

Dos artículos recuperados de Gamaliel Churata

Gamaliel Churata

Recibido: 04/09/2023. Aceptado: 11/12/2023.

Como citar: Churata, Gamaliel. 2023. «Dos artículos recuperados». *América Crítica* 7 (2): 69-75. <https://doi.org/10.13125/americanacritica/6068>

Abstract—The following are two articles recovered from Gamaliel Churata’s years in Lima, when he was a chronicler and editor of two specialized magazines, *Mundo Pesquero* and *Mundo Agropecuario*, between 1966 and 1968. The complete list, as well as the bibliography of all the recovered articles, can be found in the essay «Gamaliel Churata en la Ciudad de los Reyes (1965-1969)» by Aldo Medinaceli, published in this same issue of *América Crítica*.

Resumen—Se publican dos artículos recuperados de Gamaliel Churata de su etapa en Lima, cuando fue cronista y redactor de dos revistas especializadas, *Mundo Pesquero* y *Mundo Agropecuario*, entre 1966 y 1968. La lista completa, así como la bibliografía de todos los artículos recuperados, se pueden encontrar en el ensayo «Gamaliel Churata en la Ciudad de los Reyes (1965-1969)» de Aldo Medinaceli, publicado en este mismo número de *América Crítica*.

UN TEMA QUE EXCEDE SUS LÍMITES. ANTE EL DUELO POR LA CONQUISTA DE LA VIDA

Gamaliel Churata (redactor especializado)

Revista Mundo Agropecuario 6. Lima, Septiembre 1966

Decidir de la proposición del rubro, será siempre relativo si se la formula sobre observaciones que son posibles solamente en Lima, puesto que aficionados al deporte del gallo se dan lo mismo en esta historiada capital del Virreynato Americano, como en algunos y todos los distritos del mismo, donde, si es natural encontrar diferencias que acaso impidan llevar a la conclusión radical que en cierto momento se hace posible y hasta exigible, también así se acredita la realidad del fenómeno.

Hemos visitado, durante los días de este fin de mes, el Galpón “Torre Blanca”, en la Carretera Panamericana, del que es propietario el Ingeniero José Dulanto Pinillos y el cual se caracteriza por la preferencia en el cultivo del gallo de pluma blanca. Las ilustraciones que exornan es-

tas líneas nos eximen de mayores explicaciones. Aquí se verá que el cuidador a cuyo cargo se halla tan refinada ganadería aviar –Eduardo Flores, hijo del famoso cuidador y aficionado Enrique Flores, ambos limeños– ha logrado obtener resultados verdaderamente prodigiosos pues los tipos, juzgados solo por la estampa, con que cuentan las jabas son por lo menos verdaderas obras de arte, aunque esto nada tenga que ver con las condiciones pugilísticas de los gallos, las cuales ya pertenecen a otro género de expresiones psicológicas. El tipo de gallo que persigue darse cada galpón será distintivo para su conocimiento, más solo, repetimos, desde puntos de vista si se quiere plásticos o más propiamente objetivos.

Un tema que excede sus límites

Tratar del gallo de pelea peruano, realmente, es problema muy complejo y vasto para una publicación de especialización agropecuaria; pero así como no se podría rechazar, por ejemplo, al tipo del caballo de carrera, o al del toro de lidia, de sus páginas, tampoco se puede excluir a los gallos de pelea de sus programas informativos, sobre

todo cuando, como en este caso, se ha dado remate a la gran competencia limeña del **Gallo de Oro**.

Sepa el lector solamente que el tema, como acaso no el del bovino, ni del equino de haras, se presta a desarrollo teórico sutil. Desde luego, más que la física de una somática del plumífero, cuando se consideran sus expresiones se está ante una realidad psicogenética que ya exige otra naturaleza de exámenes.

No es una novedad manifestar de entrada que hay una diferencia sustantiva entre aquellos jugadores de gallos que persiguen lo que los aficionados a la hípica: utilidades; y los otros que cultivan la hípica y el deporte del gallo por emoción que apenas logran explicar.

Así, charlando con el culto propietario del galpón “Torre Blanca”, le formulamos la siguiente proposición:

–Parece que podemos ponernos de acuerdo en que los estímulos que hacen del gallo de pelea una fiera del duelo son de índole erótica. . .

–Desde luego; estrictamente erótica –nos dice–. El gallo de pelea posee esa psicología porque es el animal más celoso de su hembra y en presencia de un congénere suyo solo tiene la alternativa de morir o matar. . .

–Muy bien. ¿Y cómo describe usted el fenómeno emotivo del dueño del gallo que asiste al duelo, si sus estímulos no son económicos? ¿Fascinación de la sangre?...

–Ah, esto es algo difícil de precisar. El dueño que asiste al duelo de su paladín tiene en ese momento el corazón de su gallo y si se siente halagado por su estampa longuilínea y su pluma sedeña, está poseído de una especie de locura también erótica, como si en él latiese el corazón de otro paladín con alas. . .

Son cuasi textuales las palabras esas en labios del ingeniero Dulanto. Y si nos obligamos a guardar silencio, para sintetizar nuestro asombro, decimos luego:

–Lo malo de este tema es que excede de los límites de un artículo de prensa. El, un día, será vastamente examinado en las áreas de una psicología trascendental.

Cuanto cabe afirmar es que el aficionado al gallo de pelea no es un mercachifle de sus bestias atléticas. Es un artista, si se quiere; un sibarita del pugilismo del amo del gallinero.

Un poco de historia y leyendaria del faisánida

En puridad, ni aún consultándolo con el puntualísimo y jugoso Herodoto, el historiador griego, se ha logrado establecer en qué punto tuvo origen el gallo de pelea. Hay quienes creen que es oriundo de la China; lo general es que los árabes le trajeron a la península de las Hespérides, a España. Pero, aparece luego en todas las naciones importantes de Occidente; y lo mismo en Inglaterra como

en Italia o Rumania, etc.; aunque es de decir muy especialmente que el tipo de peleador británico tuvo siempre un gran predicamento y, que en buena medida, los que actualmente mejor se cotizan, poseen de alguna manera cruces con aquel.

¿Podría alguien imaginar simplistamente hoy que el caballo inglés de los grandes Derbys es un descendiente **Eohippus**, del **Hippiarion**, del **Eguus Caballus**, del hirsuto equino de la Mongolia, cuyos lomos montaba el gran estratega que fue Gengis Khan? No. Lo mismo pasa con el gallo de pelea. El instinto de la acometida en él le viene del gallo salvaje, del **Uru-gallo** y, si se quiere, decimos nosotros, debe proceder de la familia del **Forrorraco** del estrato terciario: Él no es ya el gallo de la raza de Houdan, cuyo cuello tiende a rematar en una explosión del alcachofa, ni siquiera de la hamburguesa, que carga, en una testa equina la cresta de un plato volador. Sin haber perdido la tendencia a la cola de 2 metros de la raza Fénix, famosa en la familia faisánida, hoy es el gallo inglés, o el de Brujas, complejo plumífero sobre todo hecho de **coberteras y remeros** que se adhieren a la somática del músculo con cierta tendencia vibradora. El gallo **Batán**, japonés, o el francés **La Fleche**, obras ya estéticamente modeladas, tienen también en algún modo origen en las especies salvajes de la India, como en la **Bakiva** o el **Yago** de Sumatra.

Si se rastrea la huella de este hermoso tipo de los deportistas de pluma de seda, pico de acero al rojo o patas de granito en la literatura totemista del mundo oriental y aun en la heráldica de pueblos ilustres, como Francia, se descubre –lo sabemos todos– que un pueblo íntegro puede decir, como el ingeniero que nos brindó la gentil acogida de **Torre Blanca**:

–Los **Galos** eran gallos porque llevaban en el corazón el celo por la dignidad y las virtudes de sus mujeres. . .

Un gallo ilustre jugó papel cimero en la tragicomedia de Edmundo Ronstad, “Cyrano de Bergerac”, el famoso **Chantecler**; y hay un gallo muy gallo en la Comedia del corrosivo Aristófanes, “Las aves”, donde se hunde el escalpelo de la crítica en el légamo de la sociedad ateniense; un gallo juega papel auroral en la tragedia del Calvario, cuando N. S. Jesucristo fue crucificado por los pecados del mundo; y si vamos a incursionar en el mundo de la fábula, de Esopo a Samaniego, encontraremos que el gallo es un personaje humanizado que se caracteriza por algunas virtudes del hombre, como el hombre por muchos de los defectos del gallo. Y si no, rememoremos la poemática de un famoso paladín del valle iqueño de Caucato, **El Caballero Carmelo**, personaje a quien inmortalizó la pluma de Abraham Valdelomar pero quien,

así mismo, habrá de inmortalizar el nombre del genial escritor que trazó su etopeya en páginas deliciosas por sus contenidos humanos. Allí, en **El Caballero Carmelo**, de Valdelomar, se siente aquello que nos reveló el ingeniero Dulanto: que el gallo de pelea vive en los amores de sus dueños como en el nido de las más humanas ternuras.

Tipo de pugilista que no es gallofero

Nos hemos interesado en conocer los cuadros genéticos de **Torre Blanca** para obtener una noción no solamente entusiasta de algo que se nos ha repetido en muchas oportunidades; que hay un tipo de gallo de pelea del que puede decirse que es estrictamente peruano. En esos cuadros es dable comprender que un **Galpón** como el que hemos visitado, que si es uno de los buenos –son siquiera un centenar los atletas– acaso no se pueda decir radicalmente que sea el mejor pues son muchos los que se podrían señalar, está conducido con criterio científico genético; y que los cruces que se han venido haciendo, de manera predominante con tipo de pluma blanca –por esto mismo– constituyen ya algo realmente distinto. Una de sus características es la ardentía de corazón. Estos no son gallos de vista, como en términos del oficio se dice: son gallos de ataque. El impulso violento es su expresión radical. Cuando atravesábamos los callejones de las jabas, la sola presencia de gente desconocida armó zafarrancho de desafíos entre gallos que se disponían –habrá que suponerlo– al ataque sobre intrusos que habían llegado, no por ellos: por ellas, sus damas. Y todos y cada uno se aprestaban a acometer el duelo de las definiciones: pedían cancha.

El tipo peruano se lo ha obtenido sobre los cruces del gallo español, desde luego, como base; pero se lo ha asimilado al tipo inglés y al chileno –que posee características singulares– haciéndose no poco grávida la evidencia de que el tipo Gitano, de pluma colorida, tuvo que hacer mucho en la formación del ejemplar **suigéneris** que ya –repetimos– se da como producto consolidado nacional; y es a ese título que goza de fama a lo largo del mundo gallístico del Continente.

Es bueno que nuestros lectores vayan entendiendo que este tipo peruano es singularmente gallo de navaja, esto es, que no se le prepara para la pelea de pico. El tipo de tal índole es relativamente pequeño y a él se inclinan el británico y el chino. Si el de navaja pesa 8 y más libras, el de pico solo llegará a 4 o poco más a lo sumo. Pero en lo que realmente se distingue es en la calidad de la pluma, que es adhesiva y tan fina que –repetimos– dibuja la tectónica del músculo con todo el rigor anatómico de una escultura.

Esas son las características del gallo peruano. Y son también las características del aficionado, que no es un jugador sino un esteta, un esteta singular pues su arte y su emoción de belleza tienen el color purpurado de la sangre pero así mismo, el de la tónica de clarín del canto del vencedor.

Ante el duelo por la conquista de la vida

No se requiere de mucha imaginación para representarse desde puntos de vista deportivos la dramática del duelo que encara esa día de paladines cuando sus amarradores les adosaron la cuchilla y doscientos ojos anhelantes se hipnotizan en el círculo de la arena que caldea un sol de fuego. Solo se percibe con el contenido resuello del público, la tosesilla fanfarrona del gallo que le ha hecho tan famoso. Pero, cuando el suspenso embarga los corazones, de pronto el cuidador abandona al volátil en la arena, se sacude las alas éste y ya el contendor ha vozarreado lanzando estridulante clarinazo. Pero es cosa de segundos porque luego hemos visto partir dos bólidos de pluma que en el aire chocan con el furor de trombas; y que las patas, armadas de la cuchilla buida, se han clavado en el pecho o destrozado la cabeza del contendor. Muy rara vez este impacto dura minutos pues la primera acometida en los gallos con tradición se destina a la muerte instantánea del contendor.

¿Quién mostró los secretos del arte letal al macho de la gallinácea, que –lo hemos dicho ya– viene de relaciones genealógicas en algún punto con el faisán del Paraíso Terrenal?

En la **Cancha de Gallos** se lo ignora. Cuando indagamos por el secreto, nos dice el Ingeniero Dulanto: –No lo olvide: el gallo de pelea se mejora por la educación a que se somete, por la alimentación balanceada, por los múltiples factores del cultivo. Pero el gallo de pelea es como el poeta: tiene que haber nacido como poeta para que su canto no se sea solo el batiburrillo de cuyos secretos le hicieron profesor en la Universidad. Así, el gallo de pelea nace destinado a este sacrificio, casi siempre oneroso para él.

–¿Y cómo se le podrá conocer antes del duelo?

–He ahí el problema: en la cancha; frente a la muerte. Pues eso mismo de la apariencia puede que sea más prurito del dueño, amor a su ave. En buena jerga deportiva, es sabido que **en pata de gallo como en amor de mujer no hay que creer**. De una camada de gallos escogidos por parte materna como paterna, para progenitor no siempre se elige al tipo más famoso en el ruedo; al desgraciado en él, antes bien. Rara vez se da el caso del gallo **Calígula**, vencedor en seis campeonatos y que murió del mal de

corazón si usted quiere pero no atravesado por la navaja, que fue padre de otro famoso paladín invicto, **Atila** . . .

La gloria de estos luchadores pasa como todo lo bello y dura poco, como todo lo frágil; pero sus nombres sobrenadan a los años. Y, así, mientras hablamos, ronronea el motor de un héroe de otros tiempos, **Helicóptero**, a quien así llamaban porque al arrancar en la cometida se elevaba con tremulación de avispa en el aire y caía como un helicóptero cargado con bombas atómicas.

Cuando se han pronunciado estos nombres hemos visto que en el dueño de **Torre Blanca** los ojos se inundan de cristalinos puntitos de agua. . .

Una ganadería con estética y sin economía

Si son cien los pupilos de **Torre Blanca** y a lo sumo cada uno de ellos se puede adquirir por mil o mil quinientos soles, se comprenderá que esta crianza no posee estímulos económicos y que mantener el **Galpón** siempre importará sacrificio de fondos sin rédito alguno. ¿Pasa lo mismo que con el caballo de carrera o con el toro de lidia? Creemos que, en alguna forma, sí. Pero unos y los otros tienen en el espectáculo un punto de apoyo, ya que su condición es arrastrar masas de gente. El ruedo del gallo no da para la asistencia de dos mil personas. Se trata de una ganadería no destinada a abastecer las necesidades del consumo; es una ganadería del corazón, un tributo del amo con alma de pugilista volátil que todo lo sacrifica por la gloria de unos segundos de sus mejores paladines. Ese es todo el secreto de competencias como la del **Gallo de Oro**, que motivó esta información y nuestra visita a **Torre Blanca**.

* * *

LA PAPA OBRA MAESTRA DE LA AGROLOGÍA DEL PERÚ

Gamaliel Churata (redactor especializado)

Revista Mundo Agropecuario 6. Lima, Septiembre 1966

Estadísticas

Estadísticas que tuvieron alguna autoridad habían establecido que el Perú poseía 2.240.821 hectáreas agrícolas pero que de ellas se lograba cultivar solo 1.493.881, lo que nos ponía entre los países de más bajos índices de la agricultura mundial. Es así que entre 50 de ellos, según nuestro Anuario Estadístico de 1936-40, frente a los notoriamente desérticos como Australia y el Brasil, ocupábamos radicalmente el último lugar en el

monto agrológicamente aprovechable de las tierras. Esto fue de tan depresivo, que un agrónomo peruano muy autorizado, aconsejaba no tomar tan en serio tales conclusiones estadísticas, aun admitiendo que la naturaleza de nuestra extensa costa marina justifica lo que con afortunada metáfora se ha llamado en el planeta áreas en que la tierra vegeta de sed. En efecto, la Estadística Agraria de 1964 arroja ya un total de superficie en labranza de 2.734.590 hectáreas. Lo que, infortunadamente, si importa un incremento de la superficie agrícola de 1940 al 1966 de cerca de 500 hectáreas, no alcanza la proporción debida frente al fenómeno de explosión demográfica que, de ese cuatrenio al año actual, eleva la población del Perú a cerca de 12.000.000 de habitantes; explicando elocuentemente la razón de la crisis que sufre constantemente nuestro mercado de abastecimientos.

Disimular estos hechos, no atenúa en nada nuestro deber de descubrir la realidad. El mismo agrónomo peruano a quien hemos aludido, ingeniero Carlos Barreda, por muchos años Senador de la República, actual Presidente de la Asociación de Defensa de Recursos Naturales del Perú, profesor notable, sostiene que nuestro rendimiento agrícola, por lo menos de la Sierra, sigue siendo insignificante debido a condiciones técnicas que no han sido sustancialmente hasta el presente modificadas. Por lo que el subdesarrollo de nuestros países no tiene otra explicación que la incipiente del instrumento técnico agrícola, gravitando sobre la realidad depresiva de la tenencia de las tierras del labrantío. Es mirado así que se comprende en qué medida la política agraria de los Incas importó el hecho básico de un acierto como administradores de un Estado que insurgía de la naturaleza orográfica de los Andes. Si la producción de papas constituía, con la del maíz, fundamento de su política nutricional, como hoy se dice y la población del Imperio fue estimada en diez millones de habitantes, considérese lo que significa frente a ese hecho el cálculo de las áreas de cultivo de la papa en la actualidad. Así, los cuadros que suministra la Dirección de Abastecimientos, señalan ascensos que, frente a la crisis que padece el producto en los mercados, solo explican la inferioridad de nuestros sistemas o métodos de cultivo. De esta manera considérese que el año agrícola del 64-65 abarcó 231.390 hectáreas de cultivo de la papa, el siguiente subió 261.000, incrementándose el 66 hasta 274.280. Y si nuestro mercado de consumo no llega a 8.000.000, se verá en qué medida la producción en el Tawantinsuyo era inmensamente mayor; considerando aun que para su cultivo se elegían escarpas de la montaña y en ellas se construían los famosos andenes para de allí descender a los llanos mediante sistemas de regadío,

mientras que hoy invadimos las llanuras y se fecundan planos a alto costo destinadas a hacer más opulentos los frutos de la tierra.

Tendrá que explicarse de esa manera que los accidentes atmosféricos, tan frecuentes o cíclicos, en los Andes, determinen años de sequía o de exceso de lluvias acarreado las consecuencias de verdaderas hambrunas, como ocurre particularmente en el Departamento de Puno.

La papa creación del hombre andino

Y es que la alimentación del regnícola peruano siempre, en los Andes, primordialmente fundamentada en la patata o papa, que en aymara puneño es **chokhe**. Y no solo esto sino que el producto no fue comestible para el hombre primitivo de las alturas, si bien fue ese hombre quien le sometió a proceso de perfeccionamiento hasta hacerlo el tubérculo harinoso y energético que ha conquistado el mundo.

Las familias del tubérculo son numerosísimas, y hasta podemos decir que varían de un punto a otro del sistema andino; y esto considerando exclusivamente el área del Perú continental que se extendía desde la zona de los chibchas colombianos hasta el norte de Chile y la Argentina. En un estudio, **Cultura de la papa**, quien fuera modelo de la buena antropología peruana, el maestro Tello, de grata memoria, hace ver que las manifestaciones de sociabilidad y de política en los Andes son únicamente desenvolvimiento de lo que con tanto acierto se ha hallado, en sociología moderna, la nutricultura, esto es, la cultura que se fundamenta en los dones alimentarios de la naturaleza, para usar una vez más el neologismo del profesor argentino Escudero y que ha sido ampliamente consagrado con la Academia Española de la Lengua. El mismo brillante y tan prematuramente desaparecido sociólogo piurano Castro Pozo brindó páginas agudas al estudio de la agricultura sociológicamente considerada, y de su ecología como fenómeno que tiene punto de partida en los Andes del Perú; y se derrama, por decirlo así, sobre los estuarios de la costa, donde adquiere las características singulares de la agricultura de las behetrías de la que, en alguna forma, aún encontraron vigentes las mesnadas occidentales de la Conquista.

Obra maestra del genio de un pueblo

En aymara del Titicaca se llama **lukhi** una papa vidriosa, un poco agria, de ricos contenidos nutricionales pero que es, seguramente, forma de transición hacia el tipo perfecto que vendría a ser la **phorekha** cuya **carne** es de una suavidad semejante a la yema de huevo. Cierta-

mente, hay antropólogos que sostienen que lo mismo ha ocurrido con el maíz que en su origen fue una gramínea cuasi incomedible y, sobre todo, de una mazorca que difiere en lo absoluto de la hoy obtenida por la agrología moderna. La papa, nuestra solanácea, constituye de esta manera la expresión más elevada de la cultura andina, si entendemos que esta fue cultura de **altopiano** y antes aún cultura de cúspide, como lo evidencia la habitación funeraria que hoy descubrimos en las cumbres y que corresponde, según el rastreo legendario, a grupos humanos regidos por la deidad lunar del matriarcado, edad de una economía nocturna, anterior por tanto al régimen varonil que supone la naturaleza política del Tawantinsuyo o de los Hijos del Sol.

Hay que considerar en este párrafo los derivados de la industrialización de la papa, principalmente el **chuño**, que es la papa helada y luego su harina, cuya forma era empleada para los acopios que en los **tampus** se hacían, destinados a enfrentar la calamidad de los años de sequía o, repetimos, de exceso de lluvias. Los procedimientos para la obtención de estos subproductos no tienen por qué ser descritos en una revista peruana pues son de conocimiento general. Solo téngase presente que la papa en esta forma no solo conserva sus riquezas proteínicas sino que las acrecienta.

Difusión de la patata

Se debe considerar que entre los productos americanos que encontraron los descubridores y conquistadores, luego, si bien el tabaco alcanzó pronta difusión mundial y lo mismo podemos decir del cacao, ni la coca, que en forma de alcaloide ha vencido todas las fronteras modernas, ni el mismo maíz han logrado la aceptación que, con no pocos esfuerzos, logró conquistarse nuestro tubérculo. La **Papa** es hoy uno de los productos de la tierra que se reclama con mayor ansiedad en el mundo entero.

Los indígenas del Perú conocían la *solanum tuberosum* con el nombre de **papa**, (kheswa) que, conforme a la crónica histórica de todos conocida, es introducida a mediados del siglo XVI en Europa, cultivándose por primera vez como planta de adorno en Andalucía pues sus flores de variados matices son bellas y por entonces muy apreciadas.

En 1588, se le hizo conocer en Viena; en 1591, en Dresde; y ya a fines del siglo, en Toscana, comenzó a ser cultivada; pero no obstante que el Rey Federico el Grande y los mismos misioneros trataron de difundir su cultivo, (si bien en 1684 se le conocía en Inglaterra), solo en 1783 se popularizaba en Francia, por iniciativa del farmacéutico Parmentier. Su difusión no se lograría, sin

embargo, hasta principios del siglo XIX, cuando alcanza dominio realmente ecuménico.

Parmentier no tuvo muy feliz iniciación con su diligente agricultura si habiendo cultivado semillas en su jardín y obtenido frutos, lo comunicó del Rey Sol, Luis XIV, y este acudió a una invitación que el farmacéutico le formulara para servirse la gran “fruta americana” cruda, con los resultados que son de suponer. La papa no sancochada es agria y en muchas oportunidades se ha sostenido que es venenosa. El pobre farmacéutico tuvo que ir a la Cárcel pues estimó el monarca que se le había hecho víctima de una burla.

Hoy la papa se cultiva en todo el mundo, repetimos, y las familias de tal tubérculo varían cuasi tanto como varían los países productores.

El profesor argentino Bermúdez dice que existen muchas variedades con diferencias de tamaño, rendimiento, color, sabor, duración del ciclo vegetativo, resistencia a las enfermedades y condiciones climáticas, etc.; las que a su vez se dividen en tres grupos, según los usos a que se destina: las de mesa, las forrajeras y luego las industriales para extracción de almidón y alcohol.

Su agrología mágica

De una o de la otra manera, lo cierto es que este tubérculo peruano ha conquistado el mundo; y lo ha conquistado desde las entrañas de su hogar primitivo. La papa no es un fruto más de la fecunda tierra; para nuestros indios, es la animación antropomórfica de la maternidad de la vida. En las áreas de los **Lupacas**, esto es en la zona juleña donde tuvo origen el idioma aymara y donde publicó su gran **Vocabulario de la Lengua Aymara o Lupaca** el sabio jesuita italiano Padre Bertonio, se conserva el mito de la **Mamata** que es, el nombre matriarcal de la **Papa**. Cuando los sembradíos han echado sus primeras flores, los agricultores señalan entre las vírgenes octogenarias del ayllu a una, la principal: la atavían con sus más primorosos tejidos, la cubren de flores y, eligiendo así mismo a un doncel principal, la entregan en matrimonio, que tendrá la duración de los ocho días de los llamados **cenizañas** o el tiempo del aporque de los surcos para, al terminar esta operación, simular la muerte de la anciana, que será enterrada en uno de los ángulos de la gleba florecida en medio de grandes hecatombes musicales y de danza, pidiéndole que nunca falte al sustento de sus hijos pues los indios de esta **antipampa**, se juzgan ellos menos de la tierra cuanto hijos de la patata.

La tierna leyenda que hemos sintetizado no fue conocida del sabio Tello; pero ella viene a confirmar su tesis de que la papa es realmente la obra maestra de la

cultura que hoy se denomina peruana y que abarca a toda la extensión del Imperio que, historiológicamente y para los fines de los valores de la cultura, debe estimarse el continente en su integridad: el Tawantinsuyo.

Sin papas el pueblo andino desespera

Claro está que es en el teatro de la pobreza campesina donde puede conocerse el rostro lívido del hambre cuando las descargas pluviales se rehúyen, la sequía aplasta la tierra y los mercados se ven ante la desolación; pues para nuestro pueblo, pueda ser que la falta del pan de cada día se convierta en tragedia pero si le falta el tubérculo de la “Mamata”, ese pueblo desespera. Nunca se lo ha visto mejor que un día en la famosa villa de Chinceros, de Cuzco, cuando el pueblo que sufría de la falta de papa encontró que el productor pequeño de los ayllus había logrado salvar una parte de sus simientes y acudió al mercado con ellas. El pueblo besaba el tubérculo y lloraba de alegría. Considérese que esta realidad, que fue recogida por informaciones periodísticas, viene a probarnos que el pueblo peruano sigue siendo el pueblo de los Incas y que la papa constituye la base de nuestra alimentación diaria.

Cuadros sinópticos que hemos compulsado, demuestran que el consumo de papas va en aumento a medida que la población limeña se acrecienta y que si esto revela que el fenómeno es de sobresaturación de un demos aborígen, también evidencia que la cocina nacional, o limeña, es tan aborígen como la cocina de los Andes. Solo juzgando el tonelaje que dura un mes ingresó en el Mercado Mayorista (Julio) se comprueban las siguientes cifras:

| | | |
|------|-------|-----------|
| 1962 | 4.677 | toneladas |
| 1963 | 4.871 | ” |
| 1964 | 6.077 | ” |
| 1965 | 8.969 | ” |
| 1966 | 9.509 | ” |

Pues bien; redúzcase al mínimo (lo que ocurre en años críticos) el tonelaje destinado para atender el consumo de esta gran urbe del Pacífico en papas y se tendrá una imagen de la realidad. La **Papa** es nuestro alimento. Nuestro alimento básico. Si ella falta se desequilibra la olla del pueblo pues este no cuenta con sustitutos importados para atender a sus necesidades de nutrición.

No vamos a sostener que nuestro pueblo deba alimentarse solo del tubérculo nacional pero es necesario comprender que sin él cunden todos los males de la salud allí donde la población constituye un fruto –si puede decirse– de su providencia.

¿Por qué el sistema de los reservorios de alimentos

del Imperio se fundamentaban en la papa? Por una razón que hoy llamamos bromatológica.

La papa fresca posee los componentes alimenticios siguientes:

| | |
|---------------------|--------|
| Agua | 78.8 % |
| Ceniza | 1.1 % |
| Proteína | 2.2 % |
| Hidratos de carbono | 17.8 % |
| Materia grasa | 0.1 % |

Pero convertida en **chuño**, sus valores son más importantes:

| | |
|---------------------|--------|
| Agua | 10.0 % |
| Ceniza | 4.7 % |
| Proteína | 8.4 % |
| Hidratos de carbono | 76.5 % |
| Materia grasa | 0.4 % |

Bien que nuestra agricultura de consumo se haya diversificado y que hoy contemos con variedad mayor de productos. Esto no supone en lo menor que la agrología del tubérculo sea, si no menospreciada, un tanto echada de mano. Tenemos que inspirarnos en la realidad y la realidad nos comprueba que seguimos siendo una demografía andina; que de doce millones de habitantes del Perú de hoy (es cálculo muy sensato) lo menos ocho millones viven en los Andes y de los Andes. Entonces, la política alimentaria de los gobiernos tiene que inspirarse en la **Cultura de la Papa**, no solo para enriquecerla con el fertilizante moderno, sino para ampararla de los

contratiempos cíclicos atmosféricos mediante la adopción de sistemas prácticos inspirados en un conocimiento fundamental de la experiencia agrícola ancestral.

Puno, operación piloto de la papa

Mundo Agropecuario ha tomado ya contacto con agricultores prácticos y agrónomos profesionales prestigiosos del Departamento de Puno pues estima que, para decidir sobre los múltiples problemas de la inseguridad de cosechas del tubérculo, se tienen que adoptar planes seguros tomados de la lección de los hechos. Y ya estamos en condiciones de anticipar a nuestros lectores que pronto podremos ofrecer una síntesis de esa operación que ha estado entregada a la observación detenida de varios expertos concientes de la trascendencia que posee para nuestro pueblo la solución de problemas hasta hoy no enfocados con la seriedad debida. La producción de papa y los **bancos de reserva** de la papa desecada, o sean los **tampus imperiales**, deben dirigirse al acopio de toda sobreproducción, librándola de la especulación de los agiotistas y, sobre todo, dedicar una rama importante de la industria agrológica del Estado a la elaboración de chuño en cantidades que puedan ser conservadas para ser frente con ventaja a los años climáticamente negativos que, por infortunio, son ya cíclicos –repetimos– en los Andes.

Este es el sentido con que hemos trazado estas páginas dedicadas a vincular la acción de **Mundo Agropecuario** con los grandes problemas de la realidad de nuestro pueblo.