Biblioteca Amazónica

KANATARI

semanario de actualidades

Año 25 - 22 de febrero del 2009 - Nº 1275 - Tomo XXVI - Iquitos, Perú S/.1.00

PANDILLAS DE OTROS TIEMPOS



Editorial

Comida mishqui mishqui
Central

Vamos a contar mentiras
Pág.4805

Editorial

CARNAVAL: FIESTA DE TODOS

Palmeras del bosque, cintas multicolores en la cresta, bombobaile cuando cae la tarde, pinturas polícromas de los vegetales de las plantas tradicionales, como achiote y pichuhuayo: comenzó el carnaval, la alegría desbordada de las gentes, la vida ordinaria al revés. Su raíz última está más allá de las tradiciones amazónicas, más lejos que la conquista y la evangelización de los nuevos mundos, antes de las Saturnales, las Lupernalias y las celebraciones en honor a Jano (que da el nombre al mes de enero). Habría que escudriñar más al fondo de la vida de los seres humanos desde que hicieron su aparición en la Tierra y comenzaron a transformarse en bípedos, cuando hubieron de imponerse normas mínimas de convivencia y organización social.

¿Qué significado tienen en el fondo estas celebraciones? Una mirada al mundo dará como resultado que no hay sociedad donde la antropología no descubra unas raíces profundamente humanas: desde las celebraciones de las máscaras aristócratas en Venecia, hasta los austeros desfiles como militares de Basilea en Suiza. O las charadas de la China y otras expresiones alternativas de la India. Tienen todas algo en común: rompen con la monotonía del tiempo ordinario, y se dejan llevar por los mecanismos del inconsciente colectivo, demostrando que las normas legales frías y racionales que organizan los grupos humanos llega algún momento en que nos agotan y se nos hacen monótonas. Cada cierto tiempo tenemos reservado un espacio para la protesta que pudiéramos llamar "oficial". Como el espectáculo masivo del fútbol, como las manifestaciones de las turbas cuando se desencadenan tumultos incontrolables, como las manifestaciones políticas en las grandes concentraciones.

Mas, ¿cómo se expresa aquí esta formalidad tan humana y tan animal, a la vez? ¿Qué forma y color toma aquí este rito en cierto modo salvaje, donde todo vale, y nada se ve cubierto del tabú de la prohibición? De una forma u otra, siempre hubiera existido desde las tradiciones más memoriales de los pueblos originarios. Pero nada avanza en el aire. En nuestro caso, por influencia de la colonia y la acción evangelizadora, ha ido tomando formas rituales específicas, que convendría analizar.

En principio tiene una significación religiosa: es el fin del tiempo de Pascua y la entrada en Cuaresma. Carnaval significaría ADIÓS A LA CARNE, (CARNI-VALE, en el idioma latino), donde se daría cauce libre a las expresiones que proceden del inconsciente, incluso perverso: disfraces en unos casos de aquellos personajes que el sujeto quisiera haber sido, cambio de sexo, instintos de venganza disfrazados en las intenciones más inconscientes, etc. En nuestra región, proveniente sin duda de la tradición alto-amazónica, está unida la palmera (húmisha), a la danza circular a ritmo de changanacuy, y al alimento del paiche propio de las celebraciones rituales de los días de la semana de dolor. La palmera es la modalidad de alimentación en los días de ayuno y abstinencia, a la que va inseparablemente unido el caos social, el desorden donde todo se invierte, antes de entrar en el silencio sagrado de los días de la Pasión y Muerte del Señor.

El Carnaval se convierte así en una expresión profunda del ser humano, en un elemento activador de todas las energías dormidas en esa parte de nuestra personalidad inconsciente, que en este caso atraviesa las distintas influencias culturales, geográficas y ecológicas que se han dado de hecho una tras otra a lo largo de la historia. Somos la consecuencia de una serie de acontecimientos que han ido perfilando un modo ritual determinado, una liturgia, llena del contenido pasional humano que rompe la presa y deja una vez al año pasar por el trance más aciago y pecador.

Mañana se cubrirá la ciudad de húmishas. Serán como un bosque. Flamearán al aire las cintas brillantes con los regalos que harán reunir a la población de la manzana. Las músicas, (de antes y de ahora, todo cambia), derramarán por el cielo rojizo sus rítmicos sonidos; hombres y mujeres danzarán en torno a lo que en la sierra se llama el "tumbamonte". Una de las tradiciones inmateriales más arraigada en el alma de los pueblos amazónicos. Toda una verdadera fiesta. Claro, toda fiesta significa también que nada hay completamente hermoso y vital, todo tiene sus arrugas. Pero ya habrá tiempo de lamentarse de lo malo. Hoy solamente queremos recordar lo que tienen de hermoso y jubilar. ❖

KANATARI

Semanario Católico de Informaciones
Edita
Centro de Estudios Teológicos de la Amazonia
(CETA)

Año 25 - 22 de febrero del 2009 - N° 1275
Tomo XXVI

Director:
P. Joaquín García

Consejo de Redacción:
José Alvarez, Alejandra Schindler, Aurelio Tang, Javier Gutiérrez, Ricardo Soberón

Redactores:
Unidad de Investigación: *Róger Rumrrill, Javier Gutiérrez;* **Educación:** *Gabel Sotil, Ludolfo Ojeda, Saúl Collazos, Pedro Reátegui, Víctor Lozano, José Manuyama;* **Libros:** *Sofía Herrera;* **Culturales:** *Cesar Ching, Francisco Bardales;* **Aspectos Ambientales:** *Jennifer Montoya; Mauro Olortegui* **Humor:** *Aurelio Tang.*

Corresponsales:
Francia: *Catherine Heymann*
Venezuela: *María Juan de García*

Colaboradores:
Maximino Cerezo, Alberto Chirif, Jorge Arévalo, Raúl Morey, Bibiana Daigle, Javier Dávila, Gonzalo Tello, Moisés Panduro, Alberto Pérez, Rafael Urrunaga, Alberto Ríos, José Carlos Rodríguez.

Diagramación y Diseño: *Alva Isern*
Pre-prensa y Montaje: *Ronny Isern*
Impresión: *Madison Flores*
Compaginación: *Tony Da Souza*

Redacción, administración, impresión, distribución y venta: CETA

Putumayo N° 355 - Apdo. 145
Telf.: 24.14.87 - Fax: (065) 23.31.90

www.ceta.org.pe/kanatari
e-mail: ceta.iquitos@gmail.com

IQUITOS - PERU

PALABRA

7º domingo de tiempo ordinario (ciclo B)

Is 43,18-19.21-22.24b-25
Sal 40
2Cor 1,18-22
Mc 2,1-12

En la primera lectura del segundo Isaías, Yahvé habla con su pueblo y le reprocha no recordar ni caer en la cuenta del pasado. No sólo han olvidado su historia sino que no han reflexionado ni leído en ella, la presencia permanente de Dios. El profeta evidencia la inconciencia del Pueblo, e impele a reconocer al Dios fiel en los acontecimientos de su vida.

Pablo, en su segunda carta a los Corintios recalca esta fidelidad de Dios manifestada en la persona de Jesús, en cuyos actos y palabras no hubo doblez ni ambigüedad. En Jesús Dios mostró su total coherencia: él es el «sí» de Dios a la Humanidad. Esto exige de los cristianos la misma coherencia y honestidad. La actitud de Dios firme y constante, llena de confianza, un "Amén" que implica una aceptación de esa acción de Dios expresada en el proyecto de Jesús.

El evangelio de Marcos nos descubre esa coherencia de Jesús. Regresa a Cafarnaum y corre la voz de que está en casa, y la gente se agolpa en la puerta.

Él se pone a enseñar, pero sobreviene una interrupción: cuatro hombres han traído a un paralítico y al no encontrar paso han subido y han abierto un agujero por el techo, por donde lo descuelgan. Detengámonos un poco en ellos: El primero está impedido, su enfermedad le obliga a depender totalmente de los demás. Por estar enfermo seguramente es rechazado, tenido por impuro y pecador. Los hombres que lo traen han sido arriesgados al ponerlo en medio de la multitud. Es la ocasión precisa para poner a prueba la coherencia de Jesús.

Jesús parte de la relación cultural existente entre pecado-castigo y enfermedad: "Tus pecados te son perdonados". La liberación de la culpa está directamente relacionada con la recuperación de la salud. Jesús rescata a la persona misma, el poder oculto y real de aquel hombre de levantarse por sí mismo, de superar la parálisis en la que la culpa y el rechazo social lo habían sumido. Él revive, se hace dueño de sí al levantar por sí mismo la camilla en la que antes yacía, y regresa a casa con nueva vida.



Como el domingo pasado, estamos ante esa unidad de palabra y acción, de teoría y práctica, de decir y hacer. Como solemos decir, «no hay nada más práctico que una buena teoría», y «nunca se ha entendido del todo una teoría, hasta que no se ha experimentado y dominado su práctica». Jesús es maestro de esa unidad. Y sus discípulos también lo hemos de ser. Tenemos un mensaje de salvación que hay que anunciar, pero que también hay que realizar, aunque sea con gestos simbólicos. La Utopía, («¡el Reino!») no sólo debe ser anunciado (hablado, dicho, informado, teorizado), sino construido (hecho, implantado, promovido, luchado). La Buena Noticia no sólo tiene que ser anunciada, sino mostrada, primero en nuestra propia vida, también en la comunidad, y, hasta donde nos dejen, en la sociedad. ✣

Iglesia

NOTICIAS de Iglesia

ACOSO A PROFESORES DE RELIGIÓN EN ESPAÑA

Un grupo de profesores de Religión en las islas Canarias, España, mostró su "indignación" ante lo que consideran un "acoso" hacia ellos por parte de la organización sindical, que reclamó en varias ocasiones que a estos docentes no se les reconozca la experiencia de la misma manera que al resto de enseñantes en las oposiciones convocadas en 2007 y 2008.

"Una cosa es no estar de acuerdo con que la Religión tenga un espacio dentro de los centros educativos y otra atacar a los profesionales. Eso es impropio de un sindicato", aseguran los profesores de Religión de las Islas.

Estos docentes reiteran que desarrollan la misma labor docente que los de otras áreas -"el mismo horario, el mismo alumnado y las mismas obligaciones"- y, además, se les pide una "formación permanente para cumplir con los requisitos que establece la Iglesia".

Lo que más ha molestado a este colectivo es que Insucan haya publicado en su página web --en un contenido ya retirado- los nombres de los docentes de Religión que, a su entender, han impedido que interinos y sustitutos obtengan sus plazas. Los afectados entienden que esto es una "violación del derecho a la intimidad" y se plantean recurrir a la Agencia Estatal de Protección de Datos.

Por otra parte, 250 profesores de Religión de Aragón han informado que la administración autonómica está "arrinconando" poco a poco a la asignatura, "con el objetivo final de hacerla desaparecer". Denuncian el progresivo recorte de horas lectivas que están sufriendo en sus contratos desde hace nueve años, cuando el Gobierno aragonés se hizo cargo de las competencias de Educación.

LECTURAS BÍBLICAS DIARIAS

Lunes 23 de febrero
Eclo 1,1-10; Sal 92; Mc 9,14-29.

Martes 24 de febrero
Eclo 2,1-13; Sal 36; Mc 9,30-37.

Miércoles 25 de febrero
Jl 2,12-18; Sal 50; 2Cor 5,20-6,2; Mt 6,1-6.16-18.

Jueves 26 de febrero
Dt 30,15-20; Sal 1; Lucas 9,22-25.

Viernes 27 de febrero
Is 58,1-9ª; Sal 50; Mt 9,14-15.

Sábado 28 de febrero
Is 58,9b-14; Sal 85; Lc 5,27-32.

A VUELO DE RONSAPA

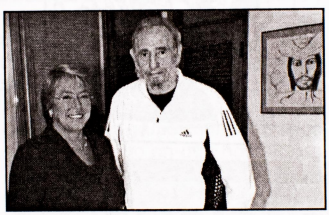
UN SATÉLITE DE COMUNICACIONES DE LA COMPAÑÍA ESTADOUNIDENSE IRIDIUM CHOCÓ CON UN SATÉLITE MILITAR DE RUSIA EN DESUSO, informaron funcionarios rusos. "Hubo una colisión el 10 de febrero de 2009, a unos 800 km de altitud, entre un satélite Iridium-33 y un satélite militar ruso Cosmos-2251", declaró el comandante de las fuerzas espaciales rusas, el general Alexander Yakushin, citado por la agencia Interfax. Yakushin precisó que el satélite ruso había sido puesto en órbita en 1993, pero que el aparato "no era utilizado" desde 1995. Este accidente aumenta las crecientes preocupaciones sobre los peligros que corren las naves espaciales por la basura orbital, que se ha acumulado rápidamente en las más de cinco décadas de actividad humana en el espacio. No se conocerá la magnitud de las dos grandes nubes de escombros hasta que pasen varias semanas, informó la NASA.

EL PRESIDENTE HUGO CHÁVEZ LOGRÓ EN UN REFERÉNDUM SU META DE ENMENDAR LA CONSTITUCIÓN PARA PODER POSTULARSE SIN LÍMITES A LA REELECCIÓN y cumplir con su sueño de gobernar al menos por otra década para convertir a Venezuela en un Estado socialista. Según datos del Consejo Nacional Electoral (CNE), el 'Sí' a la enmienda a la Carga Magna, que permitirá la postulación sin límites de todos los cargos de elección popular, obtuvo alrededor de un 54.4% de los votos frente a un 45.6% del 'No'. La abstención fue del 32.95%, según el CNE. La victoria es un aliciente para Chávez, quien no se terminaba de recuperar de su primera derrota electoral a fines del 2007, cuando los venezolanos rechazaron en las urnas una amplia reforma constitucional que también incluía eliminar los límites a la reelección presidencial.

DOS SUBMARINOS NUCLEARES, UNO FRANCÉS Y OTRO BRITÁNICO, CHOCARON ESTE MES CUANDO PATRULLABAN A UNA GRAN PROFUNDIDAD, en un ac-cidente inédito que no dejó heridos ni hizo peligrar la seguridad nuclear. Las autoridades militares confirmaron así las informaciones de la prensa británica, que se refirieron a una colisión ocurrida el 4 de febrero entre los submarinos que iban armados, cada uno, con 16 misiles nucleares balísticos de cabezas múltiples y con 250 marinos a bordo. Los navíos nucleares, el Triomphant y el HMS Vanguard, navegaban a gran profundidad en el Atlántico Norte cuando "entraron en contacto brevemente", según el servicio de comunicación de la Marina francesa.

LA SECRETARIA DE ESTADO NORTEAMERICANA, HILLARY CLINTON, HIZO UN ELOGIO DE LOS VÍNCULOS CON ASIA AL LLEGAR A JAPÓN COMO PARTE DE SU PRIMERA GIRA INTERNACIONAL centrada en la crisis económica mundial, el cambio climático y en el programa armamentista de Corea del Norte. Poco después de aterrizar en el aeropuerto de Narita, la jefa de la diplomacia estadounidense declaró a la prensa haber elegido Asia para su primer viaje al extranjero "para mostrar que las relaciones de Estados Unidos con el otro lado del Pacífico son indispensables". La gira de Clinton –que también incluye Indonesia, Corea del Sur y China– ilustra un cambio en la estrategia estadounidense en política exterior. Durante décadas, los secretarios de Estado norteamericanos han efectuado su primer viaje oficial a Europa o a Oriente Medio. Clinton explicó que discutirá con los líderes asiáticos cuestiones como "el cambio climático, el conflicto en Afganistán y Pakistán y la proliferación nuclear y otras preocupaciones comunes". La alianza japonesa-estadounidense tiene una "importancia vital", aseguró Clinton, considerando que Washington y Tokio deben trabajar juntos para enfrentar la crisis financiera mundial.

LA PRENSA CUBANA PUBLICÓ, POR PRIMERA VEZ, VARIAS FOTOS DEL ENCUENTRO QUE SOSTUVIERON LA SEMANA PASADA EN LA HABANA EL CONVALECIENTE FIDEL CASTRO y la presidenta de Chile, Michelle Bachelet. El diario estatal Granma dedicó una página completa a la difusión de cuatro fotos de Castro y Bachelet, en las cuales el ex presidente cubano está al lado de la mandataria chilena, quien poco antes de regresar a Santiago declaró haberlo visto "muy bien". "El compañero Fidel destacó en sus "Reflexiones" la satisfacción por la amistosa visita de la Presidenta de Chile", dijo el martes el periódico en una breve nota.



AL MENOS 30 PERSONAS MURIERON Y OTRAS 157 RESULTARON HERIDAS AL ESTALLAR UNA BOMBA DURANTE UN FUNERAL DE MUSULMANES CHIITAS en el pueblo de Dera Ismail Khan, al noroeste de Pakistán. La detonación tuvo lugar cuando unos 1.500 musulmanes chiitas se dirigían a una mezquita para celebrar el funeral del líder municipal Sher Zaman, que fue asesinado. Tras el ataque, que se cree fue cometido por un suicida, musulmanes chiitas incendiaron coches y tiendas. "Trein-ta cadáveres fueron llevados al hospital y más de 50 heridos están siendo tratados allí", dijo un funcionario del hospital de la ciudad, en condición de anonimato. El jefe de la policía regional, Mohammad Iqbal, confirmó 25 muertes pero teme que el número de víctimas pueda aumentar, pues más de 20 personas se encuentran en condición crítica.

EL BANQUERO ESTADOUNIDENSE ROBERT ALLEN STANFORD, ACUSADO DE UN MILLONARIO FRAUDE, FUE ENCONTRADO POR AGENTES DEL BURÓ FEDERAL DE INVESTIGACIONES (FBI) en el estado de Virginia, informó el canal de televisión NBC. La supervisora bursátil SEC acusa al millonario de haber estafado a inversionistas por hasta 8,000 millones de dólares. Los policías le entregaron a Stanford documentos de la SEC, pero no lo detuvieron, señaló NBC. El FBI investiga además al millonario texano por posibles vínculos con el lavado de dinero de narcotraficantes mexicanos, informó este jueves el canal de televisión ABC. Unos dos meses después de revelarse el escándalo Madoff, el martes las autoridades hicieron un registro de la central del grupo financiero de Stanford en Houston, estado de Texas. El grupo financiero actuaba en Estados Unidos, la isla caribeña Antigua un conocido paraíso fiscal, América Central y Sudamérica. ✣



El lago Titicaca y las islas Amantani y Taquile

El lago Titicaca, el lago navegable más alto del mundo (3810 m.s.n.m.) y con una superficie de 4550 Km2, es decir quince veces el lago Leman. La leyenda cuenta que Manco Cápac, el primer inca y Mama Ocllo, su esposa y hermana salieron de las aguas del lago con el fin de fundar el Imperio Inca. Los Uros, nativos que habitan en las islas del lago, serían los descendientes de la pareja real, aquellos habitantes milenarios que a pesar del tiempo hoy permanecen viviendo en artificiales islas de totora, conocidos como la tribu del agua, pues tienen que construir sus propias Islas periódicamente, agregando nuevas capas de "Totora". Sus hogares y sus botes están hechos de ese mismo material, la principal actividad de esta tribu es la pesca.

Nosotros le proponemos descubrir las dos islas más importantes del lado peruano: Amantani, esta Isla está habitada por nativos quechua hablantes aún regidos por sus antiguas tradiciones, cuya principal ocupación es la producción de ceramios y textiles. La energía positiva de esta Isla es tan poderosa que es conocida como la "Isla del Amor". Taquile, lugar donde apreciaremos la forma de vivencia típica y rustica, el lugar es pintoresco y paisajístico, donde aún mantienen sus costumbres, tradiciones rituales, religiosos y folklóricos, habitados también por nativos quechua hablantes quienes han desarrollado un eficiente y único sistema social. ✣



VAMOS A CONTAR MENTIRAS

Víctor Lozano

Una cancioncilla que cantábamos los chicos en nuestra infancia escolar, muy popular, es aquella que decía: "ahora que estamos contentos vamos a contar mentiras, tralará... por el mar corren las liebres, por el monte las sardinas..." Creo que podíamos imaginar que por el mar corren las liebres y por el monte las sardinas en muchas cosas. Imaginar no cuesta mucho. Por ejemplo:

1.- En un ataque de inusual actividad el señor Alcalde de Maynas sale a los medios de comunicación con sus Regidores, Prefecto, General de la policía y la Presidenta del Comité Cívico Todos contra el Ruido y, dejando atrás inoperantes comités técnicos, deciden aplicar todo el peso de la ley a las motos y motocarros que alteran el tubo de escape, o sacan el silenciador, para terminar de una vez por todas con la bulla infernal que nos enferma.



2. El señor Presidente Regional cae en la cuenta de que, siendo nuestra Región la penúltima en calidad educativa del Perú y que no puede haber región productiva ni futuro alguno edificado sobre la base de un alumno/a que no entiende lo que lee, pone como prioridad de su gobierno el tema de la educación y lo subraya dos veces con rojo en su agenda de trabajo.

3. El responsable político local de Medio Ambiente, atacado por el sentido común, decide poyar sin tapujos ni medias tintas, siguiendo la sentencia del poder judicial, que el botadero municipal se vaya a otro lugar más adecuado, donde no drenen sus peligrosísimas aguas contaminadas al río, donde más abajo SEDAPAL tiene las tomas para el servicio de la ciudad.

4. Los turistas deciden quedarse un par de días más en Iquitos, encantados después de visitar la selva, abarrotando los hoteles, porque encontraron en Iquitos y su gente la verdadera capital ecológica del mundo, tranquila, pacífica, acogedora. Pasean por la zona monumental y el malecón libre por fin de vehículos, ruidos y gases tóxicos.



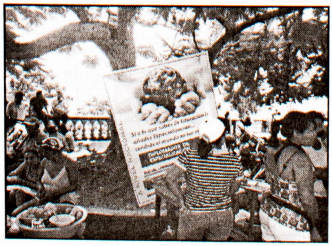
5. Los diferentes candidatos políticos a la Alcaldía de Maynas, deciden, en un arranque de generosidad, terminar con el tradicional asalto al Municipio para satisfacer el ego y los bolsillos personales y se deciden a planificar la solución de los verdaderos problemas de Iquitos, dejando fuera las lilailas de kilómetros de pista y otros reclamos para incautos.

6. El Sutep se pone las pilas, deja de hablar ya del "gobierno de turno" y entiende que a la mayoría de los peruanos no le gustan los gobiernos que no se turnan (tipo Fidel o Chávez) y además prioriza las propuestas educativas y sindicales sobre las político-partidistas de Patria Roja, dejando atrás, de yapa, y definitivamente, el lenguaje confrontacional y anodino de los años 60.

7. En un ataque de cordura, los militares, reunidos en sesión, deciden llevarse lejos de la ciudad los campamentos Vargas Guerra y Sargento Lores, con su polvorín incluido, que constriñen la ciudad e impiden su desarrollo, propiciando además que sean utilizados sus terrenos para el gran parque que Iquitos necesita entre otros posibles servicios para esta sufrida y generosa población.

8. Consciente del dicho popular escobita nueva barre bien el flamante Rector de la UNAP regresa del exilio y pone el rectorado donde estaba para enfrentar los problemas de una casa de estudios que, habiendo nacido para ser luz en la Amazonía ha devenido en luz mortecina por mor de la endogamia de las cátedras, la desidia estudiantil y la falta de investigación.

9. La madera, las cochas, animales y otras riquezas de los bosques dejan



de ser patrimonio de cuatro pillos que saquean, lavan dinero del narcotráfico y depredan ilegalmente, para convertirse propiedad y sustento de las comunidades rurales y nativas –que hoy viven en desnutrición y pobreza- manejándolo de manera sostenible.

10. Las compañías petroleras, atacadas por el virus del respeto al medio ambiente, deciden a regañadientes sacrificar una parte de sus sustanciosas ganancias inyectando el agua salada -plagada de metales pesados que botaban a las quebradas y ríos matando la vida- de vuelta al interior de la tierra.



11. El periodismo local en general, conscientes del rol protagónico que tienen como cuarto poder social, reunidos en asamblea gremial, acuerdan destinar una parte de sus programas radiotelevisivos y plumas periodísticas, a ser orientadores de la opinión pública y educadores de la población en ciudadanía y valores democráticos, a ser aguijón de la corrupción y defensores de los indefensos, en lugar de turiferarios del poder que narcotiza con su cheque; a poner sobre el tapete problemas y necesidades en lugar de bilis, informaciones sin confrontación y/o escandaletes varios.

12. El Gobierno central percibió que la verdadera crisis no es la externa sino la interna y que esta no es otra que la pobreza, que a su vez hunde sus raíces en la ignorancia y decide, sin cálculos políticos, aumentar cada año un 0.75% del PBI al presupuesto educativo hasta llegar al 7% al final de su mandato a fin de hacer efectivo el Proyecto Educativo Nacional que tan bonito les salió y que tan pronto dejó de lado.

...y aquí termina la historia de Pepito el Zanahoria terminaba la canción. Pero no termina, podríamos seguir añadiendo estrofas a la vieja canción, porque se me ocurren muchas más. Nos seguiremos moviendo entre la realidad y los sueños utópicos que, tal vez, algún día, cuando suban a los poderes personas con mirada más larga y más honda, ética e inteligentemente dispuestos más a servir más que a "servirse", se puedan hacer realidad. Creo que al menos en sueños merecemos una vida mejor, ¿no lo cree usted así, desocupado lector?

LOS PROYECTO MITAYOS

Blgo. Juan Soregui Vargas

I

Entre 1960 y 1970, un grupo de trabajo de la Zona Reservada Nacional Pacaya-Samiria liderados por el señor Arturo Miyake (referencias del señor José Ortiz) realizaron un proyecto de repoblación del paiche en varias cochas de la cuenca del Pacaya. Según, la descripción del señor Ortiz, experimentado yacu taita de aquellos tiempos, el equipo de don Arturo, recorría la cocha Zapote a partir del mes de julio e iba ubicando los nidos que hacían los paiches para su reproducción natural.

Una vez que desovaban y el padre empezaba a cuidar a las larvas, a fines de setiembre o principios de octubre, eran recogidas por los trabajadores, para no ser depredadas por sus progenito-res o por otros animales del agua.

Se recolectaban millares de alevi-nos de 5 centímetros. Luego, eran llevados a unas pozas de cemento, previamente tratadas profilácticamen-te con baños de sal y los paiches eran depositados en estos.

Durante tres meses, estos paichecitos eran criados con alimento vivo, especialmente pequeños trozos de carne de pescado sin espina. Cuando ya adquirían un mayor tamaño, especialmente a fines de marzo, eran sacados y sembrados en las cochas de la zona reservada. Muchos de estos paiches fueron trasladados a otros lugares del Perú e incluso a Cuba.

En ningún momento estos trabajadores cobraron diezmos por hacer este trabajo de conservación y repoblación del paiche y no molestaban a los ejemplares en los meses de setiembre a marzo, porque, por práctica sabían que estos iban a ser desequilibrados en sus procesos fisiológicos. Quizá este programa es lo que mantuvo en existencia esta especie emblemática.

Un saludo a Miyake y a Ortiz y a otros trabajadores de la antigua reserva. Y, es más utilizaron una metodología de manejo totalmente científica, uso de artesas para alevinos, etc.

II

En 1998, después de trabajar un año en Jenaro Herrera, presenté un proyecto de repoblación de cuerpos de agua de la zona de amortiguamiento de la Reserva Nacional Pacaya Samiria. Proyecto que fue revisado por mi jefe inmediato, el doctor Víctor Hugo Montreuil Frías,



un excelente y honesto profesional de la Amazonía. El proyecto trajo la atención de un gran grupo de autoridades, pero, no se hizo realidad debido a ciertos cambios administrativos en las reparticiones públicas que se dieron en ese momento. El proyecto "viajó" por una serie de instituciones gubernamentales y no gubernamentales y de pronto me enteré que se había hecho un plan de manejo del paiche en la cocha El Dorado en la zona del Pacaya.

Nuestro proyecto, al cual llamamos Mitayo II, tenía el mismo objetivo principal, repoblación de cuerpos de agua del área natural protegida, de otras cuencas y, principalmente la comercialización de peces previamente tratadas para que no se reproduzcan en otros países.

Este porcentaje de venta daba una cantidad considerable de dinero, no molestaba a los padres paiches, no se violaba la ley de veda, la distribución entre los socios que manejaban los alevinos iba ser medianamente grande, un porcentaje de las ganancias, después de pagar los impuestos, se destinaba a acciones de salud y educación.

Es decir, modestia aparte, el proyecto elaborado por el suscrito y revisado por Montreuil, fue largamente mejor que el plan de manejo de El Dorado y era una de las grandes alternativas para mejorar la calidad de vida de miles de personas amazónicas y, en estos momentos hubiésemos incrementado la población de paiche, produciendo toneladas de carne para consumo humano y para transformación para su exportación. Desgraciadamente no se llegó a concretar el Proyecto Mitayo II.

En estos días han salido a la luz una serie de controversias e inclusos insultos, a raíz del plan de manejo del paiche en la cocha El Dorado del Pacaya, que como se ha visto se quiere violar la ley general de la veda, el problema no es la saca del porcentaje, el problema es el respeto a la ley de veda, no existe el manejo de los alevinos al estilo que hizo el señor Arturo Miyake y se quiere extraer madres posiblemente en gestación y desove, que incluso están cuidando las larvas y los nidos.

Esta propuesta de los grupos que cuidan la cocha, me parece que no es la adecuada. Creo que se debe esperar a que termine la época de veda. Pero, lo importante es revisar en este momento el plan de manejo de El Dorado. Implementar artesas o jaulas como lo hizo el IIAP y el GOREU en el lago Imiría en Pucallpa. Esto va a evitar insultos, y los que no saben de pesquerías aprenderán.

En mi opinión y, sin insultos lo que ha hecho el Programa de Ecosistemas Acuáticos del IIAP, está muy bien, no puedes opinar que saquen paiches adultos en época de veda, de la misma buena manera ha actuado el director de PRODUCE y sus técnicos.

Aprendamos, pues a no promover la violación de las leyes y aprendamos a escuchar a los viejos y experimentados. ❖

LA HUMISHA DE OTROS TIEMPOS

Francisco Izquierdo Ríos

En algunas esquinas del villorio se han plantado palmeras: son las humishas. Llevan en sus ramas banderines peruanos, cintas de colores, botellas con licor y anilinas, tortas, quitasueños, soles de plata, palomas...

Las palmeras han sido traídas del bosque con música, cantos y bailes.

¡Día de Carnaval!

Todos juegan y bailan. Bailan y juegan con almidón de yuca y otras harinas, que los hombres llevan en las faltriqueras de sus pantalones y las mujeres en pequeños bolsos de sus faldas, así como con hojas, flores, huayos (frutos) colorantes de los huertos y los bosques. El Carnaval es la fiesta de todos, aun los ancianos echan una cana al aire. Fiesta con alborotada pandilla, en la que el pueblo suelta, pues, su alegría: remolino humano, violento, enmarañado, como las cashueras de los ríos bravos de la Selva. Pañuelerío en el aire, como las flores de la inmensa selva estremecidas por los vientos de agosto; broncos gritos encendidos de euforia; encontronazos y roce intencionado de cuerpos entre hombres y mujeres. Parejas que corren, que se adelantan y retroceden y se enfrenta a la avalancha humana. Algunos derraman, a la carrera, botellas de aguardiente o de anilina o Agua de Florida de Murray Lanman sobre las cabezas.



Es un barrio o el pueblo todo el que baila la pandilla a lo largo de las calles, en las verdes pampas de las afueras o en los pintorescos puertecillos del río, donde también se han plantado humishas: la bailan al son de la propia música de la pandilla, de un aire de carnaval o huayno tocados por la banda de músicos, o en una quena y un tambor. Los hombres llevan del brazo a una o dos mujeres. La pareja designada para cortar la humisha va, tanto el hombre y la mujer alternadamente, agitando el hacha adornada de cintas por sobre la masa de bailarines.

La pandilla es la expresión completa de la fiesta de Carnaval, esencialmente humana, pagana, turbulenta, plena de frenesí.

Los que no integran la pandilla –muchachos sobre todo- hacen fácil blanco en el cuerpo de las mujeres con los "cascarones" llenos de anilina de diversos colores, entre ellas la del rojo shambo o achiote y las clavelinas de los huertos; cascarones de huevos de gallina que han venido recolectando durante el año para utilizarlos en los carnavales, en vez de globos.

Grupos de muchachos o de adul-tos recorren las calles arrojando "cascarones" a las muchachas que también hacen lo mismo desde el refugio de los pequeños balcones de sus casas; algunos, igualmente, empapan con anilina a hombres y mujeres mediante chisguetes hechos, exprofesamente, de largos carrizos.

En las floridas huertas se producen verdaderos pugilatos entre hombres y mujeres, que juegan a baldazo limpio; en las calles, a la orilla del río, a cuyas aguas, a veces, en el fervor del juego se arrojan mujeres y hombres mutuamente.

Tres días de Carnaval, en que el pacífico villorrio es un loquerío.

La Reina de las fiestas –la muchacha más hermosa, por supuesto, del lugar-, a falta de un vehículo motorizado, hace su paseo en una carreta tirada por asnos o bueyes, adornada de orquídeas y de otras flores, de frutos y palmas.

La pandilla llega a una humisha y baila alrededor de ella. La pareja designada la corta con el hacha bailando, primero la mujer, luego el hombre, quienes quedan con la obligación de devolver otra igual el año entrante en la misma oportunidad. Todos, caída la palmera, se abalanzan sobre su follaje, para apoderarse de los objetos; en seguida bailan sobre ella, después de lo cual se dirigen a cortar las demás humishas...

Comunicado sobre rechazo de apoyo alemán a la construcción y mantenimiento del Museo de la Memoria

1. Entre los años 1980 y 2000, los peruanos sufrimos un intenso periodo de violencia armada iniciado por la organización terrorista conocida como Sendero Luminoso. En ese proceso, la subversión y el Estado se involucraron en masivas violaciones de derechos humanos y crímenes contra la humanidad.

2. A partir de la investigación realizada por la Comisión de la Verdad y Reconciliación (2001-2003), es evidente que la única forma de lograr una reconciliación justa y de espíritu democrático es cumplir los derechos de las víctimas a la verdad, la justicia y las reparaciones. Elemento indispensable de ello es una amplia conmemoración de los hechos y una reflexión honesta sobre el pasado.

3. Como parte de esa necesaria conmemoración y también como motivación para un diálogo reconciliador fue creada, hace cinco años, la exposición fotográfica "Yuyanapaq" ("Para recordar"), la cual ha sido reconocida en su valor reparador y artístico por la opinión pública nacional e internacional. Dicha exposición fue asumida por el Estado y se halla actualmente albergada en el Museo de la Nación. Su destino final, sin embargo, siempre ha sido el de integrarse en un conjunto monumental en un lugar céntrico de la capital donde ha de crearse el Museo de la Memoria.

4. Con el fin de hacer posible ese conjunto conmemorativo, el gobierno de Alemania ha realizado el generoso ofrecimiento de más de dos millones de dólares, con los que se financiaría la concreción y el mantenimiento de tan importante gesto simbólico. Sin embargo, es sorprendente e ingrato constatar que el gobierno del Perú ha rechazado dicho ofrecimiento, lo cual indica su desinterés de base en realizar la obra. Semejante rechazo, por desgracia, se suma a otro dado por el anterior gobierno ante la posibilidad de recibir recursos internacionales que hubieran ayudado al Estado peruano a atender las reparaciones debidas a las víctimas de la violencia.

5. Reconocemos, por cierto, las facultades de las autoridades de nuestro Estado para tomar decisiones como la mencionada. Es necesario, sin embargo, llamar la atención sobre esta inexplicable negación a hacer un elemental gesto de reconocimiento ciudadano tan necesario para el afianzamiento de nuestra democracia. La negativa del Estado no sólo empaña nuestras relaciones con un país amigo, sino que habla pobremente de la comprensión de las autoridades sobre las tareas históricas que debemos afrontar para construir una verdadera democracia.

6. Es importante resaltar que la conmemoración de víctimas de la violencia, gesto humanitario elemental, es hoy en día un elemento básico del consenso ético internacional y una práctica adoptada por las naciones democráticas del mundo. Ella es aun más importante en países como el nuestro, donde la violencia se desarrolla sobre un telón de fondo histórico marcado por intolerables exclusiones étnicas y de género. Por ello objetamos de manera respetuosa pero categórica esta insensible actitud del gobierno, y llamamos a los peruanos de espíritu democrático a redoblar esfuerzos por redimir nuestro pasado violento, no mediante el silencio sino por medio del recuerdo honesto, compasivo y justiciero.

Si está de acuerdo, sírvase escribir con su nombre y mail a: impacto_idehpucp@pucp.edu.pe

Firmas:

Mario Vargas Llosa Gustavo Gutiérrez y siguen firmas . ✣

Ingredientes, bebidas y platillos amazónicos alcanzan éxito internacional

"ASU MADRE, ¡BUENÍSIMO LA COMIDA AMAZÓNICA!"

César Ching Ruiz

En el mundo gastronómico, para los amantes de la buena mesa y aquellos amigos de buen diente, la expresión que deja soltar el cocinero Gastón Acuario tras el sorbo de una bebida, el paladeo de una sopa o el mordisco de cualquier preparado de carne, se ha hecho tan popular, que basta escucharlo decir que el preparado ofrecido a su entrenado paladar ha tocado el cielo. Hay que ver las caras de expectación y suspenso de propietarios de restaurantes, mozos y ocasionales comensales cuando el afamado cocinero se sienta, espera y degusta los platos que comienzan a ser puestos en fila delante de él. Escuchar decirlo "¡Asu madre...!" es como haber recibir la bendición (en sentido figurado, claro). Lo mismo ocurre también cuando visita expendios de comida ambulatoria, mercados o cualquier lugar donde su condición de gourmet lo lleve. Acurio, cocinero de éxito, empresario y filántropo se ha convertido con todo mérito en el rey Midas de la cocina peruana. Gracias a él y a muchos otros la gastronomía nacional viene alcanzando el reconocimiento mundial. Esta vez el éxito ha alcanzado a la comida amazónica en el evento Madrid Fusión 2009 celebrado en la capital española a comienzos de este año.

LA GASTRONOMÍA: PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

En la ruta de la aventura culinaria (de algún modo tomando el nombre del sintonizado programa de cocina de Acurio en la televisión) seguida por la humanidad, el etnólogo francés, Claude Lévi – Strauss señala como un hito histórico lo alcanzado por el hombre durante el periodo del neolítico, lo logrado, sólo puede ser considerado como una revolución. Sostiene el científico que a partir del neolítico, podemos considerar constituido todo el abanico de las actividades humanas, pues aparte de la confección de nuevos instrumentos o artefactos como medios de producción que dieron lugar al surgimiento de tecnologías productivas, está en orden, la domesticación de plantas y animales y la alfarería con las complejidades y diversidades de operaciones implicadas en las técnicas más elementales que hoy nos parecen tan sencillas como el uso controlado del fuego para cocer al vapor, a la brasa, en olla de barro, etc. Técnicas de modelado, equilibrio, duración de la cocción, forma del hogar, tipo de calor. Junto a toda esta capacidad inventiva, el surgimiento de muchas culturas humanas en cuanto a número y diversificación al que hay que contar formas de vida social y por ende las múltiples formas de preparación de los alimentos. Diez mil años después no hemos hecho más que perfeccionar estas técnicas. Seguimos hoy, dependiendo de la agricultura, la ganadería, de la pesca, la alfarería y el tejido. La América precolombina a este lado del mundo desarrolló enormemente la agricultura y la domesticación de animales. Tras padecer la avalancha migratoria desde el norte, fue progresando hasta adelantarse en muchos aspectos a la llegada de los europeos, dicho sea de paso, salieron en busca del país de la canela y otras especies y encontraron gracias a su extravío, un continente donde ya existía el cultivo de la papa, cacao, caucho, tabaco, frijoles, vainilla, tomate, piña, etc. En virtud a esto y a muchos rasgos más, la UNESCO ha reconocido a la gastronomía como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.



GASTRONOMÍA PERUANA: PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

Gloria Hinostroza conocida cocinera, docente e investigadora y una de las responsables para que la gastronomía peruana sea declarada Patrimonio Cultural de la Nación, alega que los diversos pueblos, desarrollaron e implementaron técnicas agrícolas al que sumaron la domesticación de alimentos. La pachamanca alimento de la época pre-cerámica, dice la investigadora, tenía a la tierra como olla. La papa y otras hierbas aromáticas junto a la carne de los auquénidos eran cocidas a la calentura de las piedras calizas puestas al fuego previamente. La diferencia, sostiene Hinostroza, que hace singular a la comida peruana está en su carácter mágico religioso. Los pueblos prehispánicos daban como hasta ahora, un profundo contenido simbólico y cultural. Los ancestros consideraban a los alimentos, no como cosas, sino como seres que tenían emociones, que odiaban, que amaban y por ello, guardaban cuidados, se pensaba que una cosecha se alejaba porque el alimento había sido maltratado, por eso, menciona tenían un sabio respeto por la naturaleza, los sagrados frutos de la tierra, el mar y los ríos. Desde esas remotas épocas están presentes en los paladares peruanos los

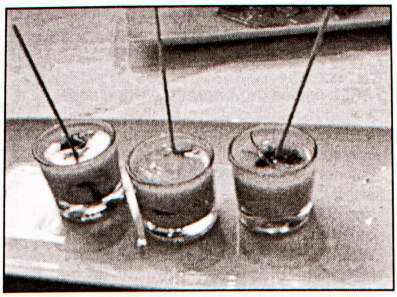


chupes que se hacían en mates (calabazas grandes) con líquidos, verduras y carnes, contenidos todos que también se cocinaban en piedras precalentadas y que se cambiaban mientras duraba la ebullición. Forman parte de este acervo, productos como la quinua, la kiwicha, el ají, el camote, el olluco, la oca, la yuca, el pallar, el zapallo, la maca, la lucuma, la chirimoya.

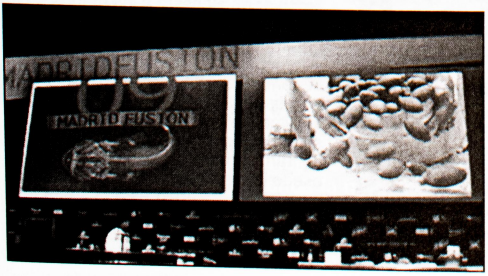
La influencia ibérica, en tiempos de la colonia, inició un proceso de fusión y mestizaje, que lejos de desaparecerlo o disminuirlo, potenció la capacidad de seleccionar, mezclar, recrear y reinventar los platillos de comida, la introducción del azúcar y la cebolla u otros ingredientes ayudó a este afán: del chupe derivaron al sancochado. Una capacidad que por lo visto viene funcionando en la inventiva de todos los tiempos potenciado por las posibilidades de usar la flora y la fauna en todas sus variedades posibles. La culinaria peruana tiene la particularidad de haber recibido aparte de la ibérica, la influencia de la comida china e italiana y otras más, logrando con estos que el sabor se presente con generosa abundancia. Nuestra comida, ¡maravillosa!, citando nuevamente a Acurio, goza de sabor, textura, originalidad e historia, pero por encima de todo, su distinción, como única en el mundo es por su inagotable originalidad y diversidad. Razones por demás para ser declarada patrimonio cultural, un rótulo que apunta a la necesaria preservación de los platos antiguos.

FESTIVAL INTERNACIONAL GASTRONÓMICO MADRID FUSIÓN 2009

El inusitado "boom" de la gastronomía peruana ha generado su internacionalización, un turismo gastronómico, la aparición de escuelas de cocinas y el desarrollo de la industria editorial. La asistencia a este singular evento gustativo de representantes peruanos responde a este buen momento. La privilegiada reunión madrileña junta a cocineros más innovadores del mundo, están estrellas de la cuchara y maestros del cuchillo, de restaurantes y de empresarios que van en busca de preseas como ha sucedido con nuestro compatriota Pedro Miguel Schiaffino gracias a la presentación de platos amazónicos. El cocinero peruano debe



su éxito en la capital ibérica a la presentación de su ponencia "Despensa natural de la selva amazónica. La última versión de la cocina peruana". Dicen los comentaristas culinarios, presentes en este evento, que apenas empezó a quitar la envoltura de las hojas de bijao (en cristiano, nuestra humilde patarashca) se percibía claramente los olores y sabores, los mismos que comenzaron a hipnotizar a los asistentes (sic). Schiaffino presentó a los exigentes comensales platos compuestos por insumos totalmente novedosos para muchos de los presentes. La carta: Blinis de pan de árbol con cuajada de nuez del Brasil y caviar de carachama. Atún brulée con jugo de cocona. Costillas de gamitana envueltas en hojas de bijao con ensalada de chonta. Tiradito de atún con leche de tigre de cocona, sacha culantro y ají dulce. Así como también caracoles de río (dígase churos) con chorizo amazónico, achiote y sacha orégano. Siguiendo con la información de los afortunados comensales, conforme iba pasándose de un plato a otro, de producto en producto, el interés de los espectadores iba incrementándose con los reportajes producido por Mauricio Fernandini en la Amazonía. El periodista, también cultor del baile de la marinera y conductor televisivo de un programa culinario, iba explicando y mostrando los frutos y peces de la Amazonía peruana, el trabajo periodístico incluía conversaciones con los lugareños del mercado de Belén acerca del modo de preparación de las comidas. La participación de ambos con-nacionales fue realmente una ventana hacia el mundo sobre nuestra despensa amazónica. Logro sin duda para la comida de nuestra selva haber llegado a la capital ibérica con una cocina llena de productos nativos con los que Schiaffino ya anteriormente venía experimentando desde su restaurante "Malabar" permitiendo que nuestros productos se vean con más regularidad en los mercados limeños y que compatriotas de otras regiones del país se familiaricen con ellos.



UNA MIRADA PEQUEÑA A LA REGIÓN PRODUCTIVA

Madrid Fusión 2009, es uno de los congresos más importantes del mundo que congrega a cocineros y profesionales de la gastronomía de varios rincones del planeta. La presencia de la cocina peruana, de paso el éxito de nuestra cocina amazónica allende los mares, se debe además a una feliz conjunción de hechos cortamente enumerados aquí (publicaciones de libros, investigaciones históricas, reflexiones, recetario de diversas regiones, personas e instituciones varias), debe resaltarse, que por primera vez se viene dando a nuestra cocina nacional el status quo de factor de identidad cultural que poseen en otros países. El buen momento de este espacio de sabores y fragancias, llamado arte culinario, se debe en parte al fenómeno de la



globalización. La internacionalización de nuestra comida regional debe ser aprovechada por quienes tienen la responsabilidad cultural y política de promover el negocio turístico, pero por sobre todo el gobierno regional y los gobiernos locales. La presencia hace poco de la ministra Mercedes Araoz encargada del portafolio de Comercio Exterior y Turismo declarando el "Año de la Amazonía", sin ánimo de empañar la iniciativa, que lo sea, pero esto requiere que no sólo la naturaleza haga de por sí maravillas, sino también su conservación, amén de otros propósitos. No es difícil imaginar los sobresaltos y sustos que se habrá llevado Fernandini y sus cámaras y otros turistas y hasta cualquiera que diariamente hace el paseo gastronómico por el mercado de Belén, lugar de expendio donde el tropiezo con malandrines, el negocio ambulatorio, acopio de basuras nauseabundas, gallinazos audaces, roedores y perros, aguas negras, es algo común. En medio, el expendio de los ingredientes e insumos, la presencia de los comensales y las manos diligentes y mágicas de mujeres que hoy hacen posible este éxito internacional. ¿Servirá este aliciente para tener un mercado medianamente limpio? Agrego además

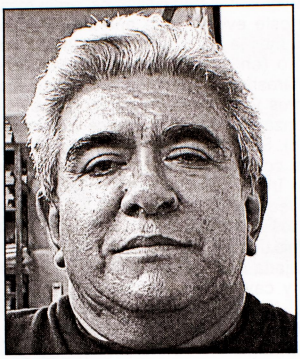
a este espectáculo (el calificativo le dejo al lector) la venta de especies que van camino a la extinción como motelos, paiche (en época de veda), lagartos. ¿Policía ecológica? ¿Dónde?

LAS REGIONES GASTRONÓMICAS DEL PAÍS

Esta refulgente actividad gastronómica, dicho una vez más, se asienta en la riqueza y variedad que propios y extraños le reconocen a nuestra cocina peruana, y esto se explica por la existencia de hasta 10 regiones gastronómicas claramente diferenciadas, a contar: Tumbes, Piura y una parte de Ecuador, Cajamarca, la sierra de La Libertad y otra parte de Ecuador. La Amazonía plena, Ancash, Trujillo y toda la costa de La Libertad. Lima y la zona comprendida entre el río Santa y Nazca. Arequipa, Moquegua, Tacna y el norte de Chile. Sucre y Oruro. Puno hasta La Paz. Cuzco, Apurímac y parte de Ayacucho. Huancavelica, Junín, Cerro de Pasco y otra parte de Ayacucho. A diferencia del establecimiento de otros límites, las fronteras culinarias están establecidas a través de la historia obedeciendo a variables geográficas culturales; así, un gran desierto, una cadena de montaña y caudalosos ríos, son suficientes para la variación gastronómica determinando que en cada zona se produzca el florecimiento de cocinas con características específicas, dependiendo del suelo, clima y la presencia, como no, de culturas oriundas que en nuestra Amazonía peruana hay varias y a otros factores, como vínculos comerciales, las costumbres, las migraciones que influenciaron en las formas de preparación. A diferencia de otros países que tienen territorios homogéneos como Chile y Argentina que apenas alcanzan a lograr, dos o tres cocinas, nuestro país se caracteriza por tener una variedad gastronómica, varias, gracias, ironías de la vida, a su fragmentación y a lo abrupto de nuestra geografía.

HOMENAJE A UN SIBARITA ETERNO: GUILLERMO FLORES ARRUÉ

La cocina de vanguardia viene desarrollando platillos. ¡Oh complicación! con tres tipos de cocción. Cocinas al vacío con rotores que absorben el aroma de las comidas, los menús comestibles, artefactos que fríen al vacío, máquinas que clarifican el caldo, preparan helados calientes y salsas gelatinizadas. Alguna vez, Martha Hildebrantd expresaba con cierta amargura, que ella (que no cocina) solo entendía y comía los platos que se hacen en una sola olla. Y claro, una cocina hecha entre fogones, sartenes y ollas, con todos los insumos que una mano diligente maneja diestramente es



algo tan simple para un buen apetito, algo en que los mismos cocineros confluyen. La tecnología no es indispensable en tanto y en cuanto la cocina sea honesta, rigurosa y salga del corazón dicen los maestros del gorro blanco y los sin ellos como Guillermo, el buen gordo, y colaborador de "Kanatari" desaparecido tempranamente. Cocinero, según él, recién cuando salió del hogar paterno, y prohibido cuando fundo la suya, casi nada en el tiempo, dio la importancia a la comida casera y a los productos naturales y pudo hacer, vaya, para los que tuvimos la suerte de verlo, hacer sus filigranas en un lienzo de porcelana. Memo, como le conocíamos, cuchillos, cucharas y tenedores en ristre, era un abanderado en sostener que la buena fragua, la sazón incomparable, el punto, se logra hasta en las humildes cocinas de cada hogar que guardan las recetas heredadas de generación en generación. Flores superó (si acaso lo logró) su frustración cocinera escribiendo un libro, hoy fundamental y que debe ser reeditado, "Inguirito machacado y algo más..." editado por la Promotora Cultural "Tierra Nueva" y prologada por la doctora Yolanda Guzmán. La científica y seguro, buena comensal, sostiene que nuestra convivencia con la naturaleza y la interculturalidad con los migrantes de las zonas altas y andinas de nuestra patria y los exploradores del viejo mundo ha generado una gastronomía regional basada principalmente en la carne de pescado, de animales silvestres y en hortalizas propias de la región donde la yuca y el plátano son guarniciones imprescindibles de un plato regional típico. El libro de Guillermo sintetiza el conocimiento culinario regional, y aporta, dice la doctora Guzmán a la gastronomía regional, nacional y mundial recetas con diversas entradas, sopas, segundos, guarniciones, salsas picantes, antojitos, bebidas y postres.

He aquí una receta de quien en este mundo terrenal, sin falsa modestia, se consideró un gourmet que sabía de comidas y que podía saborearlos a plenitud y hacer de la buena mesa un deleite sensorial y de fantasía mental. En estricto sensu, lo dicho por Guillermo traducido al sabor, el deleite de tener delante un sábalo ahumado recién salido de las rojas brasas de un carbón de una generosa capirona logra lo excelso: poner en funcionamiento todos los órganos sensoriales. Prueba de su capacidad "comilona" está en las 120 recetas. Reproducimos en su homenaje una de sus recetas preferidas.

Guillermo parecía deleitarse hasta con la escritura de las recetas. Con cierta premonición tuvo la oportunidad de degustar en los restaurantes Ritz y Gordon Blue del Viejo Continente, y sentenciaba con justa causa, la enorme pena que tenía por los comensales al no poder probar un pedazo de paiche ahumado hecho a la brasa de la noble capirona. Decía el recordado "gordo" con su sapiencia gastronómica que ellos (los europeos) no sabían de esta delicia y, lo que es peor, los amazónicos tampoco.

Estas últimas líneas, con licencia de editores y lectores, sirvan para testimoniar mi pleitesía a las manos de mi madre Rosa mientras pudo cocinar. Sus palometas asadas y sus empanadas de yuca nunca serán igualadas. A las sartenes de mi tía de ascendencia china, sus "saltaditos" inolvidables, a las exquisiteces de los demás miembros de mi estirpe. Cómo olvidarme de las manos de tantas mujeres indígenas, de su asado de carne de majaz fresco hecho en la tullpa, cuando estaba sentado al fuego en las noches largas. Todas ellas, las hacen inolvidables: llevan un último ingrediente, el amor. ¡Buen provecho!

ENSALADA DE DALE DALE CON SALSA DE MASHISHI (4 PORCIONES)

INGREDIENTES:

- **Cuatro atados de dale dale medianos con el aproximado de seis dale dale por persona.**
- **4 tomates maduros.**
- **12 cebollitas regionales.**
- **Vinagre de plátano o jugo de limón.**
- **Salsa y pimienta.**

Para la salsa de mashishi, doce mashishis limpios cortados finamente hasta convertirse en puré. Sazonar con sal y pimienta.

PREPARACIÓN: Lavar los dale dale y ponerlos a hervir en abundante agua hasta conseguir la blandura, luego quitar la cáscara, dejar enfriar. Cortar el tomate en láminas delgadas y las cebollitas regionales a la juliana. Servir en un plato el tomate, los dale dale, las cebollitas con el aliño de vinagre o limón, sal y pimienta al gusto. Acompañar con la salsa de mashishi.

Viernes 13 de febrero

El ex regidor de la Municipalidad de Punchana, Leandro Paima, señaló que la denuncia presentada en su contra por el abogado de la actual gestión edil, Gabriel Rivero, carece de fundamento pues él en ningún momento solicitó un préstamo al municipio durante la gestión de Raúl Chuquipiondo. Por el contrario, Paima aseveró que es el municipio, como institución, el que le debe la suma de 27 mil soles por concepto de dietas y devengados no pagados desde el año 2004.

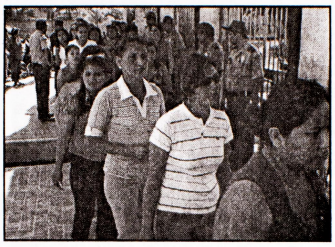
Sábado 14 de febrero

Pobladores de la provincia de Alto Amazonas tomaron las instalaciones de la sub región de esa zona, debido al incumplimiento e incapacidad de gestión del gobierno regional de Loreto con el pueblo de Yurimaguas. Miembros del frente de defensa de Alto Amazonas, agricultores y afiliados de construcción civil exigen a la máxima autoridad la aprobación de los créditos a los agricultores y la pronta realización de los proyectos pendientes.

Domingo 15 de febrero

La Dirección Regional de Salud viene gestionando en Lima, la implementación en nuestra región de un laboratorio para que analice las muestras que se obtengan en intervenciones por contaminación de agua, productos adulterados, carnes en mal estado, etc. Elvis Sandoval, integrante de la unidad de salud ambiental manifestó que es de suma urgencia contar en la zona con un laboratorio acreditado para realizar estas acciones porque lamentablemente todas las muestras que se sacan deben ser remitidas a la capital, generando retrasos en el envío de los resultados de dichos análisis.

Desde tempranas horas de la mañana, docentes de los niveles de inicial, primaria y secundaria se apersonaron a las IIEE Generalísimo San Martín, Nuestra Señora de la Salud, República de Venezuela y MORB, a fin de rendir el examen para contrato estipulado por el Ministerio de Educación. Según la información proporcionada por la DREL, en la región Loreto hubo 7900 postulantes para 4561 vacantes, mientras que en la UGEL Maynas sólo existen 2700 vacantes a ser cubiertas para el presente año escolar 2009.



Lunes 16 de febrero

La Municipalidad Distrital de San Juan Bautista, elaboró el proyecto de mejoramiento de la Institución Educativa "Colegio Nacional de Iquitos – CNI", cuyo monto es de 5 millones 226 mil 510 nuevos soles ya que los trabajos a ejecutarse incluyen construcciones de módulos de aulas, auditorio, comedor, áreas deportivas, entre otros ambientes que además serán refaccionados.

Martes 17 de febrero

El Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado – SERNANP, procedió a encargar a partir del 01-02-2009 las funciones de las Áreas Naturales protegidas en el caso de las reservas nacionales en la región Loreto a los profesionales José Grocio Gil Navarro para la Reserva Nacional Pacaya Samiria, Luís Felipe Vela Montalván para la Reserva Nacional Allpahuayo Mishana y Teofilo Tuesta Torres para la Zona Reservada de Güeppi.

Miércoles 18 de febrero

Efectivos de la Divincri, acompañados por el fiscal Paulo Del Rio, detuvieron al médico Félix Macedo Ca-macho en uno de los consultorios de ginecología del Hospital César Garayar García, por estar presuntamente implicado en el caso del feto que fue encontrado en un costal con basura en las inmediaciones de la calle Sánchez Cerro del distrito de Belén. La orden de captura fue dada por el juez tras la detención de Reyna Panduro Curitiba (27) quien con ocho meses de gestación acudió según su manifestación donde el galeno a fin de que le practicase un aborto.

Jueves 19 de febrero

El doctor Ciro Torrejón fue declarado nuevo presidente de la Federación Médica de Loreto, luego que el comité electoral lo diera como ganador del proceso electoral realizado en el cuerpo médico del hospital Felipe Arriola Iglesias. Entre los objetivos del flamante presidente de la Federación Médica que reemplaza al doctor Horacio Ramos, está iniciar una campaña agresiva para que todos los médicos de la región Loreto se agremien en un corto plazo.

LA NOTICIA DE LA SEMANA

MASACRE EN LAS CALLES

Así como lo ven y lo oyen: masacre en las calles. Es tal la cantidad de motocicletas circulando, tal la agresividad de motocarros que parecieran enfurecidos búfalos agrediendo en el paisaje urbano, que necesariamente tienen que darse con casos como los de las dos últimas semanas donde una cantidad no inferior a cinco personas han transitado de esta vida a la eterna sin haberlo comido ni bebido. Ya sabemos que es difícil, pareciera imposible casi, que la circulación urbana se apacigüe, que hay baches por doquier; que no ayuda la estrechez de las avenidas y las direcciones deficientemente señalizadas... Ya que no queremos, porque tal vez no sea conveniente por las condiciones climáticas, llevar cascos protectores a la cabeza; ya que no vamos a pretender que todo el mundo transite con máquinas ni medianamente equipadas de los elementos más imprescindibles; ya que cerramos los ojos a la inmensa cantidad de cartelones que nos incitan a no hacer ruido, por lo menos pongámonos la mano en el pecho para pedir un poco de sordina a tanta furia desbocada. ¿Es demasiado? Un poco de tranquilidad, al menos.

DES DE ADENTRO

JORGE ACUÑA PAREDES,

78 años, actor de teatro, egresado de la Escuela Nacional de Arte Dramático. Docente en las universidades: Enrique Guzmán Valle (La Cantuta), San Marcos y San Cristóbal de Huamanga.

¿Hasta cuándo en este despliegue de actividad física que lleva el mimo?

Estoy bien, me siento mejor. No tengo dolores. No hay que olvidarse que el arte es terapéutico, desintoxica alma y cuerpo, sino, como explicar que Picasso pintó hasta los 95, Alberti escribió poemas hasta los 105 años. Eso es el arte. No te prolonga la vida, pero te mejora.

¿Marceu también? ¿Qué se perdió con la desaparición de Marcel Marceu?

Claro. La humanidad ha perdido mucho. Con "Bip" su personaje, se fue quien mejor interpretó el silencio. Si alguna deuda tiene Marceu con nosotros, es el haber realizado toda su actividad actoral en salas perfumadas y casi poco en las plazas y en los campos.

Contigo y muchos artistas más se inició en nuestro país el llamado arte popular, ¿qué rememoras de esa época?

Curiosa la forma de cómo llegué a la plaza. El año de 1968 como muchos de nuestros compatriotas fui despedido, como se dice, fui botado a la mismísima calle. En esa época trabajaba en la universidad



de Huamanga. Me castigaron incluso con la imposibilidad de volver a ser un trabajador estatal. Desempleado, con familia que mantener, la plaza San Martín se convirtió en mi nuevo centro de trabajo (risas).

¿Haces lo mismo en Suecia, donde radicas 25 años? ¿Aplicas la ley de los contrarios, tan vital en el mimo?

La cosa allá es mixta. Estoy en ambas. Lo mismo por el resto de Europa. Gano en pasar de grande a chico. Gano en la confrontación de ambos espacios. Mis conocimientos de la realidad campesina lo enriquezco con los despliegues técnicos de los escenarios europeos. Algo así como pasar de pobre a rico. De Ingrid Bergman a que se yo. En esencia, soy un actor que está preparado para estos avatares, aún paso el sombrero. Recuerdo la imagen al salir por primera vez a trabajar en la calle. Solo contra el mundo, se me acercó una solitaria persona a verme, y yo le dije ¡Basta tú, eres el espectador y yo el actor y no hay mayor intermedio!, ¿Para qué más? Volviendo a Europa, trabajé en las grandes salas perfumadas como la Scala de Milán. Así me hice conocido por la prensa. En mi trabajo como actor popular en Perú, conocí a esa gran actriz del teatro callejero, Raida Callalle.

Naciste en la calle Bermúdez. Como loretano, ¿cuánto ha influenciado la Amazonía con sus relatos en tu trabajo?

Mira. Yo escribo mis cuentos, los edito y los vendo y recojo también los cuentos orales de la calle. Interpreto a "Ishpico" por

☞ *Pasa a la pág. 4814*



"PUNCHANA" Myoprocta Pratti

Clasificación científica

Reino	:	Animalia
Filo	:	Chordata
Clase	:	Mammalia
Subclase	:	Theria
Infraclase	:	Eutheria
Orden	:	Rodentia
Suborden	:	Hystricomorpha
Familia	:	Dasyproctidae
Género	:	Myoprocta
Especies	:	Myoprocta pratti Pocock, 1913

La punchana, es un roedor perteneciente a la familia Dasyproctidae, es un pariente cercano del majás pero es más pequeño. En otros lugares son conocidos como acuchíes.

Distribución: Se encuentran en Suramérica en las selvas amazónicas de Perú, Brasil, Ecuador, Guyana, entre otros.

Descripción: Son animales de talla pequeña, tienen una cola muy corta de unos 5 a 7 cm, lo que los diferencia de los majases, que no la tienen, por estos motivos son habitualmente llamados agutíes enanos o agutíes con cola. Pueden llegar a medir unos 35 centímetros. Tienen las patas largas y delgadas y la cola termina en un mechón de pelos.



Pesan de 1 1.5 kilos. Los pelos de su lomo tienen una coloración gris canosa, los cuales están alternados con bandas negras y amarillas, dándole una coloración verde olivácea. La parte ventral es de un color naranja pálido, en algunos casos con partes blancas. Además de la coloración señalada, poseen trazos de naranja y rojo brillante en algunas partes de la cabeza. Tiene las orejas pequeñas y redondeadas.

Hábito: Se le puede encontrar generalmente en las riveras de los ríos, aquí cavan profundas madrigueras.

A comparación de otros roedores de Suramérica, las punchanas son activas de día.

Alimentación: Como todo roedor, su alimentación se basa en frutas e insectos; en efecto, suelen responder vivazmente al sonido que producen los frutos al caer de los árboles, corriendo frenéticamente hacia el lugar buscando encontrar su próxima comida. ✣

LA SACHARUNA ROBA AL TÍO CUEEI

MARTHA LÓPEZ PINEDO
Traducido oralmente por su hijo Santiago Yahuarcani López

Cuando el sol estaba por ocultarse, su tía le dijo: hijo, tienes que ir a traer leña para ahumar la carne de monte que tenemos. Muy bien, tía, dijo el joven, por eso agarró su hacha y se fue atrás de la casa y se puso a partir su leña. La amarró bien y se puso a cargar en su espalda. En esos momentos el niño hacia el camino que daba al centro de la montaña y vio que dos señoritas se acercaban donde él y le dijeron: ¿A dónde vas? Y él dijo: Yo estoy regresando a mi casa. Y las señoritas le dijeron: No, tienes que venir con nosotras, acompáñanos, con nosotras, amiguita, le dijeron. Y le ayudaron a bajar el rollo de leña que estaba cargando. En esos momentos él no podía decir nada porque estas señoritas demonias le habían quitado el ánimo y estaba bien tonto, pero bien tonto. Y él empezó a hacer todo lo que ellas le decían, y empezaron a caminar por un camino que se iba al centro de la montaña, alejándose así de su casa.

Empezaron a caminar por un camino y otros caminos. Caminaban, y caminaban. Por fin llegó la noche y seguían caminando. Y llegaron a un palo bien grueso, viejo, caído y él reconoció este lugar, y dijo:

– Por este camino siempre venimos con mi tía. Y se subieron encima del palo y empezaron a caminar hacia las ramas y había una rama gruesa, que atravesaba un hueco grande de tierra. Este hueco era la casa de las señoritas demonias. Le estaban robando. Y, llegando, se pararon en la entrada de este y las señoritas le dijeron al joven: Por aquí vamos a entrar, venga. Y entraron al hueco de tierra. El joven, ya adentro, miró que todo era bien oscuro, y las señoritas empezaron a hacerle jugar. Y él no quería nada; estaba tonto. Y él empezó recién a pensar y dijo:

– Aquí nunca he venido; y ahora, ¿qué ha pasado para venir acá?

Y las señoritas cuando le vieron que mucho pensaba le dijeron: ¿Por qué te pones triste? Aquí no debes estar triste, aquí vas a estar muy bien con nosotras, con nosotras bien vas a caminar.

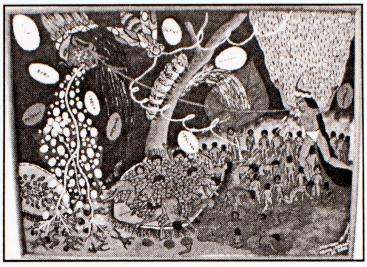
Cuando le decían esto, oyó voces de sus familiares que lo estaban buscando con lamparin. Gritaban: cueii, cueii cueinama, dónde estás, a dónde te has ido.

Y el joven que estaba en el hueco oscuro junto con las diablas oía toda la gritería, que sucedía afuera, y a él no le interesaba ni un poquito contestar, estaba tonto.

Por todo el alboroto que sucedía afuera el papá demonio dijo a sus dos hijas: ¿Ustedes por qué tanto se ríen no oyen afuera, que la gente busca a ese joven? ¿Ustedes no tienen vergüenza de lo que hacen? Por eso las señoritas diablas le agarraron cada una de una de sus manos y le comían las uñas.

Por qué éstas empiezan a comernos de las uñas, porque no le encontraban. Su tío, un brujo que sabía mucho de curaciones, se fue en busca del joven, y llegando al árbol caído se subió en cima y empezó a gritar diciendo: ¿Quién se llevó a mi hijo? ¿Quién llevó a mi huérfano? Ahora si ustedes no me devuelven, hoy mismo conocerán quién soy yo. Devuelvan, devuelvan a mi hijo.

Por esta rabia que tuvo el tío brujo, el papa diablo dijo a sus dos hijas, ahora mismo ustedes dos tienen que ir a dejar a ese joven al lugar de donde le trajeron. Váyanse, váyanse, ahora mismo, porque a ustedes no les mandé a traer a ese joven. Oigan lo que dice esa gente.



Por eso como iba amaneciendo salieron las dos señoritas sacando al joven del hueco y le llevaron donde estaba su leña. Llegando al lugar le dijeron: Nosotras ya nos vamos y tú también vete ya. Y las señoritas desaparecieron y él se cayó, al suelo y empezó a gritar.

Vinieron a buscarle de nuevo, le hallaron revolcándose al lado de su leña, y se dijeron: Ya hemos encontrado a nuestro hijo, los demonios le robaron. Y le cargaron a la casa, y le pusieron en la hamaca y le amarraron bien fuerte porque gritaba mucho y quería correr. Y vino el jefe de la comunidad que se llamaba Augusto Pinedo con nombre castellano,

pasa a la pág. 4814



LA HUMISHA

Oswaldo Corpancho O'Donnell

La levantó Puricho Calampa porque había
con la Cunshi cortado la del año anterior;
colmada de presentes, en el aire se erguía
cimbrante y perfumada, con un sensual temblor.

El masato en los labios fue dejando la estría
blanquecina de su acre y exultante sabor,
y, rotos los timones, en curva algarabía,
irrumpió la "Pandilla" danzando en derredor.

Delante iba el padrino Samuel con la Petrona,
bajo el golpe de su hacha cayó la frágil pona,
lentamente, como una mujer sentimental;
y después de que manos golosas consumaron
el despojo, en profuso llanto a la Shole hallaron
tactándose en el seno la flor de un cardenal.

Puricho, Purificación; ***Cunshi,*** Concepción; ***masato***, chicha de yuca; ***pona***, palmera; ***Shole***, Soledad.



LORETO 201-239



Condición: Vivienda

Partida: XXXII Tomo: 63

Primer Propietario: Abel Alarco Sequeira

Propietario Actual: Laura Gómez Vda. de Olórtegui y herederos

Características: Casa de dos plantas, esquinera. Luce un largo balcón saliente que abarca todo el edificio. Todos estos balcones tienen similares barandales de hierro forjado y están sostenidos por ménsulas redondeadas. Pilastras planas y molduras decoran la fachada. Actualmente funciona la oficina de Turismo de la Municipalidad Provincial de Maynas. ❖

☞ *viene da la pág. 4813*

LA SACHARUNA ROBA AL TÍO CUEEI

pero su apellido Pinedo era en lengua de la etnia Nonuyat tribu achiote, éste le humeó con ají y él le cuidó hasta que se sanó este muchacho. Y cuando ya volvió su espíritu a su cuerpo él mismo dijo que se sentía bien. Solamente, no sé cómo cuando estoy aparecen en mi vista y ahí nuevamente quiero alocarme.

Por este motivo chapearon hoja de ají y le bañaron. De esta manera este joven sanó del robo de las señoritas diablas y después el joven ya sano dijo a su tía: Tía, me voy a sacar suri con mi hermana y la tía dijo: Acaso estás sano para que lleves a mi hija; de repente le haces robar nuevamente con el diablo. No, dijo el joven: ya estoy sano y no me volverán a robar.

Su tía dijo: vayan pues, pero lleven en un panerito ají, y lleven otro para juntar suris. Y se fueron y recogieron muchos suris y llegando a casa dijeron a la tía: Ya estamos de vuelta, no nos robo el diablo, ahora ya nos tiene miedo. Y le hizo ver el joven a su tía las uñas que las diablas le habían comido, y la tía dijo: Eso es lo que decía, las diablas comen nuestras uñas, y después nos comen a nosotros mismos. ❖

☞ *viene da la pág. 4812*

ENTREVISTA JORGE ACUÑA PAREDES,

ejemplo. Aclaro. En el mimo el tema tiene que ser conocido para entenderlo. ¿Podría acaso yo hacer entender a los europeos los que es "La runa mula"? En ese sentido la gramática del mimo es corta, estrecha. ¡Ah! En compensación es rica en imaginación por su trabajo en silencio.

Trabajando tanto con el silencio te encuentras en Iquitos, la ciudad más ruidosa del mundo. ¿Tienes algo que hablar o te quedas mudo?

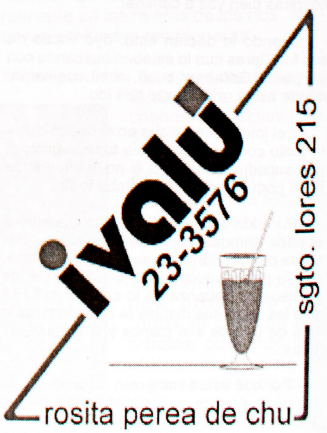
El ruido es un fantasma, es tóxico, es veneno, crea un malestar de salud. Los suecos dicen: Hablar es plata, callar es oro. Ellos (los suecos) hasta hablan en voz baja. Sin embargo yo que vivo con ellos, veo que el silencio también te puede llevar a la locura.

Maestro, con la sapiensa que dan los años ¿Cómo te sientes trabajando con los niños en este taller que vienes dado en el Centro Cultural de la UPI en coordinación con el INC - Loreto?

Llevo en la mente, en el alma el ser maestro. Recuerdo que niño, mis maestros, mis verdaderos maestros llegaban a la escuela a enseñarme hasta sin desayuno. De ellos aprendí esa entrega. El teatro no me cabe duda es la mejor herramienta para la enseñanza. El filósofo Augusto Peñaloza decía: En la educación hay que tener en cuenta el triángulo de la fuerza, hablar, escribir y leer. Y el mimo, aunque en silencio, ayuda a trabajar la imaginación y a sostener este triángulo.

¿Tú personaje en el mimo?

(Risas) Ninguno. Es mejor así, me deleito haciendo de múltiples personajes. Me encanta corporizar a un maestro, a un ambulante...a todos. ❖



SOPA DE LETRAS

Afluentes del Amazonas - Margen derecha

Ñ	O	A	N	U	R	O	Y	A	M	C	S
G	J	Ñ	A	N	O	R	O	M	O	O	P
A	A	Y	A	N	A	Y	A	C	U	Y	U
P	S	I	O	C	A	Q	H	G	I	A	R
A	O	L	T	U	A	I	U	R	I	U	A
R	R	T	H	A	Q	P	A	R	T	H	L
A	A	A	V	U	N	V	U	E	K	A	L
Y	T	N	I	E	A	A	L	R	L	T	A
A	N	N	T	Y	A	H	M	L	A	O	C
T	A	M	S	H	I	Y	A	C	U	M	V
S	S	Z	O	Y	A	C	U	A	R	E	H
N	S	A	V	P	A	L	O	M	E	T	A

COCHIQUINAS - MARUPA-CAÑO - TAMSHIYACU - MOTAHUAYO
SANTA ROSA - MAYORUNA - YANAYACU - TAHUAYO - CALLARÚ
PALOMETA - YAVARÍ - MORONA - MANATÍ - YARAPA - AUCAYO

FRASE DE LA SEMANA

El hombre feliz
no es el que ríe,
sino aquel cuya alma,
llena de alegría
y de confianza,
se sobrepone y
es superior a los
acontecimientos.

Séneca

ADIVINANZA

Un señor
muy encumbrado,
anda mejor
que un reloj;
se levanta
muy temnprano
y se acuesta
a la oración.

(El Gallo)

PUCA Y TINGO



SABES

¿ES VERDAD QUE EL COLIBRÍ PUEDE VOLAR HACIA TRAS?

SÍ. ES EL ÚNICO PÁJARO QUE PUEDE VOLAR HACIA ATRÁS.



Mientras mueve sus alas es muy difícil distinguirlas y tenemos la impresión de que está suspendido. Puede sostenerse en el aire en un punto fijo o volar en la dirección que desee, incluso hacia atrás.

El permanente aleteo es tan rápido que llega a producir una especie de zumbido. Además, le consume mucha energía y por eso necesita alimentarse muy seguido.

Su pico largo y afinado posee en su interior una lengua con la que extrae el néctar de las flores, su alimento esencial.

El colibrí o picaflor es el ave más pequeña que existe.

¿LOS SATÉLITES ARTIFICIALES FLOTAN?

SÍ. HAY MUCHOS ALREDEDOR DE AL TIERRA.

Los satélites artificiales son fabricados por el hombre. Por eso se les dice artificiales, para diferenciarlos de los naturales como la Luna, aunque igual que ellos permanecen suspendidos en órbita alrededor de la tierra.

Estos aparatos son lanzados con cohetes hasta el espacio y allí, cuando el cohete se apaga, se desprenden y quedan flotando, en ese caso, sí como los satélites naturales.

*** ¿PARA QUÉ SIRVEN?**

Sirven para tantas cosas que la vida sería más difícil si no hubiera satélites artificiales. Con ellos se pueden sacar fotos de la tierra para saber si lloverá o saldrá el sol, para observar los mares, para decidir cuándo plantar hortalizas o para saber si hay peligros de terremotos.

Claro que no sólo existen aquéllos que miran hacia abajo, hacia nuestro planeta. También los hay que apuntan hacia arriba, hacia el espacio, para que los astrónomos investiguen el Universo.

El **Sputnik I** fue el primer satélite artificial enviado al espacio en 1957.

***¿ES VERDAD QUE HAY MUCHA BASURA ESPACIAL?**

Si, en el espacio flotan muchos pedazos de satélites artificiales que se dañaron. También quedan suspendidos alrededor de la Tierra los cohetes que se usan para llevar los satélites artificiales y quedan en desuso. Todo ese desecho no cae a la Tierra porque en órbita no existe la gravedad. ✧

La fiesta del pijuayo

La temporada de lluvia con su llegada anuncia el comienzo dentro del calendario estacional de las selvas tropicales húmedas, la creciente de los ríos, quebradras y cochas. Mientras las tahuampas se llenan de agua, en los terrenos altos, racimos rojos, amarillos y variopintos comienzan a ser vistos. El pijuayo ha comenzado a madurar sus frutos. Palmera que alcanza los 25 m de altura y extensamente difundido en la Amazonía, sus generosos racimos sirven de alimento. Hervidos para ser comidos o para preparar bebidas como el masato. Comparten este regocijo a la caída de sus frutos, animales como el motelo, añuje, majaz, la sachavaca y otros. Por estas razones, dos pueblos indígenas: Los Bóóorás y los Wampis le rinden tributo con dos grandes fiestas. La importancia cultural



de estas fiestas radica en la estructuración social dada al interior de cada pueblo durante su festejo.

El pueblo indígena Bóóoráa, lo celebra de singular manera. La comunidad que asume su organización entera se prepara con mucha antelación en una serie de actividades productivas para recibir a las comunidades invitadas.

Llegado el día, los invitados acuden en canoa al lugar señalado llenos de provisiones que intercambiaran con sus anfitriones en un acto de reciprocidad. El aspecto simbólico de esta fiesta comienza con la puesta de la máscara por parte de los invitados con los que danzaran. Cada máscara represènta a cada uno de los animales que se alimentan de este rojizo fruto. Un patrimonio inmaterial de la Amazonía que merece que se sepa, valore y se conserve.



LOS LIBROS DE SOFÍA

Disponible en la Biblioteca Amazónica



INSTITUCIONES
Club Loreto: libro de oro 50 años 1955-2005
Editor: Club Loreto
Edit: Lima: Club Loreto, 2005

El Club Loreto – Casa de la Amazonía, fue fundado en Lima el 17 de agosto de 1955, por algunos hijos de loretanos residentes en la capital los que dieron nacimiento a esta institución. Dentro de sus principales fines esta la integración, cultura, apoyo y engrandecimiento de la región. Para celebrar estos cincuenta años de vida institucional se presenta esta obra donde se recopila mediante actas, así como con los mismos protagonistas los hechos y las actividades que se han venido desarrollando a lo largo de estos años desde su fundación en 1955. Así mismo, se hace un recorrido por los ambientes actuales del Club Loreto, los personajes que pasaron por sus instalaciones y los retos a afrontar en los años venideros.



LITERATURA
Alegre Amanecer
Autor: Sotil García, Gabel Daniel
Edit: Iquitos: Ceta, 2009

Con motivo de celebrarse la inauguración del Centro Cultural Infantil Irapay, el Centro de Estudios Teológicos de la Amazonía nos presenta el poemario para niños Alegre Amanecer escrito por el reconocido educador Gabel Sotil García, quien con ayuda del verso trasmite las vivencias diarias de los niños y niñas de la Amazonía. Con títulos como Mi chacrita, Escuelita de mi pueblo, Pueblito ribereño, Los hijos del bosque, entre otros, Sotil busca con ayuda de un lenguaje sencillo despertar en los niños y niñas citadinos, el amor por la naturaleza, por las costumbres y tradiciones de los pueblos amazónicos así como el cuidado y preservación de los recursos naturales existentes en nuestra selva. Cada poema está excepcionalmente ilustrado por el artista plástico Jaime Chociote.