

trayectos

Sigue nuestros pasos...

Turismo y conservación del ambiente

TRAJECTOS

Sigue nuestros pasos...

Revista Trayectos

Cajutay E.I.R.L

7 de enero 347 - Chiclayo

Contacto:

revistatrayectos1@gmail.com

Tell. 999264029

Carmenjulia Torres Ayudante

Edición N° 16

Julio 2020

Fotografía:

Carla Buendía Sialer, ©CI/ Marlon del Águila,

©Ana Dueñas, ©Gunter Schiefer, ©Irina Calle, ©Carlos Elera, ©Justo Pastor Heredia

Ramirez, museoamano.com, ©Cajamarca Tours Perú 2019, © AMANO, Museo Textil

Precolombino, turismoaldia.com, FB carnaval de Cajamarca 2020, carnavalescajamarca.

com, nuevodia.com, remitidos por autores de artículos. Gráficos: ©jing y otros web.

Carátula:

Ají Mirasol ©Promperú/Enrique Castro

©Dante Mantero

Ruta Jagueyes de Mayascón



Contenido



- 05 EDITORIAL
Cermen Julia Torres Ayudante

- 06 LEYENDA DE LA MARIPOSA
Julio C. Rivadeneira

COLABORADORES EN ESTA EDICIÓN

- 07 EL LAGO DE LOS FLAMENCOS
Jaime Deza Rivasplata.

- 10 CACAO DE MAYASCÓN
Calos G. Elera

- 14 YANYO - ANCASH
Federico Kauffmann Doig.

- 16 MAPA DE LA POBREZA
Róger Rumrrill

- 18 YOSHITARO AMANO
Federico Kauffmann Doig.

- 20 MUSEO AMANO
Mario Amano
Carmen Julia Torres

- 23 NUWA - INFUSONES NATIVAS
Daniela Aico

- 26 LA JALCA DE LAMBAYEQUE
Fernando Angulo Pratolongo

- 28 CARNAVALITO DE MI TIERRA
Carlos Alberto León Chávez

- 31 CABALLO PERUANO DE PASO
Luis Miguel Rosell

- 33 SECO DE CABALLA
Chef José Vásquez Ubillús

- 34 AJÍES SAZÓN ANCESTRAL
Luis Álvarez Agurto.





EQUIPO EDITORIAL

Dirección:

Carmenjulia Torres Ayudante

Edición:

Carla Buendía Sialer

Temas Arqueológicos

Emma Eyzaguirre Coronado

Corrección de Textos:

Gustavo García Mundaca

Diseño y Diagramación:

Irina Calle

Asesoría Legal

Torres Pastor - Abogados

Colaboradores en esta Edición:

Jaime Deza Rivasplata.

Calos G. Elera, Ph. D. Director

Federico Kauffmann Doig

Róger Rumrill

Mario Amano

Carmen Julia Torres

Katherine Fernández

Fernando Angulo Pratolongo

Carlos Alberto León Chávez

Luis Miguel Rosell

Chef José Vásquez Ubillüs

Luis Álvarez Agurto.

Colaboradores en Ediciones Anteriores:

Antonio Brack (†) Martín Cabrejos

Jorge Cosmòpolis Javier Ruiz

Carlos Wester Mario Amano (†)

James Berckemeyer Manuel Pulgar

Reynaldo Trinidad (†) Javier Quisber

Victor Rangel Elberth Puse

Bernardo Alva Walter Alva Alva

Germàn Gorbitz (†) Luis Chero Zurita

Edgar Bracamonte Antonio Gamonal

Ignacio Alva Jorge García

Guillermo Baigorria Isabella Falco

Ricardo Gòmez Mara Seminario

Fèlix Hugo Noblesilla Roxana Correa

Bernarda Delgado Juanita Zunini

Lorena Huamàn Irina Calle

Luis Alberto Torres Silvia López

Jorge Gamboa Dàmaris Chàvez

Santiago de la Puente Josè Luis Paucar

Julio Cèsar Sevilla César Maguïña

Carusso Salazar Douglas Cotrina

Jorge Murakami Gonzalo Málaga

Juan Carlos Sueiro Henry Mitrani

Alfonso Samamè Jenny Flores

Maximiliano Plaza Ricardo Valdés

Luis Tito.

Hecho el depòsito Legal en la

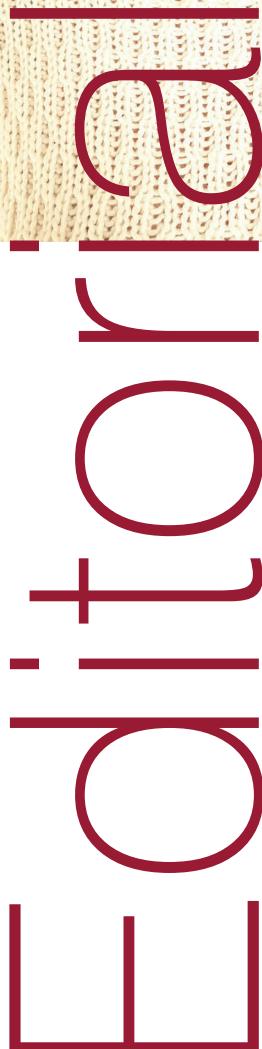
Biblioteca Nacional del Parù

Nº 2019 - 01493

Martín TORRES PASTOR

Nuestro Homenaje Póstumo a ti que apoyaste el Nacimiento de TRAYECTOS, y como Asesor Legal Orientaste su difícil caminar durante 8 años. Sabemos que, desde la Mansión de los Justos, seguirá acompañandonos tu Espíritu Generoso, Sabio y Alegre.





Desde que se conoció la presencia del SARS CoV - 2 que causa la enfermedad denominada COVID19 en Wuham – China, millones de personas entramos en un estado expectante, hasta que el 6 de marzo se confirmó el primer caso en el Perú y pasamos a ser parte de una dura realidad que cobra vidas sin hacer distingos.

La pandemia imprevista ha causado tantos estragos que no hay actividad económica, ni empresa, libre de sus efectos. Las posibilidades de sobrevivencia en un escenario tan desigual y dramático, redujo el éxito de las acciones que, como país, de inmediato hubimos de afrontar.

Es conocido que el Perú es uno de los países, que, prontamente, adoptó la recomendación de la Organización Mundial de la Salud - OMS, alertando sobre los efectos de la enfermedad, ordenando cuarentena para reducir el daño a personas, lo que ha tenido un costo elevado para todos.

En TRAYECTOS, sufrimos de inmediato la baja cuando no la desaparición, de nuestra principal fuente de recursos: la publicidad que algunas empresas nos dispensaban con cierta dificultad.

Compartimos y aceptamos cambios en actitud racional y legítima, esperando pero también reclamando el apoyo estatal que se anunciaba débil. La situación se tornó crítica para la mayoría de micro, pequeñas, medianas y hasta grandes empresas. ¿Qué hacer? ... Ser solidarios y empáticos, unirnos como organización, como gremio – buscando que sea realmente representativo - haciendo gala de la famosa resiliencia, y, en un análisis maratónico, esbozar planteamientos que ayuden a seguir trabajando. En el caso nuestro lo iniciamos y continuamos con el propósito de contribuir desde este medio escrito, especializado en turismo y la conservación del ambiente, al desarrollo del Perú.

Para la línea editorial, constituye noticia que genera múltiples sentimientos encontrados, conocer que hay reducción de gases efecto invernadero y de contaminación ambiental, retorno de aves y peces a campos y mares, menos tráfico ilícito de animales de la amazonía, que constituye el cuarto delito mas grande del mundo. Esto, en circunstancias normales, podría constituir un hecho notable, pero... ¿el costo? Una pandemia que se afrontó (y afronta aun) con infraestructura de salud pública insuficiente, (fundamental para enfrentar una enfermedad como la COVID 19), y con un porcentaje alto de población con el sistema inmunológico afectado por la contaminación y malos hábitos alimenticios. Por todo ello, creemos que una de las lecciones que debemos extraer de lo que está ocurriendo, así como la revalorización de la familia, es lo imperativo que resulta modificar nuestras costumbres como personas, en el país, en el mundo ya desglobalizado; la acción a seguir esta en manos de quienes detentan el poder por encargo del pueblo, pero también en cada uno de nosotros.

El turismo, uno de los sectores mas golpeados, cuenta con una propuesta de la Organización Mundial de Turismo que considera la transversalidad de la actividad en muchos sectores. En nuestro país, uno de los destinos turísticos en expansión, más importantes del mundo y pilar del desarrollo de zonas duramente afligidas por años, urge tomar las medidas necesarias.

Son tiempos difíciles, que requieren un plan bien diseñado y la mejor implementación, pero como olas de un mismo mar, árboles de una misma naturaleza, vivimos el problema y “debemos contribuir a la solución”.

Finalmente A todas LAS FAMILIAS que han sufrido pérdidas durante esta época tan complicada, en especial a las de nuestros Colaboradores, Auspiciadores Lectores nuestro ABRAZO FRATERNO

Carmen Julia Torres
Directora



LA

Mariposa

FLOR VOLANDERA



Libro de José León Barandiarán
Autor: **Julio C. Rivadeneyra**

**El gusano
representa a
la Tierra y la
flor es imagen
del Cielo.**

Por eso el primero es aplanado, vive de la tierra, nace en ella, a ella está adherido y en ella se sepulta, porque es su madre. La flor, en cambio, mira al Cielo, refleja los colores de éste y constantemente está pretendiendo ascender hacia su morada de origen.

Ambos se amaron infinitamente, como sólo se aman las cosas eternas entre sí, con un amor imposible de realizarse, y por lo mismo fueron separados; pero viviendo en su amor ambos se buscaron y se desearon. Y pasan las edades y los tiempos y continúa el anhelo de acercamiento y el afán de búsqueda, porque seguían separados. Pero una vez se produjo el Diluvio y las aguas ascendieron y cubrieron las tierras y los montes, y el gusano, huyendo de aquella agua que le ahogaba, escaló el tallo de una planta y llegando a la cúspide se encontró con la flor. De nuevo los amantes se juntan y el gusano le dice a la flor: "Que tu corazón se vuelva agua para beberlo". Y la flor le responde: "No; mejor es que nuestros corazones y nuestros cuerpos y nuestras almas se junten,

para que no puedan ser separados jamás". Y le dijo el gusano: "Pero entonces dejaremos de existir". "Sí, replicó la flor, dejaremos de ser, pero seremos mejores, seremos eternos y seremos uno solo". Luego la flor se cerró, para poseer totalmente al gusano y éste se deshizo en un ardiente deseo de entregarse todo. Ambos enamorados, gusano y flor, cambiaron y refundieron sus formas y colores, y para huir de las aguas se convirtieron en otro elemento nuevo: la mariposa, que es en realidad un cuerpo de gusano y una flor que vuela. Y la mariposa, flor volandera, volará eternamente hasta que otro Diluvio obligue al mismo gusano y a la misma flor de origen a separarse, entregando cada uno lo que en principio le perteneció, que era suyo y que dió al otro.



El lago de los Flamencos (PARIHUANAS)

Dr. Jaime Deza Rivasplata.
Doctor, Antropólogo, Arqueólogo.
Investigador, Docente universitario.

Al norte de Chiclayo y sur de Piura, en aquel desierto desde las orillas del macizo de Illescas y Mórrope, existía un lago que desde el mar hacia las pampas de Olmos lo cubría, en cuyas orillas del macizo conocidas como Chorrillos y Pampas de San Antonio, los manglares hospedaban a sus transeúntes ofreciéndoles la "concha negra" (Anadara tuberculosa); de ello hace siete mil quinientos años señala el fechado de Carbono 14.

No existe más información al respecto, salvo algunos datos sueltos de viejos ermitaños que vivían en esa desértica región, como don Pedro Namuche a orillas de Reventazón y Pablo Yenque en las faldas del macizo, que dedicados a la crianza de cabras nos contaban sus experiencias, misterios y leyendas del lugar a la luz de un viejo candil. Eran tiempos (1976) en los que aún se veía bajar cóndores hacia las playas de Avic y Nunura y había que caminar precavido de los burros salvajes y cabras que poblaban el lugar aprovechando los puquios en las alturas y quebradas del macizo. Nos contaron, cuando eran niños, por los años treinta, nació una laguna en la que pescaban, fueron años de lluvias, no recordaban mucho porque

sus padres los llevaron a Sechura por las plagas de grillos y sapos. Regresarían años después, con sus cabras, para aprovechar los bosques que iban desapareciendo.

Estuvimos en el lugar durante meses desarrollando un proyecto de investigación arqueológica de la Pontificia Universidad Católica y recorrimos palmo a palmo el desierto, yo regresé 27 años después para despejar una incógnita.

El año 2003 de paso a Piura observábamos, desde el segundo piso de los buses, una tenue imagen de agua que se confundía con espejismo. No había más alternativa que caminar para despejar las dudas, ya que por encontrarse en una depresión desde la carretera no se veía.

¿Era una laguna? Fue nuestra primera pregunta, al encontrar la evidencia la siguiente fue ¿Es la que vieron los pastores Namuche y Yenque? Y luego, cuáles son sus dimensiones.

La estudiamos durante quince años monitoreándola mensualmente. Pensar que sólo queríamos saber si era un espejismo lo que veíamos desde la carretera; no podía ser de otra manera. Nos maravillamos desde el primer día cuando llegamos a ella exhaustos y sedientos y vimos millares de flamencos o parihuanas (*Phoenicoparrus andinus*) con una variedad de aves sorprendente.

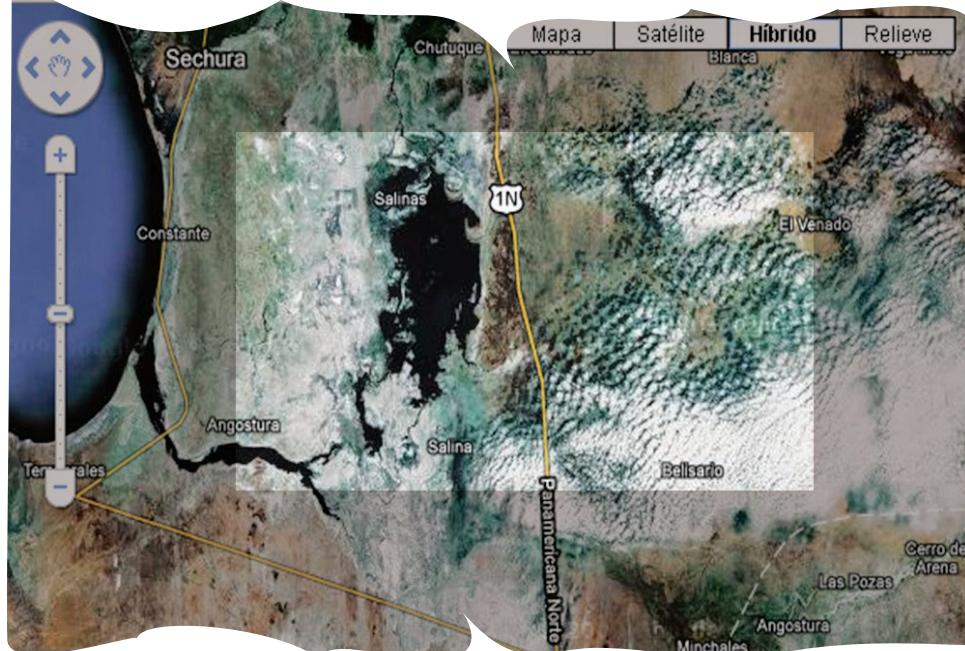


el Edén en pleno desierto. Lo bautizamos como "la Laguna de los Flamencos"

Más tarde descubriríamos que es un lago que tiene un ritmo: durante el mes de marzo – abril tiene una extensión de doscientos kilómetros cuadrados, el segundo lago en tamaño después del Titicaca, con doscientos millones de metros cúbicos de agua dulce, que el mes de octubre su área se reduce a 60 kilómetros; y que los flamencos emigran en junio para regresar en verano. Tiene un ciclo, un ritmo de vida y muerte. No sabemos cuántos años tiene vida y cuántos es desierto, pues no se conocía por qué hasta antes de 1988 la carretera Chiclayo Piura iba por Ñaupe y Chulucanas. El desierto era libre y despoblado, apenas cruzado por la orilla del mar por una vieja góndola que partía a las siete de la mañana de Piura a Sechura y por los camiones que construían el oleoducto.

¿Cómo se formó el lago?

Al centro del área existe – así lo indican los mapas oficiales, una depresión, la más profunda de la costa conocida como Depresión Sechura con 37 metros de profundidad y 187 kilómetros de área, depresión en la que el manto freático, enriquecido con las lluvias de marzo del año 1998 cuando los ríos



secos de Olmos, Motupe, Cascajal y la Leche y sus quebradas colectoras inundaron la región desde Mórrope hasta Sechura, afloró el agua llenando la depresión después de años de filtración; creando además un bosque de algarrobos de 800 kilómetros cuadrados donde hemos contabilizado hasta 3200 plantones por hectárea. Evento cíclico que ha convertido la mitad del desierto en un extenso bosque de algarrobos, espinos, bichayos, overos, zapotes, chopes, además de gramíneas y leguminosas forrajeras aptas para el desarrollo de una ganadería.

Han transcurrido veinte años desde su nacimiento y tal parece vivirá muchos años más. El estudio concluyó en su primera etapa y así lo informamos al Instituto Geográfico Nacional, el que lo ha bautizado equivocadamente como "Lago La Niña" nombre con el que aparece en el mapa oficial del país. No es el lago de Fujimori, pertenece a un sistema hidrográfico de la costa que renace con las lluvias periódicas e intensas pero se mantiene con las filtraciones de los acuíferos que se forman en los bosques de Huacrape – Palacio en las faldas occidentales de los contrafuertes de Piura y Lambayeque y con las pequeñas descargas del río Piura que suele llegar cuando el cauce aumenta en los meses de verano.

Flora y fauna

Es sorprendente la fauna local de aves migrantes que vienen desde el Canadá hacia el sur de Chile como el Playerito; además gavilanes, garzas, pardelas, gaviotas en todas sus variedades, piqueros, cleos, cigüeñas, halcones, caracaras, águilas, aguiluchos, chilalos, golondrinas, putillas, turtulipán, pelícanos, sarapitos, cormoranes, patos, zorros, venados, cabras, gatos de monte y, hasta cerdos (es una lista muy extensa de nombrar en esta

edición); además de las mojarras, lizas, carpas, monenques, robalos, lifies, guppys, almejas, camarones, langostinos, etc. y por supuesto saurios, víboras y culebras Fauna favorecida por tener el lago agua dulce y cristalina sobre un fondo de arena firme y endurecida, con buena oxigenación.

Ya nacieron sus Leyendas, como es propio en la imaginaria de las poblaciones norteñas,

algunos dicen que por las noches de luna escuchan a una banda de músicos en la isla “La Soltera” una de las tres islas al centro del lago, otros que tiene un guardián que

Estos meses son la mejor temporada para su visita, por la cantidad de aves y vientos frescos, el lago se ha extendido viéndose una parte muy pequeña desde la carretera (km 950) y las parihuanas por cientos cubren con su plumaje rojo las orillas zambullendo el pico, mientras olas de cormoranes y piqueros se engolosinan pescando.

Olividaba decir que cuando las mareas suben, más de lo normal, algunas tortugas marinas que habitan en el estuario de Birrilá también llegan al lugar; que en la temporada de lluvias del año 2017 el lago se extendió hasta las pampas de Motupe; que camiones frigoríficos llegan a pescar para llevar

del Gobierno Regional de Piura, ni en la monografía publicada por el Municipio Provincial de Sechura con una ONG alemana.

Ahora ya no se visita al lago y Piura continúa de espaldas a este paraíso que pudo ser motivo de orgullo y de gran valor turístico por sus características mínimamente expuestas; pero aún flotan nuevas interrogantes, si bien las aves y mamíferos son migrantes ¿Qué manos sembraron millones de algarrobos? ¿Cómo explicar la variedad de peces? ¿Qué posibilidades turísticas? Más aún ¿Se pudo aprovechar el agua para la agricultura? ¿Puede desarrollarse un manejo sostenible del bosque en



aparece montado en un caballo blanco, otros que su dueño es un chancho colorado. Lo cierto es que en Semana Santa se escucha, a lo lejos, los ritmos de las bandas de músicos en Sechura, en agosto las retretas nocturnas de Motupe saludando al madero de Chalpón y existen chanchos que hociquean las almejas de agua dulce que nacieron en las orillas del lago.

a los mercados de Chiclayo y Lima; que nosotros durante temporadas invitamos a los niños de diferentes escuelas de Sechura a visitar el lago, fueron de todas las edades, un visitante honorable: el Amauta Chiclayano Jorge Lazo Arrasco, que a los 88 años nos acompañó, única manera de que las generaciones quieran este lugar; y que antes de nuestra llegada el lago era desconocido (a excepción de algunos pobladores del lugar), no existía oficialmente en los registros

beneficio de las comunidades? Es posible, la naturaleza en su eterno equilibrio del todo, nos ha devuelto un paisaje rico y misterioso, cíclico, corresponde al hombre el siguiente paso ¿será capaz?

Más información: Ver libro Sechura: mar y desierto, Jaime Deza (2012) en internet. El Santuario Natural de Sechura (youtube) Internet (documental 12 m).



EL ANCESTRAL **Cacao** de MAYASCÓN

Calos G. Elera, Ph. D.

Director del Museo Nacional de Sicán

REFLEXIONES SOBRE EL CACAO
DE MAYASCÓN, CUENCA MEDIA
DEL RÍO LA LECHE, DISTRITO DE
PÍTIPO, PROVINCIA DE FERREÑAFE,
REGIÓN DE LAMBAYEQUE.

Introducción

En el territorio del Antiguo Perú, a partir de la domesticación de plantas y animales y el desarrollo inicial de la agricultura y su continuidad, es donde se advierte de manera paralela, una gradual trasformación territorial, al modificarse las características geomorfológicas primordiales de las Cuencas Hidrográficas a Paisajes Culturales, por intervención del hombre andino y amazónico, a partir del uso

de la tecnología agrícola. Es decir no solo se domestican plantas y animales sino se domestica el territorio en una diversidad notables de paisajes culturales.

Se cuentan con inventarios de recursos botánicos, tanto domesticados como silvestres y, también, restos faunísticos de procedencia terrestre y acuática registrados

arqueológicamente a partir de los períodos Arcaico y Formativo, ligados a los orígenes de la civilización andina. Sin embargo, recién emerge información arqueobotánica y etnobotánica sorprendente sobre el origen del cacao en los record arqueológicos del Ecuador y el Perú.

EL CACAO DE MAYASCÓN EN EL CONTEXTO AMBIENTAL, HISTÓRICO Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA CON RESPECTO A OTROS CACAOS

Tradicionalmente se asumía que el origen del cacao, topónimo de origen Maya, conocido también, en la lengua Nahuatl, hablada por los Aztecas como Chocolate, era originario de México, Honduras o Guatemala. Sin embargo recientes estudios arqueobotánicos, etnobotánicos y fitogenéticos sustentan que la selva amazónica de Sudamérica, precisamente entre el Ecuador y el Perú, es el ámbito territorial primordial del origen del cacao, conocida como Cucao entre el grupo étnico de lo Ahuajún del Alto Marañón (Ricardo Arias Salcedo, comunicación personal, 2019).

En el Alto Marañón, se ha documentado arqueológicamente el cacao más antiguo del continente americano (5500 años atrás).

Se trata de los hallazgos del sitio de Palanda (Valdez, 2007), correspondiente al periodo de los orígenes de la civilización en la selva andina adscritos a la cultura Mayo–Chinchipe–Marañón que junto a sitios contemporáneos como Tres Ruedas (Regalado y Mesones, 2019) y Montegrande (Olivera, 2017) en Jaén, Cajamarca, cuya cultura arqueológica del periodo formativo, hacen de ese ámbito territorial muy importante para entender la interacción económica e ideológica con culturas como Cupisnique de la costa norte, Pacopampa de la sierra norte o Manchay de la costa central del Perú, las mismas que jugaron un rol muy importante para entender los orígenes del sitio de Chavín de Huántar, ligado a la primera integración panandina del Perú aproximadamente 1000 años a.C.

Este artículo trata sobre un cacao desconocido en el Perú, pero famoso en el ámbito de Lambayeque, hasta la década de los 70 y actualmente, y de manera lamentable, en proceso de extinción: el cacao de Mayascón.

Crecimiento de los frutos del cacao.

Por su aroma afrutado, sabor y textura ameritó el interés del suscrito para investigar los orígenes del mencionado cacao.

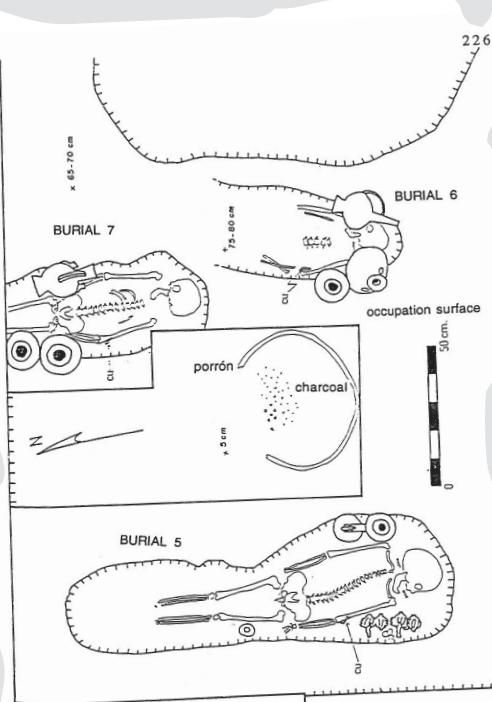
Mayascón se localiza en el Sector I, denominado: "Corredor de los Jagüeyes de Pítipo" del Parque Arqueológico de Batán Grande.

Bajo el Proyecto Arqueológico Sicán (PAS) que dirige el Dr. Izumi Shimada, en la década de los 80, se documentó un entierro adyacente a los talleres metalúrgicos de afiliación cultural Sicán en Cerro Huaringas. Se trataba de un individuo asociado a dos ceramios. Uno de ellos representaba a un personaje sosteniendo 4 cacaos. El Cacao de Mayascón corresponde al famoso Cacao Blanco o Porcelana, considerado el mejor del mundo en la chocolatería fina, sin embargo

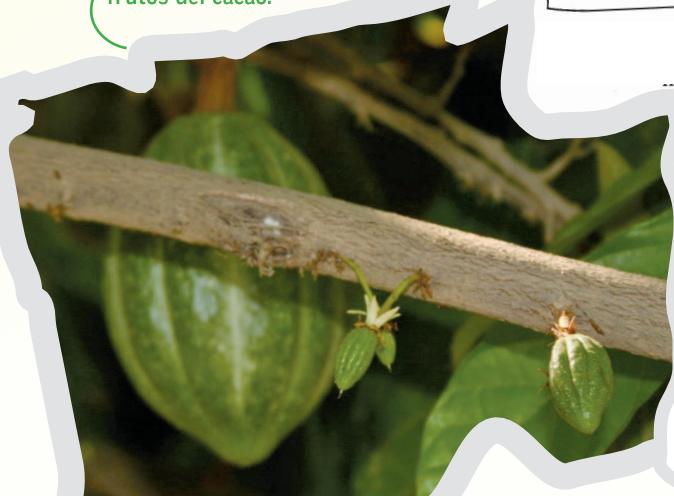
aún falta hacer una investigación fitogenética exhaustiva para establecer si el cacao de Morropón (Alto Piura) y el cacao de Mayascon son lo mismo o corresponde a otra variedad.

Hoy en día se vive un boom del cacao peruano a nivel mundial. Tanto en prestigiosos concursos de productores de chocolate del planeta, como son los casos de Suiza –capital del chocolate del mundo–, Londres o Norteamérica, donde nuestro chocolate peruano –el porcelana– ocupa el primer lugar por su textura, sabor y aroma. Una característica resaltante del ámbito territorial donde se localiza Mayascón es su paisaje montañoso y quebradas que desembocan en el valle de La Leche.

Cerro Huaringas pertenece al Sector III: "Complejo Minero y Arqueometálgico Sicán del Parque Arqueológico de Batán Grande.



Asociación del Entierro N° 5 de Cerro Huaringa excavado por Álvaro Higueras Hare (1987) bajo el Proyecto Arqueológico Sicán (PAS). Se aprecia la vasija con cuatro frutos de cacao en cuyo gollete se aprecia una representación antropomorfa.



En esos macizos montañosos se forman los acuíferos denominados “jagüeyes” por los lugareños, que vienen a ser los humedales permanentes del Ecosistema del Bosque Seco Ecuatorial de Galería y de Llanura, que a su vez sirven de hábitat en su

por la depresión de la quebrada al dirigirse al valle, produciendo un estruendoso sonido en algunos sectores.

El jagüey, espejo de agua permanente de origen subterráneo, que se hace más abundante durante el verano, fue sagrado en el pensamiento de

de osos de anteojos, venados, tigrillos, pavas aliblanca, boas, pumas etc. En períodos de abundancia de lluvias, a partir del solsticio de verano, estas aguas “cargadas de diversas formas de vida” se desbordan teniendo una pendiente en gradiente y llenan de agua oquedades a varios kilómetros de distancia

Uno de los jagüeyes de la quebrada de Mayascón



entorno montañoso a cactáceas alucinógenas como el San Pedro. Mas aún cuando se presenta el cílico Fenómeno de El Niño la afloración del acuífero alcanza su máxima cantidad, apreciándose un paisaje extraordinario por la abundancia del agua. El agua de tono esmeralda, es magnificada

los antiguos peruanos. En tiempos de sequía estos “ojos de agua” se conservan todo el año y las especies no fallecen. Sirven de territorio de reproducción de peces y crustáceos, y su entorno a diversas especies de aves, mamíferos y reptiles. Es el abrevadero natural

“sembrando de vida” parajes generalmente desérticos. Parte de las aguas de los jagüeyes y el río de La Leche sirven para irrigar los cultivos del ancestral cacao de Mayascón.

Siglo XIX: La Casa Hacienda y el Cacao de Mayascón.

La construcción de la Casa Hacienda de Mayascón se inicia en el año 1849 aproximadamente, la misma que pertenecía a la familia Salcedo. Hacia el año 1852 entró en funciones, parte de la Casa Hacienda, que se encargaba de procesar el mencionado cacao.

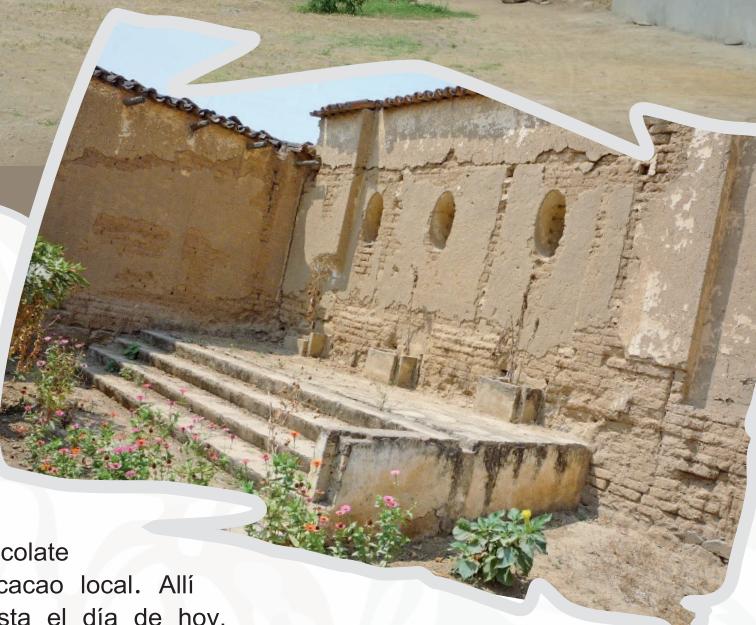


Casa Hacienda de Mayascón.

Lavaderos del cacao.

Esta es la única Casa Hacienda de la costa del Perú que solo se dedicó a procesar chocolate de una variedad de cacao local. Allí se puede apreciar hasta el día de hoy, la infraestructura que refleja la operación implícita en la elaboración de la pasta de chocolate de Mayascón; por ejemplo, los lavaderos y dos grandes tendales para secar las semillas de cacao y almacenes (Joan Carrillo: comunicación personal, 2020). Lo interesante es que se trata de un cacao nativo, único en la costa del Perú. Todavía el cacao de Mayascón amerita de estudios arqueobotánicos y fitogenéticos. Tenemos que evitar que se extinga el cacao porcelana de Mayascón, de allí de priorizar su denominación de origen. No es justo que cacaos híbridos estén

“matando” a un cacao porcelana, que es considerado el mejor del mundo. Tenemos que restablecer una cadena productiva ligada al cacao de Mayascón así como el desarrollo del agroturismo, los mismos



que ayuden a mejorar la calidad de vida de los campesinos. Ello debe ser un compromiso entre las autoridades políticas, la comunidad local, el museo y otras entidades que apuesten en la puesta en valor del cacao de Mayascón, a fin de evitar su extinción.

Tendales para secar los granos del cacao de Mayascón.



**Mención especial a
Justo Pastor
Heredia Ramírez**

quién fue el guardián -de parte del Museo Nacional de Sican, del patrimonio natural y cultural de Mayascón



©Federico Kauffmann Doig

ANCASH

yayno

Admirable COMPLEJO ARQUEOLÓGICO

Federico Kauffmann

Reconocido Antropólogo, Arqueólogo
e Historiador peruano.

Después de Chavín de Huántar, es Yayno el complejo arquitectónico más portentoso de Áncash.

Se ubica en la antigua región de Conchucos que se extiende por el flanco oriental de la Cordillera Blanca y el curso del río Marañón.

No obstante que fue visitado por Pedro Rojas Ponce en los años 30 a instancias de su maestro Julio C. Tello, puede decirse que Yayno sigue inédito e ignorado, a pesar de que por su condición ciclópea es, uno de los monumentos más extensos del Perú antiguo*.

Yayno está ubicado a 4 075 m.s.n.m., en una pendiente próxima a la cima de una alta montaña denominada Pañajirca, que dista de Pomabamba aproximadamente 25 kilómetros. Se trata de un conglomerado arquitectónico constituido por construcciones de planta tanto rectangular como circular, por plazoletas y por graderías que dan acceso a la cima luego de franquear portadas de las que lamentablemente sólo quedan vestigios.

Al contemplar los enormes muros de Yayno, llama la atención el efecto especial que producen las dos tonalidades de piedras empleadas. Las claras fueron colocadas formando hileras

► Muro perimetral de Yayno, cuyo aparejo consiste en hiladas de piedras grandes que se alternan con otras de piedras de menor tamaño, así como de cuñas líticas. Aquella técnica recuerda la forma de construir monumentos como Marcahuamachuco y otros producidos durante el período de expansión de la cultura Wari en zonas cordilleranas norteñas del sector nuclear o peruano del Área Inca.

horizontales y destacan por su gran tamaño y forma cuadrada. Las de tono oscuro son de tamaño pequeño, tabloides y de forma rectangular. Las últimas fueron empleadas para llenar los espacios entre una y otra fila de piedras grandes, así como también para tapiar los resquicios presentes entre pedrón y pedrón; corresponden al llamado tipo pachilla o cuña. Yayno está conformado por un conglomerado de construcciones de tamaño diverso.

* Con posterioridad a los primeros comentarios publicados por Julio C. Tello en 1929, el monumental sitio arqueológico de Yayno permaneció prácticamente ignorado por más de medio siglo. En compañía de Donato Apolín, el autor ejecutó un reconocimiento de Yayno en octubre del 2001. Por entonces, el distinguido arqueólogo George Lau, inició las investigaciones detenidas que viene cumpliendo en Yayno. Por su parte se debe a Donato Apolín la publicación del libro "Yayno, ciudad preinca perdida en los Andes" (Lima 2009), en el que ofrece una descripción y planos de este sitio arqueológico.

Entre éstas destaca una, por su tamaño ciclópeo y planta cuadrada, ya que en su mayoría los edificios acusan en Yayno planta circular. Mide aproximadamente 30m de ancho por 60m de largo, incluyendo los sectores que le fueron adicionados. Sus muros se elevan por más de 12m. En su interior se presentan más de 20 construcciones de planta cuadrada. En el reconocimiento de Yayno efectuado en el año 2001 por el autor, fue asistido por Donato Apolín, quien exploró los rastros de los recintos que aún pueden ser detectados; su labor contribuyó a perfeccionar el plano del monumento levantado en una fotografía aérea. En el entorno de Pomabamba se yergue un sinnúmero de restos arqueológicos, los que han sido registrados en una monografía cuyo autor es Félix Egúsquiza Rondan. En cuanto a la litoescultura, abundante en la región de Conchucos, Victor Nell Obregón ha descrito el reciente hallazgo de monolitos realizado accidentalmente en el área de Pomabamba.

La construcción más extensa, a la que ya nos hemos referido, registra adheridas a sus paredes interiores hileras de cámaras rectangulares, que interpretamos como graneros o colcas.

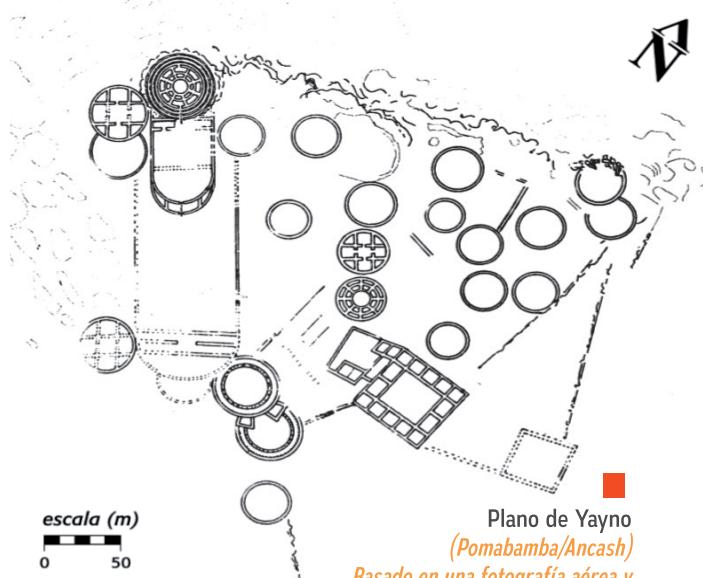
De estar en lo cierto, su presencia indicaría que la función de este gran complejo arquitectónico pudo ser el fungir de centro de la administración de la producción de los comestibles y del almacenamiento de los excedentes, para hacer frente a años improductivos a causa de catástrofes desatadas por el fenómeno de El Niño. Adicionalmente, su carácter monumental debía prestigiar a la élite gobernante que allí residía.

Un recinto conformado por diversos muros circulares, presente en la parte más alta del conjunto, debió de ser sede conspicua del culto y de los rituales que allí tenían lugar. Por su complejidad, Tello estimó que era un observatorio astronómico. Los rituales debían coadyuvar a que la producción de los alimentos fuera lo suficientemente abundante

como para cubrir la demanda. Algo que era difícil lograr, debido a que la población experimentaba un rápido crecimiento y a que el territorio del Perú es limitado en tierras aptas para el cultivo y azotado, además, por catástrofes atmosféricas recurrentes.

Precisamente aquello explica la importancia que se les daba a los rituales, puesto que el único medio con el que contaba el hombre para "defenderse" de los azotes provocados por la naturaleza era el de la magia.

La antigüedad de Yayno podría estimarse, grosso modo, en unos 1 200 años, pero el monumento debió seguir vigente aún después de producida la incorporación de los conchucos al Incario, en la segunda mitad del siglo XV d.C. Los cálculos sobre su antigüedad los deduce el autor basado en el supuesto de que su arquitectura adopta como modelo la forma de la chullpa, patrón cultural difundido extensamente con la expansión Tiwanaku-Wari (o Wari) y que, en su dispersión, desarrolló modalidades regionales diversas. En el caso de Yayno, recogiendo también tradiciones anteriores, como las de Chavín. Sin embargo, la presencia de cerámica de estilos Recuay conduce a estimar que la ocupación del sitio podría retroceder ser anterior. Con todo habría que fijar si se trata o no de una tradición alfarera Recuay tardía, ya que como expresamos sus patrones arquitectónicos parecen estar vinculados al modelo chullpa difundido en la etapa Tiahuanaco-Huari (o Wari) durante la segunda mitad del primer milenio de nuestra Era.



Plano de Yayno
(Pomabamba/Ancash)
Basado en una fotografía aérea y
en reconocimientos realizados
in situ por el autor en colaboración
con Donato Apolín.

Y es que su arquitectura registra particularidades que se repiten en otros sitios monumentales como Tiahuanaco-Huari, Huarahuamachuco y Tinyash. Las consideraciones expuestas conducen a estimar que Yayno fue un centro, destinado, al igual que otros complejos arquitectónicos andinos, a velar por una eficaz administración de la producción de los comestibles, así como a servir de sede del culto y de los rituales dirigidos a exorcizar el hambre.

El autor junto a Donato Apolín, en un reconocimiento de Yayno ejecutado en Octubre del 2001.





Del Mapa de la

«Pobreza a la Pobreza del mapa de la NATURALEZA»



Róger Rumrill desde EE.UU

Escritor y periodista especializado
en temas de la Amazonía

No hay ninguna duda y esta afirmación es incuestionable e irrefutable:

de la buena salud de la Madre Naturaleza depende la buena salud del ser humano y de todos los seres vivos que habitan el planeta Tierra.

Porqué, tal como señalan los científicos, el arrasamiento de los bosques, la contaminación de los mares, ríos y lagos, el uso de tóxicos en la agroindustria y

la destrucción y alteración del hábitat de los seres vivos está, también, generando mutaciones en los virus, multiplicándolos y haciéndolos más agresivos.

Es el caso de la pandemia del coronavirus que ha creado pánico en el mundo con consecuencias fatales para la vida humana, pero también en la economía, en el orden social y en todos los aspectos de la sociedad global de la segunda década del siglo XXI.

Al respecto, se señala que es posible que el origen del coronavirus—de acuerdo al experto Andrés Kogan Valderrama—sea una sopa de murciélagos consumida por ciudadanos chinos.

Pero el problema va mucho más allá del consumo de animales silvestres. El tema de fondo pasa por la “destrucción del hábitat de los seres vivos por la agricultura industrial lo que genera las condiciones para las mutaciones aceleradas del virus”, sostiene la investigadora Silvia Ribeyro.

Del mapa de la pobreza a la pobreza del mapa de la naturaleza

El último informe del mapa de la pobreza elaborado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) del Perú corrobora lo que venimos sosteniendo:



De la buena salud de la naturaleza depende la buena salud humana y de su buen uso, respetuoso y sostenible, depende la calidad de vida, el bienestar, la prosperidad y el desarrollo.

De acuerdo al mapa de la pobreza elaborado por el INEI que la abogada y parlamentaria Mirtha Vásquez analiza, para el caso de Cajamarca de los 22 distritos más pobres del Perú, 16 están en esa región y, de éstos, 10 están localizados en el área de influencia de uno de los mayores proyectos de minería aurífera del mundo: Conga.

Seguramente los lectores se estarán preguntando por qué en una de las regiones de mayor riqueza aurífera en el Perú y en el mundo están—cruel paradoja—los distritos más pobres del Perú.

Hay varias causas, además del enorme costo ambiental que el extractivismo minero ocasiona en la salud humana, el vital recurso acuífero, en los suelos, en la agricultura, como ocurre en Cajamarca.

Parafraseando una célebre frase atribuida al naturalista Antonio Raimondi, se puede afirmar que “Cajamarca es un mendigo sentado en un banco de oro”. Solo que se está quedando sin el banco de oro. Veamos cómo y por qué.

Tal como señala Mirtha Vásquez, desde los años noventa del siglo pasado, el gobierno de Alberto Fujimori otorgó a la actividad minera generosos y dispensiosos beneficios: exoneraciones tributarias, regalías y una serie de gollerías más. Las mineras además, inventaron estratagemas para evitar pagar lo poco que estaban obligadas al Estado: exoneraciones por reinversión de utilidades; devolución del Impuesto General a las Ventas (IGV) por compras, entre otras leguleyadas.

Gracias a estos generosos “incentivos”, el Estado peruano dejó de recaudar 609 millones de soles en la última década. El gobierno de Martín Vizcarra acaba de prorrogar por tres años más varios de estos beneficios.

Lo que el Estado, según Mirtha Vásquez, dejó de recaudar solo por cuatro de estos dadivosos obsequios equivale a todo el presupuesto del Sistema Integral de Salud (SIS) para 500 mil beneficiarios en una década. El aporte de la minería a la recaudación peruana es solo del 3%. El más bajo en 12 años. Pero el banco de oro ha sido llevado a sus arcas por la Newmont, la mayor empresa de minería aurífera del mundo, y el costo ambiental y de la salud ha dejado a miles de cajamarquinos enfermos y pobres.

El cambio climático es más mortal que el Coronavirus

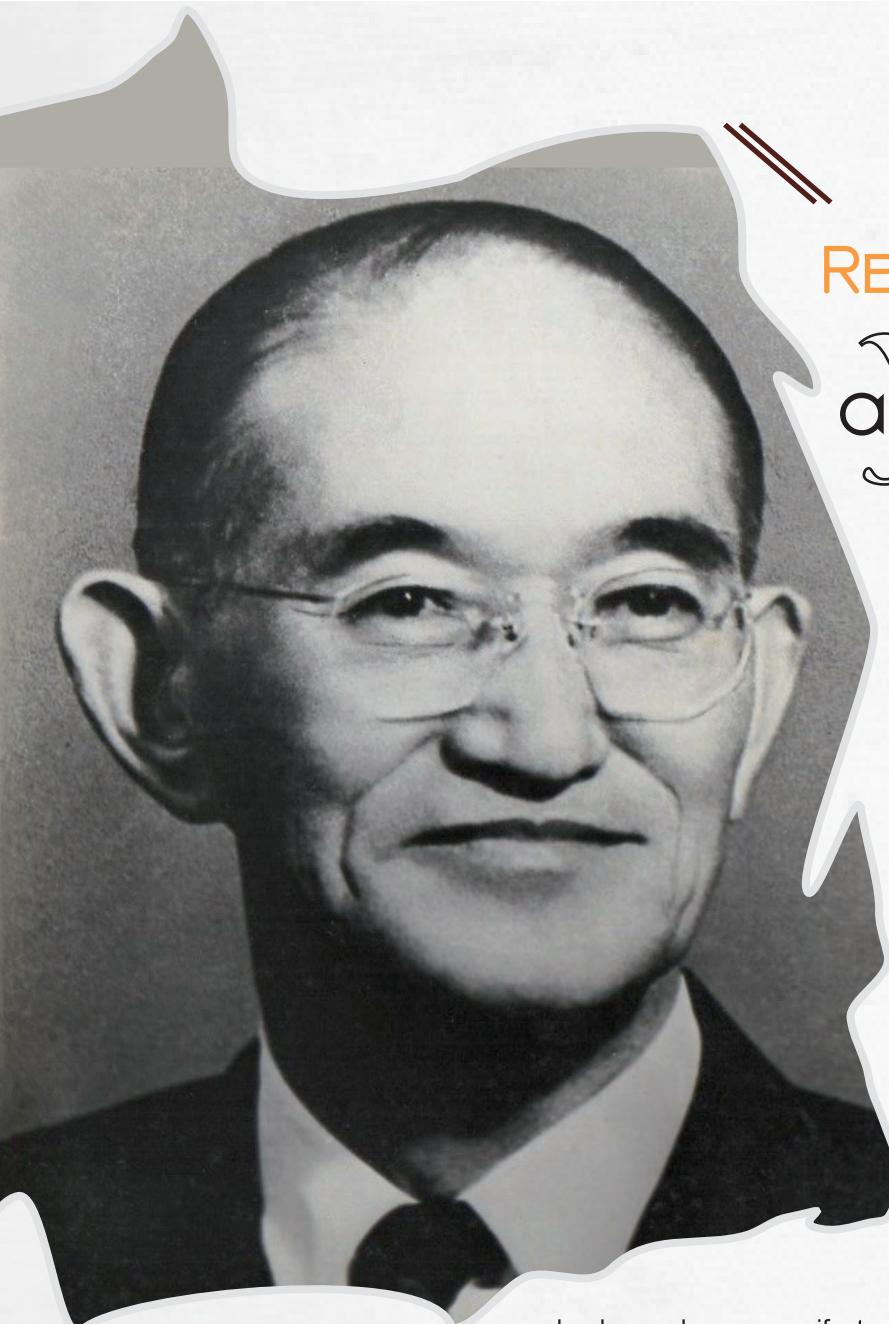
Durante la conferencia de presentación del informe sobre el estado del clima, el 10 de este mes en Nueva York, el Secretario General de las Naciones Unidas (ONU), Antonio Guterres, lanzó una frase que los medios internacionales por algún motivo casi lo han silenciado: el cambio climático es más mortal que el coronavirus.

Y se refería, naturalmente a todos los extremos climáticos que en su mayoría son provocados por el hombre y están ocasionando y originando el calentamiento ambiental y el cambio climático como la peor amenaza para la especie humana.

Guterres dio algunas cifras que deberían provocar más pánico que el coronavirus (pánico generado por los grandes medios y que serían parte de una estrategia económica, política, geopolítica y bélica). Dijo que la década 2010 –2019 fue la más cálida jamás registrada en la historia humana; que las emisiones en el 2019 alcanzaron un incremento del 0.6 por ciento; que los océanos están más cálidos y ácidos; que un millón de especies están en peligro de extinción y que los impactos climáticos sobre la biodiversidad y la salud humana, así como la alimentación, serán devastadores.

Por su lado, el Director General de la FAO, José Graciano Da Silva, en un reciente informe ha formulado la dramática advertencia de que con la destrucción de los bosques y todos los procesos que afectan los recursos naturales, la mayor desigualdad económica y social y el cambio climático, será imposible acabar con el hambre el año 2030, la fecha en que se vencen los Objetivos del Milenio.

Estamos advertidos. Sin una buena salud de la naturaleza no habrá buena salud humana.



RECORDANDO A Yoshitaro AMANO

Por: Federico
KAUFFMANN DOIG 2020.

Debido a que Amano era un renombrado empresario, ocupado en atender los intereses de su empresa, me disculpé por robarle su tiempo e insistí en que no deseaba tomarle más que unos minutos. Empero, a medida que discurría nuestro “diálogo arqueológico” veía que sus ojos brillaban y su corazón se encendía de emoción cuando evocaba el alto grado artístico de los tejidos prehispánicos y sus sofisticadas técnicas. La plática de esta primera entrevista, fue amena y en perfecto entendimiento a pesar de la precariedad de su español:

Luego de este encuentro quedé plenamente convencido de que Amano además de un empresario conspicuo era un arqueólogo peruanista convicto y confeso: un auténtico amante del arte legado por los antiguos peruanos, quien para ello no requería de título académico alguno.

valoraba las manifestaciones culturales de lo que por entonces era considerada la “cenicienta” de las prehispánicas, como Hans Horkheimer calificaba los restos extraídos de las necrópolis de Chancay.

A entrevistarlo, me dirigí a su oficina del jr Quilca, ahí funcionaba “Inca Fishing”, una próspera firma pesquera gerenciada por el señor Amano. Grande fue mi sorpresa cuando luego que hubo tomado nota que era un estudiante de arqueología quien lo buscaba, dispuso de inmediato que se me abrieran todas las puertas. Instantes después asomó don Yoshitaro en persona, invitándome a pasar a su oficina, sin más protocolo que el de su personal caballerosidad que recordaba la de los míticos samurais, me ruborice al sentirme inmerecidamente honrado.

Era todavía estudiante de arqueología de San Marcos cuando llegaron a mis oídos noticias sobre don Yoshitaro

Amano, quien nació en Akita (Honshu), Japón, hace exactamente cien años. Fue Elena Gaffron, conocida en los medios limeños debido a su admiración profunda por nuestro pasado ancestral la persona que me comentaba entusiasta sobre la pasión peruanista que Amano profesaba por la antigüedades, particularmente por el arte de Chancay.

Debido a que había escogido la arqueología como futura profesión, sentí gran curiosidad por conocer al señor Amano. Deseaba dialogar con quien

Las tertulias en su oficina se repetían una y otra vez. En estas don Yoshitaro me comunicaba sus impresiones y raciocinios a los que le llevaba su agudo sentido de observación, por ejemplo al detectar e interpretar detalles iconográficos presentes en la cerámica Chancay. En otra oportunidad me deslumbró, al mostrarme un inmenso plano de Machu Picchu tachuelado de pormenorizada información bilingüe, graficada en japonés e inglés.

Al visitar su casa conocí a su distinguida esposa, Rosa, una excepcional dama peruana nikkei que ya por entonces secundaba a su esposo en su admiración por el pasado andino. Ella perpetuó su memoria, al frente de la Fundación Museo Amano, de la calle Retiro en Miraflores los que estuvimos cuando el museo Amano abrió sus puertas quedamos impresionados del exquisito manejo museístico que había



empleado para exhibir los tesoros artísticos de nuestra remota heredad coleccionados por él. En verdad supo presentar los objetos cual si se tratara de valiosas alhajas expuestas en vitrinas de una refinada joyería.

Luego de arribar al Perú y visitar los antiguos cementerios de Chancay, don Yoshitaro comenzó a recolectar los desperdicios dejados en el suelo por los saqueadores de tumbas. Estos consistían de trozos de finos tejidos que originalmente cubrían los cuerpos enjutados, momificados, de personas fallecidas hace muchos cientos de años. Estos "trapos" en pedazos no eran por entonces cotizados, debido a que no eran comercializables. Provenían de telas a veces monumentales que los saqueadores de tumbas echaban a perder, al dejarlos expuestos a la intemperie. Los anticuarios de los años cincuenta sólo se fijaban, ciertamente, en las clásicas expresiones de arte, fueran éstas, Nazca o Moche, y si se trataba de tejidos en particular en los de Paracas. Los testimonios

de Chancay eran en cambio considerados burdos. Amano fue quien por primera vez los valoró, y quien al llamar la atención sobre su importancia detuvo la destrucción dándoles universalmente el sitio que les corresponde en la historia del arte peruano ancestral.

Pasados los años debí visitarlo cuando fue internado en un hospital. No en la Clínica Mayo de los Estados Unidos, puesto que Yoshitaro prefirió la buena conservación de los objetos de su museo a gastar en provecho de su bienestar físico. Prefirió por eso medicinarse en el hospital del Seguro Social.

Semanas después encendí una vela que tributé al amigo durante su velorio, imitando paso a paso las tradiciones funerarias japonesas que presenciaba. Finalmente le di el adiós postrero en el cementerio de Surquillo. A mi lado, lamentábamos su muerte Franklin Pease y Duccio Bonavia.

Un grato recuerdo más. Al comenzar los años sesenta alguien tocó la puerta de mi departamento del jirón Quilca. Una persona me ofrecía una monumental tela, procedente de un lugar hasta entonces desconocido. Según lo supe después, procedía de Karwa. Su superficie estaba pintada con personajes y símbolos extraídos de la iconografía Chavín. Mientras le sugería que el soberbio tejido fuera mostrado al señor Amano para que no saliese del país, saqué un calco de sus elementos decorativos, que publiqué con comentarios poco después. Hoy la tela engalana el museo que lleva su nombre, por aquel entonces todavía en gestación. Al igual que tantos otros objetos de arte, esta joya textil permanece en nuestro país por obra y gracia de Amano y puede ser examinada y estudiada una y otra vez por propios y extraños.

Celebro haber conocido a un hombre como Yoshitaro Amano, lleno de grandeza espiritual y de pasión por el Perú.

AMANO

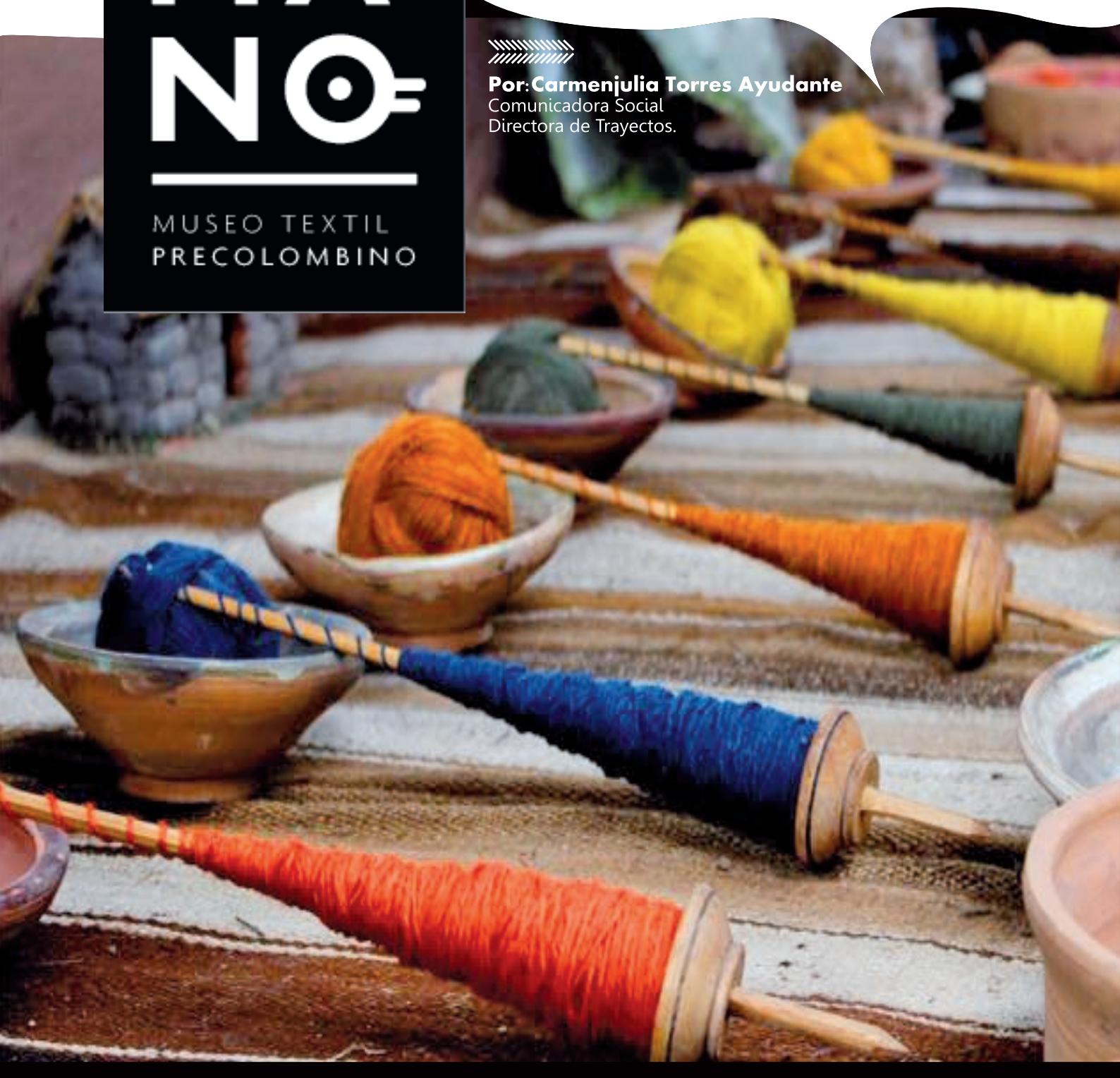
MUSEO TEXTIL
PRECOLOMBINO

El Museo Amano fue fundado en 1964, por el Ing. Yoshitaro Amano y su señora esposa Rosa M. Watanabe de Amano.

Conocedores del gran y merecido prestigio del Museo y de la permanente y agitada agenda para entrevistas de quien lo dirige, don Mario Amano Watanabe, nos dimos a la tarea de conseguir una para TRAYECTOS y de esta manera elaborar, el reportaje.

Inicialmente, esta importante colección se exhibía en la residencia de los señores Amano. En 1962 iniciaron la construcción del Museo, edificio actual y, dos años después, fue inaugurado en agosto de 1964. En 1973, el Ing. Amano instituye la Fundación Museo Amano, con la finalidad de mantener la continuidad de su obra.

Por: Carmen Julia Torres Ayudante
Comunicadora Social
Directora de Trayectos.



Esta institución, durante más de 50 años, significó un gran aporte al conocimiento de la cultura peruana. A el asistían, sin costo alguno investigadores, el público en general de peruanos y extranjeros cumpliéndose la voluntad de su fundador.

Teniendo en cuenta que este proyecto requería tener base con solo su presencia en el mundo cultural, el sucesor del distinguido filántropo nos refiere que los fondos de este museo están constituidos por valiosos vestigios principalmente de la cultura Chancay (aprox. de 1200

a 1470 d.C), gracias al Ing. Yoshitaro Amano, (1898-1982) quien, desde 1951 recuperó estas valiosas piezas arqueológicas poniéndoles en valor. Sin embargo, la colección hubo de incrementarse, debido a la necesidad de presentar un museo didáctico que permitiera al visitante, el conocimiento general de las culturas precolombinas, introduciéndolo al mundo andino.

Por otro lado, conserva en sus depósitos más de 6,000 piezas de cerámica destacándose las colecciones de figulinas antropomorfas "cuchimilcos," cántaros antropomorfos

"chinás," en el que se aprecia la pintura facial de los personajes. Una diversidad de platos con decoración pictórica y estampa da (qué podría indicarnos las marcas de los talleres),

todo ello de la cultura Chancay, sustentado por el Ing. Amano. Aparte, sorprende, una colección de moldes de las culturas Moche y Chancay, como parte del conocimiento de la tecnología para la elaboración de la cerámica. Asimismo, se conservan gran cantidad de materiales líticos, orgánicos y metálicos.

-El arte textil constituye una de las riquezas más admiradas por quienes nos visitan lo que motivo que el Museo lo presente como una de sus colecciones más interesantes.

Gran parte de la colección está constituida por tejidos de diferentes culturas, destacándose los tejidos de la cultura Chancay que el Ing. Amano puso en valor, personalmente

Una de las técnicas más refinadas que exhibe, lo constituyen las gasas y tejidos reticulados bordados de la cultura Chancay, verdaderos



▲
El Museo Textil Amano expone, en sus dos primeras salas, más de 120 piezas textiles que abarcan todo el desarrollo cultural del antiguo Perú.

encajes de fina elaboración con la fibra de algodón. Sorprende la colección de muestrarios, verdaderos catálogos con diversidad de diseños iconográficos y variedad de técnicas, que demuestran que esta actividad fue realizada por especialistas

dedicados a la producción textil. También cuenta con una colección de tejidos tridimensionales de muñecos funerarios con estructura de totora presentando escenas, apreciándose especial cuidado en su elaboración, como el rostro tejido en tapiz, la vestimenta en miniatura y, muy clara, la diferenciación femenina y masculina.

Museo Textil Precolombino **Amano**

En el año 2015, la familia Amano funda el Museo Textil Precolombino Amano, presentando una nueva propuesta, museológica y museográfica, brindando al Perú y al mundo el primer museo de tejidos precolombinos, dotándole de las instalaciones adecuadas para la conservación de los materiales arqueológicos y comodidad a los visitantes quienes, en su recorrido apreciarán los tejidos desarrollados

expuestos en un sistema de gavetas que almacenan más de 200 piezas de tejidos.

Sorprenderá al visitante apreciar la diversidad de técnicas textiles con fibras de camélido y de algodón, como los tapices, telas dobles, brocados, cara de urdimbre, tejido con urdimbres y tramas discontinuas de gran complejidad, telas con aplicación de pintura en negativo y a mano alzada, atuendos esplendorosos con la aplicación o recamado de plumas que denotan un arte especial. Luego verá mantos con la aplicación de teñidos en reserva, similares al batick y el shibori japonés. Una exquisitez lo constituye un fragmento tejido con fibra de camélido y de algodón, procedente de Huarmey, ubicado al norte de Lima, que corresponde a la época Wari y concentra, en una pulgada una densidad de 309 hilos de trama con un hilado, calibre título 150, posiblemente parte de una túnica.

La colección comprende aproximadamente 10,000 tejidos, destacándose los de las culturas Chancay, Huarmey-Wari, Paracas y Chimú.

Todos estos vestigios arqueológicos que son la admiración de turistas nacionales y extranjeros, como también



Sala de

*materias primas
y herramientas textiles.*

En el avance de la propuesta de esta portentosa obra museográfica, 51 años después, presentan.

desde la época del Pre Cerámico, luego una secuencia cronológica, desde Chavín hasta la cultura Inca, complementando el recorrido en una sala de materiales y tecnología y un interesante video de las piezas más representativas. Finalmente se accede a la Sala Yoshitaro Amano, en donde se exhibe los tejidos de la cultura Chancay,

de los estudiosos, constituyen la contribución al Perú, de la Fundación Museo Amano, como institución privada, dedicada a la valoración del patrimonio cultural de la nación, dirigida a desarrollar proyectos de investigación, a la difusión de temas que caracterizan a la actividad arqueológica, específicamente en el Valle de Chancay.



Infusiones nativas

nuwa

FUERON PREMIADAS
EN EL



LATIN AMERICAN DESIGN

Las mujeres awajún de Shampuyacu y la agencia de branding Fibra obtuvieron el tercer lugar en la categoría packaging



Por: Katherine Fernández

Coord. de Comunicaciones de Conservación Internacional

Ganadores.

Los empaques de las infusiones nativas Nuwa, elaborados por la agencia de branding

Fibra, fueron galardonados con el tercer lugar en la categoría packaging en el concurso Latin American Design Awards, uno de los más importantes de diseño gráfico de Latinoamérica. La premiación se realizó este 28 de febrero en el Teatro Municipal de Lima. En esta categoría se compitió con los países de México, Brasil, Chile, Ecuador, Argentina, Uruguay y Colombia.

El diseño de estos empaques estuvo inspirado en la cultura awajún y se realizó con el fin de ser el rostro de uno de los productos que actualmente trabajan las mujeres de la comunidad nativa Shampuyacu en el Alto Mayo; infusiones aromáticas a base de plantas medicinales.

La agencia Fibra tuvo el reto de colocar a la misma altura el saber moderno con el tradicional, buscando darle un valor cuyo retorno vaya más allá de un comercio justo convencional.

“Cuando nos enteramos qué, este producto serviría de sustento para una comunidad de mujeres awajún y con el que, además, se preservaría el conocimiento ancestral de las hierbas sanadoras de nuestra Amazonía, nos quisimos sumar a la causa. No podíamos decir que no ante un proyecto que podía buscar cambiar la vida de muchas personas, porque cuando ayudas a una mujer, ayudas a una familia entera, así que decidimos subvencionar el proyecto”, menciona Andrea Gálvez de Fibra.

Andrea Gálvez de Fibra.

Las infusiones amazónicas Nuwa, palabra awajún que en castellano significa mujeres, está inspirado en plantas aromáticas medicinales cuyo uso se viene dando desde hace muchas generaciones por las mujeres, consideradas como las sanadoras en la cultura awajún. Gracias a Conservación Internacional (CI) y el Laboratorio Takiwasi se viene promoviendo su comercialización, mediante un proyecto que busca la revalorización de su cultura generando ingresos económicos para las mujeres y sus hogares.

“Esta ha sido una gran experiencia, estoy muy orgullosa de ver que nuestro trabajo es reconocido ante tantos países, y ver también, el valor que tienen nuestras costumbres. Este premio nos motiva a seguir trabajando y valorando el bosque, a seguir aprendiendo de las abuelas y mamás que nos enseñan cómo se cultivan las plantas medicinales, para qué nos sirven y cómo utilizarlas.”, manifiesta Uziela Achayap, comunera de Shampuyacu, que se trasladó hasta Lima en representación de todas las nuwas durante la premiación.

Los socios

CI viene trabajando con la comunidad desde hace cinco años desarrollando actividades económicas sostenibles para las familias locales y este galardón es un reconocimiento al gran esfuerzo que viene realizando por la conservación de los bosques y que, a su vez reafirma la confianza que tiene la comunidad en trabajar en conjunto por un futuro más saludable para todos.

“Este importante reconocimiento no solo es para la agencia sino para las mujeres awajún



© CI / Marion del Águila



© CI / Ana Dueñas

▲ **Uziela Achayap, nuwa de Shampuyacu, junto al equipo de la agencia de branding Fibra.**

de la comunidad que se sumaron en el proceso de diseño y conceptualización de la marca Nuwa, aportando activamente y permitiendo que se recoja el valor de sus bosques y biodiversidad. Para CI es una gran alegría porque es un aporte más al apoyo que realizamos a los pueblos indígenas en el Alto Mayo”,

señala Luis Espinel, vicepresidente de CI Perú.

Por su parte, Fernando Mendieve, gerente de planta del Laboratorio Takiwasi añadió; “Esto suma al objetivo de llevar al mercado un producto de alta calidad que pone en valor los recursos naturales amazónicos y los conocimientos ancestrales, resultado de un proceso intercultural que ha involucrado comuneros awajún, dibujantes, diseñadores gráficos y miembros del equipo técnico de CI y Takiwasi”.

Este resultado es un gran indicador de que cuando se trabaja con pasión, de forma integrada, con respeto y poniendo en valor nuestro patrimonio tanto cultural como natural, los resultados no pueden ser sino satisfactorios para todos.



© CI Nación del Agua



LA Jalca DE LAMBAYEQUE

El departamento de Lambayeque es asociado generalmente con playas, caña de azúcar y arroz, buena comida como el arroz con pato o seco de cabrito, loche, algarrobos, el Señor de Sipán, el King Kong, entre otros atractivos. Esto es lo que le viene a la mente a cualquier persona al oír "Lambayeque". Es decir, somos un departamento evidentemente "costeño".



Ing. Fernando Angulo Pratolongo

Investigador Principal CORBIDI



Sin embargo, en las cabeceras de los ríos que bajan a la costa, como La Leche o Reque, existe lo que se conoce como páramo, o jalca. Esta formación vegetal, se caracteriza por tener escasa vegetación, y está dominada por pastizales de altura. Crece sobre las montañas más altas, que en nuestra región alcanzan más

de 3500 metros, y están salpicada de lagunas y de bosques montanos, cerca de la frontera con Cajamarca.

En esas latitudes, existen pueblos donde las personas hablan quechua (algunas, solo quechua, no castellano), y visten de coloridos ponchos, predominantemente rojos, y usan sombreros de paja. Además de la interesantísima parte cultural, **estos páramos o jalcas, son casa de los osos de anteojos, y de un ser más impresionante, raro, desconocido y enigmático: de los pinchaques o "gran bestia" (tapir de altura).** De esta especie, quedan algunas decenas en el Perú, y estos usan las jalcas lambayecanas para alimentarse y vivir.

Los páramos o jalcas cumplen además, una muy importante función que es determinante para la vida de las personas, tanto rurales como de las ciudades: son generadoras de agua. ¿Cómo así, pueden generar agua? Pues, los páramos, cuando uno camina sobre ellos, puede notar que son de suelo esponjoso. Acumulan bastante agua, de las lluvias y de las nubes, y la van "soltando" poco a poco, asegurando un flujo de agua hacia las partes bajas, aun cuando no llueve. Esa agua, la usamos para la agricultura y para el consumo humano. Si los páramos desaparecen, esa misma cantidad de agua podría seguir bajando (sin la de las nubes), pero de forma muy rápida y en grandes cantidades. Los páramos hacen que el flujo sea constante.

Estos sitios son una parte poco conocida de este departamento, asociado a la costa básicamente. En poco más de cuatro horas de Chiclayo, se puede encontrar lo que se ve en las imágenes, por ejemplo, en los alrededores de Incahuasi o Kañaris.





Carnavalito

EN MI TIERRA
El más bonito

Hace cinco años publiqué, gracias al auspicio de la Municipalidad Provincial de Cajamarca, el libro cuyo título es homólogo al del presente artículo. En esta investigación relaté, tanto

la historia general del Carnaval como, la de nuestra principal fiesta cajamarquina,

razón por la que se denomina, tradicionalmente a nuestra región como:

“la Capital del Carnaval Peruano, la fiesta más alegre del Perú”.

aun cuando, la denominación de “Capital”, sigue como un reto para autoridades y población en general.

Carlos A. León Chávez.
Escritor-Profesor-Periodista

Realizaré entonces, la tarea de reducir a 2 páginas las más de 150 escritas en nuestro volumen actualizándola, además, con lo ocurrido en el presente año, con el Carnaval 2020.

El término Carnaval es un sustantivo masculino que deriva del italiano “Carnavale” y éste de la alteración de carnelivare y que se refiere al período de tres días festivos que precede al miércoles de ceniza.

Es una fiesta móvil que se festeja en todo el mundo cristiano y que precede a la cuaresma o sea el domingo de quincuagésima que, por costumbre festiva, se le adicionó el lunes y miércoles. En algunos años el Carnaval se celebra en el mes de febrero y en otros, en el mes de marzo.

El Carnaval llegó a nuestro país con los conquistadores, junto con la pelea de gallos, la corrida de toros u otras festividades que siguen todavía en vigencia como Todos los Santos, Corpus Cristi, etc. En Cajamarca el Carnaval se remonta a la época colonial, como parte del legado del acervo cultural hispano.

A partir de 1930 (según fuentes periodísticas) se iniciaron los desfiles de carros alegóricos en nuestra ciudad, a los cuales se les denominaron "corsos", adornados con flores y engalanados con preciosas reinas de belleza, se realizaban a partir del Arco del Triunfo, siguiendo por el Jr. Amalia Puga, Plaza de Armas y Jr. Junín.

De las crónicas investigadas, podemos inferir que el Carnaval cajamarquino se ha caracterizado siempre por ser una festividad llena de hospitalidad, alegría, color y belleza, acompañada de la copla carnavalesca: amorosa, pícara, panteísta, gastronómica, a veces zahiriente, mordaz, sardónica, que alegra el alma y el espíritu hasta del más triste de los seres humanos, si se halla, en esta fiesta popular. Porqué, el

"Carnaval, para todos hizo dios..." reza la copla.

El Carnaval, tal y como lo festejamos hoy, nace en 1970, cuando el Ingeniero Adolfo Amorín Bueno cumpliendo las funciones de Alcalde Provincial y con el único objetivo de promover el desarrollo turístico de nuestra provincia, reúne a un grupo de Cajamarquinos para

organizar el Comité Central del Carnaval, posteriormente en el año 2002, mediante Ley N° 27667 se declara al Carnaval de Cajamarca, como fiesta nacional, conforme al artículo único de esta Ley, publicada en el Diario Oficial "El Peruano", el 15 de febrero de ese año.

Posteriormente, el encargado de organizar el Carnaval ha sido, el Comité Central o el Patronato. Este año, 2020 el Comité Central del Carnaval Cajamarquino estuvo constituido por representantes de Barrios, Caseríos y Centros Poblados de nuestra provincia, liderados por un Presidente, cargo que recayó en la persona del Sr. Santiago Pajares.

Cabe resaltar que, en Cajamarca celebramos la festividad con gran entusiasmo, alegría, colorido y belleza. Para ello, se programan diversas actividades en las que la población y los turistas participan activamente disfrutando de una fiesta popular donde las costumbres europeas, principalmente españolas, se han interiorizado y, lo que es más importante, se han mezclado con las de nuestra cultura y nuestra gente, logrando una maravillosa simbiosis, festiva y contagiosa.

E I
programa general incluye actividades importantes llamadas "centrales" como el Bando de Carnaval (compuesto en copla, desde hace casi treinta años por el suscrito), la entrada de Ño Carnavalón, el majestuoso Corso de Reinas y Carros Alegóricos, donde artistas cajamarquinos y, muy especialmente los integrantes de los comités barriales y vecinos, ponen todo su esfuerzo, creatividad e ingenio, para sobresalir. La Presentación Elección y Coronación de la Reina del Carnaval, y de muchas otras reinas (integración, infantil, simpatía, fotogenia, mejor figura, mejor amiga, mejor sonrisa





cariño de su gente, que para ser atendido "como se debe" sólo basta cantar:

**"AQUÍ ESTOY
PORQUE HE VENIDO,
PORQUE HE VENIDO
AQUÍ ESTOY; SI ME
MUESTRAN MALA
CARA, POR DONDE
HE VENIDO
ME VOY".**



©carnavalescajamarca.com

etc.). El Velorio y Entierro del Rey Momo, los Bailes, los tradicionales Jueves de Compadres y de Comadres organizado por el Barrio San Pedro, La Fiesta del Urpo en el Barrio La Florida, del Saco Largo en el Barrio Nuevo Cajamarca, el Baile del Manantial del Amor en el Barrio Chontapaccha, del Matrimonio del Rey Momo, etc. Todas ellas y muchas más en las cuales el ingenio del poblador rebasa, a veces, lo inimaginable.

En fin, un conjunto de actividades alrededor de las cuales se socializa, se conoce y se mejoran las relaciones entre la gente, actividades que forman parte armoniosa e inseparable del Carnaval y éste del rico y variado folclore de Cajamarca, porque **"QUE BONITO ES EL CARNAVAL, PAL QUE LO SABE GOZAR, PORQUE SE COME Y SE BEBE, EN PRETEXTO DE CANTAR"...**

Forma parte de la tradición nuestra deliciosa gastronomía, en especial la servida durante el Carnaval: el sancocho o puchero, el cuy (en sus diferentes preparaciones), el caldo verde, la chicha de jora o de maní, la cancha, el mote, las cecinas fritas o shilpidas, el chicharrón, el rocoto: molido o soltero, las papas sancochadas, el quesillo con miel, el dulce de berenjena o de chicalyo, etc.

Hay que resaltar que, lo principal del Carnaval cajamarquino es que en este tiempo se cultivan las reuniones familiares, aumentan las relaciones humanas, se pierden los clásicos niveles sociales, democratizándose de tal manera, que el común denominador en esta fecha es "divertirse en grupo". Aquí sobresalen los cantantes, los copleros, que del momento componen sus versos, para ingresar al contrapunto, que se transforma en un especial espectáculo dedicado especialmente a olvidar los sufrimientos y penurias del poblador y visitante, los que ingresan directamente como actores y espectadores a la vez, en esta singular fiesta.

Demás está resaltar la belleza paisajística de nuestra tierra, su clima, su rico patrimonio arqueológico, turístico y por si fuera poco, la hospitalidad y el

El Carnaval cajamarquino, como expresión popular en todas sus actividades es grandioso, espectacular, riquísimo en creatividad e ingenio, multifacético e inigualable. Tiene, en su constitución, la expresión genuina de un pueblo que busca afanosamente la dirección que lo ha de convertir en referente del turismo, no sólo local, sino y con mucho fervor y esperanza, del nacional e internacional, lo cual ha de plasmarse en base al trabajo concienzudo y la participación responsable de todos y cada uno de los actores de esta fiesta. De esta manera cumplirán sus roles, educando a las futuras generaciones, para bienestar de nuestra patria chica en especial y de la cultura en general. Por ello, alegre, contagioso y colorido...¡Bienvenidos Cajamarca la Capital del Carnaval Peruano!, expresión auténtica del pueblo cajamarquino!. **CANTEN, CANTEN, PUES, SEÑORES; CANTEN QUE LES PAGARÉ, SI NO QUIEREN PLATA BLANCA, ORO PURO LES DARÉ.**

Crianza actual

Caballo Peruano de Paso EN CAJAMARCA

Luis Miguel Rosell

Criadero de caballos
peruanos de paso. LMR

Antes de empezar a hablar sobre las prácticas actuales en la crianza del Caballo Peruano de Paso, en la región Cajamarca; es importante poner en contexto un hecho que marca, según mi opinión, un antes y un

después en la forma de criar a nuestro caballo; me refiero, a la Reforma Agraria que se dio en nuestro país.

Debido a ésta, las grandes haciendas cajamarquinas se convirtieron en fundos de menor cantidad de hectáreas, lo cual generó significativos cambios en la crianza: tanto en cantidad de animales, como en forma de trabajo y manejo.

En nuestros días, los principales criaderos de Cajamarca, se manejan mayormente, en fundos de menor tamaño y criaderos especializados.

Anteriormente, la crianza del caballo estaba ligada a la agricultura y a la ganadería, pues era una herramienta fundamental en el desarrollo de las labores de su propietario, que, además, no demandaba un alto costo de mantenimiento, ya que el remanente de pasto, llamado "palote", era exclusivamente para los caballos, lo que hacía que la crianza



y alimentación no significara un costo adicional excesivo. Hoy por hoy la crianza se ha especializado, y podemos observar que tenemos criaderos que dedican la totalidad de sus instalaciones a la crianza de este noble animal.



A lo largo de los años, gracias a estas nuevas prácticas, una nueva mentalidad y recopilando innovadores y mejores conocimiento, pero, principalmente conservando nuestra identidad regional; hemos ido mejorando y especializando la genética de nuestros animales, como se viene demostrando en los concursos más importantes del país.

Al día de hoy, seguimos añadiendo la finura, belleza y pasos de los animales de otras regiones del país, conservando siempre la fortaleza, buen hueso y la poderosa grupa, característica de nuestras grandes yeguas antiguas; que sirvieron de base a grandes líneas actuales de la raza en muchos criaderos del Perú.

La visión de nuestros criadores respecto al trabajo que necesita cada ejemplar según sus características innatas, el manejo adecuado de cada animal según sus cualidades,

la constante guía al personal que los adiestra y los avances genéticos (la tecnología, congelación de semen, trasplante de embriones -para mayor rendimiento reproductivo-, transporte de semen fresco, y principalmente el conocimiento del criador para hacer el cruce idóneo); han ido sumando a la mejora de nuestra raza y son fundamentales para el desarrollo de su máximo

potencial, lo que se demuestra en logros como:

LMR Maximiliano, Campeón Potrillos Joven al Cabestro Concurso de Marinera Trujillo 2020, Campeón Potrillos al Cabestro de la II Coteja Mundial Online, Campeón de Campeones en la III Coteja Mundial Online 2020. LMR Nerea, Campeona Potrancas de Bozal de la III Coteja Mundial Online y Campeona de Campeonas de la III Coteja Mundial Online.

Estos triunfos regionales, además de destacar la presencia de la Asociación de Criadores y Propietarios de Caballos

NCA Estrella, yegua Campeona de Campeonas en varios concursos en el norte del país, madre de NCA Don Pierre, 1er puesto en Potros de Bozal en Concurso Nacional del 2013 ANCP CPP, del señor Napoleón Cacho Alfaro.

FRM Gitano, Campeón de Campeones Norperuano año 2006 Piura, Campeón de Campeones Concurso de Primavera año 2006 Trujillo, Campeón de Campeones Concursos Piura 2005 – 2006, 4to puesto Concurso Nacional 2004, del señor Fausto Rabanal Medina.

DS Insurgente, Campeón de Freno 1era Coteja Mundial Online 2020, del señor Dante Sarmiento.

Peruanos de Paso de Cajamarca, de enorgullecernos y llenarnos de satisfacción; ponen en manifiesto que los pasos tomados, son una buena base para un futuro prometedor y aseguran una prevalencia de la presencia cajamarquina entre los más destacados ejemplares a nivel nacional y mundial. Podemos tener la certeza de ver cumplida la meta común de los criadores cajamarquinos y sus generaciones venideras... lograr un brillante futuro para nuestros ejemplares regionales que sigan enalteciendo nuestra tan amada raza caballar.

Seco de Caballa

Chef José Vásquez Ubillùs

Director Académico Escuela
Gastronómica "Juan Mejía Baca"
Chiclayo - Perú.

Desde hace algún tiempo nos vemos motivados por el mundo de la Gastronomía, muy bien representado desde la época Preinca por el mayor cocinero Lambayecano **- Occhocalo -** que sirvió al Señor Naylamp, cuando arribó a la zona norte del Perú.

Hoy, en TRAYECTOS quiero recrear **la fusión de un plato de nuestro bosque seco con nuestras playas lambayecanas**, la infaltable chicha de jora y sus diferentes sabores que tienen características afrodisiacas, como la chicha de pata de toro, entre otras.

Seco de Caballa, es un plato nutritivo con alto valor en omega, fósforo, acompañado por la fuerza de la chicha de jora que en esta época, constituye un apoyo a los comedores populares por su alto valor nutritivo y bajo costo. He tenido la oportunidad de prepararlo en distintas regiones

del mundo, siguiendo la receta magistral porque considero es, un plato que nos representa y se ajusta a las recomendaciones de la ONU "Gastronomía con Valor Nutritivo"

Receta

Ingredientes:

- Caballa fresca, 3 unid.
- Cebolla roja, 200 g.
- Ajo, 100 g.
- Pasta de ají panca, 50 g.
- Pasta de ají amarillo, 50 g.
- Culantro, ½ kg.
- Espinaca, ½ kg.
- Loche, 1/8 unid.
- Chicha de jora, 200 ml.



- Ají amarillo, 1 unid.
- Aceite, 100 ml.
- Sal, pimienta, orégano

Preparación

- Sazonar el pescado con sal, pimienta, chicha de jora y dejarlo reposar
- Caramelizar la cebolla y el ajo, condimentar con sal, pimienta, y orégano.
- Agregar la pasta de ají amarillo, pasta de ají panca y dejar caramelizar moviendo constantemente el aderezo
- Incorporar el loche rallado, la caballa fresca con la espinaca y el culantro licuado, dejar cocer y rectificar sazón.
- Servir acompañado de arroz blanco añañe o como gusten.



Los Ajíes

Sazón Ancestral

Prof. Luis Álvarez Agurto. 
Gestor Cultural y Turístico.
Chiclayo, Mayo 2020.

El vocablo ají proviene del idioma nativo “Taino”, de las islas Barlovento (Antillas Menores), donde lo llamaban “hasi”. Este fruto es un insumo con huella indeleble de peruanidad e ingrediente esencial



en la cocina andina prehispánica y en nuestro país es el condimento principal que usaron nuestros ancestros en la preparación de sus comidas, por lo que con justa razón forma parte de nuestra historia, cultura e identidad.

Este legado milenario que prevalece a la fecha, pertenece a la familia de las Solanáceas, del género Capsicum, cuyos frutos de diferentes aromas y sabores, tienen una sustancia llamada Capsaicina, que está concentrada en sus nervaduras y pepitas, la que excita

el receptor térmico de la piel, en especial de las membranas mucosas y que con su sabor fuerte y picante estimula el apetito y las secreciones gástricas.

Al picor de los ajíes se le denomina pungencia, la que se mide con métodos sensoriales o de laboratorio: Escala de Scoville, empleando análisis cualitativos (cromolitografía).

El ají más picante de Perú es el “pucunicho”, que fue presentado el año 2010 en la Feria Gastronómica “Mistura” en Lima, por el agricultor Esaú Delgado del caserío Agua Dulce de Pucallpa (Huánuco), ají que tiene una pungencia de 1,500 mg./100 gr.; siguiéndole el “pipí de mono” con 995 mg./100 gr. y otros de menor picor tales como: el ají cerezo, el ají limo, el charapita, mochero, mirasol, rocoto, cacho de venado, ají panca, etc.

Perú es el país con mayor diversidad de ajíes cultivados en el Mundo, con 350 variedades, procediendo la mayoría de Lambayeque, La Libertad y Regiones Amazónicas. Lambayeque es una de las regiones líderes en producción y exportación,

enviándolos: frescos, congelados, secos y en conservas hacia: U.S.A., Holanda, Alemania, Italia, Reino Unido y Costa Rica.

Antigüedad de los Ajíes en Perú.

El vestigio más remoto de este fruto fue hallado por el arqueólogo Smith Earle (1,980), en **Cueva del Guitarrero** (Yungay – Ancash), encontrando restos de: ají limo, ají panca y ají amarillo con fechado de 9,000 a 8,500 años a. de C., dato confirmado por la Dra. Bárbara Pickersgill, ilustre investigadora en Citología, Genética Molecular y Domesticación del Ají Peruano.

En **Huaynuna**, valle de Casma (Ancash), el arqueólogo Donald Ugent (2,004), halló restos de Rocoto con fechado de 2,900 años a. de C.

En **Huaca Prieta** (Chicama-La Libertad), Junius Bird (1,996–98) localizó residuos de ají panca y ají mirasol (2,500 años a. d.C.)

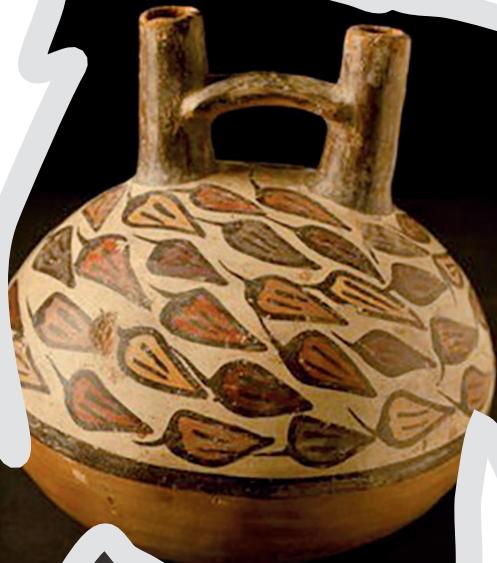
Representaciones

Arcaicas de nuestros ajíes.

La más antigua es la del “Obelisco Tello”, escultura de piedra (prisma rectangular) descubierta en 1,909 en Chavín de Huantar (Ancash), con 1,200 años a. de C., puesta en valor por el Dr. Julio C. Tello. En este monolito se muestran deidades miticas labradas en su superficie, observándose en la parte inferior frutos de ajíes.

También se representan ajíes en textiles y cerámicos de la Cultura Paracas (500 años a. de C.) , al igual que en huacos policromos de la Cultura Nazca, (200 años a. de C.) y posteriormente en cerámicos de las Culturas Mochica, Lambayeque, Chimú y en los keros incaicos de madera.

Colorida representación de ajíes en un cermio de la CULTURA NASCA.
-“Ajies del Parú”
©iamoline.edu.pe



Ají amarillo representado en huaco Moche



©Wikimedia.org

Información de Cronistas

–**Álvaro Nuñez** (1,586) en su obra “Náufragos”, indicaba que los indígenas comían sus potajes crudos o cocidos con ají y sal.

–**José Acosta** (1,590) en su “Historia Natural y Moral de los Incas” comentaba que los ajíes comidos con cautela ayudaban a la digestión, pero que en exceso aumentaban al máximo la sensualidad.

-Garcilazo de la Vega (1,605) en el libro 8vo. de sus "Comentarios Reales" mencionaba que los naturales usaban el ají en todas sus comidas aunque fueran yerbas crudas.

-Bernabé Cobo (1,653) en su "Historia del Nuevo Mundo" decía que el ají ingerido con moderación agilizaba la digestión y que en los viajes llevaban ají seco molido.

Los Ajíes en la lengua Muchik.

Enrique Brüning (1,906–10) informó en dos libretas de apuntes que se exhiben en el Museo Etnográfico de

el ají es el insumo líder de nuestras sazonas y aderezos; desde la preparación de la ancestral "guatía" (pachamanca) o la milenaria humita (kestkes)*, evocando a nuestro legendario "Occchocalo", cocinero de Naymlap; a "Edeco" mítico guisandero de la etnia de Reque y los "Yanuyacamayoc" de los incas. En sus folletos: "El Punto del Ají," el ing. Roberto Ugaz (Univ. La Molina) indica que en nuestra región producimos: ají cerezos redondos y triangulares, ajíes limos de varios colores, cacho de cabra, escabeche, pipí de mono, además de boca de chisco y paringo.

El Ajinagua.

Hasta mediados del siglo pasado era imprescindible en las cocinas de las casas rurales y urbanas el uso del ancestral batán (jjick)*, piedra plana cuadrangular con su "mano" (pon maecha)*, piedra oblonga para moler (con ambas manos) granos, yerbas y otros condimentos, incluyendo los ajíes (sin pedúnculos, nervaduras ni pepitas) para elaborar el "ajinagua" (ají molido con algo de agua) que hasta la fecha se vende en mercadillos envuelto en panchas de choclo.



Hamburgo (Alemania), más de 500 vocablos en lengua muchik, de los cuales 140 corresponden a nuestra ancestral gastronomía, en la que al ají le llamaba: epi *, al ají panca: epi pei*, al ají seco: ap *, al ají verde ucep * y todo lo que tenía sabor picante: joor *.

Los Ajíes en la Cocina Lambayecana.

Al amanecer de nuestra civilización autóctona, surge nuestra Cocina Auroral, matriz de nuestros potajes, elaborados con ingredientes nativos, sin influencia alguna de componentes foráneos, en la que

Definitivamente el ají limo es el rey de los cebiches, los ajíes cerezos le dan fuerza a la zarza criolla y un toque picante y aromático a los potajes con cabrito; la causa chiclayana se sazona con ají escabeche molido y la ferreñafana con ají escabeche en tiras, al arroz con pato a la chiclayana con ají mirasol y los sudados de pescado con ají escabeche.

Gracias a la magistral capacidad de nuestras guisanderas y cocineras, lograron domesticar la bravura de sus ajíes, obteniendo la esencia de sus sabores, que combinados con ancestrales y singulares aliños, convirtieron sus potajes en delicias incomparables para nuestros privilegiados paladares.

Finalmente les informo que por Resolución No. 060 del 2,018, el Ministerio de Agricultura declaró como: "El Día Nacional de los Ajíes", cada primer viernes del mes de Setiembre, con la finalidad de promover a nivel nacional el conocimiento de los ajíes peruanos, su uso en la gastronomía, sus beneficios y diversidad.

*= Vocablos Muchik.

*= Bibliografía:

—"Antropología del Aji" (Fernando Cabieses M. – 2,009).

—"14,000 Años de Alimentación en el Perú" (Elmo León – USMP- 2,013).

—"Etnobotánica del Perú desde la Prehistoria" (Carlos Ochoa y Donald Ugent – CONCYTEC- 2,016).

—"Investigación de Capsicum Nativos" (R. Ugaz y V. Mendoza – Univ. La Molina – 2,019).



NATIS

Pollo - Parrilla - Chifa

José A. Santillán Chávez
Administrador

Av. Primavera n° 405 - Motupe
Delivery: 074-426359
Celular 969084771



Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.

Nuestra experiencia a tu servicio



En SAC tenemos los más altos estándares de calidad, contamos con la certificación internacional HACCP.

Más de 18 años brindando servicios de alimentación y gestión de instalaciones.

Somos la principal empresa concesionaria de alimentos de la región norte del país.

Damos especial importancia al desarrollo de la comunidad donde operamos.

Nuestros principales clientes:

- Newmont - Yanacocha
- Tahoe - Shahuindo
- Ferreyros
- OHL - Bambas
- San Martín Contratistas Grales

Contáctenos

- Jr. Gonzales Prada 313 - Urb. El Bosque, Cajamarca
www.concesionariosac.com.pe
[/ SACConcesionario](https://www.facebook.com/SACConcesionario)
administracion@concesionariosac.com.pe
(076) 340721 / 976-635211 / 948-293518

SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



GESTIÓN DE INSTALACIONES



GESTIÓN DE INSTALACIONES



vale FISE

Consulta (sin costo alguno) si eres **beneficiario** del **vale FISE** enviando un mensaje de texto al



992 762 953
968 701 572

1. Indica tu número de DNI

2. Recibirás tus códigos de vale FISE activos.

Acércate a nuestros agentes autorizados GLP ENSA con tu código, presenta tu DNI y realiza tu canje.



#QuédateEnCasa

Solo se mostrarán los vales de descuento GLP vigentes y pendientes de canje de los beneficiarios empadronados de Electronorte S.A.

SOMOS FAMILIA



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



SAN ROQUE

® Lambayeque . Perú

Búscanos en
www.sanroque.com.pe

#SOMOSSANROQUE



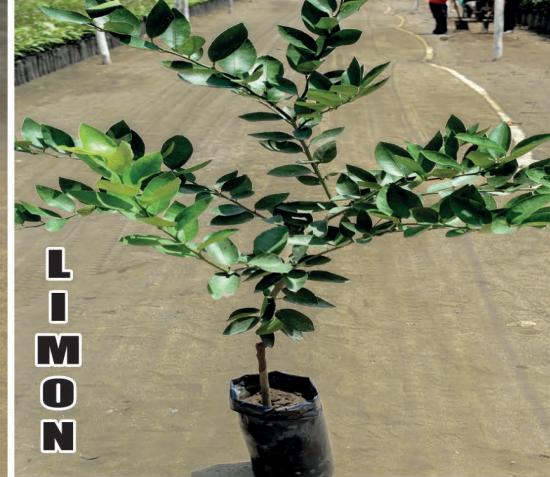
CERTIFICADORA GVR S.A.C.

- Tenemos nueve (9) años en el servicio de certificación de semillas.
- Contamos con dos oficinas, en la ciudad de Chiclayo (Lambayeque) y Jaén (Cajamarca).
- Nuestro ámbito de trabajo es en siete regiones del país.
- Nuestro personal consta de cuatro profesionales colegiados, dos técnicos agropecuarios y cuatro personas de apoyo.
- Certificamos el 60% de la producción de semilla a nivel nacional, de las cuales el 98% corresponde a la especie arroz.

VIVERO

AGRÍCOLA SAN ISIDRO S.A.C

RUC: 20479793078



**EXPERTOS EN LA PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN
Y ASESORÍA AGRÍCOLA DE FRUTALES**

Producimos: Plantones de Frutales bajo las Normas GLOBAL GAB (GGN: 4052852817776)

Palto Variedad Hass, Zutano, Ettinger, Fuerte

Mango Variedad Kent

Limón Sutil, Limón Tahiti



DOMICILIO FISCAL

Av. Primavera N° 405
Motupe - Lambayeque

CENTRO DE PRODUCCIÓN

Sector Cerco Quemado
S/N. - Fundo San Isidro

CONTRATOS Y VENTAS

Email: Jolsamen@hotmail.com
Rpc: 986390450 - Mov: 979653783
Teléfono Fijo: 074426359