual del adiós –mil veces repetido, acaso infaltable– en este retazo de orilla amazónica convertida en puerto fluvial, en lugar de paso, en paraje de estancias breves.

Selva alta. Bosque. Caídas de agua. Cataratas. Dos ríos que se juntan. Confluencia. El Perené y el Ene. Surge un torrente: el Tambo. Su cauce se interna en la llanura amazónica. Sus orillas son territorio asháninka. Pueblo ancestral. Desembarco. Buscar al jefe. Saludarle con respeto. Pedirle permiso para acampar en la orilla, ni muy cerca ni muy lejos a sus casas de madera con techos de palma.

Un momento. Alto. Perdón por interrumpir su lectura, pero me parece que algo anda mal. No sé qué me pasa y todos mis intentos por hacer un texto ordenado y fácilmente entendible, han fracasado de manera estrepitosa, tanto así que, a pesar de ser el autor de los párrafos precedentes, no me queda muy en claro qué es lo que quiero narrar.

De verdad lo he intentado, pero vaya a saber por qué razón hasta ahora no lo consigo. Me gustaría echarle la culpa a algún efecto desconocido del masato que va más allá de una posible resaca, o argüir que soy víctima de un embrujo



SELVA ALTA. BOSQUE. CAÍDAS DE AGUA. CATARATAS. DOS RÍOS QUE SE JUNTAN. CONFLUENCIA. EL PERENÉ Y EL ENE. SURGE UN TORRENTE: EL TAMBO. SU CAUCE SE INTERNA EN LA LLANURA AMAZÓNICA. SUS ORILLAS SON TERRITORIO ASHANINKA.

o maleficio viajero que, de alguna forma, bloquea, confunde y disgrega mis recuerdos, imposibilitándome redactar una crónica pulcra, ordenada, digamos digerible.

Ahí voy de nuevo. Salgo de una ciudad sembrada en el monte: Satipo, capital de la provincia del mismo nombre (región Junín). Llegó a un puerto con nombre de comida y convento: Ocopa. Cuarentaiocho kilómetros de distancia. Más de dos horas de viaje. De allí zarpan las canoas colectivas que navegan por el Perené y luego por el Tambo, hasta llegar a Atalaya (Ucayali). Su destino final.

En su trayecto, las embarcaciones acodan en diversas comunidades nativas. A veces, se ponen bien cerquita de las riberas. En otras, el motorista no es tan amable y acomedido y detiene el motor a varios metros. Cuando esto ocurre, los pasajeros no tienen más remedio que bajarse al cómo puedan y, sin ser Moisés, andar unos cuantos metritos por el agua.

Zarpo de Puerto Ocopa pero no alzo las manos. No tengo de quien despedirme. Ni hoy ni la primera vez que estuve. Fue hace varios años y, en aquella ocasión, junto al guía local José Luis Dionisio, nos embarcamos hacia Betania, una comunidad ubicada casi en los límites de Junín y Ucayali. Nuestra intención era la de visitar una piscina natural.

No lo hicimos. El camino estaba inundado y en la comunidad se celebraba la despedida de los maestros y el fin del año escolar. Brindis con masato (licor de yuca fermentada), entregas de diplomas, música y danza. La pasamos bien. Pepe era conocido en la zona y, luego de conversar con el jefe y de explicarle el motivo de nuestra presencia, fuimos tratados con cortesía, nosotros respondimos con respeto.

Lección aprendida. Precaución que se repetiría al desembarcar en Coriteni Tarzo. Esta vez la conversación se prolongaría. El grupo de recién llegados era numeroso y el jefe, un tanto más desconfiado. Es de entender en un pueblo que sufrió cruentamente durante la época del terror, cuando muchas comunidades fueron esclavizadas por Sendero Luminoso.

Aprobación concedida. Se arman las carpas. El cielo se enrojece. El sol refule en un rincón de la selva en el preludio de una noche tachonada de estrellas, en la antesala de una jornada de andar entre el barro, el discurrir del agua y sorteando piedras. Así sería el camino a Koari, una catarata cuya belleza es notoria desde el río. La miran con deleite todos aquellos que van o vienen de Atalaya.

Otra vez los interrumpo. Sí, lo sé, más de uno pensará: de nuevo este pesado. En esta ocasión será breve porque

el texto anda mejor encauzado. Solo quería agregar que antes de dirigirnos hacia la catarata (localizada en la comunidad de Mazaroveni), recorrimos Coriteni Tarzo. Fuimos a su escuela donde aprendimos a decir kametsa pimpoke (bienvenido a casa).

Ya ven. Fue un ratito. Vuelvo a la noche de campamento que discurrió entre recuerdos de viejas leyendas y relatos que describían el dolor generado por una lucha insensata. Tiempos cercanos. Heridas abiertas. Se impone un silencio cargado de nostalgia. Amanece. Retornar al río. Cruzar a la otra banda. La catarata se oculta. Sólo se intuye, se presume, se deja escuchar.

Andar con cuidado. Trepas. Miedo a resbalarse. Una hora, tal vez dos. Allí está el velo imponente y majestuoso. El viento agranda el bramido de sus aguas que caen estrepitosas, constantes, irreductibles; de pronto, una voz anuncia que debemos volver. Pretendo rebelarme, me demoro, finjo que no escucho. Digo que aún tenemos tiempo.

Pero es inútil. Se enciende el motor. La canoa que ya surca el río y se acerca a ese puerto con nombre de convento colonial y de entrada criolla que hoy, como hace algunos años, será únicamente un lugar de paso, un lugar de estancia breve.

Urubamba es un lugar privilegiado para el artista Pablo Seminario, un piurano que ama el Cusco, a donde llegó hace más de 30 años. Él, junto a su esposa Marilú, desarrolla en este lugar su gran pasión: la cerámica inspirada en la iconografía prehispánica.

ESCRIBE/FOTOS: MOISÉS AYLAS ORTIZ

Cusco nunca deja de sorprender. La región es un imán turístico con Machu Picchu como ícono, y sus múltiples vestigios arqueológicos incas y monumentos coloniales. Pero, Cusco es también una región fértil, viva, que se renueva constantemente –aun cuando hay algunos que prefieren vivir del pasado sin atreverse a dar el salto– y de múltiples manifestaciones culturales.

Urubamba, por ejemplo, es un hermoso valle y uno de los más productivos del país donde se cosecha el mejor maíz del mundo. Pero, Urubamba es más que eso. Es un lugar que favorece la creación, el arte no solo en los nativos, sino también en personas que escogieron quedarse, como los artistas Pablo Seminario y Marilú Béhar.

Pablo llegó a Cusco hace más de 30 años, acompañado por amigos, y con el fin de pasar una breve temporada. Nunca imaginó establecerse. Luego lo hizo Marilú. Ambos se enamoraron y se casaron. Allí empezaron a realizar sus primeros trabajos en cerámica.

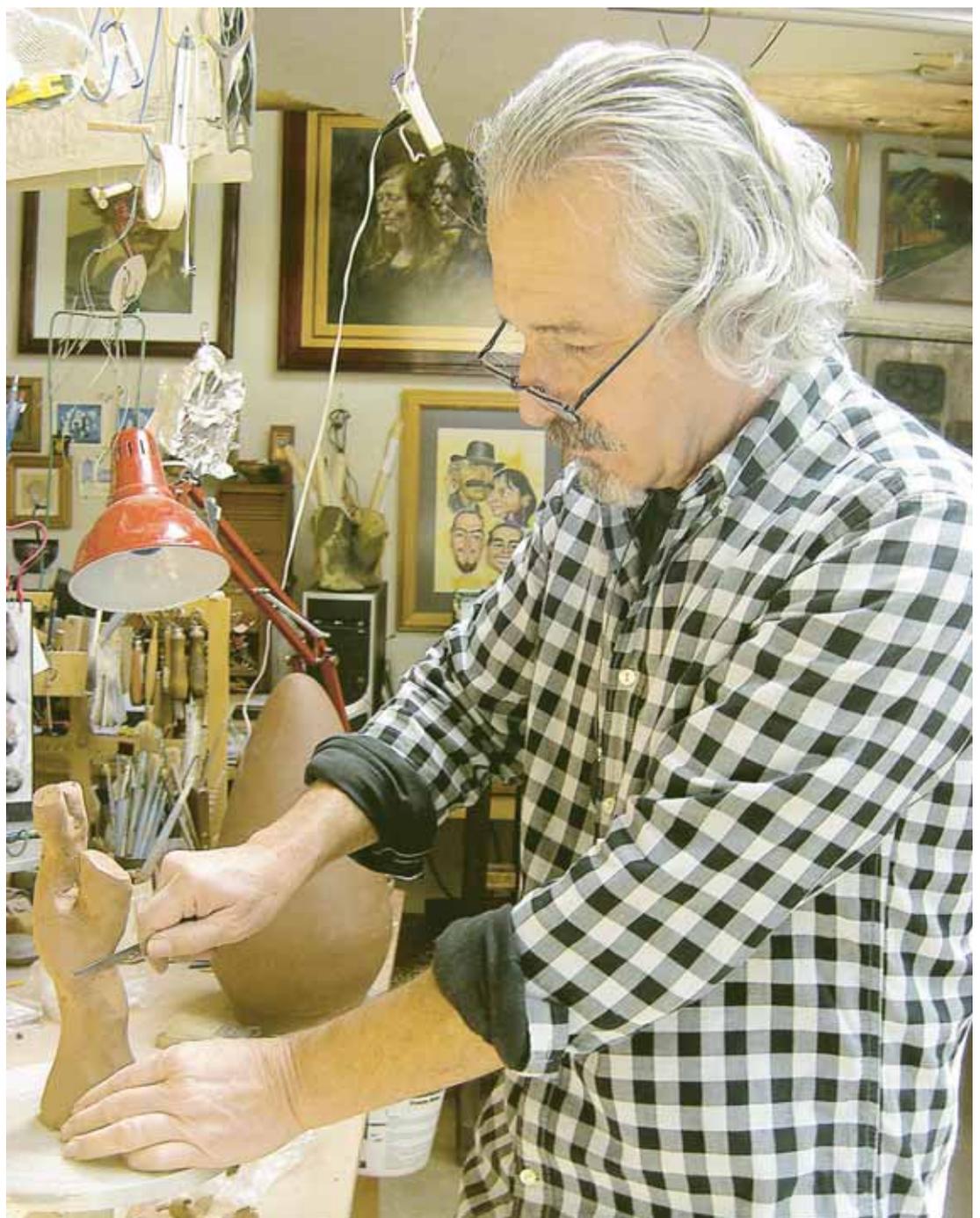
Años después se trasladaron a Urubamba, que los sedujo, y decidieron abrir un taller de cerámica. Ambos trabajaron con esmero y dedicación a pesar de los años difíciles, cuando la violencia ensombrecía al país.

De las manos de Pablo salen las más diversas creaciones –vasos, vasijas, jarros, cuadros, y otros– y Marilú le añade diseños singulares. Sus trabajos rescatan la iconografía prehispánica, se inspiran en las culturas que destacaron en la cerámica, como los Tallán, Vicus, Nasca, Mochica e inca. No es una copia fiel, sino recreaciones con un toque personal que hace único el trabajo.

Marilú nos cuenta que las imágenes que se crean en este lugar son producto de una paciente labor que recoge la tradición prehispánica. Afirma que la fascinación de Pablo Seminario por la cerámica prehispánica nació en Piura, su

CREADORES PABLO Y MARILÚ SEMINARIO

Pasión por el arte





ciudad natal, cuando era un niño. En Piura florecieron además las culturas Tallán y Vicus, que destacaron por sus primorosas cerámicas que recogen diseños zoomorfos, fitomorfos y antropomorfos.

"Cuando era niño, Pablo quedó impresionado por un huaco precolombino que vio en la plaza de Armas de Piura. A pesar de los años y de sus estudios, se daba un tiempo para visitar museos y conocer más piezas precolombinas", recuerda.

Las representaciones de la cerámica Seminario están cargadas de elementos mágicos y lúdicos, personajes de formas simples al estilo Vicus y Tallán, peces marinos, estrellas de llamativos colores y antiguos templos de formas geométricas.

También encontramos trabajos que presentan personajes voladores, como existe en las iconografías Nasca y Paracas; pero en este caso la cerámica deja la costa desierta para volar sobre coloridos paisajes andinos, plagados de chacras de maizales y de imponentes montañas.

El reconocimiento a su trabajo se da con los años y, como a muchos artistas ocurre, éste llegó del extranjero. Hace unos años, el Museum Field de Chicago los buscó para llevarse una colección de sus obras y exhibirlas en sus salas junto a otros grandes artistas.

Pero la fama ya se había cimentado hace varios. Desde el extranjero llegan turistas, conocedores de su arte, para llevarse sus obras. "Somos parte de un circuito turístico de personas que visitan Machu Picchu y llegan aquí antes de retornar a Cusco", nos cuenta Marilú, quien deja por unos momentos sus labores para atenderlos.

Ella nos muestra el taller, que se ha convertido hoy en un centro de aprendizaje. Allí laboran 50 personas que participan en las diversas etapas del trabajo y también aportan a la creación. "Existen diversos niveles de trabajo. Hay personas que

pintan, otras decoran. También las hay quienes construyen piezas, las que preparan las arcillas y cada una aplica sus habilidades. Es un cuerpo", resalta.

Pero el lugar es igualmente un taller de carpintería y de joyería, que amplía la oferta productiva.

Los trabajadores son la cara visible del taller. Cuando llegamos a Urubamba en busca de lugares de interés, el taxista que nos llevaba recomendó conocer este lugar. Habíamos oído hablar del trabajo de Pablo Seminario, pero ignorábamos que vivía en esta ciudad. Al tocar la puerta nos recibe una empleada, ella nos lleva hacia un ambiente y, tras hacer una introducción del trabajo que desarrollan, nos presenta un video que sintetiza la obra de los Seminario.

Después vino el recorrido por los ambientes donde se exhiben los trabajos. Hay artesanía utilitaria, como platos, vasijas, adornos. E igualmente hay trabajos únicos.

El toque singular lo da el pequeño zoológico que se está formando. Encontramos loros, papagayos, guacamayos, mono, tortuga, patos andinos, llamas y alpacas. "Varios de estos animales llegaron por insistencia de mi hijo, quien ama a los animales", apunta Marilú.

Casi al final de la visita conocimos a Pablo Seminario, él prefiere trabajar en sus creaciones en su taller personal y no mostrarse en público. Allí lo hallamos dando vida al barro. Con el gesto adusto, apenas nos saluda, pero a medida que conversamos se muestra más abierto al diálogo.

Al comienzo expresa su desazón, porque muchos cusqueños lo cuestionan por no ser natural de allá. Él nos confiesa su amor por Urubamba, por Cusco: ¿quién es más cusqueño, el que nace accidentalmente en este lugar o el que dejó todo por vivir aquí? A pesar de los contratiempos, afirma sentirse feliz y libre para crear y representar al mundo. Su mundo. De expresar sus sueños, que son su fuente de inspiración.

APUNTES

- El 90% del trabajo que produce Pablo Seminario se dirige al extranjero, en especial para coleccionistas.

- Investigadores del Museo de Arte Moderno de San Francisco lo han visitado para conocer y registrar su trabajo.



ESCRIBE: FIDEL GUTIÉRREZ M.



FICHA TÉCNICA

ARTISTA: Bocanegra
CD: EP 1.1
PAÍS: Perú / EE UU
SELLO: Urbanoide Records

Clásica modernidad

Es el tipo de grupo que siempre sonará moderno, pese a manejar influencias fechadas hace más de dos décadas. Bocanegra podría fácilmente ser etiquetado dentro del *modern rock*; ese concepto creado desde la industria discográfica para agrupar a quienes estaban a medio camino entre lo alternativo y lo asequible. Y el calificativo no les quedaría mal.

El trío, formado por el estadounidense Carlos Bocanegra y los peruanos Josué Vásquez y Pablo Aranzazú, recoge el legado de la *new wave* y el *rock* industrial, matizándolo con una orientación melódica manifestada principalmente en la parte vocal. "Cuando empezamos, lo nuestro se fue decantando por esas vertientes del post punk", señala el segundo, quien anteriormente tocara la batería en Dolores Delirio, uno de los principales referentes locales de dicho estilo. "Pero siempre con un ingrediente de melodía", añade.

La fórmula cuaja bien en una pieza de espíritu reposado como "Danceaux de la femme"; pese a su título, la única canción en castellano de las cuatro aquí incluidas. Sus aristas más enérgicas se manifiestan en la intensa "Love (The) Machine" y en la breve "Mission Accomplished", tema áspero dotado de diversos efectos electrónicos, que quizá debió haber sido desarrollado con más amplitud. De hecho, es en él donde más se nota la mano del británico Martin Atkins, productor del CD y exbaterista de bandas como PIL, Killing Joke y Ministry. "Carlos, el cantante, lo contactó en Chicago y juntos participaron en la posproducción", refiere el baterista. "Luego dijo que le gustaba el material, y muy pronto estuvo a cargo del proyecto".

La distancia geográfica que separa al vocalista de los otros dos integrantes no ha afectado a Bocanegra. Ellos preparan un segundo videoclip para setiembre, y parecen dispuestos a insistir respecto a su valía tanto aquí como afuera. "Queremos mantener un buen nivel en todo sentido", puntualiza Vásquez.

TANIA LIBERTAD DE SOUZA ZÚÑIGA

"Soy la señora de Sipán"

Tania Libertad. Con esos nombres la bautizaron. Sus padres no imaginaron que su hija andaría libre de prejuicios y plena de sueños por rutas que su amor al canto la llevaría.

ENTREVISTA: SUSANA MENDOZA SHEEN
FOTO: JUAN CARLOS GUZMÁN NEGRINI

Eres embajadora de la marca Perú, ¿qué sientes?

—Siento orgullo porque tal vez, de alguna manera, esa era mi ilusión secreta: que el Perú me viera con los niveles como para representarlo. Estoy feliz, porque también cumplo 50 años como cantante.

¿En estos años te sentiste embajadora de nuestro país?

—¡Totalmente! Mi casa en México es prácticamente la embajada de Perú, tengo una cola de amigos que espera un platito de cebiche, papa a la huancaína, arroz con pato, causa o ají de gallina porque son platos diarios en mi casa. Es lo que come mi esposo, que es brasilero y mi hijo, quien nació en México...

¿Tu hijo se siente peruano?

—¡Sí!, ya estuvo acá, conoce a su familia; los dos estuvieron conmigo en Machu Picchu. El carácter de mi hijo es muy peruano, "reilón, burloncito, de poner apodos" (risas)...

¿Te sientes descendiente del Señor de Sipán?

—¡Soy la señora de Sipán!... (risas) cómo que te sientes...no, no es cierto... (risas). Pero casi, porque nací a cinco minutos de allí, en Zaña. Nací de casualidad. Mis hermanos y yo nacimos en los pueblos más olvidados del Perú porque a mi papá lo castigaban. ¡Era tan anarquista que no podía pertenecer ni siquiera al partido anarquista!

¿Qué sentiste en el momento que empezaste a



cantar en Machu Picchu?

—Eso fue algo inexplicable, y lo empecé a sentir desde el día anterior porque siendo peruana nunca había estado en Machu Picchu. Es más, hacía cuarenta años que no iba a Cusco porque solo lo visité cuando me invitaban a cantar. Cuando me avisaron que iba a participar en la celebración de los 100 años estaba en México, organizando los festejos de mis 50 años de cantante, que serán en enero o febrero del próximo año. Esa fue para mí la primera emoción.

Una emoción que duró hasta que terminaste de cantar en Machu Picchu...

—Que fue más intensa conforme pasaron los días. Porque cuando pisé el suelo de Cusco empecé a recordar que es una tierra llena de magia. Ensayé con la orquesta sinfónica dos días y, luego, nos trasladamos al distrito de Machu Picchu pueblo. Recorrer la carretera, ver cómo se entrelazan los cerros ¡fue impresionante! Nunca había visto un paisaje así. Nunca, y mira que he recorrido bastante.

¿Sentiste un nudo en el estómago?

—Se me empezó a hinchar el pecho, y empecé a sentir... no sé, tuve ganas de llorar (se enjugan sus ojos de lagrimas)...

¿Qué pensaste en el trayecto?

—Me dio miedo imaginar qué podía encontrar, qué pudiera sentir allá arriba, porque, además, sufro de vértigo. Cuando llegué, oh, nunca vi una noche tan negra. Pero cuando empecé a ver cómo probaban las luces y vestían de luz el Huayna Picchu, eché la lagrima total... después de eso, pensé que ya me podía morir. El día que canté, tuve detrás de mí el precipicio e imaginé que me iba a caer para atrás de la emoción. El miedo no me abandonó hasta que empecé a dar la primera nota del *Cóndor pasa*. En ese momento dije, de aquí para adelante que sea lo que Dios quiera.

De la televisión se sintió la emoción...

—Debo reconocer que ha sido la experiencia más increíble de mi vida...

¿Por qué no fuiste lírica?

—Porque soy una vaga. Yo de cantante de ópera hubiera tenido que acostarme a las 7 de la noche, con una chalinita, no hubiera podido tomarme un pisquito, un tequilita, no hubiera podido andar con todos mis amigos borrachos y bohemios que tengo en el mundo. No. Yo nací para ser libre, no para estar atada a nada que signifique sacrificio. Para mí el canto es libertad.