

CVRSCO

INVÉSTRAME EL OMBLIGO

BIZARRRO

AGUILAR

María Luisa del Río

CVSCO

MVÉSTRAME EL OMBLIGO

BIZARRRO

AGUILAR

María Luisa del Río

CIVISCOO
BizARRRO

AGUILAR

CUSCO BIZARRO

MUÉSTRAME EL OMBLIGO

© María Luisa del Río Labarthe, 2008

© De esta edición:

2008, Santillana S. A.

Av. Primavera 2160, Santiago de Surco. Lima 33, Perú

Tel.: 313-4000

ISBN 9972-848-11-6

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° N 2008 - 02107

Registro de Proyecto Editorial N° 31 501 400 800 114

Primera edición: marzo 2008

Tiraje: 5,000 ejemplares

Desarrollo gráfico: DDC Fábrica de Ideas

Dirección de arte: Xabier Díaz de Cerio

Diseño y diagramación: Camila Bustamante

Mapas: Xabier Díaz de Cerio

Fotografías: María Luisa del Río Labarthe

Edición de fotografías: Sandra Elías

Retoque fotográfico: Julio Gallegos

Digitalización: José Rebazza

Corrección: Jorge Coaguila

Las ilustraciones de las páginas 245 son © de Sergio Langer.

Impreso en el Perú - Printed in Peru

Quebecor World Perú S. A.

Av. Los Frutales 344, Lima 3 - Perú

Todos los derechos reservados.

Esta publicación no puede ser reproducida, en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de la Editorial.

TACA



12-15

PRESENTACIÓN

Cusco es una fiesta

18-35

01. HOTELES

Quédate conmigo

Tardes de sampedro en Casa de la Gringa	20
Horror en el hostel Frankenstein	22
Leo DiCaprio en el Monasterio	24
Los parcheros van al Patio de Mierda	26
Meson Montjoy, casa de muñecas	28
Del Loki no sale nadie	30
Las Chullpas, sano y sagrado	32
Secretos políticos del hospedaje Huarán	34

36-49

02. CULTURA

La historia que no te contaron

Rarezas en La Merced	38
Aquel néctar divino	40
En el MAP la cultura está viva	42
¿Un cuy en la Última Cena?	44
Andamios en Andahuaylillas	46
Bichos raros en Paucartambo	48

52-63

03. MERCADOS

Precio de feria

Todo es posible en la feria de Huancaro	54
El Baratillo es una cachina	58
IX Festival Campesino, carajo	60
Todas las marcas en El Molino	62

66-105

04. RESTAURANTES Y COMIDAS

Muérdeme

Cicciolina, mucho gusto	68
El mejor <i>calzonne</i> es de Carlo	40
Los anticuchos del Condorito	72
Los sanguichotes del Juanitos	74
Chicha y chancho en La Chomba	76
Kukuly	78
Kin Taro, sushi de altura	80
Greens, una experiencia elevada	82
El café de mis abuelos	84
Un clásico del Ayllu	86

Mientras esperas, La Bondiet	88
El cuy es el rey	90
Tiradito en Yuca	92
Huacatay, lo mejor del valle	94
Las trufas de Naomi	96
Cubiertos de plata en la Casa Orihuela	98
Mullu, arte sobre la mesa	100
Dulce Nevada, de la vaca a tu boca	102
Beto Ortiz prefiere el sur	104

108-119 05. MODISTAS Ponte *fashion*

Isabel Luna no usa pollera	110
Benjamín, el maquinasca	112
Pregúntale a Josefina	114
Hilo: los fabulosos años 50	116
Norma Peña y sus ovejas	118

120-151 06. GENTE Y COSAS RARAS Ese toque *freak*

Cementerio La Almudena	122
La bandera del arco iris	124
Barbie es un peleador	126
Baila de día en el Black and White	128
Casa embrujada en Cusco	130
Hoy se la pegan las mamachas	132
Rolando, el hombre estatua	134
La galería de los potos	136
Gente que se cuelga	138
Humala tiene sus <i>fans</i>	140
Se salió el mar	142
El único <i>coffee shop</i> del Perú	144
El puma de Calca	146
Una fábrica abandonada en Lucre	148
Una piscina olímpica en Pisac	150

154-167 08. ALGUNAS EXPERIENCIAS MÍSTICAS Espérame en el cielo

Diego, el único chamán en Harley	156
Meditación danza en Urubamba	158
Pago a la tierra en Moray	160
Los brujos de Huasao	162
Master Mancoluto, un brujo norteño	164
El flaquísimo Cofla	166

170-187 08. FIESTAS RELIGIOSAS Pórtate bonito

Fetito milagroso	172
Momias en el Corpus	174
Líbranos de los temblores	176
La sensualidad de Torrechayoc	178
El patrono del ganado	180
Natividad en Huayllabamba	182
La gran juega de Paucartambo	184

190-205 09. PEQUEÑO DETALLE ¿Qué hacemos con los niños?

Urpicha es Disneylandia	192
Museo de niños pintores	194
Yanapay, un bar para los niños	196
Bembos es la voz	198
Davorino tiene los helados	200
Niños periodistas	202

206-239 10. PERSONAJES Y PERSONAS Héroes

Leonie Lange, la partera	208
Jesús La Torre, el maestro	210
Justo Baca, el luthier	212
C2H Crew, el rap	214
Fiesta Andina, la banda	216
Edwin Chávez, el reciclador	218
Luis Nieto, el escritor	220
Luis Palao, el acuarelista	222
Los porteadores del Camino Inca	224
Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu	226
Manual para bricheros	228
Uriel Tapada, el inca de la piedra	230
Maite y Michelle, los músicos de Rosario	232
Óscar Medina y su Código Machu Picchu	234
María, la amiga del sol	236
Félix Luna, el arpista ciego	238

242-249 11. VIAJEROS DE PASO POR EL OMBLIGO Choque y fuga

Sergio Langer, el dibujante	244
Hubert, la vuelta al mundo en un sidecar	246
Mañana me Chanto, con su música a todas partes	248

252-279 12. BARES Y DISCOTECAS

Las mil y una

Mythology, tú mismo	256
Que viva el Caos	258
Ukukus no falla	260
Chelas y tapas en Km 0	262
Tu ciudad y Los Perros	264
Sal del clóset y ven al Fallen	266
Bar Cusco, desde 1945	268
7 Angelitos bien borrachos	270
La Caverna metalera	272
Trova en La Oveja Negra	274
Las Vegas, foto no	276
Mamá Africa se cree VIP	278

282-307 13. LUGARES

Escápate

En Chahuaytire tejen los hombres	284
El pisonay de Urquillos	286
Huchuy Qosqo a lo grande	288
Las truchas de Pumahuanca	292
Pichingoto no quiere cuevas	294
Maras se parece al mar	296
Un planetario en Yanahuara	298
El tren de lujo más alto del mundo	300
Pan caliente, solo en Oropesa	302
Culto al agua en Tipón	304
Patakancha, nuestra tierra	306

310-315 14. EL VIAJE DE REGRESO

Todo tiene su final

Cusco-Abancay	312
Abancay-Chalhuauca	313
Chalhuauca-Nasca	314
Nasca-Lima	315

Gracias

Beto **Ortiz** + Mayte **Mujica** + Melina **Martínez** + Luis **Nieto** + Miki **González** + Daniel **Titinger** + Rafo **León** + Sengo **Pérez** + Luis Enrique **Tord** + Gonzalo **Rojas** y Alonso **Luque** (Orient Express) + Casa **Andina** Hoteles + Sandra **Elías** + Marta **Giraldo** + Rafael **Cabellos** + Patricia **Málaga** + Antonio y Ani **Vellutino** + Fernando **Pomareda** + Doris **Bayly** + Sergio **Langer** + Vanesa **Cúneo** + Duilio **Vellutino** + Andrea **Cillóniz** + Juan Carlos **Montjoy** + José Francisco **Giraldo** + Macarena **Giraldo** + Juan Carlos **Gonzales** + Edgar **Casaverde** + Peter **Frost** + Gastón **Agurto** + Patricia **del Río** + Iñigo **Maneiro** + Nua **Maneiro** + Sergio **Rivas** + Eduardo **Carrera** + Pedro **Sotelo** + Ronald **Tafur** + Jefferson **Isla** + Úrsula **de Bary** + Diego **Palma** + Patricia **Zevallos** + Giancarlo **Navarro** + Renzo **Guerrero** + Jorge **Riveros** + Yayo **López** + Marisol **Otero** + Rosa **Bocangel** y familia + Asencia **Auccacusi** + Nieves **Auccacusi** + Porfiria **Auccacusi** + Niño **Compadrito** + Virgen **del Carmen**

Bailan sin parar, cada vez más
leves, más volando, y entonan
cantos sagrados que celebran
el próximo nacimiento de la otra
tierra.

Eduardo Galeano





Cusco es una fiesta

Escribí este libro de mayo a noviembre de 2007. Mi familia y yo acabábamos de llegar a vivir al Valle Sagrado de los Incas, un poco por trabajo y otro por huir del invierno limeño. En ese momento, cuando no le pedía más a la vida que un poco de sol y aire puro, recibí un correo electrónico de Mayte Mujica (editora en Santillana), que decía cosas tan bonitas como:

Una guía de Cusco a tu manera, un libro de viajes, con tu onda. Por lo que he leído, sospecho que te vienen mejor los textos cortos, concentrados. Sería ideal. Un libro muy personal, sin omitir los datos necesarios para el viajero. Con fotos, ¿no? Bueno, ya hablaríamos de todo esto luego.

Te cuento cuál es la historia de esta saga. Hace unos años se publicó *Santiago bizarro* (en Aguilar, sello de Santillana), se la mostramos a Rafo y decidimos juntos hacer el libro. La guía de Lima y la de Santiago son sustancialmente diferentes, la de Santiago se parece más a una guía formal en el sentido de que muestra objetivamente «esto es lo que hay», con sus señas (dirección, horario, etcétera). La de Rafo es una toma de posición sobre el centro, cosa que no tenía la chilena. No sé si me equivoque, ya me dirás qué piensas, pero en tu caso imagino más una guía cercana al cuaderno de viajes, con tu mirada y tu experiencia. Piensa en lugares, personajes (célebres y anónimos), fiestas, comidas, hospedajes, hoteles, rutas. En todo lo que llame tu atención. No hay límite. Ojalá te provoque.

Palabras a las que respondí a toda velocidad: que sí, que me encantaba la idea, que gracias por pensar en mí. Yo, que ya estaba fascinada en Urubamba, a 45 minutos de Cusco gracias a una buena carretera, me puse aun más feliz. Y lo fui cada día más, escribiendo esta guía bizarra del ombligo del mundo, descubriendo este lugar que, generosísimo, recibe



a gente muy distinta de todas partes, con sus negocios, su mística y sus religiones, sus paisajes apacibles y su desenfreno, sus turistas adinerados y sus mochileros, su identidad quechua inquebrantable, una ciudad amable como ninguna, alegre y promiscua, donde la convivencia entre tantas cosas distintas da como resultado una sorprendente armonía.

Lo que vas a encontrar en este libro, que no es una guía oficial, son experiencias, pequeñas historias que viví, a veces sola, a veces con amigos y otras en familia. Relatos de los lugares, palacios, bares, eventos, restaurantes, chamanes, gringos, limeños y europeos establecidos, enamorados del ombligo, de su propio ombligo, personas, animales, piedras, artistas. Gente y cosas que llamaron mi atención por ser muy raras o muy auténticas o muy intensas o desaforada y enviablemente libres.

Mi manera de trabajar fue esta: ir y venir de Urubamba a Cusco, caminar por sus calles empedradas, pasar algunas noches en la ciudad conociendo bares y discotecas, quedarme en algún hostel y desayunar en un café, mirar la ciudad de día y volver a la tranquilidad del valle, a mi familia, a escribir, a seguir paseando con mis anotaciones de notas y una cámara digital.

Algunos domingos visitaba con mi esposo y mi niña el Valle Sur, que es el que está camino a Puno, a 30 minutos de Cusco y a una hora de Urubamba. El sur tiene unas atracciones alucinantes y, aunque está preparado para todo, aún le falta infraestructura hotelera. Igual, vayan: no seamos engreídos.

Cuando empecé este libro, Machu Picchu acababa de ser declarada una de las siete maravillas del mundo moderno. Un año antes, Bernard Weber, un cineasta suizo muy astuto,

había creado una nueva lista para entretener a la gente por medio de su web. Weber organizó y dirigió una especie de mundial virtual, una competencia entre algunos países, para elegir a los siete que tenían el patrimonio más bonito, Las Nuevas Siete Maravillas del Mundo. Y Perú campeón.

Pero de esa moda se hablaba más en Lima. En Cusco la gente seguía muy ocupada viendo las cosas cambiar a toda velocidad. Una semana después de esa denominación mundial, a mediados de julio, los gremios de educadores, transportistas y porteadores del Camino Inca se unieron a un paro de cinco largos días. Salías a la calle y te llovían piedras.

Mientras viví entre Cusco y Urubamba me reí mucho, vi fiestas patronales preciosas y también nostálgicas y paganas, comí como una reina. El Valle Sagrado me llevó por todas las esferas del conocimiento: por la espiritual, por la histórica, por la patrimonial, por la política, por la personal, por la sensorial, por la física. Hice todo lo que me provocó, caminé y monté bicicleta por sus montañas, tomé chicha de jora y ayahuasca, bailé, paseé mucho con mi niña y con mi esposo, conocí más a la gente de los Andes, intensa, reservada, con una estética muy colorida: he vivido al lado del mar y en medio de la selva, y sigo pensando que nadie en el Perú mezcla los colores con tanta osadía y elegancia como los serranos, gente linda.

Las historias, unas más bizarras que otras, piden ser leídas.

Gracias por venir a nuestra fiesta.

Maria Luisa del Río
Febrero de 2008



La Juerga

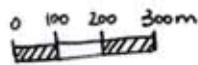
La Pizza Carlo,
tremendo calzone

En el Mythology
todo vale

La casa de
Edwin Chávez



Aquí se la pega el Cienfuegos



Habla!

Cicciolina, mucho gusto

La Chomba, chicha y chanche

SAN BLAS

Leo Di Caprio
estuvo aquí

Estadio
Universitario

Aquí presentamos
la guía

Vaya Caos!

Hacia
el aeropuerto



La Ciudad

HORROR EN EL HOSTAL FRANKENSTEIN

LEO DICAPRIO EN EL MONASTERIO

LOS PARCHEROS VAN AL PATIO DE MIERDA

SECRETOS POLÍTICOS DEL HOSPEDAJE HUARÁN

DEL LOKI NO SALE NADIE

LAS CHULLPAS, SANO Y SAGRADO

MESON MONTJOY, CASA DE MUÑECAS

TARDES DE SAMPEDRO EN CASA DE LA GRINGA



01

HOTELES
**Quédate
conmigo**

Dormir en un hotel es entregarse por completo al gusto y costumbres de sus anfitriones. En la ciudad de Cusco hay casi 300 hospedajes que van desde los 1.250 hasta los 3 dólares la noche. En el Valle Sagrado de los Incas encuentras una oferta desde los 200 hasta los 15 dólares, con la posibilidad de estar en contacto con la naturaleza. Ambos destinos tienen su magia. En ambos te ocurren cosas que solo ocurren en los hoteles.

Tardes de sampetro en Casa de la Gringa

A la cama con sampetro

Todo es *tie die*, todo buda, todo *krishna*, con hartos cuarzos. Las habitaciones cuestan entre 10 y 20 dólares. Un lugar bien limpio para ser tan hippie style, y son acogedores, bien iluminados y ventilados. La dueña, la gringa Lesley, es también dueña del bar Mandelas y sabe dar sampetro a sus huéspedes en una casa de campo que tiene no muy lejos de aquí. Por todos lados leeré advertencias de no tirar los papeles al *water* porque el desagüe del Cusco es muy antiguo, de no hacer bulla porque aquí viene la gente a descansar. La cocina se comparte, lo mismo que internet, la tele y, en muchos casos, el baño. El agua es abundante y caliente, en eso no exageran, y la ducha no es la típica eléctrica que pone nervioso al usuario cuando tiene que regularla manualmente, calato y mojado.

Me encuentro con un trío que está totalmente sampedreado. No paran de sonreír y no les molesta que les hable, pero tampoco les importa lo que les digo. Tienen unas sonrisas fabulosas y están tomando un mate de coca.

El gato de Lesley llora en mi puerta porque quiere que lo deje pasar. Cuando vuelvo, más tarde, coincido con un partido Perú-Ghana en la sala de tele y con un tarado que grita porque —para variar— el Perú está perdiendo, y no me deja dormir. A las seis de la mañana me ducho y me voy. ✓



SIEMPRE QUE PERÚ NO JUEGUE

📍 Tandapata c/ Pasiñapaqana 148, San Blas.

☎ 084 241168.

🌐 www.casadelagringa.com.

✉ casadelagringa@speedy.com.pe.

Tienen otra Casa de la Gringa en Carmen Bajo.

✖ Desayuno incluido: café o infusión y ensalada de frutas o pan y huevos.



Tardes de sampetro en Casa de la Gringa

Horror en el hostal Frankenstein

Leo DiCaprio en el Monasterio

Los parcheros van al Patio de Mierda

Meson Montjoy, casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano y sagrado

Secretos políticos del hospedaje Huarán

Horror en el hostel Frankenstein

Hay que estar chalado para...

... Llamar Frankenstein a tu hostel. Hoy es 13, encima. "Pero no es viernes", me dice Ludwig Roth con su acento alemanísimo. Ludwig viene de Franken, Alemania, unos 100 kilómetros al sur de Fráncfort. Cerca de allí está el castillo Frankenstein. Ludwig vino hace quince años como turista, volvió varias veces y luego se fue quedando y creó a su monstruo. "Hay tantos hostales acá que a veces la gente no se acuerda del nombre, pero este no se olvida", me dice cuando le pregunto por qué diablos Frankenstein. Ludwig hacía muebles en Alemania y cuando vino al Perú se enamoró de Marita, ahora su esposa, una cusqueña buena gente. Fiona, la hija, habla alemán, inglés y castellano, y juega con una tarántula gigante, azul y de plástico.

La decoración es como de Halloween, con una iguana viva y suelta que se pasea por todos los ambientes, un perro labrador que se llama Bruno y siempre está triste, y una pecera con unos peces enormes y feos. A este hostel llegan muchos alemanes y uno que otro turista europeo o gringo que quiere hacerse el gracioso sin tener que pagar mucho.

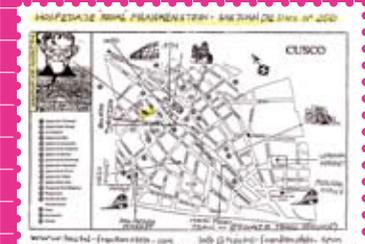
Ludwig me da mi llave, mi cuarto se llama Culebra (odio las culebras), una habitación enana con olor a humedad, con dos paredes amarillo patito, una verde esmeralda y la otra verde limón. No puedo dejar de revisar las sábanas para asegurarme de que no está la iguana ahí dentro, esperándome. Ya quiero que sea mañana para irme.

Cuando me despierto, a las seis de la mañana, creo que estoy en un ataúd y salto de la cama a la ducha del baño compartido, con una de esas pinches duchas eléctricas, pero esta es peor porque ni siquiera calienta. Tengo la cabeza mojada y helada, y solo he dormido cuatro horas. Bajo corriendo, dejo la llave en el mostrador, todo está oscuro. Bruno me mira, sale Ludwig, en camiseta y calzoncillos, y me pregunta: "¿Todo bien?". "Todo bien", le digo, ahora que por fin estoy afuera. ✓



EXORCÍZATE

- 📍 San Juan de Dios 260.
- ☎ 084 236999.
- 🌐 www.hostal-frankenstein.com.
- ✉ info@hostalfrankenstein.com.
- 🏠 Habitación simple a 25 soles.



Tardes de campedro en Casa de la Gringa

Horror en el hostel Frankenstein

Leo DiCaprio en el Monasterio

Los parcheros van al Patio de Mierda

Meson Montjoy, casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano y sagrado

Secretos políticos del hospedaje Huarán

Leo DiCaprio en el Monasterio

Con su novia, su mamá y su suegra

El Monasterio es el hotel más caro de Cusco y el único que tiene habitaciones enriquecidas con oxígeno para contrarrestar el soroche de los plátudos turistas que llegan a él. Este lujo, que le cuesta al pasajero 30 dólares adicionales por día, no es nada para gente como Leonardo DiCaprio o Bill Gates, que estuvieron hospedados en las *suites* reales y pagaron 1.250 dólares diarios.

Hoy solo tengo 20 soles en el bolsillo y la amable Roxana Gonzáles, gerente de ventas del hotel, me atiende con una visita guiada. Mientras paseamos, un poco de historia: el Monasterio fue construido en piedra por los jesuitas en 1595, sobre el Palacio Inca Amaru Quala (así cualquiera). Pocos años después, en 1598, se fundó aquí el Seminario de San Antonio Abad. En 1692, por edicto papal dictado por Inocencio II y carta real firmada por el rey Carlos II, el Seminario pasó a convertirse en la Real Pontificia Universidad de San Antonio Abad. Sin embargo, en 1816, por decreto real de los reyes de España, se decidió que la universidad volviera a ser un monasterio. Recién en mayo de 1965 el edificio fue convertido en hotel, pasando a manos de Enturperú. En 1999 lo compró Orient-Express Hotels, Trains & Cruises, a la que también pertenecen el elegantísimo tren Hiram Bingham, que te lleva hasta Machu Picchu como en bandeja de plata, y el Hotel Miraflores Park Plaza.

Hoy el Monasterio tiene 126 habitaciones, dos *suites* reales, tres presidenciales, 14 *juniors*, 90 habitaciones de lujo y 16 superiores. Cuando llegamos a las *suites* reales, de 120 metros cuadrados y que dan a un patio privado con una pileta de piedra, no puedo dejar de pensar en Leo DiCaprio con su entonces novia, la modelo brasileña Giselle Bündchen, quienes se alojaron aquí en el 2003... con sus madres. La película erótica que empiezo a imaginar,

se ve drásticamente interrumpida por una gran interrogante: ¿Quién durmió con quién?: 1) ¿Leonardo con Giselle y la mamá de él con la mamá de ella? (ojo, son camas matrimoniales) 2) ¿Cada uno con su mamá? 3) ¿Cada uno con su suegra...? En fin, lo que sí me cuenta Roxana es que el personal estaba atolondrado y la prensa amontonada en la puerta del hotel. Lo cierto es que esta deliciosa *suite* tiene una cama *king* con vista a un jardincito privado, una *pop up* TV, un ropero amplio dentro del inmenso baño de mármol, piedra y madera, y al lado una sala con otro televisor de 24 pulgadas, un escritorio, un Ipod, desayuno bufete incluido, masajes y aromaterapias no incluidos, etcétera. ✓



SI LEO PUEDE, TÚ PUEDES

📍 Calle Palacio 136, Plazoleta Nazarenas.

☎ 084 241777.

📞 084 237111 / 084 246983.

🌐 www.monasterio.orient-express.com.

✉ reservas@peruorientexpress.com.pe.

Tardes de campedro en Casa de la Gringa

Horror en el hostel Frankenstein

Leo DiCaprio en el Monasterio

Los parcheros van al Patio de Mierda

Meson Montjoy, casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano y sagrado

Secretos políticos del hospedaje Huarán



Ronald Tatur

AL FONDO HAY SITIO

- En San Blas. Subes por Tandapata, hasta llegar a la intersección con la calle Cruz Blanca, trepas 30 escalones y llegas a la calle Santa Rosa: 40 metros a la derecha se encuentra la casa B2.
- 📷 El alquiler al mes cuesta entre 120 y 150 soles y cuenta con baño colectivo. No hay agua caliente, pero los inquilinos ya están haciendo un fondo común para colocar un calentador eléctrico y una cocina multiusos.

Este quizá sea el hospedaje más barato de Cusco. La propietaria de este lugar vulgarmente apodado El Patio de Mierda es doña Julia. Salvo por el detalle que lo ha hecho merecedor de ese sobrenombre (un perro de todos y de nadie que se hacía la caca en el patio y nadie limpiaba), este es un lugar normal y barato en lo alto de San Blas, famoso por dar techo a casi todos los “parcheros”: así se les llama en jerga mochilera latinoamericana a los artesanos que se sientan en el suelo a parchar, es decir, a poner sobre la vereda un pedazo de tela donde lucen y venden sus piezas, y así paran su juerga. Pero el perro ya no caga o, mejor dicho, los inquilinos se han organizado para limpiar el piso y también para botar la basura. Los parcheros que viven acá pasan el invierno en Cusco y cuando llega el verano se escapan de las lluvias, y emigran a la costa norte o a donde puedan.

Parchar con lluvia, naturalmente, no es la voz. Uno de los chistes preferidos de estos joyeros ambulantes es que aquí no se permiten bricheros porque con los que hay ya es suficiente. A veces organizan fiestas con espectáculos de malabares y música en vivo, cobran la entrada para comprar trago y pasan la gorra para comprar más trago. Las fiestas son a escondidas de la dueña. ✓



Ronald Tatur

Tardos de sampedro en Casa de la Gringa

Horror en el hostel Frankenstein

Leo DiCaprio en el Monasterio

Los parcheros van al Patio de Mierda

Meson Montjoy, casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano y sagrado

Secretos políticos del hospedaje Huarán

Los parcheros van al Patio de Mierda

Mira bien dónde pisas

Mesón Montjoy, casa de muñecas

Donde descansan los zorros

Juan Carlos Montjoy es un limeño que lleva 10 años en Cusco y administra este hostel en una casona de 1642, que parece una casa de tías abuelas con buen gusto, pero todas con distintos gustos. Queda en San Blas, en una calle que se llama Atoqsaykuchi, bonita palabra quechua para designar algo tan exótico como “el lugar donde descansan los zorros”. Tengo el cuarto 205, que da a una salita de estar como de casita de muñecas y a un baño compartido con el cuarto de al lado, pero tengo suerte y no está ocupado, de modo que todo será para mí solita. Mientras me lleva hacia el 205, mi anfitrión me habla de sus sobrinas, dos niñas con las que viaja cada vez que puede y por las que da la vida. Me cuenta que sus abuelos vivían en Bolivia y que tiene un viaje pendiente para traer muebles y camas antiguas fascinantes, y seguir decorando este hotel con alma de tías abuelas con el que ya me estoy encariñando, ideal para almas susceptibles que necesitan sentirse en casa siempre, aunque hayan cruzado el océano para conocer este lado del mundo. Cuando me voy al día siguiente, siento que he dejado algo olvidado que no sé qué es, pero qué importa, me gusta esa sensación tan casera. ✓



DÓNDE DESCANSAN LOS ZORROS

- ✓ Atoqsaykuchi 594.
- ☎ 084 233805.
Terma a gas.
- ✗ Desayuno incluido.
- Capacidad: 40 personas.
- 🏠 Habitación simple, 25 dólares. Doble, 45 dólares.



Tardes de campedro
en Casa de la Gringa

Horror en el hostel
Frankenstein

Leo DiCaprio en
el Monasterio

Los parcheros van
al Patio de Mierda

Mesón Montjoy,
casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano
y sagrado

Secretos políticos
del hospedaje Huarán

Del Loki no sale nadie

¿Para qué vas a salir?

Ya me habían dicho que el Loki era el hostel preferido de los mochileros y yo quería saber por qué. Cuando llegué, después de subir la cuesta Santa Ana en un taxi, empecé a entender. El Loki tiene una fachada inmensa de casona antigua. Cuando entras encuentras a muchos gringos que se han hecho muy amigos, todos mochileros, todos jóvenes, todos dueños temporales de un casillero donde guardan sus cosas. Unos se toman una cerveza en el bar que está abierto día y noche, y que hoy está lleno de globos porque ayer hubo fiesta. 80's Party, Toga Party, Playboy Party, Dead Famous Party. Todos los meses hacen una fiesta. Otros chatean gratis en la sala de internet, con sillones comodísimos y frescos del siglo XVII en sus altísimas paredes. La casa es muy bonita, muy grande y tiene dos jardines. En uno de ellos, un grupo de chicos en *shorts* y sandalias toca guitarra, canta, toma cerveza Quilmes y baila. La mayoría de los cuartos son compartidos por seis u ocho personas,

pues hay mucho mochilero viajando solo y de esa manera hacen amigos y gastan menos. El agua caliente funciona con gas. Tiene sala de televisión. Cocinan todas las noches y el que quiere comer escribe su nombre con plumón en una pizarra blanca, y luego paga. El desayuno no está incluido, pero el que lo desee se lo toma en el bar, y también lo paga. La toalla te la compras a 20 soles, si necesitas una. Jess (27), el dueño, que parece recién bajado de una tabla hawaiana, me cuenta que hace poco estuvo aquí una señora de 70 años compartiendo un cuarto con jóvenes, feliz. Jess es de Nueva Zelanda y sus socios son de Irlanda e Israel. Además de este hotel tienen uno en Lima, en un edificio antiguo frente al parque Kennedy, y otro en La Paz, Bolivia. Acá en Cusco no hay nada parecido a esto, me ha dicho orgulloso. "Me gustó todo de Cusco, cada vez que abro una puerta encuentro cosas nuevas". No lo dudo. ✓



LOKÉATE

- 📍 Cuesta Santa Ana 610, Centro Histórico.
- ☎ 084 243705.
- 🌐 www.lokihostel.com.
- 🛏 Capacidad: 40 cuartos para 170 camas. Hay habitaciones solo para chicas si se desea.



Tardes de campedro en Casa de la Gringa

Horror en el hostel Frankenstein

Leo DiCaprio en el Monasterio

Los parcheros van al Patio de Mierda

Macon Montjoy, casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano y sagrado

Secretos políticos del hospedaje Huarán



Las Chullpas, sano y sagrado

Madre tierra

En julio llegarán muchos amigos limeños a visitarnos y, al no poder alojarlos a todos en nuestra casa de Urubamba, me doy una vuelta por este albergue ecológico, conocido por ser el lugar perfecto para relajarse, respirar aire puro, curarse de algo o de muchas cosas y disfrutar en familia. Por donde camines verás flores, riachuelos, plantas medicinales y ornamentales, perros simpáticos, aves, juguetes antiguos dejados a su suerte como parte del paisaje, una poza de patitos que de noche duermen detrás de pequeñas cortinas cosidas a mano por la dueña, nada falta, nada sobra. Las Chullpas, en el valle de Pumahuanca, en Urubamba, es un concepto de hostel en el que la naturaleza juega con la arquitectura, sin conflicto ni competencia, al estilo andino, conservando las piedras grandes ahí donde fueron encontradas, con habitaciones circulares como *trulys*, simples, dobles, triples

y cuádruples, hechas a pulso con adobe, piedra y madera, de forma que concentran la energía positiva y dejan escapar a la que no nos hace bien. Las habitaciones tienen chimeneas y frazadas de lana tejidas a mano por Leonie Lange, la anfitriona de este paraíso que rinde culto a la tierra, a la luna, al sol y al agua. Leonie y Chalo han encontrado en este milagroso pedazo de tierra una vida intensa que crece junto con sus espíritus, sus hijos, sus animales y sus plantas. Llegar a Las Chullpas puede ser una bendición para los viajeros que andan buscando algo que los haga sentirse más vivos. ♥



Tardes de campedro en Casa de la Gringa

Horror en el hostel Frankenstein

Leo DiCaprio en el Monasterio

Los parcheros van al Patio de Mierda

Mason Montjoy, casa de muñecas

Del Loki no sale nadie

Las Chullpas, sano y sagrado

Secretos políticos del hospedaje Huarán

¿TE GUSTA LO NATURAL?

Las Chullpas se ubica en las afueras de Urubamba, la capital del Valle Sagrado de los Incas, a 60 Kilómetros del Cusco.

☎ 084 201568.

🌐 www.chullpas.uhupi.com.

✉ chullpas@uhupi.com.

🕒 25 dólares promedio por persona.

🍴 Desayuno incluido.

Lecciones de medicina natural y consultas médicas en tres idiomas. El pasajero que se aloja en la suite contribuye con el proyecto Casa Lucera, un pequeño centro de atención médica para mujeres embarazadas y sus hijos, así como para mujeres que han sido víctimas de violencia familiar y que tienen problemas socio-económicos.

CASA DE CAMPO

La hacienda Huarán se encuentra en Calca, en la margen derecha del río Vilcanota a 58 kilómetros de la ciudad de Cusco y a 8 kilómetros de la ciudad de Calca, a una hora de Cusco por la carretera que une a esta ciudad con Urubamba y que pasa por Pisac, a 2.800 metros sobre el nivel del mar.

Gerente Octavio Palma:
084 9389260.

Ramosa Baca: 084 9346814.

hotelhuan@hotmail.com

20 soles por persona,
en promedio.

Ronald Tatur



Secretos políticos del hospedaje Huarán

Nos han dado esta hacienda

En el año 1969, con la Reforma Agraria, el presidente militar Juan Velasco Alvarado hizo que las tierras pertenecieran a quienes las trabajaban. Así, Huarán dejó de ser una casa hacienda para convertirse en una cooperativa, integrada por la comunidad campesina de Huarán, gente de altura incluida, campesinos todos, que desde entonces la parcelaron y la trabajan.

En el año 2005, la comunidad contactó con World Youth, una organización australiana que capta voluntarios, y ellos se encargaron de la reparación y refacción de la casa hacienda para convertirla en posada, compartiendo esta labor con la comunidad. Catie Annand (catieannand@hotmail.com), una australiana muy dulce y joven que vive en Cusco, me cuenta que ella los apoya haciéndoles un poco de promoción. El hospedaje Huarán atrae a mochileros que buscan una experiencia vivencial junto a una comunidad campesina.

Hemos ido a buscar a los descendientes de los campesinos que, en 1972, expulsaron a los hacendados de Huarán y hemos encontrado a Ramosa (ni Rosa ni Ramona), que nos enseña el hotel, muy cómodo, muy amplio, iluminado, ventilado, pintado de colores amables. Al lado hay una oficina de techos altos, decorada con un afiche antiguo de la película Kuntur Wachana (1977), de Federico García, junto a los pobladores del lugar. Detrás de una máquina de escribir en la que teclea el gerente, Octavio Palma, junto a una ruma de papeles y papeleos, sonríe —aunque no del todo— Juan Velasco Alvarado, en una foto bien grande, cuando todavía tenía dos piernas. Dentro, la gente se dice "compañero". Cuando les pregunto por quién han votado, me dicen que el voto es secreto, y cuando les pregunto por qué los serranos son tan cerrados, se ríen nomás. ✓

Tardos de campedro
en Casa de la Gringa

Horror en el hostel
Frankenstein

Leo DiCaprio en
el Monasterio

Los parcheros van
al Patio de Micra

Mason Montjoy,
casa de muñecas

Del Leki no sale nadie

Las Chullpas, sano
y sagrado

Secretos políticos
del hospedaje Huarán

CULTURA

La historia que no te contaron

02

ANDAMIOS EN ANDAHUAYLILLAS

AQUEL NÉCTAR DIVINO

BICHOS RAROS EN PAUCARTAMBO

EN EL MAP LA CULTURA ESTÁ VIVA

RAREZAS EN LA MERCED

¿UN CUY EN LA ÚLTIMA CENA?

Siempre hay algo insólito o gracioso detrás de cada templo o museo. Siempre hay una mezcla de sensaciones que van desde el estremecimiento por su grandeza, hasta la ironía... también por su grandeza. Los cusqueños, acostumbrados a su entorno real maravilloso, no siempre te dirán qué extravagancias esconde el ombligo del mundo. En ese encuentro no previsto está su magia. En esa historia que nadie te contó.





Rarezas en La Merced

Mercenarios del Señor

Hace meses que el convento de La Merced me jala como un imán cuando paso por ahí y, como soy un poco posera con eso de que a los conventos no entra la gente cool, me reprimo y me sigo de largo. Pero hoy he tenido tiempo de acercarme al menos para preguntar cuánto cuesta la entrada, y me ha parecido tan barata que he decidido vencer mi prejuicio. Esta casa hermosa con su patio enorme con plantas, murallas de piedra y pileta fue reconstruida después del terremoto de 1650, probablemente con piedras incas recicladas, provenientes de la cantera de Sacsayhuamán. Eso me dice el guía del convento, Rómulo Orellana, un chico que por una propina te cuenta cosas bien divertidas. Parece que Sacsayhuamán fue una cantera en algún momento. El techo es de cedro nicaragüense. En la entrada está la milagrosa cruz del Padre Urraca, forrada en plata y rodeada de fotos que gente de todas las razas y edades ha dejado como pidiendo no ser olvidada.

Rómulo me lleva a la basílica menor y me cuenta que fue construida sobre un cementerio de indígenas. Bajo un piso de piedra oscura que brilla, ahí dentro, está la tumba de Diego de Almagro. Es un lugar cualquiera que todos pueden pisar. Eso me impresiona un poco. Rómulo se ríe y me dice que Almagro no es importante para el Perú. Por ahí andan también el Santo Sepulcro y la Virgen Dolorosa, que salen en andas en Semana Santa, y San Ramón Nonato, llamado así porque cuando su madre embarazada murió, vieron que su barriga se movía y adentro estaba él, muy vivo.

Alrededor del claustro, como le llaman al precioso patio de la entrada, justo debajo de las habitaciones de los actuales monjes, las paredes están cubiertas con 25 lienzos inmensos horizontales del pintor indígena cusqueño Ignacio Chacón, sobre la vida de San Pedro Nolasco, fundador de la orden mercedaria, una congregación creada para liberar a los católicos rehenes de los moros.

Rómulo me lleva al museo, rico en piezas valiosísimas como la famosa custodia con 1.518 diamantes y 615 perlas, que pesa casi 23 kilos. Luego iremos al cuarto del padre Francisco Salamanca (1667-1737), un sacerdote boliviano que se encerró en una habitación enana durante 11 años para rezar por los pecados de los otros o los suyos propios, no se sabe; confesar a la gente de a pie a través de dos ventanas de su cuarto que daban a la calle San Bernardo, y hacer genialidades como pintar en la pared su versión del purgatorio con Papa y obispo incluidos. Ahí dentro también escribió música quechua y aimara, pero al parecer nunca se animó a escribir un diario, o sí, tampoco se sabe. ✓



Aquel néctar divino

La Virgen de la Leche

CURIOSIDADES DE LA MERCED

- 📍 Jirón Mantas 121, a una cuadra de la Plaza de Armas.
 - ☎ 084 231821.
 - 💰 3 soles.
 - 🕒 De lunes a sábado de 8:00 a.m. a 12:15 m. y de 2:00 p.m. a 5:15 p.m.
 - 🛁 Baños limpios, pero lleva tu papel.
- Guía: Rómulo Orellana Arana / Celular: 084 9887176.

En uno de los lienzos enormes del claustro del convento de La Merced, el pintor indigenista cusqueño Ignacio Chacón ha creado una historia maravillosa, una escena que podría servir de símbolo para todas las religiones. Es un momento de la vida de San Pedro Nolasco. A este hombre flaco y de barba se le aparece la Virgen, de blanco, con el niño Jesús en los brazos, quien lo invita a compartir con él la leche de su madre. Es un dibujo de la Virgen con el niño chupándole una teta y el santo la otra. Lo siento tierno y erótico a la vez, sensaciones que rara vez se me juntan. A un lado del cuadro hay una escritura que dice, en un castellano antiguo muy extraño, lo siguiente:

“Se le apareció la soberana reina de los cielos Toda beftida de blanco con fuprecioso HijoEn los brazos, combidando a Nolasco Conuno de sus regalados pechos a quegustase de aquel nectar divino.

No se atrevia El humilde Redemptor a rrecivir tanto Favor abatiendose como indigno En la tierra, asta que (el que) tenía Maria SSª en sus brazos le animo a que subiese a tanta dicha, poniendose los dos Redemptores juntamente a sustentarse de aq'llas divinas Fuentes de preciosa leche”. ✓

En el MAP la cultura está viva

Tócame si quieres



El Museo de Arte Precolombino (MAP) tiene la noble misión de dejarnos sentir el arte sin rellenarnos de datos que solo agotan más a nuestras desgastadas neuronas. Está hecho para el placer visual. Uno pasea por sus modernas salas sin la sensación de lugar sacrosanto que transmiten los museos convencionales, a los que entro con las mismas pocas ganas con las que asistía a las clases de Historia en la Universidad de Lima. Unos textos amables y nada sofisticados acompañan a las piezas, ubicándonos un poco en el contexto sin atosigarnos de teorías pero, sobre todo, dejándonos claro que los antiguos hombres eran artistas puros, gente que se podía pasar un año puliendo una concha anaranjada, solo por el placer de verla colgar del cuello de alguien que, por alguna gracia personal, merecía tales adornos, cosas de príncipes y de diosas, mil años de esplendor arqueológico y hasta una selección de piezas eróticas del antiguo Perú desfilan ante tus ojos invitándote a tocarlos.

Me pregunto, al volver a casa, por qué entrar al MAP cuesta 20 soles (10 para estudiantes) mientras que entrar a la ruina de Ollantaytambo cuesta 40 (35 estudiantes). ¿Por qué?, si además el MAP tiene la generosidad de explicarnos un poco de qué se trata el arte precolombino y, en cambio, en las ruinas no hay ni medio letrado. Luego las estadísticas dicen que los peruanos no sabemos nada de historia. ✓

42
43

AMOR AL ARTE

Museo de Arte Precolombino

- 📍 Plazoleta de las Nazarenas 231.
- 🕒 Lunes a Domingo, de 9:00 a.m. a 10:00 p.m.
- 🎫 Entrada general: 20 soles.
Estudiantes: 10 soles.
- 🍴 Restaurante *gourmet*.



¿Un cuy en la Última Cena?

Judas tiene cara de Pizarro



Sengo Pérez

La catedral de Cusco, de estilo renacentista, se erigió entre 1560 y 1654, en un área de 4.000 metros cuadrados, sobre dos antiguas construcciones situadas en la antigua plaza de Qosqo, como son el antiguo templo Suntur Wasi (casa de Dios) y el palacio del inca Wiracocha. Tiene tres naves y 10 capillas laterales, muchos altares, mucha gente, muchas pinturas de la Escuela Cusqueña y mucho arte barroco que los guías perciben como una fusión total de lo colonial y lo andino. También tiene una piedra en forma de huevo o de bala de cañón en la entrada, sobre la que todo el mundo posa sus manos después de la misa, pretendiendo con eso robarle un poco de energía incaica mística, pues esa piedra ovoide es lo único que queda del palacio de Wiracocha. A esta poderosa piedra le prendían fuego, no sé para qué exactamente porque todo esto me lo explica, a toda mecha, un guía que se fue tan rápido que ni su nombre recuerdo. La siguiente vez que lo llamé no pudo atenderme por algún accidente que había tenido en la pierna, quizá por correlón. Lo cierto es que, entre las mil cosas que me dijo en milésimas de segundo, a mí solo me llamó la atención *La Última Cena*, del pintor cusqueño Marcos Zapata, de mediados del siglo XVIII. En lugar de xxx. Ahí el plato es un cuy, un animalejo, una rata cualquiera.

El autor del texto que viene es Jaime Deza Santibáñez (dupasaem), quien en el la web "La página de los cuentos", publica la historia *Cusco, a la búsqueda del Paititi*, y dice cosas como esta:

"...al costado del altar principal se ubica una representación de la última cena de Jesús, que no tiene nada de particular sino el simple hecho de que, si eres observador, notas que según el arte cusqueño, lo último que se llevó el Mesías y sus apóstoles juntos a la boca fue un cuy. Ese abominable roedor de exportación peruano que tiene una presentación en el plato espeluznante y dicen es sabroso –jamás me provocó probarlo, me causa desconfianza, no creo en él– me confirmó por qué me alejé de la religión católica hace ya mucho. Hoy, un motivo más para mi causa: no puedo seguir a alguien que cena cuy como su último plato en la vida conocida. [...] La comida en Cusco es la mejor del mundo, pues la condicionante es que justamente hay que complacer a todo el mundo y hay que tenerlo todo y a precios cómodos. Pienso 1: me agrada salir a comer. Pienso 2: seguramente Cristo se tardó tres horas en morir porque probablemente ese cuy en el estómago se resistía a morir primero". ✓

¿DE DÓNDE LOS SAQUÉ?

El primero, del argentino Jorge Gobbi, en:
<http://www.blogdeviajes.com.ar/articulos/escribir-y-borrar>, obtenida el 25 de octubre de 2007. 06:37:45 GMT.
El segundo, del peruano Jaime Deza, en:
<http://www.loscuentos.net/cuentos/link/282/282677>, obtenida el 25 de octubre 2007. 06:50:45 GMT.

Andamios en Andahuaylillas

Dios te salve

Hay niños aquí dentro que no paran de llorar. Los ancianos, que caminan muy encorvados, buscan un lugar entre las bancas. Ya veo, se trata de un bautizo. Nada de fotos, me dice la gente del lugar. Me cuentan que la sacristía tenía joyas de oro y plata que fueron robadas en 1992, y hasta hoy no han sido recuperadas. Esta historia se repite todo el tiempo por este lado del mundo, y por eso es que casi nunca pueden hacerse fotos dentro de los ostentosos templos católicos de Cusco. La iglesia San Pedro, más conocida como Capilla Sixtina de América por la majestuosidad de sus obras de arte, fue construida por los jesuitas a finales de siglo XVI y principios del XVII.

El piso es de piedra. Lienzos de la vida de San Pedro, de tres por cinco metros, rodean las paredes, encajados en enormes marcos de pan de oro. Otro tesoro es la *Virgen de la Asunción*, del pintor español Esteban Murillo. El órgano es majestuoso y hay platería por todos la-

dos. En la parte baja de sus paredes abundan los frescos. El techo está pintado de cientos o miles de flores azules, rojas y doradas. El altar se sostiene gracias a un andamiaje de madera que en cualquier momento se viene abajo y ahí sí que chau Capilla Sixtina, o sea que mejor ir antes de que el tiempo se ría de la historia.

La gente del bautizo sale, el padrino lanza caramelos, cotillón y monedas. La niña bautizada está llena de tules y lazos y bobos y colitas y picapica y zapatos muy blancos. Afuera, en la fachada, hay un epígrafe perfecto para la ocasión: "Yo lo bautizo en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén", que se repite en latín, español, quechua, aimara y puquina (hoy un idioma extinto). Qué pena que no esté también en inglés, sobre todo por consideración a la niña andahuaylina que acaban de bautizar con el nombre de Maryori. ✓



Inigo Maneiro

ANDA, VE

- A 35 kilómetros al sur este de Cusco por la carretera asfaltada a Puno. A 3.198 metros de altitud, en la provincia de Quispicanchis.
- La inmensa Plaza de Armas está rodeada de frondosos árboles de pisonay (o árboles de coral) y árboles de palma.



Raritos en La Merced

Aquel néctar divino

En el MAP la cultura está viva

¿Un ovejito en la Última Cena?

Andamios en Andahuaylillas

Bichos raros en Paucartambo

NATURALEZA MUERTA

Plaza de Armas de Paucartambo

- Entre Cusco y Madre de Dios, a cuatro horas de Cusco. Dice en la guía *Exploring Cusco*, de Peter Frost, que los buses interprovinciales salen de la Avenida Tomasa Tito, entre el Coliseo Cerrado y el Hospital del Seguro.
- La fecha central de la Virgen del Carmen es el 16 de julio.
- 2 soles por persona.



Bichos raros en Paucartambo

Maldita boa

En medio de ríos de pila, cerveza, picapica, fuegos artificiales, máscaras, borrachos, curas, monjas y turistas con miles de cámaras con celular (¿o es al revés?) que hay en el día central de la Virgen del Carmen, la fiesta más religiosa, pagana y barroca del Perú, llama mi atención un oso de anteojos entero y disecado, parado en un balcón que da a la Plaza de Armas, acompañado él de un megáfono con el cual pareciera decirnos que pasemos a visitar el ilustre Museo de Historia Natural de Paucartambo. Una chifladura que no me voy a perder, una raya más al tigre. Entro con Marisol, bailarina limeña y sensata que no tiene nada de ganas de mirar bichos muertos pero sí muchas de hacer pila, y subimos por unas escaleras viejísimas a este cementerio de animales peruanos. Los zorros te amenazan con sus dientes intactos, los pelícanos lucen tan impávidos como cuando están en el mar, el cóndor tiene cara de "para qué soy bueno si siempre termino en lugares como este", díganme ustedes, y al centro hay una culebra enorme y asquerosa, felizmente muerta, que ha sido colocada junto a una fotocopia de un diario viejísimo que tiene una noticia acerca de un hombre gordo que fue devorado por una boa, en Loreto. En la foto, el hombre todavía lucha por no ser aspirado por la garganta áspera de la boa, mientras alguien, cámara en mano, se preocupa por su encuadre. Yo le hubiera dado el Pulitzer. ✓

TODO ES POSIBLE EN LA FERIA DE HUANCARO

EL BARATILLO ES UNA CACHINA

IX FESTIVAL CAMPESINO, CARAJO

TODAS LAS MARCAS EN EL MOLINO



03

MERCADOS Precio de feria

Quando viajamos compramos, es un impulso y un deber para con la gente querida que nos espera en casa. Les puedes llevar desde una máquina de escribir Olivetti hasta una vaca Holstein, pasando por el mejor whisky a precio de contrabando o por la comida orgánica más sana del mundo. Saca tu plata y pásate. Comprar a 3.400 metros de altitud es rico, como en todos lados.



Todo es posible en la feria de Huancaro

Te llama la llama

Jaime Mamani pasea sonriente entre sus 14 ovejas Hampshire, sus tres bandas colgadas al cuello y sus nueve escarapelas. Casi todos sus animalitos han recibido un premio. Sus ovejas pueden costar, cada una, entre 1.500 y 1.700 soles. Me dice que para premiarlas han calificado la conformación de sus cuerpos y que son bonitas porque él las cría con pastos naturales, sueltas.

Alfonso Huamán, de Urcos, luce orgulloso (y un poco aburrido también) sus cuyes de 35 soles, “con forma de calabacita, bonitos”.



William Turpo es el dueño del cuy más grande de Huancaro, del Perú, del mundo. El suyo pesa casi tres kilos y, cuando le aplico el zoom a la cámara, parece cruzado con león. Qué cosa más gorda. Se ha ganado más de 10 premios y parece que se los hubiera tragado todos.

Ignacio Huayta (cel. 084 792830) me dice que él es el popular Clavelito mientras yo trato de verle la cara, ahora que su cocina solar, voraz y plateada, parecida a una antena parabólica, le rebota toda la luz del mundo sobre el rostro. Son las 2:40 de la tarde, y Clavelito acaba de terminar de sancochar unas papas que metió hace media hora, tiempo que se demora en hervir el agua. Clavelito es de Canas, un lugar donde, por lo visto, la gente hace las cosas bien. Su cocina cuesta 400 soles, el sol es gratis, la papa caliente que me acabo de comer también.

La llama más grande del mundo no sonríe cuando posa junto al niño gordo y vestido de vaquero que me ha pedido un sol por retratarlo con



esta auquénida campeona que se ha ganado un premio por su gran tamaño, fruto de no haberse preñado antes de los dos años. El niño gordo tampoco sonríe.

Entre todas las posibilidades de cuyes y chicharrones, hoy nos hemos animado por una pachamanca. La feria de Huancaro de este año tiene 87 puestos de comida. También se venden yogures artesanales que no saben a chicle, quesos, licores y helados. Vienen unos pocos turistas y varios miles de cusqueños.

Por 2 soles te puedes subir a carruseles, trencitos, toboganes gigantes, carritos. 2 soles por juego tienen su peso cuando tu niño quiere subirse a todos a la vez y varias veces a cada uno, pero son generosos en velocidad y en tiempo, el que te dan para divertirse en cada juego, y el que no te quitan en boleterías burocráticas ni colas, pues simplemente das el dinero y te subes.

Hemos visto telescopios a 350 y 170 dólares, sombreros a 5, textiles tradicionales, quesos de todos los departamentos de la sierra a 10 soles, accesorios de *feng shui*, trucos de magia, ropa, aspersores para riego, vacas Holstein a 1.000 soles y Brown Swiss a 2.000 dólares, té verde, café, 366 puestos de artesanía, ciruelas a 5 soles el kilo (acá les llaman cerezas, no te molestes) ✓



Todo es posible en la feria de Huancaro.

El Baratillo es una cachina

IX Festival Campesino, carajo

Todas las marcas en El Molino

FERIA ANUAL DE HUANCARO

Organizada por la Asociación de Criadores de Ovinos desde 2001.

- 📍 Campo Ferial Huancaro, a 10 minutos en taxi desde el centro de Cusco. Te llevan por 2,50 soles.
- 📅 Del 21 de junio al 2 de julio.
- 🎫 Entrada general: 3 soles.
Cuando hay un espectáculo: 8 soles.
- 🏠 Alquilar un stand puede costar desde 300 hasta 1.200 soles.





El Baratillo es una cachina

EL QUE BUSCA ENCUENTRA

- ▣ Barrio de Santiago, Cusco.
- ▣ Todos los sábados desde las 5 a.m.

¿Qué se te antoja?

Hoy tenemos cosas que comprar y ganas de comprar cosas que no son necesarias. Hemos elegido el Baratillo porque llega gente de todas las razas, comunidades y barrios, amigos de lo ajeno incluidos, a vender algo a los cientos de ambulantes que, todos los sábados desde las cinco de la mañana, ocupan varias calles del barrio de Santiago.

Un anciano en ojotas y chullo parece venir de un cerro muy alto cargando un televisor de 24 pulgadas, pantalla plana y a colores, atado con sogas a su espalda. En pocos minutos lo vende, no sabemos a cuánto, pues el señor es escurridizo y también porque no es este un lugar para andar haciendo preguntas a la gente.

Un hermoso chullo lleno de mostacillas, como los que usan las autoridades, cuesta 50 soles. Hace unos días vi el mismo en Pisac a 200 soles. Pero no solo hay chullos

o mantas, también hay faros, llantas, antigüedades, accesorios para curanderos, muñecos Teletubbies a pilas y de peluche fino a 10 soles, un poco sucios pero los niños no tienen prejuicios. Hay cámaras de fotos antiguas, patines, libros, ropa, *sleeping bags*, carpas. Miles de personas se entrecruzan y se abren paso bajo un techo de plásticos azules que de vez en cuando sucumbe al viento y deja entrar una luz amarilla que te ciega. Todos tienen ganas de gastar. Cuando por fin sales del laberinto sientes alivio, pero también nostalgia por volver. Qué será. ✓





VEN Y SIÉNTATE

- ▣ Coliseo Qorikancha, avenida El Sol, cuadra 5.
- ▣ Tercera semana de junio, de 9 a.m. a 6 p.m.
- ▣ El ingreso es libre. Invitan el Centro Bartolomé de Las Casas y el proyecto Corredor Puno-Cusco.

IX Festival Campesino, carajo

Saca chispas

“¡Este es mi huaino, carajo!”, dice una mujer mientras zapatea contra el suelo y suda, con un orgullo que te deja pensando en lo sano que es tener una cultura y defenderla. Carajo. Los comuneros toman cerveza, chicha y comen cuy mientras esperan su turno para sacarle chispas al suelo de la cancha de básquet del coliseo. Vienen de 24 comunidades campesinas del departamento de Cusco y de la provincia de Cotabambas (Apurímac) y aguantan el día entero al sol con sus niños. Desde su sitio, sonrín y bailan. Las gringas bailan con ellos y con ellas. Puedes comer choclo con queso, cuy, yogur, helados, cereales, tantas cosas. Puedes comprar tejidos o artesanía. Hace un sol delicioso y está muy bien esto de sentarse a mirar los bailes en las gradas del coliseo, rodeadas de pasto. ✓



CÓMPRATELO TODO

- ▣ Todos los taxistas saben dónde queda.
- 📍 La carrera te cuesta 3 soles desde el centro. Distrito Wanchaq.
- Abierto todos los días desde las 10:00 a.m. hasta las 8:00 p.m.



Todas las marcas en El Molino

Piratas al ataque

Esta especie de Polvos Azules cusqueño es el paraíso: los electrodomésticos abundan y los puestos de películas y discos piratas son interminables. No sé si El Molino abastece tan bien a la gente porque no hay cines en Cusco, o si más bien no tiene sentido poner una sala de cine en la ciudad, porque para buenas películas ya existe El Molino, no lo sé. Cada CD cuesta 4 soles y si quieres una serie que está siendo transmitida actualmente (julio de 2007) en el cable como *6 Feet Under*, *Grey's Anatomy*, *Prison Break*, *Weeds* o *The L World*, te la venden completa y el paquete puede contener 16 discos, cada uno con unas tres horas de series.

En este reino de lo posible hay 960 *stands*, solo en el número 1, y son tres mercados que ocupan unas tres manzanas. En el 1 está todo lo moderno, en el 2 hay costureras, copia de llaves, zapateros, puestos ferreteros, otros de carne y muchos de abarrotes, papas de Apurímac, todas las papas posibles, hojas de coca a tres soles el cuarto de kilo, cosas de segunda mano. En el 3 encuentras frutas, verduras, queso y carne, y obviamente aquí hay más perros que en los otros.

Además hay anticuchos, picarones, pollo *broaster*, cebiche, baños más o menos decentes, una agencia de la Caja Municipal, abrigos de alpaca arequipeños a 100 soles, juguetes chinos más caros que buenos, artículos de lujo para fumadores, chocolate, trago, todas las marcas de zapatillas del mundo, artículos deportivos, casacas, carpas. Merodean los tombo y (¿por eso mismo?) es tranquilo. ✓

Todo es posible en la feria de Huancayo

El Baratillo es una ocahina

IX Festival Campesino, oerajo

Todas las marcas en El Molino



El mejor chocho del mundo

Almuerzo donde Alejandro

El tiradito de trucha

El Valle Sagrado

Santuario Histórico Machu Picchu

MACHU PICCHU

Ollantaytambo

Nuestra casa URUBAMBA

Moray

Maras

Palacio

Lamay

Coya

Pisac

Aquí estuvo Cameron Díaz

CUSCO

Las Salineras de Maras

Limatambo

La tierra del anís

Una insignia enigmática

Saghuite

Curahuasi

Nevado Verónica

Nevado Puma Wanca

Nevado Salcantay

Planetario glaciario Chichón



EL MEJOR CALZONNE ES DE CARLO

BETO ORTIZ PREFIERE EL SUR

CICCIOLINA, MUCHO GUSTO

TIRADITO EN YUCAY

CUBIERTOS DE PLATA EN LA CASA ORIHUELA

GREENS, UNA EXPERIENCIA ELEVADA

EL CAFÉ DE MIS ABUELOS UN CLÁSICO DEL AYLLU

DULCE NEVADA, DE LA VACA A TU BOCA

MIENTRAS ESPERAS, LA BONDIET

EL CUY ES EL REY HUACATAY, LO MEJOR DEL VALLE

LAS TRUFAS DE NAOMY KUKULY

LOS SANGUCHOTES DEL JUANITOS

CHICHA Y CHANCHO EN LA CHOMBA

LOS ANTICUCHOS DEL CONDORITO

MULLU, ARTE SOBRE LA MESA KIN TARO, SUSHI DE ALTURA



04

RESTAURANTES Y COMIDAS

Muérdeme

El Perú y su comida. La del Cusco y la suya, la del mundo, la novoandina, la fusión, la puramente chola y picante. La que nos ha convertido en paladares exigentes. Alrededor de la comida, todos celebramos. Lima será siempre la meca del turismo gastronómico, pero Cusco ya le pisa los talones, cada vez más cerca.



Cicciolina, mucho gusto

Qué rico es todo

COMER, BEBER, AMAR

- 📍 Calle Triunfo 393 segundo piso.
- ☎ Reservas: 084 239510.
- ✉ cicciolinacuzco@yahoo.com.
- 📌 Entradas a 25 soles promedio.
Segundos a 30 soles promedio.
Postres a 20 soles promedio.
Cerveza cusqueña a 7 soles.
Botellas de vino desde 60 hasta 300 soles.
Se aceptan tarjetas de crédito.

Hoy tengo ganas de comer bien, tomar buen vino y de que todo lo que vea a mi alrededor me parezca lindo. La primera cosa bonita que veo al entrar a Cicciolina es a una pareja joven que está sentada en la barra, tranquila pero atenta a todo. Son José Francisco y Tammy, él es peruano y ella nació en Sudáfrica y se crió en Australia, o al revés, ya no me acuerdo. Lo cierto es que Tammy llegó hace más de diez años a Cusco y decidió quedarse, puso primero el bar Los Perros y luego todo lo demás, que son este restaurante, tantas veces premiado, la panadería Bread and Breakfast y el bar Baco, de vinos y tapas.

Me han gustado los balcones del Cicciolina, su barra interminable con pizarras negras escritas con tiza, y un olor a *baguette* recién salido del horno que se apodera de este reino a ciertas horas mágicas y que viene de la panadería que tienen en los bajos. Todo esto ocurre en una antigua casona muy bonita de la calle Triunfo, a unas cuadras de la Plaza de Armas.

Me traen la carta rápido y soy feliz. Quiero tomar un vino español y comer una causa tibia de papa amarilla con ají amarillo y huacatay rellena de cuy confitado con manzanas acarameladas. Dicen que no hay que comer picante cuando se toma vino, pero eso me importa un rocoto. También quiero *tortellini* de betarraga con pesto y champiñones, de postre unos plátanos de seda quemados en azúcar, acompañados de uvas verdes y salsa de maracuyá con anís, y para terminar un expreso que me recuerde que no estoy soñando, y que tengo que salir, tomar taxi, volver a la casa, tomar mi sopa de quinua, escribir. Vaya fiesta. Y eso que no lo has visto de noche, me dirá más tarde José Francisco. ✓

Cicciolina, mucho gusto

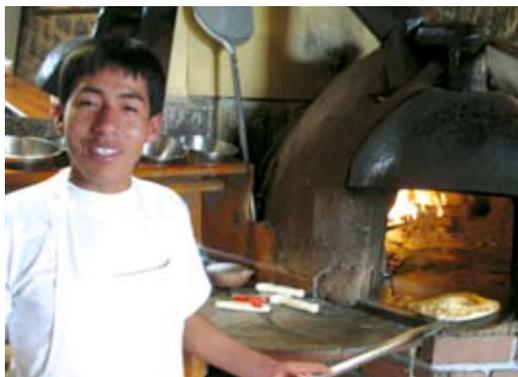
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchotes del Juanitos
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Taro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

El mejor calzonne es de Carlo

Calzonnes y sostenes

El desfile de las universidades no termina todavía, pero después de haber visto esa fiesta de globos fucsias que se iban volando por encima de la catedral, nos han dado ganas de irnos también porque lo más hermoso ya lo vimos. Tenemos hambre y ya son las tres de la tarde. Mi niña y yo deambulamos por el centro de Cusco y un local pequeño en la calle Maruri, por alguna sutil razón, nos jala hacia adentro. Una pizzería discreta, vacía a estas horas, donde nos reciben Verónica y Teo con una verdadera sonrisa, con el horno de barro y leña todavía caliente.

La Pizza Carlo es del quillabambino Willy Valdivia. El *calzonne* más delicioso de Cusco sale del horno de leña, con su orégano y su salsita picante. La niña y yo nos lo comemos rapidito, calentito, rico. Verónica se entretiene con el diario *Ojo*, que hoy dedica las centrales a la visita de Cameron Díaz a Chinchero, donde la gringa se quedó en sostén para probarse las fabulosas chompas que vende Martín Huamaní, comió pachamanca y se chupó los dedos. ✓



EL CALZONNE

📍 Maruri 381.

☎ 084 247777.

🕒 De 12 m. a 3 p.m. y de 5 p.m. a 11 p.m.

Recomiendo: Calzonne Carlo a 14 soles. Con queso, tomate, jamón, champiñones, pepperoni, pimentón, chorizo, salchicha y tocino.

Ciciolina, mucho gusto

El mejor calzonne es de Carlo

Los anticuchos del Condorito

Los sanguchotes del Juanitos

Chicha y chancho en La Chomba

Kukuly

Kin Taro, sushi de altura

Greens, una experiencia elevada

El café de mis abuelos

Un clásico del Ayllu

Mientras esperas, La Bondiet

El cuy es el rey

Tiradito en Yucay

Huacatay, lo mejor del valle

Las trufas de Naomy

Cubiertos de plata en la Casa Orihuela

Mullu, arte sobre la mesa

Dulce Nevada, de la vaca a tu boca

Beto Ortiz prefiere el sur



LA CARNE NO ES DE CÓNDROR

- 📍 Calle Pavitos 409.
- 🕒 Todos los días, de 4 p.m. a 11 p.m.
- 👁️ Anticuchos a 3,50 soles.
Choncholí a 3,50 soles.
Rocoto relleno a 3 soles.
Gaseosa grande de litro a 3 soles.
Pilsen de litro 100 a 6 soles.



Los anticuchos del Condorito

Pase usted y sírvase

Cada vez que viajo de Urubamba a Cusco en los colectivos de la calle Pavitos me llama la atención este acogedor antro canibalesco, de piso de piedra ennegrecida hecha cascajo, con su fogón al centro, cercado por calaminas anaranjadas, donde siempre hay dos o tres mujeres cocinando al carbón, sudando la gota gorda. En las paredes descansan Chaplin, Machu Picchu, el Señor de los Temblores, Condorito vestido de cura franciscano y Marilyn Monroe enseñando las piernas.

Se paga por adelantado, se respira un poco de humo, se toma mucha cerveza, se come unos anticuchos enormes, se les pone ají, se trata de conversar a pesar del volumen de la tecnocumbia, se come unas papas y una carne buena y muy grande, que no se acaba nunca. Se saluda al Chino, al popular Chino que se llama Edgar Bárcena y que tiene otro Condorito en la avenida Tacna. Su papá le puso así a sus locales porque coleccionaba esa historieta chilena tan chistosa. En el pecho tiene un colgante de plata de San Martín de Porres y otro más grande de Condorito, también de plata, como sus pulseras, cadenas y anillos. Se termina de hablar con el Chino, se sale lleno y listo para la siguiente aventura. Se toma taxi, la noche es joven. ✓

- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchotes del Juanitos
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Taro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur



Los sanguchotes del Juanitos

No lo pienses tanto

Cuatro mesitas redondas rodeadas de sofás antiguos, muy cómodos para comerte tu sánguche en pan enorme, al estilo limeño barranquino. El local debe medir solo unos 15 metros cuadrados. Tradicional, lleno de pizarras, desde tu mesa ves el pequeño fogón, con sus enormes piernas de chanco y sus descomunales panes. Todas las cremas, todas: mayonesa, ketchup, golf, piña, saúco, ají, aceituna, chimichurri, mostaza. Todos los animales: hamburguesa, lechón, pollo, y también vegetariano, cuatro quesos y cusqueño (con tamales). Venden cerveza pero la gente no se queda a chupar, por ser este un lugar muy pequeño. Todos los tragos te los puedes tomar una vez fuera, subiendo unos metros hasta los bares de San Blas, con una perfecta capa de grasa en los intestinos que no va a dejar que el alcohol te queme, ni que te haga efecto, a menos que te tomes un aguardiente que, según dicen los cusqueños, corta la grasa, y entonces sí que vas a estar borracho y con ganas de bailar como un chanco. Dale. ✓



SÁNGUCHES, ESO ES LO QUE SON

- 📍 Carmen Alto 227, San Blas.
- 🕒 Precio promedio: 8 soles.

- Ciciolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchotes del Juanitos
- Chicha y chanco en La Chomba
- Kukuly
- Kin Taro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitos
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Taro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur



Chicha y chancho en La Chomba

Ajha Wasi

RICO Y PICANTE

- 📍 Tullumayo 339.
- ☎ 23-5700.
- 🕒 Atención: Desde las 11:00 a.m. hasta las 8:00 p.m.
- 💰 Precio promedio: de 5,50 a 10 soles.

Ajha debe venir de Accha, como se le dice a la chicha en quechua. La Chomba no es un lugar turístico. No hay un mozo sonriente en la entrada y los Ticos que pasan te meten el carro cuando te paras frente al portal a intentar tomar una foto. Solo una pizarra en la puerta de la quinta, gatos afuera esperando que algo les caiga, y un mesero de pocas palabras que te da un papel para que tú mismo escribas lo que quieres. Rafo, mi guía esta mañana de mayo, aconseja chicharrón. Los platos, a 9 soles, vienen con harta carne, papas y mote. A mí se me ocurre pedir, mientras esperamos, una porción de mote con queso, pero es un mal negocio porque luego vendrá una tonelada de mote en cada plato. Al medio de la mesa una salsa huacatay y un salero. El resto es silencio, comemos sin parar y sin pensar en el pobre chancho que ayer se revolcaba en el barro. Ayer, digo, porque se nota que esta carne es fresca. Poco a poco se irán borrando de la pizarra los platos que se acaban. Ninguna especie se salva de la cocina de La Chomba (chomba le llaman a enormes recipientes de barro para almacenar chicha). Novillos, lechones, cabritos y corderos caen a la olla. Todo se usa, todo se come, desde la panza para caldo, hasta la ubre apanada.

Un grupo de guitarristas ciegos acompaña el almuerzo, pero parece que uno de ellos sí ve, por la forma como nos mira. Dice Rafo que siempre hay uno que tiene que ser vidente, por si acaso. A este festival de chicharrones lo acompaña un gigantesco vaso de frutillada, una chicha roja llamada así porque le meten fresas, con su canela encima. Muy dulce, muy joven para mi gusto, la prefiero más alcoholizada y reilona, pero no está mal para el mediodía. Solo un consejo: si tienes ganas de ir al baño, aguántatelas. ✓

Kukuly

Bueno, bonito y barato

Las mesas están decoradas con fotos familiares. Ada Villena, la dueña, nació en Chumbivilcas y maneja este local desde hace dos años. Ada siempre está ahí con una sonrisa humilde muy linda. Todas las mañanas madruga para irse al mercado porque lo quiere todo fresco. "Tratamos de que sea lo más natural posible".

Menú de 4 soles. Yo me comí una deliciosa sopa chayro (de chuño, carne y verduras), una tortilla de verduras con arroz, y al final el mate de coca. Otro día me tocó un rocoto relleno como los dioses y un pudín de chocolate de postre.

Sus hijos, Paloma, Ada y Christian, la ayudan en todo. Las mesas están decoradas con fotos de una casa de campo que Ada tiene en Omacha, a siete horas de Cusco. "Hay que ir en bus, en camión y luego a caballo". Debajo del vidrio de las mesas ha puesto maíz, moraya y coca, junto con las fotos.

La gente escoge la película que quiere ver en un televisor de 24 pulgadas y hoy han puesto *Casablanca*. Afuera hay un letrero que dice, como gran broma, que ellos no están en ninguna guía. ¿Habrá que quitarlo ahora?

Ada recomienda el lomo de alpaca, alpaca a la parrilla con papas fritas y arroz o ensalada. Me enseña unas fotos alucinantes de gente curtiada, desdentada y sonriente, sus recios amigos de Omacha, donde ella pasa los veranos, sin luz eléctrica, totalmente aislada. "¿Quieres ir un día?", me pregunta. Las caras de esa gente sonríen bajo tu comida y la sensación es muy buena. ✓



NO TIENE PIERDE

- Waynapata 318, Barrio San Cristóbal
- Lunes a sábado de 8:00 a.m. a 10:00 p.m.
- adavico@yahoo.es.
- Desayunos a 6 soles, sándwich desde 2,50, panqueques a 4 soles, omelettes a 5, expreso a 2, vino caliente a 5, cerveza desde 3, sopas a 5, carnes a 10, cuy a 18, pollo a 10, trucha a 10, pastas a 7, lasañas a 15, torta del día a 2.



Kin taro, sushi de altura

Ponja bueno y tobara

Hace un sol lindo y tenemos un día agitado, un día de esos que te piden comer bien, rico y sano, pero nada pesado, para seguir funcionando. Queremos pescado –hace tiempo que no la vemos–, pero ni gratis vamos a comernos un cebiche a 3.450 metros sobre el nivel del mar. Y así, paseando, con cierta prisa porque, ya te digo, hoy es un día de esos que necesitan más de 24 horas, llegamos a este templo del bienestar a pocas cuadras de la Plaza de Armas. Comida japonesa: sushi, maki, makisushi, teriyaki, sashimi, y todo de trucha, claro, de aqicito nomás. El lugar promete, pequeño y acogedor, con su primer piso para comer al paso, con cómics japoneses al alcance de las mesas y un segundo piso más solemne, con mesas bajas y discretas, a media luz, adonde para entrar hay que quitarse los zapatos. Escogemos el primero porque yo no me he puesto medias bonitas. La mujer que nos atiende tiene la generosidad de decirnos cuánto va a demorar nuestra comida y así nadie se siente engañado. Lo que comemos tiene nombres muy raros, pero es delicioso, el wasabi es real, no de los que vienen en un tubo y saben a pasta de dientes, y la salsa de soya no es marca Tito, ni Aji no sillau, gracias. Salimos satisfechos, no llenos, y caminamos cientos de calles más haciendo todo lo que teníamos que hacer. Un lujo que no ha salido nada caro. Arigato. ✓



SUSHI DE ALTURA

- 📍 Heladeros 149.
- 🕒 Todos los días, de 12:00 m. a 10:00 p.m., menos domingo.
- 🍣 Sashimi de trucha a 15 soles.
Sushi de trucha a 15,5 soles.
Cerveza a 6 soles.
Sake a 6,50 soles.
Menú vegetariano zen a 10 soles.



- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitos
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Taro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur



Greens, una experiencia elevada

Verde te queremos

Antes, cuando quería describirle a mis amigas qué era lo que más me aburría de tener que ser ama de casa, les decía que me cansaba tener que pensar en detalles como la cebollita china para el chaufa y cosas así. Ahora pongo como ejemplo el choclito para el locro. Un poco porque he estado viviendo en el Valle Sagrado, la tierra de los choclos, y otro poco porque después de aprender algo sobre los beneficios de comer sano, decidí olvidar que existen el pollo y el chanco, y desde entonces no viene al caso hablar del chaufa. Al pollo porque para que coma día y noche, no lo dejan dormir nunca, luego es transportado como desmonte, con ese olor a sudor de gallinas que es feo y dulce, y porque toda su existencia en una granja avícola me parece miserable. Al chanco porque siempre está lleno de barro y de caca y de restos de comida y de moscas. Para qué me los voy a comer, mejor no como nada. Lo cierto es que, más allá de los ingredientes, lo que me interesa ahora es que la comida haya sido bien tratada. Por eso me gusta Greens.

Además de la generosidad de darle de comer a uno cosas que han sido criadas con amor, me gustan sus pisos de madera, su balcón, sus mesas cuadradas, los ponchos hechos a mano

con tintes naturales que se exponen en sus paredes, que cuestan entre 800 y 1.500 dólares, y que tardan un mes en tejerse.

Su comida es una fusión de novoandina con criolla y tailandesa o india, creo. El chef es Raúl Natividad, un limeño que está contento en Cusco pero tiene ganas de irse a Italia. Probablemente ya esté allá.

Los platos son generosos, no te sirven como si fueras un gatito con la excusa de que es más saludable. ✓



COMER PARA VIVIR

📍 Santa Catalina Angosta 135, segundo piso.

☎ 084 243379.

🕒 Lunes a Domingo de 11:00 a.m. a 11:00 p.m.

🍽 Dados crocantes de tofu y quinoa en salsa de tomate y 7 hierbas a 8 soles.

Trucha tres regiones con salsa bernesa, huacatay, cocona y nikey de aji panca a 35 soles.

Precio promedio por persona 45 soles. Se aceptan tarjetas de crédito.



- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitas
- Chicha y chanco en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

El café de mis abuelos

Don Esteban y Don Pancho



El dueño de este lugar es un cusqueño joven que se llama Edgar Ojeda. Sus paredes tienen dos pinturas que se parecen a las pizarras negras de los restaurantes antiguos, una con la historia de don Esteban, que nació en Lavagna, Italia, padre de su mamá; y otra con la de don Pancho, urubambino, padre de su papá.

Don Esteban nació en 1884, vino a Sudamérica porque fue expulsado del colegio por una travesura infantil. A los 19 años llegó a la selva peruana en un barco de Fitzcarraldo donde trabajó como cocinero, se casó muy joven, se separó, se casó por segunda vez a los 61 años con una chica de 19, vivió en Juan de Aposentos rodeado de su familia y criados, se dedicó a sembrar castaña, construyó un colegio.

Don Pancho, Francisco Ojeda, nació en 1901 en Urubamba. Se casó en Calca con doña Rosita de Cornejo y tuvieron nueve hijos. Se dedicó a la coca, café y cacao en el valle de Lares, un lugar fabuloso de lagunas y aguas termales. Fue presidente del club Andino de Fútbol, al que apoyaba con sus ingresos. Lo que más llenó su vida fue la cacería. Fue propietario de un fusil máuser y miembro del Club de Tiro.

Todo esto lo leo mientras me como una ensalada y un quiche muy bueno. Además puedes comprarte panes, café verdadero y un chocolate de taza marca Corzo, que tiene la envoltura más bonita del mundo. No he probado el chocolate, pero igual se lo regalaría a alguien que quiero por lo bonito que es. ✓

UNO, DOS, TRES CAFECITOS

📍 Av. El Sol 765 A.

☎ 084 252526.

🕒 Atención: 9 a.m. a 10:00 p.m.

🍷 Jugos a 3,5 soles, ensalada Caesars a 6, quiches y pasteles a 5 soles, en promedio, tabla de quesos y embutidos a 15, pastas a 15 en promedio, cerveza Cusqueña a 5, vino a 8.

- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitas
- Chicha y chancha en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

Un clásico del Ayllu

Como antes

A Shirley MacLaine le dio una vez por decir que Machu Picchu había sido obra de los extraterrestres, mortificó al INC con su sacrilegio, y luego volvió para grabar una miniserie sobre sus sicodélicas teorías. Pericles Beltrán no se olvida de esos días en que abrió su local a las cuatro de la mañana para darle de desayunar a los actores y al equipo de producción de la película, ni de la propina de cinco dólares que MacLaine le dejó el último día.

El Ayllu, frente a la Plaza de Armas desde 1970, al costado izquierdo de la catedral si se la mira de frente, es uno de esos cafés clásicos que no tienen nada especial, pero enganchan. Desde hace 38 años lo maneja la familia Beltrán y dicen que es el *point* de la intelectualidad cusqueña de izquierda.

El ayllu era el núcleo de la organización social inca. La palabra quechua *ayllu* significa comunidad, familia o linaje, un grupo de descendientes de un antepasado común que trabajan la tierra en forma colectiva y solidaria.

Uno puede sentarse en el café Ayllu a cualquier hora del día y comer o tomar algo mientras mira qué pasa en la plaza. Sus techos son altos y su estructura de madera antigua, con esos mostradores con vidrio debajo que bordean por dentro a los locales antiguos, en las que uno se apoya y elige lo que quiere sin prisa. Puede no haber papel higiénico en sus limpios baños, pero por solo 5 soles te comes el mejor *strudel* de manzana del Cusco (todos te van a decir que el suyo es el mejor, pero este es el mejor porque es más grasiento, como si lo hubieran frito) con un cafecito pasado que no está mal. ✓

UN CAFECITO EN EL BALCÓN

📍 Portal de Carnes 208.

☎ 084 232357.

🕒 Atención: de 6:30 a 10:30 p.m.

🕒 Desayuno, entre 5 y 8 soles. Comidas, entre 15 y 25 soles.



Sengo Pérez

- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitos
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiet
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomi
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

Mientras esperas, La Bondiet

Un día de invierno a cualquier hora

La Bondiet es una de esas cafeterías a la antigua y con encanto. Sus sándwiches, sus postres y su café expreso caen bien a cualquier hora del día y en todo tipo de compañía o en la soledad más cómplice. La atención es buena, delicada. Todo brilla. La máquina de café es hermosa. Hay revistas y diarios para leer, y en temporadas altas abre las 24 horas. Es muy rico entrar un rato, desplomarse sobre sus sofás de cuero marrón a leer una revista y comer dulces con un expreso en su punto. Con el cortado todavía no aciertan, es muy grande para mi gusto, pero les dices cómo lo quieres y te lo sirven a tu medida. Es el lugar perfecto para esperar una llamada o a que llegue alguien o a que pase alguien o a que ocurra algo o simplemente para matar el tiempo, dulcemente amargo. ✓

Ciciolina, mucho gusto
El mejor calzone es de Carlo
Los anticuchos del Condorito
Los sanguichitos del Juanitas
Chicha y chanchito en La Chomba
Kukuly
Kin Toro, sushi de altura
Greens, una experiencia elevada
El café de mis abuelos
Un clásico del Ayllu
Mientras esperas, La Bondiet
El cuy es el rey
Tiradito en Yucay
Huacatay, lo mejor del valle
Las trufas de Naomi
Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
Mullu, arte sobre la mesa
Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
Beto Ortiz prefiere el sur



TÓMATELO CON CALMA

- 📍 Calle Heladeros 118, a pocas cuadras de la Plaza de Armas.
- 📷 Café expreso a 4 soles, café cortado a 4,50, pasteles a 5.



El cuy es el rey

Yo, el más rata
de todos

En el diario de hoy (7 de junio de 2007) dice que la alcaldesa quiere declarar plato bandera al chiriuchu y que para eso arribarían representantes de la Unesco.

El chiriuchu famoso tiene cuy, maíz tostado, tortilla de hierbas, queso blanco, algas, hueveras de pescado, caldo de gallina, cecina y rocoto. Dicen que la tortilla reemplaza al sangu o harina sagrada, que era mezclada con caldo de gallina, y que el plato venía además con un pequeño pez que se llamaba chiñi challwa.

Lo cierto es que esta venerada ratita de campo o hámster gigante o cuy se llama conejillo de Indias en España. Mi esposo, que nació en San Sebastián y vino a vivir al Perú hace casi 15 años, fue hace algún tiempo a comprar uno a una tienda de mascotas de su ciudad, porque quería cocinarlo, y horrorizó a los dueños, pero además traumó a sus mejores amigos cuando les sacó al roedor en una olla con papas y zanahorias. Cómo, pues.

El chiriuchu (ají frío) es la verdadera alma de la fiesta religiosa cuando la hay, es decir, a cada rato. Los santos salen en procesión, se encierran unos días en la catedral con la gente que los venera en una especie de fiesta privada y luego salen otra vez en medio de misas, incienso y multitudes. Alrededor todo es baile, cerveza y chicha a chaparrones.

Así ofrecían este bicho tan bien acompañado a los sacerdotes españoles, en plena fiesta del Corpus Christi, como una manera de decirles: te doy lo mejor que tengo. ✓



- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguichos del Juanitas
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiot
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

DEJA QUE TE PIQUE

Restaurante Don Manuel del
hotel La Casona de Yucay

Plaza Manco II Yucay,
Urubamba.

084 201116.

www.hotelcasonayucay.com.

Ursula de



Tiradito en Yucay

Qué rico pica

Llevo ya tres meses viviendo en Cusco y hace días que quiero un cebiche o un tiradito, algo que pique y que tenga sabor a pescado, pero estamos tan lejos del mar que no me fío de las cebicherías. Así me paso los días, contentándome con papas, quesos, chochitos, cuyes, alpacas y sopitas de quinua, hasta que Teresita Orihuela me invita a su hostel, la Casona de Yucay, a cinco minutos de Urubamba, porque quiere que lo conozca y porque su adorable hija Úrsula, que teje collares con hilos de plata y monta caballo por los cerros de su tierra, estudió conmigo en un colegio de monjas alemanas del cual ambas salimos corriendo contra la corriente, como salmones.

En un jardín enorme rodeado de cerros verdes, Teresita, que nació en Yucay y heredó la hermosa casa hacienda de su familia construida en 1810, me da a escoger entre tres o cuatro platos, y menciona entre ellos la palabra *tiradito*, tiradito de trucha. Por fin.

El tiradito de trucha de la Casona de Yucay es el mejor porque su cocinero no anda con hipocresías y deja que pique rico, como tiene que picar, porque se cuece en limón y no en ácidos extraños, porque siempre está fresco por ser de trucha y porque no le meten Ajinomoto. Si además lo acompañamos de un coca sour, la experiencia es celestial. Desde entonces siempre vuelvo donde Teresita, que ya sabe para qué voy y me recibe muy contenta. ✓

Ciociolina, mucho gusto

El mejor calzone es de Carlo

Los anticuchos del Condorito

Los sanguichitos del Juanitos

Chicha y chancho en La Chomba

Kukuly

Kin Toro, sushi de altura

Greens, una experiencia elevada

El café de mis abuelos

Un clásico del Ayllu

Mientras esperas, La Bondiot

El soy es el rey

Tiradito en Yucay

Huacatay, lo mejor del valle

Las trufas de Naomi

Cubiertos de plata en la Casa Orihuela

Mullu, arte sobre la mesa

Dulce Nevada, de la vaca a tu boca

Beto Ortiz prefiere el sur

Huacatay, lo mejor del valle

Como en tu casa,
pero más rico

El Huacatay tiene algo familiar muy relajante. Es la casa de Pío e Iris, pero lo doméstico no interfiere con lo profesional, solo lo adorna. En el jardín sus niños juegan con una preciosa bicicleta de madera que les compraron en Alemania. Hay un gato siamés que siempre está observando al cocinero desde un ángulo muy respetuoso, y un perro chino muy buena gente que se llama Pelo. Eso lo ves y lo disfrutas desde el comedor, minimalista y con una chimenea a leña que calienta muy rico. También lo gozas, pero más directamente, desde la terraza, al lado del jardín que tanto cuida Iris. Luego llega lo que tiene que llegar, la comida, y ese es el clímax de esta visita.

Pío Vásquez de Velasco estudió Literatura y Lingüística en la Universidad Católica y en algún momento se fue a Europa, de donde

regresó más guapo aun, convertido en un chef genial, y acompañado de una linda chica alemana que se llama Iris. Con ella tiene tres hijos de ojos muy grandes y hermosos. Los ojos de Pío también son ensoñadores. El Huacatay es su restaurante y queda en Urubamba, a pocas cuadras de la avenida Castilla, la de más movimiento.

Pío y su cocinero inseparable, que se llama Eduardo pero le dicen el Mostro, se la pasan horas imaginándose cómo quedaría esta hierba al lado de esta carne, o esta pasta rellena de esta salsa, o cómo hacer ñoquis con coca en lugar de usar papa. Al comienzo trataban de usar la hoja de coca sin transformarla, pero se dieron cuenta de que se les dormía la lengua (cosa que les dio mucha risa), que se hacían más resistentes al alcohol y acreedores de una energía extra, y pensaron que eso no era lo mejor para el viajero, sobre todo lo de la lengua. Entonces crearon, ya con harina de coca, los mejores ñoquis que he comido, creo yo. Son unos ñoquis verdes que llegan a tu mesa entreverados con una especie de lomito saltado con pimientos y *cashew*, con una salsa bien líquida y tibia parecida a la del seco. Yo no me canso de recomendarlo. ✓



Inigo Maneiro



LA MEJOR COMIDA DEL VALLE SAGRADO

- 📍 Jr Arica 620 Urubamba.
- 📞 Reservas: 084 201790 / 084 9676876.
- ✉ elhuacatay@yahoo.es.
- 🕒 Atención: abierto de lunes a sábado, de 2:00 p.m. a 10 p.m.
- 🍽️ Carpaccio de alpaca al estilo huacatay, 20 soles. Ñoquis de coca con tiritas de res y verduras al teriyaki, malta y cashews tostados, 28 soles. Trucha a la plancha en salsa cremosa de mostaza Dijon con ravioles de ricota y espinaca y un ratatouille de verduras, 30 soles. Postres a 14 soles.

- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitos
- Chicha y chancha en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiot
- El soy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomy
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur



Las trufas de Naomi

Los ángeles hacen este tipo de cosas

Ángel Aybar quería ser cantante, pero no tuvo suerte cuando postuló al Conservatorio Nacional. Voy a ser muy egoísta, gracias a Dios que no ingresó. Su segunda opción era la hotelería y hoy, después de dar vueltas por muchos hoteles de lujo, es el mejor pastelero del Valle Sagrado. Hace tortas de higos, de coco, de zanahoria, de miel, de chocolate, pastel de manzana, alfajores de maicena, y unas trufas de chocolate del tamaño de unas bolas de pimpón, a solo un sol, que te dejan de muy buen humor durante largas horas. Su local es sencillo pero hermoso, su baño es limpio y siempre está prendida una radio con baladas de Roberto Carlos, Julio Iglesias, Piero, José José y otros inolvidables románticos. Un dulce. Afuera hay una tormenta fuerte esta tarde y no podemos salir hasta que pase, pero no tenemos prisa. ✓

CÓMETE UNA TRUFA

- 📍 Avenida Señor de Torrechayoc (frente al Banco de la Nación), Urubamba.
- 🕒 Pedazo de torta a 2 soles.
Trufa de chocolate a 1 sol.

- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitas
- Chicha y chancho en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiot
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomi
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

Cubiertos de plata en la Casa Orihuela

Nos vemos en el cielo

La familia Lambarri Orihuela vivía en esta especie de castillo medieval, de piedra y madera, en la punta de una montaña verde en lo alto de Huayoccarí, una comunidad entre Urubamba y Calca. La casa fue construida en 1950 por el abuelo materno y ahí vivieron y murieron personas con un gusto mágico por las piezas de arte precolombino y republicano. Hay pinturas, ángeles, baúles fabulosos, cerámica, animales de piedra, flores de colores, grillos, mariposas y unos salones y terrazas que miran a estas montañas verdes que ellos, los Lambarri, poseen y respetan. Si vas en mayo o junio te encuentras con una alfombra de maíces que la comunidad cosecha y vende o almacena para mote, para chicha, para alimentar a los chanchos, para hacer tamales, para usarlos como leña en la cocina, para verlos crecer y cambiar de amarillo a verde y viceversa, según salga el sol o llueva, o ambas cosas a la vez.

José Ignacio Lambarri y su mujer se encargan del restaurante casero que han abierto en la casa hacienda. “Tratamos de incorporar en el menú todo lo que podamos producir en la hacienda, como verduras, maíz, saúco, aguaymanto, y eventualmente alguna carne como cerdo cuy o pato”, me dice José Ignacio, un hombre generoso.

A veces tienen exhibiciones de caballos de paso alrededor de un árbol inmenso. La hija de ellos es una niña que cabalga vestida de blanco y con sombrero de paja. Un hombre amable muy elegante nos trae a la mesa una trucha al vapor con puré de papa y una crema de choclo que sabe a choclo. Los maíces brillan por dentro y por fuera. ✓



HASTA ALLÁ ARRIBA

La Hacienda Huayoccarí o Casa Orihuela se ubica en la provincia de Urubamba, en el kilómetro 64 de la carretera Cusco-Urubamba.

084-226241 084-254197.

labrador@qnet.com.pe.

35.00 dólares por persona.

Ciociolina, mucho gusto

El mejor calzone es de Carlo

Los anticuchos del Condorito

Los sanguichitos del Juanitos

Chicha y chanchito en La Chomba

Kukuly

Kin Toro, sushi de altura

Greens, una experiencia elevada

El café de mis abuelos

Un clásico del Ayllu

Mientras esperas, La Bondiot

El cuy es el rey

Tiradito en Yucay

Huacatay, lo mejor del valle

Las trufas de Naomi

Cubiertos de plata en la Casa Orihuela

Mullu, arte sobre la mesa

Dulce Nevada, de la vaca a tu boca

Beto Ortiz prefiere el sur



Mullu, arte sobre la mesa

El mundo nos mira

Tienen una línea temática para los polos, una realidad peruana moderna y pop, muy *cool* y directa, con insultos en quechua y con estampados que emulan a los boletos de las combis limeñas. Sus joyas se hacen con plata y piedras naturales de todos los colores posibles. En sus paredes siempre hay arte, cosas de Eugenia, una artista limeña joven con hartos color y fuerza. El local de Pisac, además, tiene un restaurante con una sala de proyección de videos en la parte baja y una suerte de mesas bajas en el segundo piso, con vista al mercado de Pisac, arte en las paredes y más arte en los platos. Su crema de zapallo o su anticucho de alpaca no se parecen a nada que yo haya comido en otro lugar. Los polos, las joyas y todo este arte a la carta, son obra de Josip Orlovac y su novia, Eugenia Werner. Otras cosas lindas las traen de sus viajes a la India o Tailandia. ✓

100
101



COMPRAR Y COMER

- 📍 Calle Triunfo 120, Cusco.
- Mariscal Castilla 375, Pisac.
- Plaza de Armas 352, Pisac.
- 🌐 www.mullu.com.pe.



- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzone es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguichos del Juanitas
- Chicha y chancha en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiot
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomi
- Cubiertos de plata en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur



Dulce Nevada, de la vaca a tu boca

Con esas tetas,
qué esperabas

en las ventanas y en el establo, te miran todo el tiempo y tú te comes varias tortas, una más rica que la otra, hasta que empiezas también a ser gordo y feliz y sentirte más vaca que de costumbre. Te sirven en el patio, si quieres al sol o a la sombra, que se conecta con el dormitorio y la sala de María, y uno puede entrar a su establo y pasar un rato agradable con sus vacas. Las tortas no dejan de salir de la cocina a la tienda. Afuera hay un exhibidor con unos barquimieles muy crocantes y unos helados deliciosos hechos en casa. Gatos y perros gordos, limpios y bonitos, merodean esperando una migaja de algo. Las chicas que atienden se visten de rojo y blanco, a cuadros, y llevan el nombre en el pecho. Es domingo por la mañana y María, rodeada de una fiel clientela, no tiene tiempo de conversar conmigo, pero me contento con probar su espectacular pastel de espinaca, calientito y con champiñones, su torta de saúco y su pirámide de chocolate, todo en unos minutos, para qué hacerme la estrecha. ✓

Hemos venido hasta Lucre porque queremos ver la fábrica de textiles abandonada que funcionaba a mediados del siglo XIX y nos hemos metido a una pastelería que está genial. Es una casona con patio interior y con un establo en la parte trasera que tiene unas vacas muy grandes y limpias y felices, son de la señora María Estrada Malpartida. De lunes a viernes venden manjar, yogures y quesos, y el domingo a venden tortas buenísimas. El local es un homenaje a las vacas. Cientos de vaquitas de cerámica, tela, peluche, madera, en el mostrador y



DATE EL GUSTO

- 📍 Avenida 27 de Noviembre, Plaza de Armas de Lucre. A 3070 metros de altitud. Lucre se ubica a 29 kilómetros del Corredor Turístico Cusco-Puno, a 25 minutos de viaje por vía terrestre desde la ciudad, a 3070 metros de altitud.
- 🕒 Pedazo de torta a 3,50 soles.

Ciciolina, mucho gusto

El mejor calzone es de Carlo

Los anticuchos del Condorito

Los sanguichitos del Juanitos

Chicha y chancha en La Chomba

Kukuly

Kin Toro, sushi de altura

Greens, una experiencia elevada

El café de mis abuelos

Un clásico del Ayllu

Mientras esperas, La Bondiét

El cuy es el rey

Tiradito en Yucay

Huacatay, lo mejor del valle

Las trufas de Naomi

Cubiertos de plata en la Casa Orihuela

Mullu, arte sobre la mesa

Dulce Nevada, de la vaca a tu boca

Beto Ortiz prefiere el sur

Beto Ortiz prefiere el sur

Para enamorarse
bien

Beto Ortiz ha pasado dos veces por Cusco durante el 2007 y las dos veces hemos tomado la ciudad por asalto para comer y beber como chanchos. Pero él más que yo, como siempre, de modo que, para recordarme que sin mí lo pasa igual de bien que conmigo, me envía este correo acerca de lo que hizo en Cusco el día anterior a su regreso a Lima, solito. Todo en exceso es bueno, me dirá por teléfono, esa misma tarde, cuando intente persuadirlo de que no siga tragando. ✓

Íñigo Maneiro



- Ciociolina, mucho gusto
- El mejor calzonne es de Carlo
- Los anticuchos del Condorito
- Los sanguchitos del Juanitas
- Chicha y chanchos en La Chomba
- Kukuly
- Kin Toro, sushi de altura
- Greens, una experiencia elevada
- El café de mis abuelos
- Un clásico del Ayllu
- Mientras esperas, La Bondiot
- El cuy es el rey
- Tiradito en Yucay
- Huacatay, lo mejor del valle
- Las trufas de Naomi
- Cubiertos de plato en la Casa Orihuela
- Mullu, arte sobre la mesa
- Dulce Nevada, de la vaca a tu boca
- Beto Ortiz prefiere el sur

Fecha: Mon, 1 Oct 2007 15:56:27 -0500 (CDT)
De: Beto Ortiz
Asunto: Para enamorarse bien hay que venir al sur

Okey, viajera, la huevadita comienza así:

Se toman las combis que van a Urco frente al Hospital Regional que está en la avenida de la Cultura, casi en el cruce con la avenida Haya de la Torre que tiene una horrenda estatua de un idem dorado, dando un balconazo. A los 15 minutos de recorrido, vas a pasar por un primer poblado de nombre San Sebastián, allí no vas a parar porque no hay nada, salvo bastante lorchaaje blancón a lo Celendín. Consecuencia del bricheraje será, pues. Como a 25, llegas a San Jerónimo, donde sí vas a parar en pos de la...

PRIMERA PASCANA: LA QUINTA – RESTAURANTE LOS ANDENES DE ANDREA

Está entrando a la izquierda por la calle Clorinda Matto de Turner justo frente al mercado Vino Canchón. Se supone que es algo así como La Granja Azul o el hotel El Pueblo de los cusqueños porque no vi ni un turista y estaba reventando: cuatro megarestaurantes en uno: Tambomachay, Urpi, Kero y Pachacútec, cada uno más *ultrakitsch* que el anterior, parece la batalla entre Víctor Delfin y su cincel vengador contra la paleta de colores de Chibolín Hurtado. No importa si no comen nada: tómense harta foto nomás.

SEGUNDO MISTERIO GOZOSO: CHICHARRONES EN SAYLLA

Ubicada en plena calle Pasión (no es joda) se encuentra Los Kqantus, la chicharronería favorita de Alan García (ver foto en la pared). Sin ánimo de exagerar, es la cagada. Los mejores que he probado en toda mi porcina vida. Primero te ponen un plato de toqto, como para que tu organismo se sobrecargue rápidamente de colesterol. Luego viene la montaña aquella de crujiente chanchito y, si te queda espacio, puedes pedirte un platón de chairo, un soponón de cordero, tripas, motes y chuños varios. Lo más lindo de todo es que no te dan cubiertos: se come con la mano. Al final del festín, los comensales forman cola frente a un lavadero con un cartel que dice: Caño para manos.

TERCERA ESTACIÓN DE ADVIENTO: TIPÓN, EL BULEVAR CUYERO

Muy cerca de Saylla, vas a encontrar varias cuadras de carretera atestadas de cuyerías. Cuyes gigantes rellenos de hierba buena y huacatay, asados en hornos de barro a vista del cliente. Mi letrero favorito es "Ampay cuy" pero todo indica que el más rico es el que se hornea en El Rancho. Te lo sirven acompañado de un insólito —y muy rico— pastel de tallarines.

CUARTA ESPADA: LAGUNA DE HUACARPAY Y PORTADA DE PIKILLACTA

Las ruinas de la antigua, pomposa entrada a la ciudad del Cusco están muy cerquita de esta laguna que, dicen, es la más grande del Valle de Vilcanota. Y a orillas de la laguna, un señorial restaurante sin nombre donde se come todas las recetas posibles de trucha. Momento Kodak.

QUINTA MARAVILLA: HUARO, VENADOS Y FLORES

Cuando veas un letrero que dice Piñipampa y un montón de fábricas de tejas y otro que dice Pucutu y tiene una escuela policial, significa que te toca acelerar porque te falta poco para llegar a Huaru, distrito en el cual hay que detenerse para preguntar por la hacienda del exalcalde Juan Carlos Rivero Escobar, un pata de puta madre que, en medio de sembríos de maíz, tiene una casa muy chévere llena de venaditos montaraces, flores de todas las clases y colores, y gigantescos muebles tallados antíguisimos que pertenecieron a la abuelita de Pizarro, pero que conviven de lo más bien con su Direct TV y su *high speed* internet. Él y su familia convidan al forastero su rico choclito hervido a leña con su queso más y son de esa gente buenísima que ya no hay. Llamarlo al 084-231002 o al celu 9650-932 y 9676-611 o escribirle a jcrivero29@hotmail.com.

El camino sigue, desde luego, hasta Urco o, si quieren, hasta Sicuani. Pero en lo que a mí respecta, se pueden dar media vueltecita aquí y regresar felices. Felizmente hay Sal de Andrews.

Y nada: bon voyage. Alas y buen viento. Que les llueva finito.

B

ACERCA DEL COMELÓN

Beto Ortiz es escritor, periodista y estrella de la televisión. Ha publicado varios libros, cada cual más escandaloso que el otro. www.betoortiz.com.



MODISTAS

Ponte fashion

05



NORMA PEÑA Y SUS OVEJAS

ISABEL LUNA NO USA POLLERA

BENJAMÍN, EL MAQUINASCA

PREGÚNTALE A JOSEFINA

HILO: LOS FABULOSOS AÑOS 50

En una ciudad donde la gente se pone lo que le da la gana, sin importar lo que digan porque nadie dice nada, los diseñadores han encontrado su razón de ser y de jugar con lo antiguo y lo moderno, lo urbano y lo rural, lo nuestro y lo del resto del mundo. Pruébatelo todo, llévate algo original, algo que nadie tiene, y no dejes de ponértelo cuando se termine el hechizo y regreses a tu lugar.



Isabel Luna no usa pollera

¿QUIERES VER SU ROPA?

Isabel Luna

☎ 01 9605-0770 / 084 9758663.

✉ ahinoaluana@hotmail.com.
stellaluna7@gmail.com.

👉 Una falda suya puede costar 100 dólares.

Mamacha fashion

Isabel Luna llegó a Urubamba en moto una tarde de sol de un domingo cualquiera del año 2007. Venía de Pisac pero vive en Cusco. Iba bien vestida, con falda y pantalón al mismo tiempo, cosa que le queda bien a ella y a muy poca gente más.

Isabel diseña ropa y tiene 25 años. Su marca es Stella Luna. Nació en Cusco, pero ha vivido en Arequipa, Chile, Lima, Pisac, Europa. Estudió Comunicaciones en la Universidad de Lima y quería ser periodista, luego le interesó el cine, la dirección de arte, y después de un tiempo le perdió interés al cine y se fue a Tarapoto. En esa selva estuvo dos meses y medio, viviendo en un fundo, experimentando con plantas. Regresó a Lima, hizo un ciclo más en la universidad, un taller de claun y otra vez a Arequipa. Ahí se dedicó a hacer carteras y hasta dirigió un programa de televisión de corte femenino mañanero del que ahora se ríe. Luego se fue a Ecuador de vacaciones y la llamó su amiga Gracia Valdivia para poner una tienda en Pisac. Esa tienda se llama Allpa Mama. Con Gracia hizo una colección de bordados Colca, en tocuyo, una tela que en el Perú no se valora y que en Europa es adorada. Isabel se hace su propia ropa mientras me cuenta: “Yo aprendí a diseñar realmente en Italia, con Mirella Scaglia, una diseñadora que empezó en los 70 y que tiene talleres en la India. Ella vendió ropa mía a precios alucinantes, bordados en tocuyo, algo muy diferente. Yo le propuse una especie de mamacha moderna y ella me enseñó a ver. En Bélgica he visto la ropa más loca, tienen museos de ropa. A partir de ahí tuve la idea de hacer ropa que fuera como arte. Seguí viajando, llegué a Lima, y Mirella Scaglia ya me había contratado para una colección de bordados con tocuyo. Fue la primera vez que yo diseñaba para una colección seria, con estándares de calidad y de formas muy altos. Me dio un mes y medio para hacer siete piezas. Ese trabajo lo diseñé en Barranco y me vine a Cusco para producirlo. Quise trabajar en Lima, pero Gamarra fue una experiencia horrible. Mientras tanto resisto. Cuando me fui a la selva aprendí que puedo vivir sin nada.” ✓

El día 15/11/07Stella Luna <stellaluna7@gmail.com> escribió:

Hola María Luisa:

Soy Isabel Luna, la diseñadora que conociste en Cusco. Prometí mandarte las fotos y los resultados del concurso. El día final fue en el parque Reducto con un desfile de los diseñadores consagrados. Ganó Amaro Casanova, un diseñador que está muy de moda en Lima y ya se perfilaba como ganador. Igual para mí fue interesante participar, sobre todo por los contactos, y he confirmado mi visión de que mi ropa se vende fuera. Entre los consagrados ganó Norma Peña, que era mi favorita por ser del Cusco. El jurado que la calificaba tenía como cabeza a Patricia Glon, que es francesa.

Te adjunto las fotos y espero tener noticias de ti.

Un abrazo
Isa



Isabel Luna
no usa pollera

Benjamín, el
maquinista

Pregúntale
a Josefina

Hilo: los
fabulosos años 50

Norma Peña
y sus ovejas

Benjamín, el maquinasca

El chico que borda

Si lo ves por la calle, vas a pensar cualquier cosa menos que se trata de un bordador maquinasca, así se les llama a estos artistas que bordan con máquinas antiguas tipo Singer, o Singer. Benjamín parece un tatuador cuando borda flores para la colección de la diseñadora Isabel Luna, que lo observa sentada mientras fuma, esperando que termine una pieza finísima que terminará siendo aplicada en uno de sus vestidos o faldas. Benjamín tiene 25 años, es de Sicuani y hace tres que vive en Cusco.

“Aprendí a bordar de mis padres. Desde que acabé la primaria hacía flores simples y mi papá me daba una propina, pero yo quería más propina y saber más. Mi hermano Roberto, que vive en Lima, lo hacía exacto, y yo admiraba sus trabajos. Él ha sido el que más me ha inspirado, yo soñaba con trabajar como él. Hay turistas que vienen a mi tienda, me traen su ropa y me piden que les haga un bordado. Soy bordador de la congresista María Zumira. Yo le bordo sus ternos”.

Benjamín usa una máquina Gilda de los sesenta. Lo rodean hilos de todos colores, una jeringa para aceitar la máquina, afiches del Killa Raymi y del Carnaval del Colca, trajes típicos y máscaras. Su taller es un desorden inmenso y genial. Su *look* es hip hop total, con una sudadera tres tallas mayor a la que le corresponde y un gorro de béisbol al revés. Sus pies aprietan antiguos pedales y de sus manos salen unas flores hermosas. En la radio se escucha reggaeton a todo volumen. ✓

EL BENJA TE BORDA LO QUE QUIERAS

☎ 084 315057.

084 9856-663.

📍 Su taller queda en Matará.





Pregúntale a Josefina

Los ponchos más finos

Josefina tiene el pelo blanco largo y siempre está sentada en un majestuoso sillón hecho de cachos de toro, rodeada de mantas, ponchos y trajes antiguos hechos a mano, con tintes naturales, hilos de oro y bordados. Junto a ella descansan perros, gatos y palomas callejeras que esperan verla abrir la tienda que tiene frente a la Plaza de Armas de Cusco, para correr a su encuentro y pasar el día con ella. Hoy no tiene ganas de fotos porque no se ha arreglado, me dice, pero igual me cuenta su historia mientras una paloma que ha bajado volando desde el techo de la catedral come maíz en el mostrador, sin miedo.

“Cuando tenía 5 años escuchaba hablar a los visitantes que iban a la casa de mis padres, entre ellos el abuelo de Hugo Blanco, ese guerrillero, y hablaban de cosas antiguas, de que la catedral había sido el palacio de un inca y que los tejidos eran el mejor arte de todas las culturas del mundo. Tomando su café conversaban. Cuando crecí tuve un negocio de confección de uniformes, me fue mal y, recordando esas conversaciones, empecé a comprar tejidos antiguos que los indígenas no apreciaban. Todos empezaron a traerme. Tenían tejidos con hilos de oro y plata. Así junté y creé un museo. Hasta el presidente Belaunde vino a mi casa. Mi sala estaba decorada con pinturas antiguas y tejidos”. ✓

RELIQUIAS FASHION

Josefina Olivera e Hijos

📍 Portal Comercio 173, frente a la Plaza de Armas.

☎ 084 227621.

👉 Los ponchos que tienen trama de hilo de oro o plata pueden costar hasta 1.000 dólares.

Hilo: los fabulosos años 50

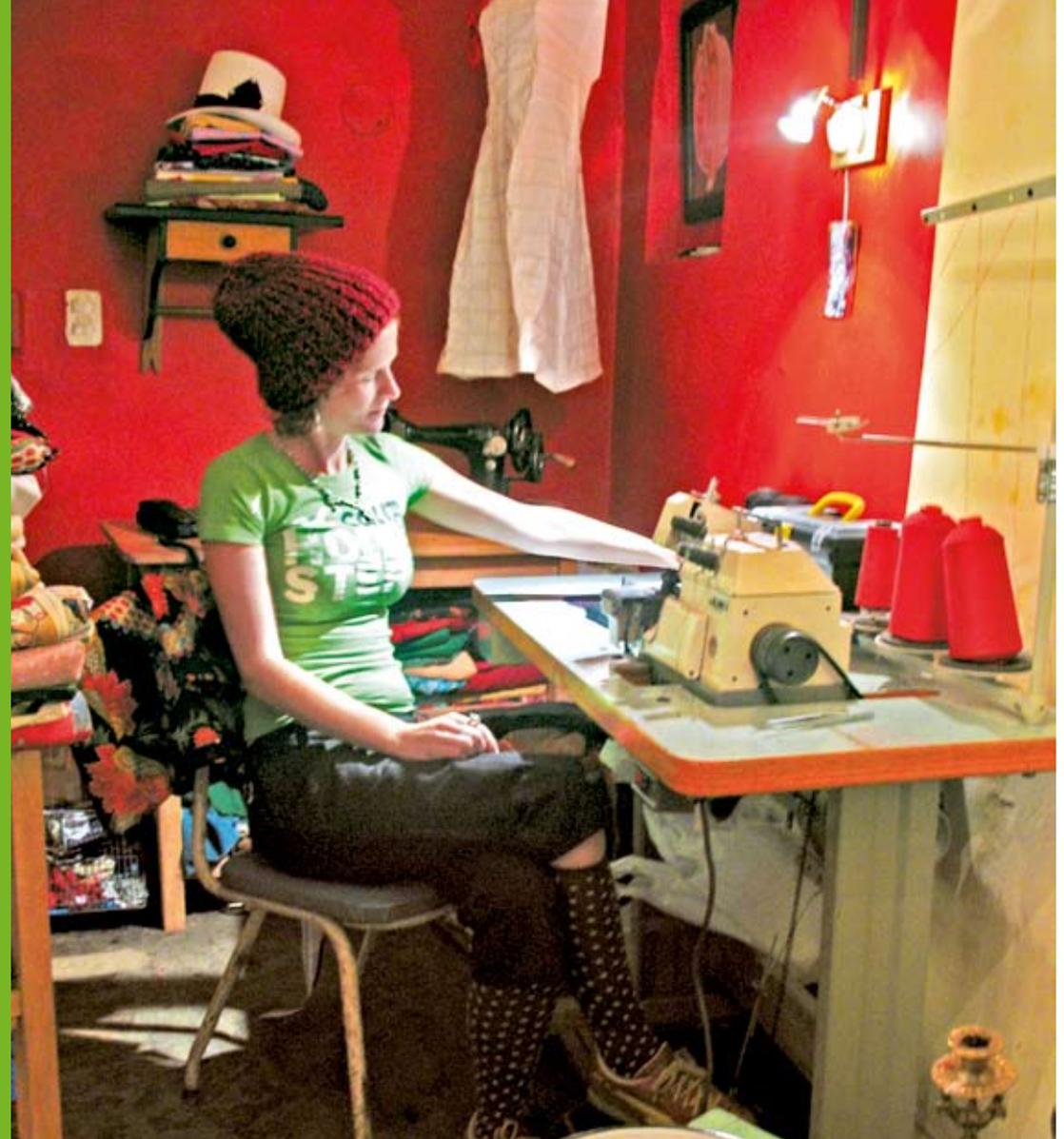
Eibhlin te recibe cosiendo

Su local, decorado totalmente al estilo de los años 50, está lleno de objetos fabulosos que ella compra los sábados en el Baratillo de Cusco. Tiene antigüedades como unos patines de fierro y cuero rojo, un teléfono rojo de discado que funciona, máquinas de coser Singer del año 57, libros de Singer antiguos para aprender a coser (que solo ella es capaz de leer), radios antiguas y mesitas para sentarte a conversar con ella mientras te sirve un delicioso café. Ella misma cose, remata, se prueba, se vuelve a probar y todo le queda bien. Se llama Eibhlin Cassidy, parece tener unos veintitantos años y es irlandesa. Todo lo que tiene puesto me resulta interesante, como unos capris de lanilla, unas medias marrones con puntos blancos, zapatillas y un gorro rojo de lana sobre su pelo rubísimo.

“Llegué hace cuatro años y medio de un viaje largo que empezó

en México, con mi chico, íbamos viajando por América y nos quedamos acá. Me gusta viajar, el año pasado estuve tres meses en Asia, unos en Irlanda y otros en Edimburgo, Escocia. Yo nunca estudié diseño de moda, pero sí cerámica y escultura en Bellas Artes, en Irlanda y Escocia. Conocí aquí a una amiga australiana y ella me enseñó a coser. No me tomó mucho tiempo aprender. Me gustan los años 50”.

Sus diseños cuestan 200 soles promedio y son vestidos, faldas, casacas, pantalones y unos capris de lanilla geniales para el invierno. Todas son piezas únicas cosidas por ella misma en su máquina Singer. Me dice que lo que más le gusta usar es algodón estampado y que la mayoría de sus clientas son mochileras. La música de la película *Amelié* nos arrulla y San Blas se ve más lindo que nunca desde la ventana de su taller-tienda. ✓



PRUÉBATE UNO DE ESTOS VESTIDOS

- 📍 Carmen Alto 260, San Blas.
- ☎ 084 254536.
- ✉ eibhlincass@yahoo.es.
- 🕒 Abierto de lunes a sábado de 10:00 a.m. a 7:00 p.m.



DE PURA OVEJA

- ☑ Restaurante Macondo.
Cuesta San Blas 571.
- ☎ 084 229415.
084 9765984.
- 📷 Una chompa suya, la más barata, puede costar 150 dólares. La más cara, con botones de plata, puede costar 300. Ella misma las teje.



Norma Peña y sus ovejas

Ovinos en tu piel

Su taller de costura, bordado y tejido, en el tercer piso de su casa de Santa Ana, tiene una espectacular vista de Cusco y está lleno de maniqués. Norma hace unas chompas como yo no he visto nunca, sin costuras, de corte hermoso y del color de las ovejas, como si la misma persona que las trasquila fuera la que las teje, sin más intermediarios, sin teñirlas, con olor a oveja, que es bien rico. Nació en Santo Tomás, Chumbivilcas, pero creció en San Blas. Sus cinco hijos son artistas. Uno es músico y vive en Londres. Milagros y Augusto pintan, Andrés es diseñador y administrador del restaurante Fallen Angel y de Macondo, un local muy concurrido de San Blas donde siempre está Norma con su mejor sonrisa. Ella empezó cocinando en Macondo y diseñó la carta. Su sala es bastante *kitsh*, con cojines de leopardo y unas esculturas como paletas de helado anaranjadas con los nombres de cada uno de sus cinco hijos.

“No soy esclava de las tendencias. Cusco es una ciudad cosmopolita y a mí me basta con ver a la gente pasear por la calle”.

Trabaja íntegramente con lana de oveja rústica (a mano el hilado, el tejido, el trasquilado) y en colores naturales. Ella misma teje la ropa. Ahora (agosto de 2007) prepara una colección para un desfile de la Alianza Francesa de Lima. Un desfile de ropa de fiesta.

“Voy a presentar trajes de fiesta a través de los trabajos cusqueños, filigranas de oro, plata y piedras. Siempre he trabajado para ayudarme. Desde niña tejía ropa para mi familia y mis amigas. Una vez hice una chompa para mi hijo Andrés y un turista se la quiso comprar. Así empecé a trabajar”.

Del techo de su taller cuelgan flores y mariposas de papel seda, pintadas con aerosol. ✓

UNA FÁBRICA ABANDONADA EN LUCRE

LA BANDERA DEL ARCO IRIS

BARBIE ES UN PELEADOR

EL ÚNICO COFFEE SHOP DEL PERÚ

HOY SE LA PEGAN LAS MAMACHAS

GENTE QUE SE CUELGA

LA GALERÍA DE LOS POTOS

CASA EMBRUJADA EN CUSCO

ROLANDO, EL HOMBRE ESTATUA

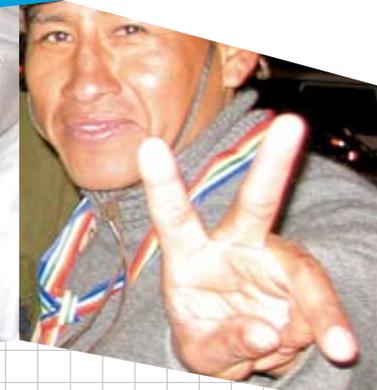
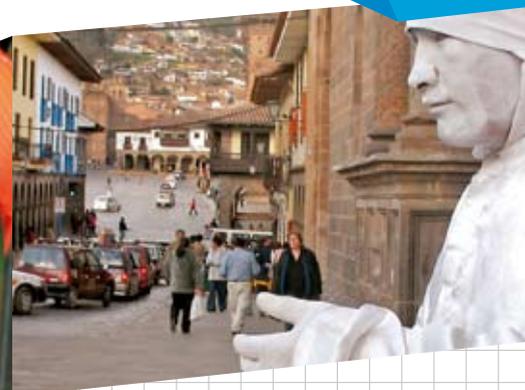
EL PUMA DE CALCA

SE SALIÓ EL MAR

UNA PISCINA OLÍMPICA EN PISAC

BAILA DE DÍA EN EL BLACK AND WHITE

CEMENTERIO LA ALMUDENA HUMALA TIENE SUS FANS



06

GENTE Y COSAS RARAS

Ese toque *freak*

Por este lado del mundo todo es posible. Los incas dejaron huellas enigmáticas y espectaculares. Los españoles pusieron el toque *kitsch*. Los cusqueños se saben herederos de una gran riqueza que los mueve a crear y a reinventarse sin prisa pero sin pausa, sin pensarlo dos veces, sin complejos.



VEN SIN SLEEPING

Cementerio La Almudena

📍 Avenida Antonio Lorena s/n.

🕒 Atención: de lunes a domingo de 7:00 a.m. a 5:00 p.m.

Wilfredo Baca Puma, que vivió de 1974 a 1999, te dice, en su epitafio una frase extraña que ya he visto en otros cementerios y tengo curiosidad por saber quién la inventó.

Dice Wilfredo: “No estoy muerto, estoy dormido, moriré cuando no vengan a verme”. Y no sé si esa frase me da risa o pena.

Wencislao Yupanqui, que murió en 1993, debe de haber sido un gran jaranista por los adornos en miniatura que acompañan a la foto de él que han puesto en su urna: tres cajones de cerveza Pilsen, una guitarra y un arpa. Esto sí me gusta y me enternece.

A Leonor Flores, viuda de Chaparro, la acompañan el Señor de los Temblores y una tarjetita musical a pilas que no para de sonar desde hace días, según me cuenta el hombre de enterizo verde que limpia el cementerio.

Hay niños, se nota al vuelo por los muñequitos, juguetes, ángeles y autitos que hay en sus urnas. No son tantos, pero cada uno te parte el alma. Una mezcla muy rara de colores y tristeza. Una inmensa interrogante.

Una carroza bien grande y oscura descansa entre las tumbas de los cremados, que son bien peque-

ñas. Parece que se la hubieran olvidado ahí o que acabara de haber un entierro o que no hubieran logrado encenderla nunca más.

El cementerio La Almudena, de estilo neoclásico, fue construido por el prefecto Juan Miguel Medina en 1850. En sus mausoleos descansa gente importante para Cusco como el fotógrafo Martín Chambi y su familia y, al lado de la parte más antigua del panteón, puede verse un terreno con una sección más moderna, donde hasta hoy se sigue enterrando a la gente de Cusco.

Cuando salgo me asustan unas calaveras esculpidas en hierro en lo alto de la gran reja, justo debajo de una especie de cáliz con alas que tiene encima una guadaña amenazante. Afuera, una señora vende flores, floreros, pequeños adornos de cerámica, candados para las urnas, incienso y juguetitos. ✓



Cementerio La Almudena

Moriré cuando no vengan

Cementerio La Almudena

La bandera del arco iris

Barbie es un peleador

Baila de día en el Black and White

Casa embrujada en Cusco

Hoy se la pegan las mamachas

Rolando, el hombre estatua

La galería de los potos

Gente que se cuelga

Humala tiene sus fans

Se salió el mar

El único coffee shop del Perú

El puma de Calca

Una fábrica abandonada en Lucre

Una piscina olímpica en Pisac

La bandera del arco iris

Banderofóbicos al ataque

Ya lo dijo, casi gritando, María Rostworowski en un reportaje para el programa *La Ventana Indiscreta* en noviembre de 2006: “No existió ninguna bandera en el mundo pre-Hispánico. Grábenselo bien”. Aldo Estrada —líder de los upepistas que abandonaron a Humala— había resucitado un viejo proyecto para declarar a la bandera del arco iris como patrimonio histórico del Perú.

Esta bandera la creó el empresario radial cusqueño Raúl Montesinos Espejo en 1973 y tuvo tal pegada que ahora está en calles, fiestas y plazas. Pero, ¡oh!, cinco años después, en 1978, en San Francisco, se usó una bandera igual durante una parada por la libertad de *gays* y lesbianas, a partir de una creación del artista Gilbert Baker.

Y aquí viene lo bueno: lo que podría ser una feliz coincidencia, últimamente ha sido objeto de preocupación de todo tipo de homofóbicos naturales y jurídicos, que necesitan cambiar esa bandera por una en versión escalonada a la que llaman Wiphala porque, horror de horrores, cómo nuestro Cusco va a tener una bandera igual a la de los *gays*. “Cusco quiere tener un emblema auténtico y diferenciado y que no sea confundido con banderas o símbolos de otros grupos”, dijo la regidora Leonarda Ayarsa, presidenta de la Comisión de Turismo y Cultura de la Municipalidad del Cusco.

No somos muchos, pero somos bien machos. ✓

ENTÉRATE

📺 Video Leyes estúpidamente patrioterías (24/11/06) colgado del blog uterodemarita.com del periodista Marco Sifuentes. Declaración de Leonarda Ayarsa: www.cuscoinca.com.



Cementerio La Almudena

La bandera del arco iris

Barbie es un peleador

Baila de día en el Black and White

Casa embrujada en Cusco

Hoy se la pegan las mamachas

Rolando, el hombre estatua

La galería de los potos

Gente que se cuelga

Humala tiene sus fans

Se salió el mar

El único coffee shop del Perú

El puma de Calca

Una fábrica abandonada en Lucre

Una piscina olímpica en Pisac

Barbie es un peleador

Christian Sánchez

Verónica Cúneo es una fotógrafa limeña que lleva varios años viviendo en Cusco. Una tarde me llama y me dice que la acompañe a una sesión de fotos con un conocido *drag queen* al que le dicen Barbie.

Christian Sánchez (32) también es de Lima y vive a media cuadra de la plazuela San Blas. Vino hace seis años por un mes y se quedó a hacer de *drag queen* en el bar Fallen Angel hasta hoy. Cuando le pregunto por qué tiene las orejas deformadas, me cuenta que en Lima era un peleador de *jiu jitsu*, arte marcial que se practica con kimono y que consiste en someter al contrincante en el suelo, sobre una colchoneta que les quema las orejas de tanto que se arrastran.

En su mesa de noche tiene un *sticker* que dice "I love gayperu.com". "Me da igual que me digan Barbie o Christian", me dice mientras se dispone a maquillarse frente a un espejo de luces, al lado de su cama. Estoy alucinada, al descubrir que en el espejo hay un ser cada vez más afeminado, mientras que de espaldas sigue siendo un luchador fuerte y tatuado. Sus

amigos le tocan la puerta y él sale a abrirles a medio maquillarse y con una vincha en el pelo. No se hace rollos.

"No tengo amigos *gays*. De chibolo era más amanerado. Ahora me gusta ser hombre, solo cuando me disfrazo me pongo maricón. A veces me dejo una barbaza. Mi mamá viene a verme a veces y le encanta que me disfrace. Odio maquillarme, es una mierda". Su ventana tiene la imagen de un Cristo y cientos de lociones y perfumes. Ahora Barbie se pone escarcha verde sobre las cejas, siempre frente a su espejo de luces.

"Cuánta gente se muere de ganas de travestirse y no se atreve. En Halloween las mariconas se transforman. Yo lo hago por lo me-



nos una vez al mes, a veces para un evento y otras por amor al arte. Es una chambaza, peor cuando hace frío y tienes ocho *pantys*, una sobre la otra, sancocándote los huevos. También me pongo dulopillo en las caderas y el pote, para que se me vea más mujercita".

Christian se va transformando y su espalda calata y tatuada sigue siendo la de un peleador. Se comporta como una diva perfecta, se muere de risa, baila para las cámaras, nos invita a salir a la calle con él para ver qué cara pone la gente, la gente pone cara de qué es esto, Barbie se ríe, y debajo de toda esa parafernalia no puedo dejar de ver a un chico guapo, fuerte, un peleador. ✓

Baila de día en el Black and White

La tarde es joven

Afuera del Black and White son las cuatro de la tarde de un miércoles cualquiera. Adentro, la gentita adolescente se divierte bailando de lo lindo, ante un estrado donde David y Darío, dos bailarines musculosos y vestidos de blanco, les enseñan a mover el cuerpo con música árabe, samba, toadas, salsa. Los sillones son de terciopelo rojo, tiene espejos por todos lados, paredes azules y grafitis del Che, Marley y Lennon. El Black and White funciona desde hace cuatro años y nació con la moda de Axe Bahía.

En el volante que me dan cuando paso por la puerta del Black and White dice todo esto: "Discoteca juvenil. Salón de baile full discotek. Lo que la juventud esperaba ¡ahora! Como en la capital del Perú y las grandes ciudades del mundo. Inauguramos tu hermoso salón de baile para jóvenes que quieran divertirse sanamente. Música moderna del momento. Presentación de grupos juveniles en vivo. Gozarás de inolvidables momentos de personas de clase A como tú. Camisetas mojadadas, concursos y sorpresas".

Es el lugar perfecto para los adolescentes que viajan solos con sus padres y quieren escaparse, huir por una tarde de lo inca, de lo cultural, de la comida novoandina, del rollo místico del guía, de todo lo planificado. ✓

¿TÚ TAMBIÉN?

📍 Matará 269, sótano.

☎ 084 438389.

➕ 9 instructores.

Los miércoles y sábados es discoteca, los demás días se dictan clases de baile.

👁 **Entrada:** 1,50 soles cuando es salón de baile y 3 soles cuando es disco.

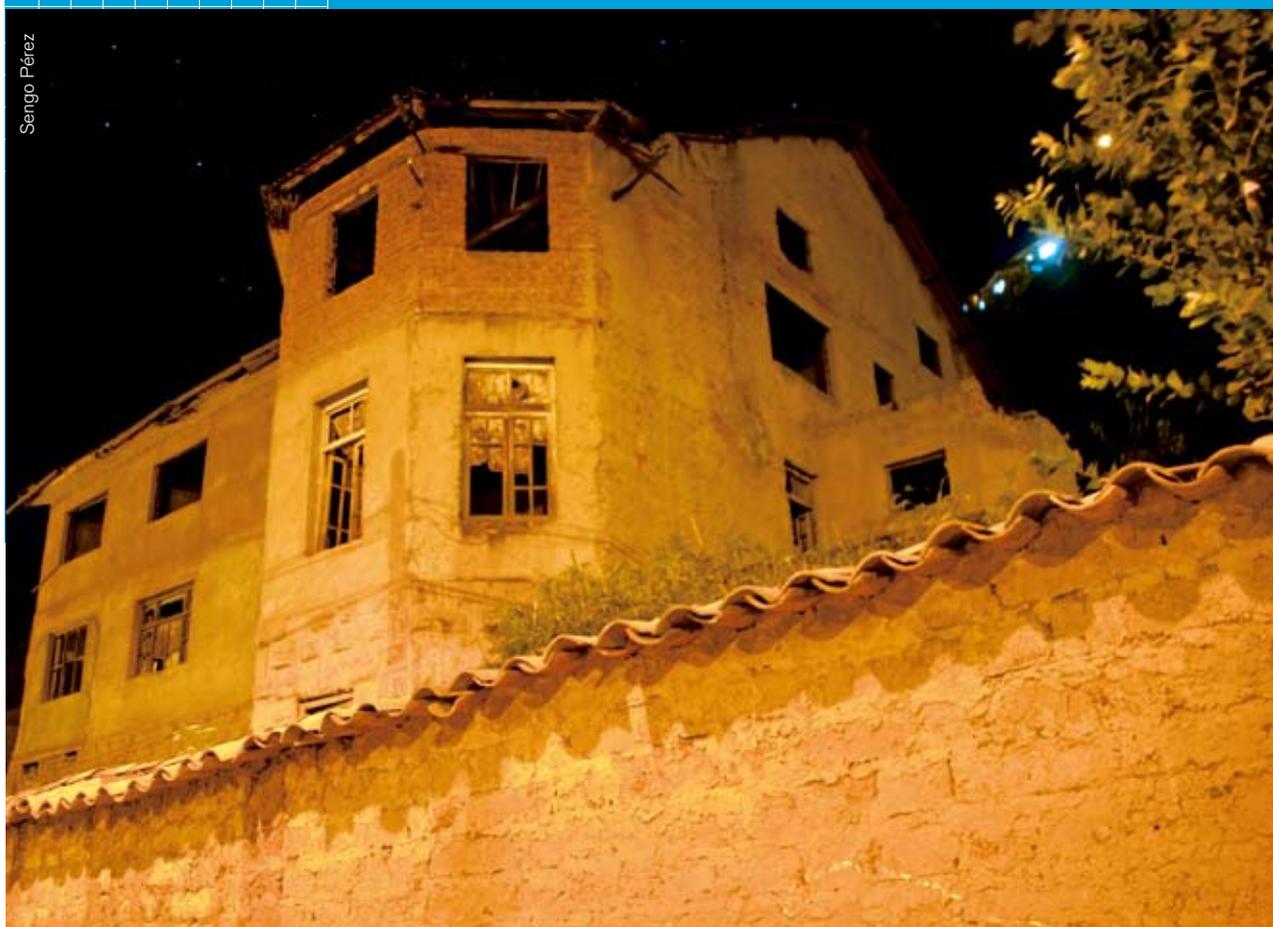
🕒 **Horario:** de 3:00 p.m. a 9:00 p.m.

Solo venden gaseosa.



¿NO TIENES MIEDO?

📍 Calle Saphi, frente al grifo.



Sengo Pérez

Casa embrujada en Cusco

Terror andino

Sengo Pérez, el mejor parrillero de Cusco, apoyado en la barra del Tango Beef, su reino, me cuenta la historia de la casa embrujada mientras me enseña una foto tomada por él que da miedo. Parece que al quedar viudo, un médico cusqueño cuyo nombre nadie recuerda —la fecha se ignora— perdió también la cordura, de modo que dedicó su vida a tratar de resucitar a los muertos. Pero el experimento salió torcido y, cuenta la leyenda, que creó a su propio Frankenstein: un monstruo quechuablante. Dice Sengo que este ser habitó la casa durante algún tiempo y que, finalmente, mató a su creador. Romper la ley divina le costó al médico la condena de vagar eternamente, como un fantasma, por la casa donde —dicen— resignado a su suerte o a su muerte, continúa experimentando. ✓

Cementerio La Almudena

La bandera del arco iris

Barbie es un pelecador

Baila de día en el Black and White

Casa embrujada en Cusco

Hoy se la pegan las mamachas

Rolando, el hombre estatua

La galería de los potos

Gente que se cuelga

Humala tiene sus fans

Se salió el mar

El único coffee shop del Perú

El puma de Calca

Una fábrica abandonada en Lucre

Una piscina olímpica en Pisac



Hoy se la pegan las **mamachas**

¿Gaseosita para las damitas?

Día de las comadres

Estas mujeres asisten y soportan obedientemente las borracheras de sus esposos, varias veces al año. Pero el 23 de febrero se toman la revancha, y no hay límites. Celebración bravísima y tradicional, mujeres con un solo objetivo: tomar todo lo que se pueda. El Día de las Comadres se celebra en muchos pueblos de España y ha sido heredado por los quechuas y aimaras del Perú, Bolivia y Argentina. Estas juergas tienen un origen común en la Matronalia, una antigua fiesta romana consagrada a la diosa Juno, a la que llamaban Matrona, y que protegía a las mujeres embarazadas. Una vez al año las mujeres casadas tiraban la casa por la ventana o, mejor dicho, se lanzaban ellas por las ventanas de sus casas, dejando por una noche (al menos una) al esposo y los hijos.

En Cusco se celebra el 23 de febrero. Los escenarios son plazas y mercados, el ingrediente es el trago y los baños son las esquinas. Los fragmentos de la crónica de un diario local son elocuentes: "El desenfreno y las alucinaciones se apoderaban de estas mujeres mientras balbuceaban frases incoherentes" o "...y las inseparables comadres comenzaban a tener discrepancias que arreglaban a golpes...". ¡Toma! ✓

PÉGATELA CON ELLAS

■ 23 de febrero, en cualquier plaza o mercado.



[Cementerio La Almudena](#)

[La bandera del arco iris](#)

[Barbie es un pelecero](#)

[Baile de día en el Black and White](#)

[Casa embrujada en Cusco](#)

[Hoy se la pegan las mamachas](#)

[Rolando, el hombre estatua](#)

[La galería de los potos](#)

[Gente que se cuelga](#)

[Humala tiene sus fans](#)

[Se salió el mar](#)

[El único coffee shop del Perú](#)

[El puma de Calca](#)

[Una fábrica abandonada en Lucre](#)

[Una piscina olímpica en Pisac](#)

Rolando, el hombre estatua

Hablar no es lo suyo

Rolando tiene 25 años y se para vestido de blanco, con una túnica y un pañuelo en la cabeza, la cara toda blanca, los brazos abiertos.

Es cusqueño. La gente pasa, se lo queda mirando un ratito, y le echa una moneda. Rolando me dice que aprendió a trabajar en Huancayo. A este arte le llama Pantomima o Estatua Humana, y él suele hacer de cholo, de chasqui, de minero y de Cristo blanco, como hoy. Sufre un poquito cuando el municipio le dice que se retire porque está prohibido el comercio ambulatorio, bastante absurdo, por cierto. Quiero hacerle más preguntas, pero como las estatuas humanas no hablan, le tomo un par de fotos y me despido. ✓



Cementerio La Almudena
 La bandera del arco iris
 Barbie es un pelador
 Baila de día en el Black and White
 Casa embrujada en Cusco
 Hoy se la pegan las mamechas
 Rolando, el hombre estatua
 La galería de los potos
 Gente que se cuelga
 Humala tiene sus fans
 Se salió el mar
 El único coffee shop del Perú
 El puma de Calca
 Una fábrica abandonada en Lucre
 Una piscina olímpica en Pisac



La galería de los potos

Manzana verde

Cuando llegué a este lugar, la noche del 13 de setiembre de 2007, pensé que era la fiesta voyerista más desinhibida de toda la historia del arte cusqueño. Ocurrió en el departamento del artista plástico Braddy Romero, paredes llenas de obras de arte y fotografías. Braddy, pintor de rasgos orientales, y Einar Jiménez, fotógrafo, montaron una exposición-venta donde los cuadros fueron lo de menos. Todo el mundo miraba, fotografiaba y casi tocaba los potos de unas modelos argentinas guapas, contratadas para desfilan en el evento. Yo llegué a este lugar porque, en pleno invierno, encontré por las calles de Cusco unos afiches donde decía “Bikini Fashion Week”, salía una rubia de espaldas en hilo dental, y debajo ponían una lista de los eventos en el Top Coffee, en el bar Pepe Zeta y en la discoteca Caos, para los que había que pagar, y una fiesta VIP, para la que había que mandar un *mail* diciendo quién era uno. Les escribí y me llegó una respuesta de Braddy, invitándome a la inauguración de la galería de arte Manzana Verde en Wanchaq. Una vez ahí, ya lo he dicho, desfilaban delante de mí y de decenas de hombres, potos y más potos de varias modelos argentinas y una ecuatoriana que se cambiaban en un baño decorado como camerino de desfiles e iban saliendo, sacando el poto, posando. Obviamente nadie miraba los cuadros, ni yo. ✓



MUERDE LA MANZANA

www.manzanaverde.net
 Huaynacapac 184, Wanchaq
 Carmen Alto 202. San Blas.
 084 9782187.



CUÉLGATE

📍 Calle Triunfo 392,
Miguel García.

☎ 084 9390-677.

📌 Esta experiencia puede costarte 150 dólares. Las agujas son descartables.



Sengo Pérez

Gente que se cuelga

Tómame foto cuando esté sangrando Maui Tatoo

El piso de esta oficina donde trabajan pierceros y tatuadores es de losetas blancas y negras. Chango, el piercero, tatuado a granel y con la piel llena de metales, me cuenta que él es el que hace las suspensiones, el arte de colgarse con agujas y ganchos ensartados a la piel. En la fiesta de esta noche le tocará a Max, una exhibición que harán por amor al arte y porque ellos mismos organizan el tono. Esta gente no considera el tema del dolor. Memo dice que él se cuelga: "Lo puedes tomar de una manera más personal, otra gente lo hace para una fiesta. Si lo haces en una casa es un ritual". No se ponen anestesia y casi no sangran. Dicen que los indios norteamericanos lo hacían con agujas y ganchos de carey. Son dos o cuatro ganchos, dependiendo del peso de la persona, el *frame*, la polea y las agujas. En el Perú, por pudor o por temor, las mujeres no se cuelgan. Hay varias clases de suspensión: "Superman", de la espalda; "Flor de loto", de los muslos y hombros, otra de las rodillas y otra de las tetillas. Dicen que la resistencia de la piel es muy fuerte, que coges 2 centímetros y medio de piel y cargas 60 kilos, que hay gente que se desmaya colgada, y que si estás borracho, mejor, más valor.

Cuando les digo que eso es masoquismo, me dicen que no y que por qué no me animo a ser yo la que se cuelgue para la fiesta de esta noche, que no me van a cobrar... Hay gente que paga por sufrir. ✓

HUYE

☑ Donde sea, los he visto en la plaza San Francisco y en Ollantaytambo y en la avenida El Sol, a cualquier hora, con sol o con lluvia. Tiempo es lo que les sobra.



Humala tiene sus fans

Nazi-onanistas

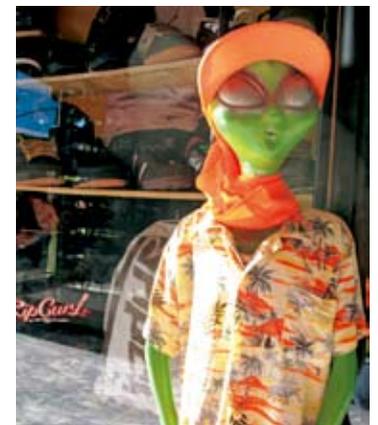
Si eres chileno, no lo demuestres delante de esta pseudo guerrilla nacionalista posadolescente. Son devotos de Antauro Humala, un militar que organizó una insurrección durante el gobierno de Fujimori-Montesinos “contra nuestros gobernantes traidores y corruptos”, y también admiran a su hermano Ollanta, candidato presidencial con harto apoyo en los Andes. Estos chiquillos caminan por el Perú vestidos de soldados, vendiendo un diario y un video —ultra nacionalistas ambos— mientras invitan a los chilenos, con un megáfono que suena horrible, a abandonar el país en las siguientes 48 horas... “o los fusilamos”. Me los he encontrado de noche en la plaza San Francisco y se me ha ocurrido tomarles una foto con *flash*, qué mala idea. Han volteado a mirarme con cara de: ¿Y ahora qué? Con bastante miedo y mi mejor sonrisa de limeña miraflores de clase media, solo atino a decirles: “¿Y ustedes, tan guapos, por qué están tan amargados?”. Funciona, a Dios gracias. Por fin sonrían, me preguntan si soy chilena, les digo que no (si lo fuera también les diría que no, no voy a morir defendiendo una bandera) y me cuentan, orgullosos, que cuando ven a un chileno tranquilo lo dejan ir, “pero si se pone machito, les demostramos que los peruanos somos más machos”. Como diría Condorito, máximo exponente del cómic popular chileno: ¡Plop! ✓



Se salió el mar

Tienda *surf* BBB

El enorme cartel de un surfista dentro del fabuloso tubo de una ola contrasta con las tejas de los techos de la calle Belén y el frío serrano. ¿El mar? Vaya, ahora sí la hicimos linda. La tienda BBB tiene todo lo que a un surfista podría gustarle ponerse, menos tablas y accesorios acuáticos. La decoración es un par de maniqués con pintura de alienígenas. Hay uno que luce unos lentes de sol muy modernos y una camisa hawaiana verde con naranja. Es la tienda ideal para los que, una vez que se compraron el poncho de alpaca, sienten nostalgia por su acostumbrada indumentaria de surfistas de vereda, en el mejor caso de *skaters*, y se sinceran. Allá vamos pues, aunque no he visto a nadie hacer *skate* en Cusco. El dueño de BBB es limeño. Mientras nos preguntamos si esta tienda a 3.600 metros sobre el nivel del mar es un buen negocio, él debe estar corriendo unos olones fabulosos en Indonesia. ✓



HABLA

📍 Belén 21, a dos cuadras del cruce con Matará.

👁️ **Marcas:** Quiksilver, Volcom, Etnies. Chalecos a 60 soles, canguros a 20. Unos gorros con visera, pero de lana, a 35.

Cementerio La Almudena

La bandera del arco iris

Barbie es un pelcador

Baila de día en el Black and White

Casa embrujada en Cusco

Hoy se la pegan las mamechas

Rolando, el hombre estatua

La galería de los potos

Gente que se cuelga

Humala tiene sus fans

Se salió el mar

El único *coffee shop* del Perú

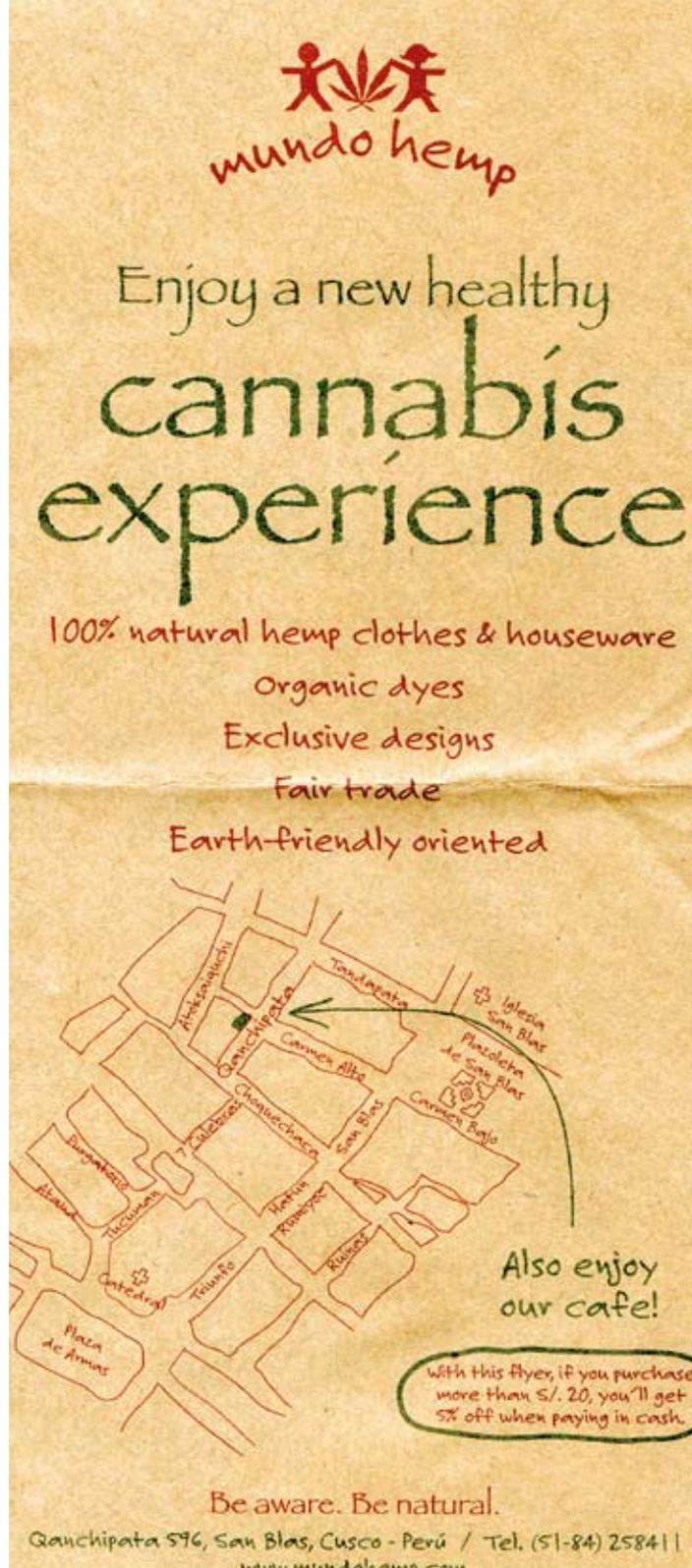
El puma de Calca

Una fábrica abandonada en Lucre

Una piscina olímpica en Pisac

El único coffee shop del Perú

Mundohemp



En China le dicen *me*, en Francia *chanvre*, en Inglaterra *hemp*, en Rusia *kanapa*, en Alemania *hanf*. Acá se le dice *cañamo*. Esta planta ya se utilizaba hace más de 5 mil años para la elaboración de cuerdas, telas, papel, pinturas, aceite, harina y hasta combustible vegetal. Hoy el *hemp* es cultivado legalmente en países como Canadá, Alemania, Chile, China, Rumania, Suiza. Es pariente de la marihuana por pertenecer ambas a la familia *Cannabis sativa L.*, y por eso se la suele confundir con su prima díscola. La primera referencia del cañamo en América se remite a la llegada de Cristóbal Colón en tres carabelas cuyas velas estaban confeccionadas con fibras de hemp. Pero debieron pasar más de 500 años para que una tienda como Mundo-hemp llegara al Cusco, en el barrio de San Blas, luego de haber puesto un local en Lima que no tuvo buena suerte. El de Cusco, en cambio, ha pegado. Hay comida y accesorios muy lindos, y es la única de su género en el Perú. La tela de la ropa y de los cojines de *hemp* viene de China, el teñido se hace en comunidades de Chincheros y el diseño es de Anahí Céspedes, una limeña muy creativa que hace años dejó la capital para hacer lo que le gusta en Cusco, o donde la lleve la buena suerte. Nicolás Zegarra es el dueño de la tienda y se encarga de las telas, Catalina Buchet de la cocina. Los insumos culinarios como la harina o aceite de *hemp* vienen de Canadá. Los sabores son definitivamente diferentes, basta probar algo tan simple como el pan (*focaccia*) a base de harina de cañamo con un poco de aceite de *hemp* y salsa de saúco, para que te den ganas de seguir con todo lo demás. Las extrañas mezclas convertidas en mates y jugos también son deliciosas, y en la carta se explican sus propiedades medicinales: soroche y digestivo (con coca y muña), para la incómoda tos (con orégano, tomillo, kion, miel y limón), para la resaca, mal tan común en Cusco después de una larga noche (con pepino y manzana), todos con su dosis de *hemp*. Y para desligarse aún más de su inoportuna prima marimba, en el café está prohibido fumar. Quedan avisados. ✓

NO ES DROGA PERO RELAJA

- 📍 Qanchipata 596, San Blas.
- ☎ 084 258411.
- 🕒 Atención: de lunes a sábado de 9:00 a.m. a 10:00 p.m.
- 🌐 www.mundohemp.com.
- 💳 Aceptan Visa y American.

- Cementerio La Almudena
- La bandera del arco iris
- Barbie es un pelador
- Baila de día en el Black and White
- Casa embrujada en Cusco
- Hoy se la pegan las mamechas
- Rolando, el hombre estatua
- La galería de los potos
- Gente que se cuelga
- Humala tiene sus fans
- Se salió el mar
- El único coffee shop del Perú
- El puma de Calca
- Una fábrica abandonada en Lucre
- Una piscina olímpica en Pisac



EL PUMA TE ESPERA

- Calca está a 18 kilómetros de Pisac, a 50 Km. de Cusco y a 3.000 metros de altitud. Hasta aquí puedes llegar en los buses que salen cada 15 minutos desde Pisac, o en los que van de Urubamba a Pisac, también cada 15 minutos.
- Ambos te llevarán por 2 soles.

El puma de Calca

Suave con esta fiera

A Roberto Rojas, cuando era alcalde de Calca de 1996 a 1998, se le ocurrió la gran idea de levantar un monumento al puma para adornar la entrada de su distrito. Calca tiene una sede de la escuela de Bellas Artes entre sus calles y al pintor Palao, un famoso acuarelista arequipeño, un ermitaño de un genio totalmente voluble y una locura entrañable. Pero además tiene a su puma, el puma de Calca, que todos los niños quieren detenerse a ver cuando pasan por ahí.

El puma fue considerado uno de los animales sagrados del Imperio incaico, un símbolo positivo de fiereza. Según los cronistas, la ciudad de Cusco fue diseñada y construida sembrando la silueta de un puma. El puma es el segundo felino más grande de América y tiene un gran oído que le permite cazar con facilidad. Tiene solo cuatro dedos en sus patas traseras. Sus largos bigotes le permiten orientarse y detectar a sus presas durante la noche. Goza de una visión envidiable y tiene una piel tan gruesa como para aguantar el frío de los Andes.

Este rey de los Andes, más bien de piedra, se te aparece sin avisar en mitad de la carretera, convertido en una escultura gigante de por lo menos 12 metros de altura, clavando sus garras sobre un montículo de piedras que le sirve de base, rugiendo, advirtiéndote que Calca es lo máximo con el viajero, pero que tú también tienes que portarte bonito, si no... ✓



Una fábrica abandonada en Lucre

Las máquinas mueren de pie

Al sur de Cusco había grandes haciendas en el siglo XIX. En esos tiempos, Francisco Garmendia, el dueño de la hacienda Lucre, se casó con la hija de otro hacendado llamado Antonio Nadal. Así, sus propiedades aumentaron, los señores se hicieron más ricos, y en 1850 los esposos Garmendia Nadal se fueron de viaje a Europa acompañados de su hija. Se pasearon por Suiza, Italia, Francia y España, y vieron tantas cosas bonitas que se les antojó poner una fábrica de textiles en Lucre, de modo que aprovecharon su viaje para comprar máquinas de coser industriales francesas. Luego viajaron a España para buscar un técnico que las pudiera instalar y contactaron al señor Oliart, con quien volvieron al Perú, después de tentarlo con una atractiva oferta.

VEN A VERLA, VALE LA PENA

- 📍 Calle Francisco Garmendia s/n Lucre, Quispicanchi, Cusco
Miguel Ángel Velarde. Lucre está a 29 kilómetros del Corredor Turístico Cusco-Puno, a 25 minutos de viaje por vía terrestre desde la ciudad, a 3070 metros de altitud.
- ✉ trinidadresorthotel@yahoo.es.
- ☎ 084 9792-794 / 084 9737-746 / 084 9737-737.
- 📄 **Qué comer:** trucha, pato o tortas alrededor de la plaza.
Fuente: la historia de la fábrica la lei en el libro *La historia de mi distrito*, editado a fines del 2005 por el Instituto Guaman Poma de Ayala: dirección@guamanpoma.org.



Godofredo Malpartida Betancourt nació en Lucre y es el esposo de la señora María, una mujer que los fines de semana hace las tortas más ricas del mundo en su tienda Dulce Nevada, en la Plaza de Armas. María me presta un manuscrito de su esposo, donde dice que la maquinaria para la fábrica fue traída en velero desde Francia, llegando el cargamento al puerto Islay (Arequipa) en 1860. Eran 250 toneladas de máquinas. Desde Islay las llevaron hasta Lucre con peones y 500 mulos, atravesando cuevas y quebradas de Puno y Arequipa. Cholos cusqueños y lonccos arequipeños (como dice el autor) recorrieron 800 kilómetros desde Islay durante dos meses. La fábrica se inauguró el 14 de setiembre de 1861 y producía frazadas, telas, bayetas y todo lo que se fabrica en las textilerías. Durante la administración Garmendia Nadal se produjo la guerra con Chile y esta fábrica era la que proveía de telas y paños para los uniformes de los ejércitos peruano y boliviano. La fábrica se convirtió en la primera potencia exportadora de tejidos de Sudamérica, alcanzó su apogeo durante la primera mitad del siglo XX, y dio trabajo a 300 familias de Lucre. Este pueblo creció y tuvo luz eléctrica gracias a ella. Pero en 1970, con la reforma agraria, las haciendas fueron repartidas a los campesinos, la fábrica se declaró en quiebra y pasó a manos de los trabajadores cooperativistas.

Finalmente, en agosto de 1985, se vendió a Miguel Ángel Velarde Álvarez, a quien hemos ido a buscar. Hemos tocado la puerta de una hacienda inmensa y aparentemente abandonada, a cinco minutos en auto desde la plaza, y nos ha cobrado 5 soles por visitar su extraño tesoro. Álvarez es un carpintero industrial de pocas palabras al que le gusta inventar juegos para niños. Él mismo ha diseñado y construido una serie de columpios, subibajas, toboganes, saltarines y demás vehículos, en un jardín que pide riego y que es enorme. La fábrica, que sigue ahí con todas sus máquinas, conserva todavía los hilos de colores que cuelgan de las agujas, como si estuvieran listas para revivir, esperando solo que alguien baje una llave y se haga, por fin, la luz. Este espacio tan surrealista, enorme como un hangar, está rodeado de construcciones muy antiguas donde todavía sobreviven frescos marroquíes desde 1860. En la tarjeta del señor Álvarez dice "Trinidad Resort" Hotel, pero está claro que se trata solo de un proyecto porque aquí no hay ninguna infraestructura. A él le encantaría que alguien invirtiera en su propiedad, que a veces alquila para eventos y matrimonios, en el jardín inmenso con capilla. Hay algo mágico en medio de toda esta locura. ✓

- [Cementerio La Almudena](#)
- [La bandera del arco iris](#)
- [Barbie es un pelecero](#)
- [Baila de día en el Black and White](#)
- [Casa embrujada en Cusco](#)
- [Hoy se la pegan los mamechas](#)
- [Rolando, el hombre estatua](#)
- [La galería de los potos](#)
- [Gente que se cuelga](#)
- [Humala tiene sus fans](#)
- [Se salió el mar](#)
- [El único coffee shop del Perú](#)
- [El puma de Calca](#)
- [Una fábrica abandonada en Lucre](#)
- [Una piscina olímpica en Pisac](#)

NADA PUES, NADA

- ✔ Hotel Royal Inka, a 10 minutos en taxi de la plaza de Pisac.
- 📷 Si quieres bañarte en la piscina, tienes que pagar 8 soles y someterte a un reglamento casi militar (por aquí no camine, entre al área solo con traje de baño, conserve la pulsera celeste que le pusieron al entrar, etc.) y unos cambiadores demasiado pequeños, pero igual vale la pena.



Una piscina olímpica en Pisac

No te olvides del bikini

Entre ruinas que se ponen coloradas conforme avanza la tarde, encontramos un hotel que es a la vez un centro de alto rendimiento para deportistas y que tiene una piscina enorme que jamás soñé encontrar en Pisac, tanto, que no he traído ropa de baño y me tengo que quedar mirando cómo todo el mundo chapalea feliz menos yo, y cómo luego se meten al jacuzzi y al sauna, y yo solo los puedo acompañar, bajo un sol caribeño, cuando ya salieron del agua, a la hora de comer pollo a la brasa. El hostel Inka Royal de Pisac tiene una piscina temperada de 50 metros, lo normal es encontrar una piscina de 25. Al lado de esta piscina de medidas reglamentarias, los niños pueden optar por una de bajo fondo, relajada y nada peligrosa. La manera de temperarlas es extraña pero funciona: un techo semicircular revestido de calaminas transparentes, en perfecta coordinación con este maravilloso sol a 3.000 metros de altura, te hace sentir caliente, tan caliente como si estuvieras en una playa del norte del Perú. Ese calor, sumado a la posibilidad de hacer máquinas y pesas al borde de la piscina, te termina convenciendo de tirarte a unas aguas que, si bien no están calientes, tampoco están frías. Hay una situación que me conmueve: toda una familia ha venido a chapalear, pero cada vez que la madre se pone su gorro de nadadora y arranca a patlear decenas de largos, todos paran a admirarla y aplaudirla. Su bikini es de los años 50. ✓



- Michelle y Mateo ✓
- Mythology ✓
- Celtic Crew ✓
- Manana mechaento ✓
- Tap Coffee ✓
- El Molino ✓
- Suspensiones ✓
- Braid y Bonero ✓
- Temblores ✓
- Torreclayoc ✓
- Arguillos ✓
- Maras ✓
- Luis Figueroa ✓
- Peter Frost ✓
- Mancoluto ✓
- Yauyapay ✓
- Moray ✓
- Misa Pisac ✓
- PichinGOTO ✓
- Jaks ✓
- Hampi ✓
- Ollantaytambo ✓
- Chahuaytiri ✓
- Lucre ✓
- Sancta ✓
- Huacapistay ✓
- Duilio ✓
- Norme Peñis ✓
- Planterio ✓
- Mirador ✓
- Muñeca Mexi ✓
- Hotel Frankenstein ✓
- Kintaro ✓
- Isabel Luro ✓

- El Divillo ✓
- el MAP ✓
- Fallen ✓
- Festival Camp ✓
- Hilo ✓
- Hombre estatua ✓
- Huascar ✓
- Huayocan ✓
- Inca de la Piedra ✓
- La Bandiet ✓
- La Chomba ✓
- La Cruz Bocangel ✓
- Edwin Chavez ✓
- Reiz Huancayo ✓
- Pizza Carlo ✓
- Pelao ✓
- Mullu ✓
- Mundo hemp ✓
- Oropesa ✓
- Oscar Medina ✓
- Qoska Mark ✓
- Piscina Pisac ✓
- Pandos ✓
- Rims Colca ✓
- Rimahuancas ✓
- Clewachaka ✓
- San Isidro Lober ✓
- Humales ✓
- Sidex ✓
- Fango Boel ✓
- Tienda Surf ✓
- Tipón ✓



EL FLAQUÍSIMO COFLA

DIEGO, EL ÚNICO CHAMÁN EN HARLEY

MEDITACIÓN DANZA EN URUBAMBA

PAGO A LA TIERRA EN MORAY

MASTER MANCOLUTO, UN BRUJO NORTEÑO

LOS BRUJOS DE HUASAO

07

ALGUNAS EXPERIENCIAS MÍSTICAS

**Espérame
en el cielo**

La energía brota, trota, rebota, explota. Renace. La energía ilumina, sana, purifica, trasciende, ubica las cosas en su lugar. El ombligo del mundo tiene ese poder. Si llegas hasta aquí, entrégate a su magia, a su dimensión desconocida, a tu propio espíritu que pide ser despertado. Piérdete y encuéntrate entre sus piedras, sus humos y sus cerros.

Diego, el único chamán en Harley

**Planta bendita,
mamita linda**

Su casa es mágica, a pocos minutos de las ruinas de Pisac, de troncos y adobes, con un techo de unos 10 metros de alto, rodeada de figuras budistas y cojines andinos. Un gato negro y bizco me persigue a todos lados. Diego, que mide casi 2 metros, está vestido con una camiseta naranja de manga larga y un pantalón acampanado de color ladrillo. Hace unos años ya que se afeita la cabeza, maneja una Harley Davidson por Pisac y no para de sonreír. Diego Palma, mi amigo limeño que volaba en globo sobre las playas del sur y que trabajó en Telefónica creando sistemas de redes integrables hasta que empezó a sentirse vacío y violento, me explica un par de cosas antes de entrar al templo, como que debo estar en silencio, cantar si quiero, llorar si quiero, pedir ayuda si la necesito, pedirle un poco más de medicina si en el proceso de curación me estoy juzgando a mí misma. Me dice que la mente es la

que nos juega las malas pasadas, pero que la respiración profunda y consciente es la única arma contra ella. Su casa huele a incienso. En el estéreo suena Shimshai, un californiano que le canta a la paz, a la luz y al encuentro de la verdad. Diego viaja por el mundo con sus botellas de ayahuasca y las lleva a lugares donde se la considera ilegal, pero él pasa sin dar explicaciones y, con esa aura de hombre que sana, nadie le revisa las maletas, cosa que él atribuye a la bendición de la planta.

Ya en el templo, una construcción circular con techo de ichu, nos arrodillamos sobre unas colchonetas provistas de baldes para vomitar y frazadas. Diego abre la botella, que despiden un gas feroz, le silba, y nos sirve uno por uno en una especie de quero que tenemos que alzar con veneración, mientras le rogamus a la planta lo que queremos que nos enseñe. Pronto la medicina más amarga del mundo empieza su aventura por nuestros cuerpos. Es la tercera vez en mi vida que hago esto. La primera fue ligera y la segunda casi mortal. Al cabo de una media hora, antes de las 10 de la noche, las 20 personas que hemos venido de todas partes del mundo para curarnos empezamos a sentir los efectos de la ayahuasca. Las velas se apagan. Tengo hartos miedos. El viaje es duro y estamos juntos, a la vez que muy solos. La oscuridad se hace eterna. Diego y Milagros,



su esposa, guardan silencios difíciles de resistir para nuestras almas en pena, y cuando la planta ya nos dijo lo que nos tiene que decir en esta primera ruta, nos liberan de esa conciencia individual tan dolorosa con sus hermosos cantos. Los de él, de viejo curandero, bueno y sabio; los de ella, de madre que acurruca. La planta, como la vida, te puede agarrar más fuerte al comienzo o al final, sin avisar, su oscuridad y su luz van y vienen, y en un momento inmensamente sano todos somos iguales ante ella. Las horas pasan lentamente, muchos vomitamos sobre el balde que tenemos a la mano,

alguien sale a cagar, alguien tiembla sin control, alguien solloza como un bebé. Hay un hombre valiente que ha venido desde Italia a intentar curarse el Parkinson que ya se llevó a ocho personas de su familia.

Las velas se prenden otra vez, después de unas cuatro horas de oscuridades varias. Diego agradece a los apus, a la planta, a Jesucristo y a la madre tierra por curarnos. La ceremonia ha llegado a su fin y el camino recién empieza. Nos abrazamos, algunos lloramos, al menos yo no puedo parar hasta varios días después. ✓

A TU SALUD

www.ayahuasca-wasi.com



VAS A BAILAR COMO NUNCA

www.chaskapunku.com

La puerta se abre y un bóxer bastante atollado se hace la pila al vernos. Un poco más arriba, en una ladera de flores, sobre un huerto de vegetales perfectos, nos espera Uma sentada bajo una sombrilla. Uma nació en Trujillo y conoció a un alemán, con el que se vino a vivir a Urubamba después de dar vueltas por el mundo. Nos invita una limonada y nos lleva a su fabuloso templo redondo de unos 20 metros de diámetro con vitrales y lámparas de colores, de papel, con forma de estrellas. Acá Uma practica meditación con danza todas las mañanas y todas las tardes. Hay que dejar los zapatos en la entrada, pero no al alcance de su tonto perro.

Primero hay que sacudir los dedos para relajarse bien, las rodillas, la cabeza. Luego a bailar como locos. Uma se aleja, busca su espacio, mis amigos Úrsula y Ronald se mantienen en su sitio, ojos cerrados y en perfecto trance. Yo no puedo dejar de mirarlos, no puedo dejar de correr de un lado a otro, no puedo dejar de darme aspas de molino y volantines, hasta que al final la música fuerte se apaga y caemos exhaustos en las colchonetas, a pensar en nada, algo imposible para mí.

La música suff me fascina y le pregunto a Uma dónde se consigue, pero me dice que es la voz de un amigo suyo alemán que está en un nivel muy especial y que solo le canta a Dios, qué suerte la de Dios. "Waiting for my black cadillac", dice el querubín con esa voz maravillosa, y Uma nos explica que se refiere a la carroza de difuntos que viene a llevarse a su ego. ✓

Meditación danza en Urubamba

Baila con Uma

Diego, el único
chamán en
Harley

Meditación danza
en Urubamba

Pago a la tierra
en Moray

Los brujos de
Huasao

Master
Mancoluto, un
brujo norteño

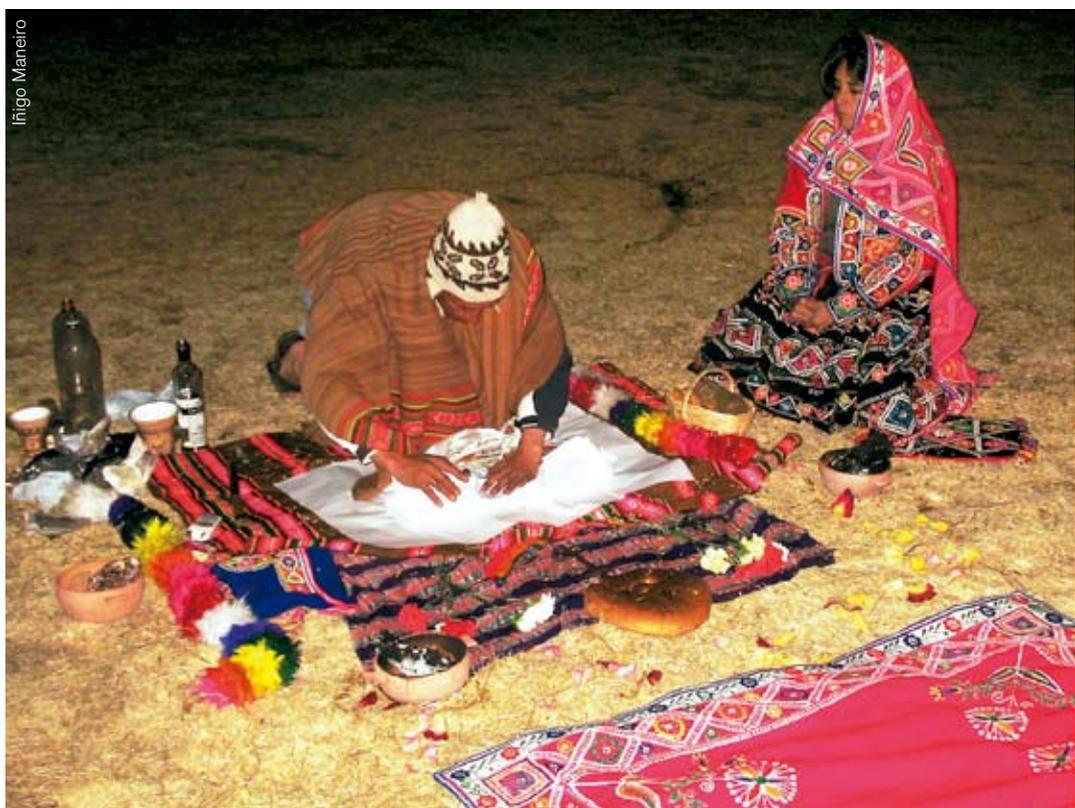
El flaquísimo
Cofla

Pago a la tierra en Moray

Día de la Pachamama

Hoy es 1 de agosto, un día especial para el mundo andino, el primer día en que la Pachamama se abre para recibir las ofrendas y rituales que necesitará para recuperar su energía después del invierno. Las fachadas de casas y negocios están rodeadas de mixtura amarilla. La gente agradece y pide prosperidad para sus hijos, sus animales y sus chacras por medio de pagos a la tierra.

Neftalí y John se suben al auto con nosotros a las 11 de la noche, camino a Moray, un enigmático conjunto de ruinas circulares en la ruta



Íñigo Maneiro

de Chinchero a Urubamba, junto al pueblo de Maras, a 3.500 metros de altitud y a 43 kilómetros de Cusco. Se trata de varios grupos de andenes circulares, labrados en depresiones naturales, surrealistas huecos en la tierra, como anfiteatros naturales o como embudos, que no se sabe si fueron creados por la lluvia o por meteoritos. Estos terraplenes eran irrigados por los incas con canales líticos, alcanzan una profundidad de 150 metros y se supone que fueron usados como laboratorios de experimentación agrícola por los distintos climas que tiene cada nivel, cuyas temperaturas varían drásticamente. Aquí vamos a hacer el pago a la tierra. La luna está llena, el viento no corre aquí abajo. La sensación es bien marciana. Neftalí tiende una manta sobre la tierra y va poniendo, sobre ella, cuidadosamente, pétalos, hojas de coca seleccionadas, perfumes, miniaturas en forma de autitos, billetes de un dólar, casitas, muñequitas, caramelos (a la Pachamama le encanta el dulce), maíz, fetos de lla-

ma, cigarros, incienso, mirra, mixtura, picapica, galletas, conchitas de mar, pisco, chicha de jora, huairuros.

Tenemos que vestirnos como cholitos, con polleras, sombreros, chullos y chalecos, con unos trajes muy finos que Neftalí ha alquilado para nosotros. Tenemos que dar gracias a la Pachamama, pedirle un buen año, una buena cosecha, una vida feliz, unos hijos sanos. Tenemos que beber y escupir suavemente sobre el fuego que Neftalí ha prendido con todas las ofrendas. Tenemos que cantarle a los apus, bailar, sonreír, creer en la tierra, conocerla, quererla, tenemos que darle las gracias.

La luna está inmensa y dentro de este círculo mágico de Moray no corre viento. La ropa de cholita me pesa muchísimo, pero me abriga. Hacer pila con cuatro polleras encima no es tan complicado como yo sospechaba. Cuidar a nuestra tierra tampoco lo es. Este será un gran año, creo yo. ✓

PÁGALE, CÁNTALE, BÁILA

- El complejo arqueológico Moray se puede visitar de día: llegas por la vía Cusco-Chinchero-Urubamba, a la altura del kilómetro 41, hasta donde se puede llegar en los buses que salen de Grau (1,50 soles) o en los taxis que salen de la calle Pavitos (6 soles por persona). Te bajas en la entrada a Maras, donde siempre hay taxis, y ellos te llevan a Moray.
- Neftalí Rivera 084 9888184.
- Neftalí es un profesor de escuela con un profundo amor por la religiosidad andina y la naturaleza. Su especialidad son los pagos en lugares mágicos.
- La experiencia puede costar entre 150 y 200 soles por grupo. La movilidad corre por cuenta del viajero. Entrada a Moray: 3,50 soles.



LA RUTA DE LOS BRUJOS

- Huasao está a 15 kilómetros de Cusco (a media hora) en la ruta hacia Puno. A 5 minutos de Tipón. Opciones: o tomas un taxi que te cobra 15 soles o una combi en la avenida El Ejército por 2 soles.
- 🕒 Lectura de coca a 5 soles. Una vez al año, la tercera semana de agosto, se reúnen todos los curanderos del sur del Perú. Dónde quedarse: Niños Hotel Hacienda. www.ninoshotel.com.
- ✂ Qué comer: cuyes en Tipón o chicharrones en Saylla.

Hay un silencio sospechoso en Huasao. Caminamos tranquilos, sintiéndonos observados. Es sábado por la mañana y en su pequeña plaza de Armas se vende chicha y choclos. Huasao es un pueblito que queda pasando Saylla Chico, con mucho verde y gente tranquila. Todos los curanderos dicen que esta es tierra de maestros desde siempre, pero no dicen más. Cuando hay un cóndor dibujado o disecado en el portal de una casa, debe tomarse como señal de que ahí adentro vive un curandero. “Brujo no, brujo es el que malea, yo curo todas tus enfermedades que no te van a curar en hospital, todito”, dicen. Por 5 soles te leen la hoja de coca y pueden acertar hasta con el estado decrépito en el que se encuentra tu auto. Si con eso no te basta, tendrás que someterte a un solemne pago a la tierra, con galletas, billetes de fantasía, cigarrillos, trago, coca y fetos de llama. A la Pachamama le encanta el dulce. Cuando nace un niño asustado, con susto, que no para de llorar aunque esté bien alimentado, aquí en Huasao los curanderos lo meten dentro del vientre de una vaca sacrificada, y santo remedio. Dice la gente del Cusco que un buen brujo te pide tu voluntad y otro no tan bueno pone tarifas antes de hablar contigo siquiera.

No se abre del todo el lente de la cámara cuando intento retratar a Eusebio Gutiérrez y puedo jurar que eso nunca me había pasado. Luego de conversar un poco con él y mostrarme amable, el lente vuelve a funcionar. Una cortina de plástico separa su mesa de una pequeña bodega familiar. Adentro él, a oscuras y a solas, sus libros de hechicero, sus hojas de coca, sus imágenes cristianas, sus velas, sus lentes de montura cuadrada. Pero no hay solemnidad en sus maneras. Raymundo Chilihuané, su vecino, habla de cerros y de rayos como de seres que tienen voluntad, espíritus a los que hay que agradar, dioses proveedores de cuyo humor dependen nuestras vidas. Sonríe y no parece temer. Aunque le haya caído un rayo justo en el corazón y no se haya muerto por milagro de los apus, así dice. Desde entonces puede ver qué hay detrás de las nubes, debajo de las piedras. ✓



Los brujos de Huasao

Hechiceros de estos tiempos

Diego, el único chamán en Harley

Meditación, danza en Urubamba

Pago a la tierra en Moray

Los brujos de Huasao

Master Mancoluto, un brujo norteño

El flaquísimo Cofla



CLASES DE CHAMANISMO

Master Mancoluto.
José Pineda Vargas
490 Choqechaka.
084 9679595.
084 9962622.

Hace días que veo letreros pegados en los postes de San Blas, que hablan de clases de ayahuasca y sampetro con el maestro Mancoluto. Lo llamo, le digo que lo quiero entrevistar y me dice que él cobra normalmente, pero que como es para una guía, hará una excepción. Cuando por fin nos damos la mano, en su casa de la parte baja de San Blas, me mira y no sonrío. Parece cansado. José Manuel Pineda Vargas, Master Mancoluto, vino de Ferreñafe a vivir a Cusco. Tiene una casaca blanca y un gorro de lana. Me hace pasar a un cuarto pequeño donde docenas de cachos de toro, cactus, huacos, lanzas, candelabros, cuarzos, fósiles, piedras, palosantos, y muchísimas calaveras —“son mis familiares”, dirá él después— vigilan esta conversación. Me da risa lo que dice de las calaveras, pero más fuerte es el miedo a reírme de los muertos.

El maestro habla de sí mismo como “un profesor que enseña a la gente a aperturar la mente, clarividencia y algo de telepatía. A fin de año viene gente de fuera para quedarse 25 años conmigo”, me cuenta y yo, que no he tomado ninguna planta esta tarde, alucino cómo alguien puede hacer planes para los próximos 25 años. Mancoluto estudió en el colegio con Alan García. Dice que Alan, de niño, no era tan hablador, tampoco era un gran alumno, y su mamá era profesora. “Yo era el mejor alumno”. (Toma, Alan). “Desde niño ya me pasaban cosas raras, un rato estaba y al rato no estaba. He tomado más de 6.000 veces sampetro y ayahuasca, un poco menos”. Mancoluto me dice que su nombre tiene tres significados: el que sabe lo que no saben los demás, el que está en un nivel superior, y además es el nombre que se utiliza cada cuatro generaciones en su familia.

“Mi familia tiene como 100 mil años en esto o más. En mi familia es normal tener clarividencia o telepatía. No creemos en Dios porque limita a la mente, al ser humano. Mi abuelo y los abuelos de mis abuelos eran...”.

¿Brujos?, pregunto. ¿Le ofende que le digan brujo?

“Brujo, curandero, chamán, me da lo mismo, son palabras. Tengo casa en Puerto Maldonado, llevo a la gente a Chavín de Huántar. Tengo categoría de rey dentro de mi familia. Cada cuatro generaciones hay un rey chamán. Todo el conocimiento viene de los petroglifos de Chavín. Los pilares que soportan al Chavín han sido traídos de la Atlántida. Usted, para entenderlo, tendría que pasar cuatro años conmigo”.

No estoy tan mal, a otros les receta 25. ✓



Diego, el único chamán en Harley

Meditación danza en Urubamba

Pago a la tierra en Moray

Los brujos de Huacoo

Master Mancoluto, un brujo norteño

El flaquísimo Cofla

Master Mancoluto, un brujo norteño

A lo mejor eras un espíritu

El flaquísimo Cofla

Jesucristo súperestar

Se viste totalmente de blanco, usa el pelo largo, barba, bigote y lentes porque es ciego. Verlo es como encontrarse a Jesucristo merodeando descalzo por las calles frías de Cusco. Como consecuencia de una promesa personal, no usa zapatos desde hace 15 años. Ahora tiene 44, pero a él le gusta decir que tiene 54, y hasta para eso es un *outsider*. Nació en Chimbote, de padre croata y madre peruana, y su nombre es Giorgio Enrique Pradvic Lostanau, pero le dicen Cofla, por razones que saltan a la vista. Ahora vive en San Blas, donde alquila un cuarto que es a la vez un meticuloso taller, sala de exposición, cocina, dormitorio y sala. Se dedica a hacer pulseras, aretes y accesorios, y es un artista con los móviles, quitasueños o atrapasueños, como llaman los parcheros a esos adornos hechos para colgar de lo alto y sonar cuando hay viento. El Cofla también hace masajes terapéuticos y ceremonias que rinden tributo a la Luna y el Sol con plantas medicinales. ✓

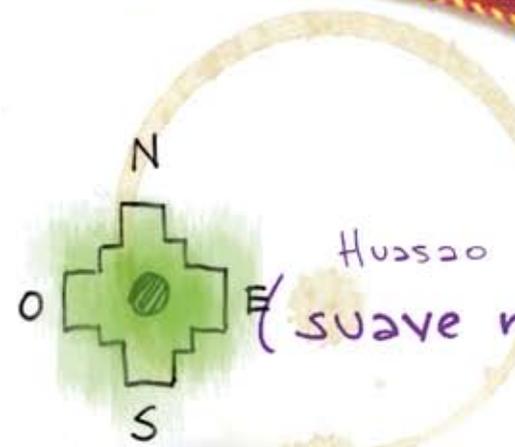
RECONTRA FLACO

✉ pravlost_1999@yahoo.es.
Él no usa teléfono.



Ronald Tatur

El Valle Sur



Huasao
(suave nomás con los brejijos)

Las tortas más ricas!
(tienen vacas)

La Capilla Sixtina
(Foto No, Manan!)

Aquí termina el viaje



Oropesa, sus hornos y sus panes



FIESTAS RELIGIOSAS

Pórtate bonito

08

La gente de los Andes cree en los milagros, vive para pedir y para agradecer, cree en sus santos con la misma intensidad con la que sus antepasados creían en el Sol, y sin quitarle su trono al astro que todavía domina sus días, pero integrando a sus creencias todo lo que les haga la vida menos dura. A sus patronos hay que agradecerlos con fiestas que duran días, bailando, bebiendo y llorando. Han ahorrado todo el año para este día, han reservado su mejor cosecha. No te lo pierdas.



LA GRAN JUERGA DE PAUCARTAMBO

FETITO MILAGROSO

NATIVIDAD EN HUAYLLABAMBA

MOMIAS EN EL CORPUS

LÍBRANOS DE LOS TEMBLORES

EL PATRONO DEL GANADO

LA SENSUALIDAD DE TORRECHAYOC



Fetito milagroso

El Niño Compadrito

El escritor peruano Jaime Bedoya, un maestro de la ironía, escribió una crónica sobre este niño en la revista *Caretas*, el 25 de agosto de 1994. Jaime, intrigado por una serie de extrañas coincidencias, había viajado a Cusco a escuchar una historia que conocía a medias. Allí supo que al niño le seguía creciendo el pelo, y otras extravagancias más, como que hace más de 100 años la niña cusqueña Isabel Cossío se perdió en una excursión a Tambomachay... “Llovía y se le apareció un niño desnudo que la tomó de la mano y la guió hasta su familia. Estos le preguntaron cómo había llegado a ellos. Explicó que la había traído un niño, pero este había desaparecido. Llegaron a casa y estando ahí alguien tocó la puerta. Al abrir encontraron un feto momificado al que la niña reconoció como su salvador. Tenían un familiar enfermo pero, al poco tiempo de la llegada del feto, curó”.

QUÉ MONADA

- 📍 Tambo de Montero 182.
- 🕒 Todas las tardes.
- ➕ Jaime Bedoya sigue en la revista *Caretas* y ha publicado libros de crónicas como *Ay qué rico*, *kilómetro Cero* y *Mal Menor*.

Bedoya supo que el Niño Compadrito se volvió milagrosísimo y que el entonces monseñor Luis Vallejos Santoni (fines de siglo XIX), celoso y desconfiado, decidió enfrentarlo porque ya le habían dicho que la gente le prendía velas negras al niño, para pedirle muerte. Pero ojo: cuando monseñor estuvo frente al feto milagroso le dijo “cara de mono” y poco tiempo después, el 6 de junio de 1892, murió en un accidente de auto.

Cuando llego yo a este lugar, en setiembre de 2007, me hacen pasar con solo tocar la puerta y me conducen a una capilla de unos 20 metros cuadrados dentro de la casa de la familia Letona, descendiente de la familia Cossío. Uno puede comprar cuatro velas por un sol y ponérselas al niño, que mide unos 50 centímetros y está parado dentro de una urna. Dependiendo de lo que pidas, escoges el color de tu vela: rojo para amor, blanco para salud, amarillo para plata, verde para trabajo, azul para estudio, rosado para triunfo, morado para milagro, anaranjado para felicidad, negro para justicia. *Justicia* es la palabra más sutil del mundo, ustedes deciden. Yo le he puesto blancas y rosadas, salud y triunfo. Esta habitación con gente que reza en silencio tiene flores de todos los colores, muñequitos de peluche, estatuillas de porcelana, cuadritos de la Virgen del Carmen, del Sagrado Corazón, del Señor de los Temblores, de San Martín de Porres, Señor de Torrechayoc, Nuestra Señora de Chapi, Virgen Asunta, Señor Cautivo de Ayabaca, autos de juguete, caballitos alados, unicornios, ángeles.

El niño tiene un vestido de terciopelo azul con bordados dorados, un pelo largo de rulos castaños y un cráneo del tamaño de una pelota de tenis que parece una cabeza reducida por los jibaros. La indumentaria ha sido donada por Katty Huamán, esposa e hijos. Sus dientes, o los que le han puesto, son muy blancos.

Hoy es un miércoles cualquiera de agosto, por la tarde, somos nueve personas, 60 velas, la mayoría blancas. Los martes y viernes abundan las negras.

Saturnina Lázaro Quispe toca la puerta y pregunta si es verdad que acá hay un santito. Viene de San Jerónimo con su tío y su sobrina. Al tío lo acaban de llevar al doctor por una afección al corazón. Compran velas blancas. La sobrina me pregunta de qué color son las del amor y se ríe. ♥

Momias en el Corpus

De cuerpo y alma

La noche anterior al inicio de esta fiesta, que se celebra 60 días después de la Pascua de Resurrección, miles de personas caminan llevando en andas a 15 santos y cuatro vírgenes, patronos de distintos barrios y parroquias de la ciudad y del campo. Llegan a la catedral para encontrarse con el cuerpo de Cristo, la hostia consagrada que se guarda en una impresionante custodia de oro y plata, de 26 kilos y más de un metro de alto. Dicen que el pelícano de la custodia simboliza el amor de Jesús por los hombres, lo dicen porque el ave alimenta a sus crías con la sangre de su propio corazón. Alrededor, las calles han sido tomadas por cusqueños muy bien vestidos que se divierten entre danzas quechuas y aimaras, comen cuy, y beben chicha y cerveza, como si estuvieran todos de cumpleaños. He sabido que hay gente que, queriendo pureza racial o no entiendo qué, propone erradicar los bailes aimaras de estas fiestas.

Los santos van entrando a la catedral y la puerta se va cerrando tras ellos, sin dejar entrar a nadie más que a las cuadrillas que los cargan. Dice la leyenda que dentro de la catedral se monta una orgía entre las imágenes.

Meses más tarde, tomándose un pisco en Barranco, el historiador y regidor municipal Luis Enrique Tord, autor de varios libros de ficción histórica sobre Cusco y los Andes, me dirá que el Corpus Christi es una fiesta de enorme importancia para la cristiandad, nacida en la Edad Media y difundida desde el siglo XII o XIII por la Iglesia. Cuando los españoles llegaron acá, el Corpus era una procesión importante para su cultura. A su vez, el virrey Toledo supo que, por la misma época en que ahora se celebra el Corpus, había una procesión de las momias de los incas. Las momias eran consultadas por sus descendientes para tomar decisiones importantes. Los españoles, al principio, toleraron esas cosas para no enfrentarse con los indígenas en un país que estaba siendo lentamente colonizado. Estas momias eran rodeadas de una corte. Esa corte vivía de las rentas que el inca había dejado en vida y se encargaba de vestir el cuerpo muerto, enjorarlo, preservarlo y sacarlo en algunas ocasiones a la Plaza Mayor del Cusco, Huacaypata, para rendir un ceremonial que describen los españoles. Por ejemplo, Miguel de Estete, tiene una magnífica descripción porque él vio las salidas de las momias con los sacerdotes incas todavía existentes y todo el ritual que se hacía a cada cuerpo. Eran ceremonias que duraban desde el amanecer hasta que el sol se ponía. El momento crucial de la desaparición de esta costumbre es cuando el virrey ordena, desde Lima,



requisar esas momias en 1560. Para terminar de desarraigar el recuerdo de las momias, el Corpus Christi entra a reemplazar a la procesión de las momias, se construyen templos en los barrios cusqueños y se empieza a venerar a los santos de cada barrio.

A la mañana siguiente, apenas despunta el alba, comienza el desfile alrededor del Huacaypata o Plaza Mayor, entre los típicos coheteros que revientan casi todas las madrugadas en Cusco porque siempre hay algo que celebrar. Las cinco vírgenes visten unos trajes finísimos con pedrería y brocados, acompañadas siempre por muñecas menores a modo de damitas de honor. Creo que los pelos de estas muñecas son humanos. San Sebastián, San Blas, San José y el apóstol Santiago parecen unos ahorados guerreros montados en sus caballos. Bajo ellos los hombres sudan con fervor, cargándolos con amor, pidiendo algo, agradeciendo algo, papacho lindo. En la entrada de la catedral se celebra una misa multitudinaria a cargo del obispo y otras investiduras. Al medio día sale el Corpus Christi en una carroza de plata impresionante que parece una nave espacial pero que debe de haberse visto muy insignificante, hace casi quinientos años, al lado de nuestras poderosas momias. ✓

BAILA CON ELLOS

■ Plaza de Armas de Cusco.

■ Mes de junio.

En la plaza San Francisco se celebra un festival gastronómico donde el cuy es el rey.

Libranos de los temblores

Negrito ven, présteme la vela

La veneración nació el 31 de mayo de 1650. Según la creencia popular, en esa fecha la efigie olvidada en el interior de la catedral fue sacada en procesión en medio de rezos y desesperados pedidos de amparo, apaciguando milagrosamente la furia de un terremoto que amenazaba con destruir la ciudad. Por eso le llaman Señor o Taytacha (padrecito) de los Temblores. El taytacha, al revés que Michael Jackson, ha visto crecer su fama proporcionalmente al ennegrecimiento de su aspecto. Dicen que el color oscuro de su "piel" es consecuencia del humo proveniente de las velas durante infinidad de ceremonias. Este señor inspira una devoción que alcanza su clímax todos los lunes de Semana Santa, cuando aproximadamente a las tres de la tarde sale en andas de la catedral, para fundirse con la masa de fieles. Desde los balcones de las casas que rodean la Plaza de Armas llueven pétalos morados de ñucchu, una planta que florece en esa época. Cusco no tembló el miércoles 15 de agosto de 2007 en que buena parte del sur del Perú se destruyó con un terremoto de 7,9 grados. Este año hay que pedirle por todo el Perú a este Cristo negrito tan milagroso. ✓

DÓNDE TIEMBLA ESTE SEÑOR

▣ Catedral, entrando a la derecha.
En Semana Santa sale de procesión.





La sensualidad de Torrechayoc

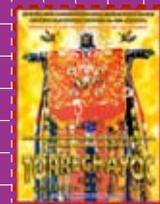
El alegre Cristo de los Andes

Doy gracias a Dios porque cuando veo una de estas procesiones, el corazón me late más fuerte. Igual podría no sentir nada. Los colores, la fuerza, la sensualidad con que se agrada a un Dios, la fiesta interminable de chicha y baile con la que se le venera. Los urubambinos no le temen al Señor de Torrechayoc, solo lo respetan y lo quieren con ganas, lo invitan a su borrachera inmensa y se ponen su ropa más sexy, la más coqueta, la de fiesta. Hay algo pícaro en la mirada de las mujeres, desafiante en la de los hombres. Así da gusto creer en Dios, tanto niño, tanto joven, tanto baile. 20 tipos de danzas andinas como la Cucasarus, la Kachampa, la Sacra, la de los Panaderos, la Morenada, el Huaylas huancaíno, la Diablada.

Todo bien hasta que la procesión llega a la Plaza de Armas

y el sacerdote ordena que se acabe la fiesta para empezar la santa misa, por mi culpa, por mi gran culpa, etcétera, y empieza a hablar de cosas complicadísimas y todos los hermosos danzantes, ahora parados al sol, suplican perdón sin sentir remordimiento, con los pies que les pican por seguir celebrando a su manera. Por unos días nada es más importante. El pueblo se paraliza en pos de corridas de toros en las que no se mata al animal pero sí se le humilla. La gente de los Andes solo sacrifica un animal para dárselo a la tierra a cambio de prosperidad o para comer, pero no por amor al arte.

Dicen los urubambinos que esa cruz, que se encontraba en un lugar muy alto llamado abra de Siclaccasa —hacia donde por estos días se realiza un peregrinaje— fue traída a la ciudad pues a los caminantes que transitaban por ahí el Señor les revelaba en sueños su dolor, su soledad y su frío. Ahora tiene un altar, una capilla y es venerado en medio del calorcito de este pueblo en el que nunca se siente frío, por todos los fieles que llegan desde todas partes de la sierra peruana para celebrar la fiesta de Pentecostés (la bajada del Espíritu Santo). Una gran juerga de bienvenida a Cristo, de nuevo aquí abajo, entre los suyos. ✓



LA FIESTA MÁS SENSUAL

- Día central: Pentecostés, último domingo de mayo de cada año.
Actividades: comparsa, arranque de gallos, corrida de toros, pelea de toros.
Recomiendo: mirar la comparsa desde la avenida Ferrocarril, frente al hotel Libertador, o desde el restaurante *gourmet* 3 Keros, a 20 soles promedio el plato.
- ▣ Cómo llegas: desde la calle Pavitos, en Cusco, salen los taxis a cada rato hacia Urubamba por 6 soles por persona, con cuatro pasajeros se llena el auto y suelen trabajar todos los días de 5 a.m. a 8 p.m.





PONLE FLORES

- 15 de mayo en Yucay.
- Llegas en los taxis colectivos de la calle Pavitos hasta Urubamba, por 6 soles, y luego mototaxi. Hay buses que van de Cusco a Urubamba por Pisac.



El patrono del ganado

Hoy le ponemos flores al torito

Ha llovido fuerte anoche y al amanecer han reventado decenas de cohetones en algún pueblo del valle. Asencia, la bondadosa mujer que trabaja en nuestra casa, dice que es la fiesta de San Isidro Labrador. Hemos salido en nuestra camioneta vieja a ver dónde se cuecen las habas y hemos encontrado una especie de kermés en la plaza (no sé por qué le llaman plaza si es solo un parque) de Yucay, frente al elegante Sonesta que comparte su larga fachada con la casa de Isabel Carreño, una anciana orgullosa que no quiso venderles su casa y se quedó ahí, en mitad de la foto, con sus paredes verdes que tampoco dejó que le pintaran gratis del mismo color amarillo colonial del hotel.

Mientras espero, sentada en la vereda, que la niña que duerme en mis brazos complete su siesta, se nos acerca un toro negro inmenso y nos olfatea. A mí solo me queda mirarlo con disimulo. Frente a nosotros, al otro lado de la carretera, en una montaña verde muy alta, muy arriba, se nota una capillita rodeada de nada. La anciana que no ha cedido a la tentación del progreso turístico dice que es del Señor Cautivo y que el 24 de mayo se organiza una peregrinación hasta su altar.

La niña ya despertó y es hora de entrar al parque. Los hombres arrastran a sus toros simulando el arado y dicen que lo hacen para que San Isidro les bendiga a los animales. De sus cuernos cuelgan flores, frutas y hasta botellas de cerveza. Un hermoso pago a la tierra se celebra al centro del parque. Yo no sabía que existían maíces de tantos colores. El sol acecha, San Isidro Labrador luce más guapo que nunca, lleno de ofrendas, rey de esta tarde. ✓



Natividad en Huayllabamba

A bailar sobre el perejil

Omar Zarzar, un guía de bicicleta de montaña experto en *downhill*, que vive en Urubamba pero es de Lima, nos *jurca* (viene del quechua *hurkar*, que es comprometer a un amigo para una colaboración) para esta fiesta de la Natividad en Huayllabamba, donde este año (2007) le toca a él ser el mayordomo de la Huayllascha, una de las 12 danzas de esta fiesta patronal, en mitad del Valle Sagrado de los Incas, en el único pueblo entre Pisac y Urubamba que queda en la otra orilla del río Vilcanota. La Huayllascha es la danza de las niñas que vieron a la Virgen de la Natividad hace algunos siglos (el folleto que me han regalado no precisa cuántos). Las niñas veían siempre a esta buena Virgen, a la hora de volver de la escuela caminando hasta sus casas, y como ella les regalaba

panes y bendiciones, sus padres decidieron ir a ver de qué se trataba tanta santidad. Cuando llegaron al lugar donde las niñas juraban que se les aparecía esta buena mujer, se encontraron con la imagen de la Virgen María pintada en una roca, donde luego el pueblo decidió construir una capilla, llamando a la virgencita Mamacha Natividad, por ser esa la fecha religiosa del conmovedor hallazgo.

El cargo de Omar (lugar donde se reúnen los mayordomos de cada danza con sus invitados) es el patio de una casona donde vive el párroco. Ahí se arma una gran fiesta con chanco, cuy, yuyo, uchucuta (ají hecho con maní y hierbas), hierbabuena, mote, cerveza cusqueña y vino Ocucaje. Ya comidos, bebidos y bailados, subimos hacia la capilla, en las faldas de un cerro. Al terminar la misa, la procesión sale hacia una chacra de perejil que, después de tantas pisadas, bota su olor. La tarde es azul, el suelo es muy verde, los trajes son dorados y de todos los colores, el olor a perejil es bien rico. ✓



MAMACHA NATACHA

- Huayllabamba: su nombre proviene de la palabra quechua *wayllar*, que significa lugar cenegoso, pampa, llanura. Este distrito está en la margen izquierda del río Urubamba, a 65 kilómetros de Cusco. Tiene cuatro comunidades: Wayoqhari, Urquillos, Rajchi y Huycho.
- La fiesta empieza el 7 de setiembre con el traslado de la Virgen de la Natividad del templo de Huayllabamba a la capilla.
- Omar Zarzar, el mayordomo experto en downhill: www.ecomontana.info.

La gran juerga de Paucartambo

Mamachita linda

Llegamos y no hay dónde estacionar, el pueblo entero está tomado por los viajeros, cada año más, al punto que ahora ha habido que hacer la misa al aire libre. Al aire y al sol, eso sí que es un sacrificio, una misa celebrada ante una masa humana que ocupa las tres calles que desembocan en la iglesia. No se puede caminar hacia ninguna salida por la cantidad de gente que hay, y uno está ahí parado, hora y media, bajo el sol serrano de mediodía, que te quema la cabeza y los ojos. Las canciones de la misa celebrada el día central son tradicionales de la religión católica pero cantadas en quechua.

La víspera ha sido una juerga multitudinaria con danzas, más danzas y cohetones, en una pequeña Plaza de Armas muy apretada. Fuegos artificiales gigantes con catarata y vacaloca. Todo el mundo se quema y nadie se queja. La plaza está atiborrada de gente bañándose en cerveza, masa esta de la que tampoco puedes escapar hasta que se acabe el evento pirotécnico y tú te sacudas la pólvora de la cara y te vayas a dormir, o te quedes tomando cerveza Cusqueña hasta el alba, y entonces verás ríos de pila, pichi u orina, como quieras, donde quieras.

Seis sacerdotes offician la misa. El párroco nos trata como a niños y nos dice que mucha chelita, pero que también tenemos que acordar-



nos de nuestra virgencita. Junto a él se paran los capac colla y los capac negro, unos hombres jóvenes con pasamontañas blancos o máscaras, que llevan la voz cantante de las misas, los desfiles y las procesiones, que le cantan a la Virgen todo el tiempo: "Aquí estoy, madre querida, el hijo de tus entrañas". Cantan con voz masculina llena de fervor y son los elegidos para halagar a la Virgen, en castellano y en quechua.

Mucha gente viene a agradecer favores concedidos. En cada pequeña calle hay por lo menos un cargo (*karguyoc* en quechua) o casa donde se reúnen los invitados de los mayordomos de cada una de las 16 danzas quechuas y aimaras que tiene esta fiesta. Dentro están las mujeres cocinando, el mayordomo de terno atendiendo a sus jurcas, unas 300 personas a las que les da alojamiento, trago y comida por una semana. Los hurkas son las personas que lo han apoyado con cerveza, comida, dinero o con el alquiler de vestuario o de equipos de



Fetito milagroso

Momias en el Corpus

Libranos de los temblores

La sensualidad de Torrechayo

El patrón del ganado

Natividad en Huayllabamba

La gran juerga de Paucartambo

música, para esta fiesta que puede costar 30 mil soles por danza y en la que no se mira número ni se escatima gasto, pues se trata de la Mamacha Carmen, señora milagrosa, que vengo a pedirte, que vengo a agradecerte.

En medio de todo este laberinto pasean desordenadamente los *sacras*, unos seres con máscaras de diablo y pelucas de colores, con unos trajes hermosos hechos con tafetanes de los tonos del arco iris, con aplicaciones de fantasía fina y bordados. Siempre están borrachos y siempre están dispersos, como los *maqtas*, que tienen un látigo de soguilla que hacen sonar contra el suelo con todas sus fuerzas, sacando chispas, y la gente huye riéndose pero también con miedo, sobre todo porque no hay espacio para escapar de ellos. *Maqtas* y *sacras* son los fabulosos diablos de la fiesta, seres que deambulan entre el purgatorio y el infierno, sacrílegos bufones.

Cerca a la plaza hay una feria de variedades y un mercadillo de comida al paso. En la feria encuentro a un abancaíno que se para todos los días con una cabeza de burro y un zorro disecado. La grasa del burro es para todo tipo de males, el zorro disecado para amarres.

La procesión va a empezar y corro a la plaza para ver pasar a la Virgen. Mientras espero, le pregunto a una monja de hábito marrón si tanta cerveza para celebrar a una Virgen la ofende y me dice que no, que eso es natural.

Cuando llega la mamacha milagrosa con vestido de fiesta, cargada por muchos hombres que sudan, la gente la aplaude, toma más y le tira flores, picapica y besos volados desde calles y balcones. Una mujer que vende cerveza en la plaza llora cuando la ve. Me uno a la procesión y me ubico detrás de los músicos que van de terno blanco y tocan una versión maravillosa del *Ave María*. Únete a ella, camina al lado de la banda, quítate los lentes de sol, mírala a los ojos y pídele algo o agrádecete por algo, pero llorando. ✓



MAMITA MILAGROSA

- ✓ Paucartambo es un pueblo pequeño entre Cusco y Madre de Dios, a unas cuatro horas de la ciudad de Cusco, a 109 kilómetros y a 2,900 metros de altitud. Dice en la guía *Exploring Cusco*, de Peter Frost, que los buses interprovinciales salen de la av. Tomasa Tito, entre el Coliseo Cerrado y el Hospital del Seguro. Yo fui en auto privado desde Pisac, por una carretera rodeada de ichu que no exige doble tracción.
- La fecha central de la Virgen del Carmen es el 16 de julio.
Hay que llegar un par de días antes a Paucartambo para conseguir alojamiento en la casa de algún poblador. Hay algunos hostales por 15 soles la cama y otro un poco más alejado, que se llama el Manicomio Azul con cuartos cómodos y espacio para acampar a 25 dólares la noche, si vas en época de la mamacha.
- 📱 www.tamboazul.net.
- ✗ Unas cuántas pizzerías en torno a la plaza son ideales a la hora de la cena. Para desayunar hay que darse una vuelta por el mercado que se ubica sobre el puente.







YANAPAY, UN BAR PARA LOS NIÑOS

URPICHA ES DISNEYLANDIA

MUSEO DE NIÑOS PINTORES

DAVORINO TIENE LOS HELADOS

BEMBOS ES LA VOZ

NIÑOS PERIODISTAS

09

PEQUEÑO DETALLE ¿Qué hacemos con los niños?

Viajar con niños es maravilloso, pero suele suceder que lo que planeamos con tanta ilusión no les divierte ni los relaja. Cuando eso pasa, encontrar un lugar pensado para ellos puede convertir una jornada infernal en una aventura tierna y divertida. Sácale la vuelta a todo lo planeado.



EL PARAÍSO DE LOS NIÑOS

- Abre de 10 am a 5 pm, menos martes.
- ☎ 50 céntimos por persona.
50 céntimos el saltarín.
- 📍 Alameda Pachacútec, antes de llegar al óvalo.



Hoy es domingo por la tarde, no ha llovido felizmente, y a por lo menos tres mil padres de familia se nos ha ocurrido lo mismo: llevar a los hijos al parque Urpicha. Los niños quieren comerse todo y subirse a todo y sus padres también, una maravilla, nadie le dice a su hijo que espere, y mucho menos que ya es hora de bajarse del carrusel de animalitos —que es gratis— porque hay otros niños esperando hace rato en la cola. No, todo son patadas, jaloneos, un poco de manzana acaramelada en el pelo, un poco de helado en la oreja, una bolsa de cancha aplastada en el bolsillo del pantalón, y así a pelear por un sitio aquí, por un columpio más allá, por un tobogán altísimo con vista al monumento a Pachacútec y por el último helado de fresa, y otra vez larguísimas colas y eternas pataletas, y niños que se marean y vomitan y se vuelven a subir, y la sala de espejos que da miedo y las jaulas con palomas y conejos y todos los niños metiendo el dedo... y un taxi, aunque sea un Tico, por favor, para evacuar, llévenos adonde sea pero sáquenos de aquí... y encima escuchar reproches porque los críos estaban encantados y mami por qué ya nos vamos, mami, pues. Unos vienen a pasear al perro, otras a tejer, otros a chapar, y todo huele a chicle y a sudor y a gaseosa roja, y luego vuelves un lunes y es lo mismo pero sin gente, y ves a tu niño solito en los juegos gratuitos, y casi, casi extrañas a la multitud caótica, de película de Fellini, de la que ayer gozabas tanto, bien en el fondo. ✓

Urpicha es Disneylandia

El que se pica, pierde



Urpicha es
Disneylandia

Museo de niños
pintores

Yanapay, un bar
para los niños

Bembos es
la voz

Davorino tiene
los helados

Niños
periodistas



Museo de niños pintores

Irq'í Yachay, Sabiduría de los Niños

En el volante que me dieron decía "Ayllu Yupaychay (Asociación Cultural) presenta nuestro Museo de Arte de Niños Andinos Irq'í Yachay, Sabiduría de los Niños, Wisdom of the Children. Entrada Libre, Free Entrance". Cómo no ir a este lugar. Este museo está dentro de una casona bien bonita con patios, baños limpios y estas salas donde los niños exponen. De 1991 a 1998, la asociación realizó 49 expediciones de enseñanza a 31 comunidades remotas de la región Cusco, para mejorar un poco la educación que reciben. Dice en su página web que el pueblo quechua que vive en ellas es una de las poblaciones indígenas más pobres y olvidadas del Perú, pero su aislamiento tiene algo vital, ya que debido a él las tradiciones de la cultura andina se encuentran más intactas.

"No enseñamos arte, usamos el arte para enseñar...", concluye el texto de la web.

Lo que yo vi fue una exposición tiernísima de unos niños que hace unos 15 años, cuando tenían unos 10 o 12, pintaron en sus comunidades de altura, su propia visión de los apus o cerros, seres plenamente sagrados en la cultura andina, seres que importan mucho, seres que protegen y dominan. Todos los cuadritos llevaban un texto, de modo que además de hacerles foto apunté algunos de esos escritos, y aquí te los dejo:

"Estaba durmiendo en mi casa y soñé con el apu Ausangate, que estaba negro". (Juan Sucle Mamani / Qoñamuro, 1991 / 9 años)

"Estuve caminando por el sendero, arreando una vaca. Apenas crucé el puente, un condenado me empezó a perseguir para atraparme. Después al frente, por la orilla del río, pasaba un viejito arreando dos llamas y el condenado venía del apu Hawaykaty". (Julián Huanca Chuquichampi / Chilca, 1994 / 11 años)

"El apu Haukara está conversando con otro apu, le está diciendo: Vamos a comer gente". (Edgar Beltrán Cusihuata / Uchulluclo, 1996 / 14 años) ✓

AQUÍ SÍ PINTA, VENIR CON NIÑOS

📍 Calle Teatro 344.

☎ 084 241416.

🕒 Lunes a viernes 10:00 a.m. a 1:00 p.m. y de 2:00 a 5:00 p.m.

🌐 www.aylluyupaychay.org.

📌 Irq'í Yachay ("sabiduría de los niños" en quechua) es un museo de arte de niños andinos rurales. El programa de exhibiciones se basa en una colección única de más de 4 mil obras de arte de niños indígenas.





LOS NIÑOS TE LO AGRADECEN

Restaurante Yanapay

📍 Calle Ruinas 415.

☎ 084 255134.

🌐 www.aldeayanapay.org.

En el cuaderno de visitas de este lugar dice que tienen el mejor panqueque del mundo. Una colombiana, llamada Risabela, añade que ella no se come el cuento, pero que, de todos modos, mucha suerte. Lo dice porque este lugar promueve una aldea de niños, una especie de escolita complementaria para niños pobres o que andan solos por las tardes porque sus padres trabajan.

Este lugar parece un dibujo animado. Las cartas son cuentos clásicos como la *Cenicienta* y el *Sastrecillo Valiente*. Hay juguetes por todos lados, cojines de colores en el suelo, mesas bajas y, para comer, sándwiches, ensaladas, pastas, *brownies*, sombreros de arlequín, trencitos, todo al alcance de todos. Lo mejor es que los juguetes no son esos chinos que cuestan tres soles y duran tres días, no, sus juguetes son fuertes y bonitos. Además el pastel de manzana con helado está buenazo. Su música es apta para todos, de día te pueden poner desde Roberto Carlos hasta Manu Chao, de noche dicen que se pone bueno y que tocan grupos de Cusco. Los sábados, a veces, hay cuentos teatralizados o cosas así. Sus balcones celestes miran a Ruinas, una de esas calles lindas que desembocan cerca a la plaza.

Yuri, el dueño del Yanapay, me cita en la escolita creada por él, en la que refuerzan gratuitamente la educación de niños pobres, pero cuando llego ya se ha ido, dos cuadras más allá, a un hotel temático que está construyendo, una especie de vecindad, también con voluntarios. Conversamos entre colorados que siembran árboles y restauran una casona bastante vieja. Yuri, que tiene una cara muy bonita, un acento cusqueño mezclado con italiano y colombiano, un pelo negro lleno de rulos y un cuerpo flaco vestido con gracia, me cuenta que desde muy joven tuvo la inquietud de ayudar a los niños. Que su madre lo tuvo con un limeño rico y casado, y que eso fue algo que lo marcó, porque su papá nunca estaba cuando él tenía que jugar fútbol. Un día fue a Lima a buscarlo porque quería conocerlo y se sintió profundamente decepcionado por un tipo un tanto pedante y machista al que ya no quiere recordar. Pero no se olvida de lo que es sentirse huérfano. ✓

Yanapay, un bar para los niños

Los sueños de Yuri

Urpicha es
Disneylandia

Musco de niños
pintores

Yanapay, un bar
para los niños

Bembos es
la voz

Davorino tiene
los helados

Niños
periodistas

Bembos es la voz

La rebelión de las gordas

Bembos es un restaurante de comida rápida, papas, pollo y hamburguesas, una franquicia que acaba de abrir un local en Cusco, que tiene varios locales en Lima desde 1998, factura unos 14 millones de dólares al año, está presente en la India y apunta a Centroamérica. Dicen los cusqueños que McDonald's trató de hacer lo mismo hace unos años pero no tuvo éxito. El Bembos, en cambio, revienta de gente. El local tiene dos pisos, área de internet y una cafetería en los altos, con balcón que mira a la plaza.

Cuando se está con niños pequeños en Cusco no hay muchas alternativas. He llevado a mi hija una tarde de lunes y, aunque me he comido una bembos mexicana con palta y doritos a la velocidad del rayo y sin hambre, lo he pasado mejor que en un restaurante lleno de adultos a los que mi niña se acerca a robarles el pan o les dice, con la boca llena de papas fritas, que su perro se llama Félix. Bembos tiene loncheritas que vienen con juguetes de cortesía, gorritas, música pop a todo volumen y su carne no está nada mal.

Tengo mayonesa en el pelo, ketchup en las manos, gaseosa en los zapatos, juguetes en la cartera y a la niña que me acompaña con una dosis extra de energía tal que es capaz de meterse a la pileta de la plaza en plena noche de invierno. Es muy pronto para irnos a dormir, muy tarde para estar al aire libre, tenemos demasiadas calorías en el cuerpo y unos gorros ridículos en la cabeza, pero nunca hemos sido tan felices las dos juntas. ✓

ÑAM ÑAM	
📍	Portal Comercio, Plaza Mayor.
💰	Precio promedio de las hamburguesas: 8 soles. Precio promedio de la gaseosa: 4 soles.
🕒	Abierto desde el mediodía hasta la medianoche.



UN BARQUIMIEL Y SEGUIMOS CAMINANDO

📍 Av. El Sol 526.

☎ 084 233499.

🕒 De 8:30 a.m. a 9:30 p.m. Domingos hasta las 3:00 p.m.

💰 Barquimiel 1.50 soles. Helado de 2 bolas 3 soles.

📄 Aceptan Visa.



Davorino tiene los helados

Felicidad bajo el sol

Los helados más ricos del Cusco están en el Davorino, frente al Coricancha. Los hay de aguaymanto, saúco, fresa, lúcuma, ron y pasas, vainilla con fresa, vainilla sola, chocolate, mora, etc. Y son suavécitos, como los helados italianos. Hemos llegado con un antojo inmenso de helados que nos persigue desde ayer por la tarde y nos hemos comido un par de barquimieles de saúco y mora, deliciosos. Sin cobrarte más por eso, coronan tu barquimiel con un chorro de chocolate que rápidamente se pone durito. El lugar es un poco apretado, así que aprovechamos que justo al lado se celebra el festival campesino para darle curso a nuestro helado, tumbados al sol, sobre el pasto suavécito. ✓





Niños periodistas

Asociación Civil Pasa la Voz

Ha caído en mis manos *Pasa la Voz*, una revista llena de colores y de fotos muy divertidas, hecha por niños del Cusco, y dirigida a los niños de todo el mundo. La mitad está en castellano y la otra mitad, en holandés. La curiosidad por saber de qué se trata todo esto me lleva hasta la dirección que encuentro en su página web. Después de subir muy alto, hasta un distrito que se llama Balconcillo, el taxi me deja frente a una puerta desde donde se ve una especie de robot gigante de aluminio. Dentro de esta casa encuentro a niños aprendiendo periodismo, computación, redacción creativa, video, fotografía y diseño gráfico. Están fascinados, tienen toda la libertad del mundo para desarrollar sus propias historias y algunas veces —como es natural en los niños— son sangrientas, pero tremendamente originales. Se trata de niños pobres que tienen que trabajar para pagar sus estudios o para contribuir con la economía de su familia, si es que la tienen. Los creadores de esta especie de escuela de periodismo son Martín Maletta y Liesbeth Kerstens. Martín nació en Argentina pero ha vivido casi toda su vida en el Perú, y Liesbeth es holandesa. *Pasa la Voz* trabaja en coordinación con orfanatos, instituciones para madres adolescentes, centros de reclusión de jóvenes abandonados y niños ex drogadictos. Martín y Liesbeth creen en la importancia que tiene que los niños redescubran y revaloren su propia cultura, y estén orgullosos de su historia y tradiciones.

Martín me regala una colección de seis postales hechas con fotografías en blanco y negro, de un grupo de niños que decidió imitar al maestro Martín Chambi (1891-1973) usando a sus amigos de modelos y emulando la antigua costumbre de poner una tela blanca de fondo para retratar a la gente. Con la venta de estas postales también consiguen apoyo.

Martín y Liesbeth viajan a cada rato a Holanda para recaudar fondos. En Holanda, los niños de tercer grado de primaria de un colegio ponen un euro en una lata un día a la semana para los niños de Cusco. “Es típico escuchar que los niños son el futuro”, me dice Martín, “pero no, son el presente. Si pensamos así nunca llegaremos al futuro, estos niños son únicos e irremplazables, tenemos que ocuparnos de ellos ya”. *Pasa la voz.* ✓



Urpicha es
Dioncylandia

Musco de niños
pintores

Yanapay, un bar
para los niños

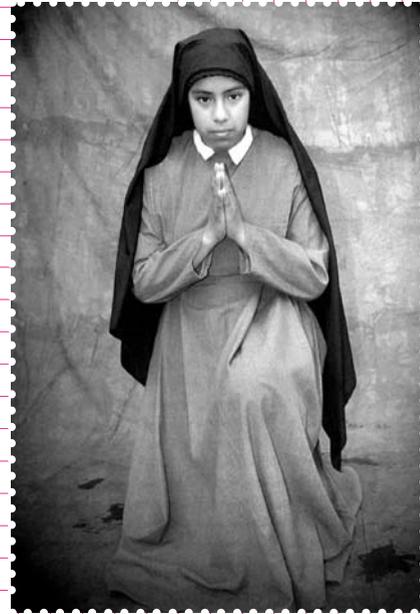
Bembes es
la voz

Davorino tiene
los helados

Niños
periodistas

PASA LA VOZ

Parque la Libertad 1-7, Balconcillo,
Cusco.
84 9602717 / 9602718.
info@pasalavozperu.org.



Urpicha es
Dioncylandia
Musco de niños
pintores
Yanapay, un bar
para los niños
Bembas es
la voz
Davorino tiene
los helados
Niños
periodistas

ÓSCAR MEDINA Y SU CÓDIGO MACHU PICCHU

LUIS PALAO, EL ACUARELISTA

FIESTA ANDINA, LA BANDA EDWIN CHÁVEZ, EL RECICLADOR

FÉLIX LUNA, EL ARPISTA CIEGO

LUIS NIETO, EL ESCRITOR MANUAL PARA BRICHEROS

JUSTO BACA, EL LUTHIER

MARÍA, LA AMIGA DEL SOL LEONIE LANGE, LA PARTERA

MAITE Y MICHELLE, LOS MÚSICOS DE ROSARIO

C2H CREW, EL RAP

LOS PORTEADORES DEL CAMINO INCA

PETER FROST Y SU TEORÍA SOBRE MACHU PICCHU

URIEL TAPADA, EL INCA DE LA PIEDRA



10

PERSONAJES Y PERSONAS

Héroes

La gente que llega a Cusco irremediamente experimenta la sensación de querer quedarse y piensa cómo hacer, por dónde empezar, qué pierde si le da un giro radical a su vida, qué gana. Los valientes toman la decisión y se enganchan de por vida. Los que nacieron aquí saben que es un privilegio y gozan como niños de una existencia llena de magia. Lo sorprendente es que están pegados como un imán a la tierra elegida o prometida, lo cierto es que ya no se van.



LAS MUJERES Y LAS PLANTAS

Leonie Lange realiza talleres de medicina natural una o dos veces al año, en Cusco. Tiene un albergue ecológico en Urubamba llamado las Chullpas (ver página 32-33). Actualmente, dedica parte de su valioso tiempo a buscar fondos para Casa Lucera, un pequeño centro de atención médica para todas las mujeres embarazadas y sus hijos, así como mujeres víctimas de violencia familiar y problemas socio-económicos.

✉ chullpas@uhupi.com

Leonie Lange vivió en el campo, sin dinero y sin ayuda de nadie, cosechando ajos en Tarma, limones en Piura, espárragos en Virú, después de internarse sola en la selva central con su pequeño bebé rubio en los brazos, en plena época del terrorismo. Ahí se quedó tres años desnuda, aprendiendo de las mujeres de una tribu lejana, sin saber hablar castellano, ni quechua, ni campá, solo con su alemán de chibola de 18 años, de chibola loca y tenaz que un día le dijo chau a su Berlín Occidental y a la casa en la que vivía con otros okupas, juntó plata para su pasaje, se subió a un Antonov y llegó al Perú con una mano adelante y la otra atrás, pero decidida a buscar una vida más sana para su hijo de meses.

Leonie quería aprender los secretos de la medicina natural. Hoy es partera de mujeres andinas y citadinas a tiempo completo, y sabe reconocer y sanar cientos de enfermedades, siempre con plantas. “Mientras haya vida hay esperanza”, dice.

Con casi 25 años en el Perú, pariendo sin anestesia todos los hijos que la naturaleza le ha dado y

cuidándolos con lo que tenía más a mano (sus hermanas, las plantas), preguntando a las mamachas en quechua, aprendiendo, probando, intuyendo, creando, escuchando, mirando; se ha convertido en la doctora que es hoy, en la curandera joven y sabia, en la partera que recibe a los niños que ven la luz en sus manos fuertes y amables, a las niñas que sus padres no desean porque esperaban al varoncito que no llega.

A su alrededor crecen solas las plantas que ella necesita para curarte, como si estuvieran siguiéndola adonde quiera que vaya. De ella he aprendido que la flor de la granadilla es linda y redonda, de color morado, fucsia y amarillo; abierta y luminosa, como esos ojos que ahora me miran y no me dejan mentir cuando me pregunta, todavía con acento alemán, cómo estás. Sus milagrosas plantas esperan en silencio. ✓



Leonie Lange, la partera

La leona de dos mundos

El día que la conozcas, clavará sus ojos azules en los tuyos y te preguntará, con voz de mujer que lo ha visto todo: ¿Cómo estás? Si crees que tienes un problema de salud no le mientas, no le digas que estás muy bien, solo por diplomacia o por orgullo. Porque su intuición no admite medias tintas y ella sabrá entrar, con ese par de ojos de leona, en tu sangre, en tus arterias, en tus intestinos, en todos los órganos, aparatos y sistemas de tu cuerpo, mirando a través de tu piel por un instante, sabiendo al toque qué te trae por aquí, qué te falla, qué vitamina te hace falta. Verá el estado de tus riñones, observando los bordes gastados de tu lengua, verá en tus pupilas cómo anda tu espíritu, qué le agradeces a la vida, qué le reprochas.

Leonie Lange, la partera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

C2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el reciclador

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

Jesús La Torre, el maestro

En tus manos encomiendo mi imagen

Rosa, la esposa de Jesús la Torre, me abre la puerta. Tiene ocho hijos artistas, aunque solo le quedan siete. La casa está llena de arcángeles, angelitos, querubines, waltas wawas (unos muñequitos envueltos en mantas, costumbre andina con los recién nacidos).

“Mi padre fue escultor”, dice Rosa, orgullosa. El padre de don Jesús también. “San Blas es un barrio de artistas desde la época de los incas”, me dice César, su hijo. “A nuestro barrio lo han malogrado”, dice su madre. “Lo peor son los *hippies*”, agrega Marco. Rosa se queja de una gringa “que se ha tirado la tranca y se ha meado en la plazoleta. En la puerta de la iglesia, la gente hace su dos. A una crucecita que hay encima del campanario le cayó un rayo el año pasado, por tan pecadores que somos los sanbleros”, se ríe.

El maestro Jesús La Torre está muy flaco y casi sin voz, habla con orgullo y nostalgia de sí mismo, y tiene unas manos venosas, largas, muy lar-

gas, que siempre están por delante, como si supieran que el mérito es de ellas. Jesús es un artista, un hombre culto. En su taller tiene fotos, más de 20 diplomas, libros antiguos de Historia del Arte, un empastado titulado Noticias cronológicas de la ciudad del Cusco. Tiene a Juan Pablo II, a la Santísima Cruz, un televisor con cable donde su nieto ve los *Backyardigans* en Discovery Kids mientras toma la teta de su mamá. Tiene un largavistas, un retrato de él en acuarela, candelabros, dibujos en tinta china. Rosa me dice con ojos muy tristes que su esposo está pasando por una quimioterapia que lo ha dejado muy débil. Sus esculturas más grandes están forradas en plástico, pues ya no puede hacer ese tipo de trabajo y tampoco quiere venderlas.

Jesús me sonrío, me explica brevemente su situación de salud, que es visiblemente dura, me pregunta alguna cosa, y empieza a hablar con suavidad:

“Yo nací en San Cristóbal, el 26 de noviembre de 1933. Esa casa todavía existe. En 1950, año del terremoto, fui becado en la primera academia de Bellas Artes para asistir a las clases nocturnas porque yo todavía estaba en el colegio. Pero desde muy niño pintaba acuarelas, que las vendía en el hotel Cusco, a uno o dos dólares. Me compraban a la «quita quita», se peleaban. Luego Bellas Artes se convirtió en escuela, con su director



Mariano Fuentes Lira. Entonces hubo un concurso de aptitudes y técnica para ir a la primera escuela de restauración de América, acá en Cusco, aprovechando la presencia del director del Museo del Prado de Madrid y del Louvre. Hubo un concurso con 60 alumnos y quedamos tres. Justo Béjar, Alberto Quintanilla y yo. Fuimos a Lima a estudiar. Yo me quedé dos años. Volvimos y nos pusimos a restaurar las obras que se habían dañado con el terremoto. Luego se creó el Centro de Restauración Internacional del INC, UNESCO y OEA, donde fuimos nuevamente becados en la especialidad de escultura, retablos y artesonados. Estudiantes de todos los países venían acá y yo era su profesor. Por lo menos han pasado 200 alumnos de varios países por mis manos. Luego la escuela entró en decadencia. Se cerró. Yo me retiré en el 80, el año en que restauré el Señor de los Temblores en la catedral, una escultura que sale solo en Lunes Santo, de un autor anónimo, muy amado por el Cusco”.

Sus esculturas son hermosos muñecos de yeso, de medio metro, ataviados con ropa preciosa y, algunas veces, pelo humano. Son ángeles, vírgenes, arcángeles, querubines, y creo que lo están cuidando a pesar de todo. Hay algo angelical en el mundo de este maestro, pienso, mientras bajo las escaleras, ya para irme, con una tarjeta de presentación de él que lleva impresa una fotito donde se le ve fuerte y joven, arreglándole la cara al Señor de los Temblores. Acuérdate del maestro, señor restaurado. ✓

LLÉVATE UN ANGELITO

- 📍 Suytucatu 778, San Blas. Hay que subir hasta la altura del mirador.
- ☎ 9909264.
- 📌 Tiene angelitos para vender, desde 5 hasta 70 soles o más.



Leonio Lango, la portero

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

C2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el reciclador

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego



DALE CUERDA

📍 Calle San Andrés 385, 2° piso.
☎ 084 9689686.

go de 12 cuerdas. El campesino le trajo uno de modelo. Creo que quedó en pagarle en charqui, una carne deshidratada en forma de tabla. Mirándolo a mi padre, sentí que para él era un deporte hacer un instrumento. Muy atrevido. Usó una madera del altiplano que se llama colli, pero yo pienso que no es una madera para instrumentos. Para mí es imposible trabajarla. Cuando terminó el chillador, ya lo estaba tocando, y él nunca había tocado.

Yo tengo tres antepasados que llegaron a un pueblo donde nadie los conocía y lo único que sabían hacer era instrumentos. Yo creo que eran descendientes de españoles porque de donde ellos vienen hay una cueva donde quedan espadas, pelos y cráneos de españoles. Yo he visto hasta un cañón. La gente no se atreve a entrar porque dicen que te da un mal aire. Puedes volverte cojo con el tiempo. Yo entré con mi sobrino fumando un cigarrillo. Quería cerciorarme porque creo que esos tres antepasados vivían ahí en la cueva... No quisieron hacer su casa, no sé por qué.

Como somos artesanos de raza, era muy fácil para mí ver a mi padre e imitarlo. A los 15 años construí mi primer charango en Apurímac. Poco a poco un segundo instrumento, con mejores *performances*. Mi hijo Alfonso Baca sigue mis pasos. Es discípulo de Manuelcha y se está especializando en España."

Justo toca su charango auténtico para demostrarme que el sonido es más fino y yo solo puedo decir que de sus manos sale magia. Algunas uñas de su mano derecha son largas. Con qué cariño agarra el instrumento y me lo describe.

"La guitarra entra al Perú por las pampas argentinas, pero el antiguo peruano tenía prohibido tocar la guitarra, lo azotaban, entonces ellos pensaron en hacer una guitarra más chiquita para no llamar la atención. El prototipo de charango auténtico tiene seis cuerdas y es planito por detrás. Solo Alfredo Caballero y los hermanos Alvarado lo utilizan. Tiene un timbre más definido. Por esta zona se desconoce. En Puno se fabrica más el chillador. Ahora el charango tiendle a doble cuerda".

Su casa taller es impecable, con cojines bordados a mano en las sillas. En la pared cuelga el señor de Torrechayoc. ✓

Justo Baca, el luthier

Maestro guitarrero

"Somos una familia totalmente de artesanos de Ancuyamarca, Apurímac. Mis tatarabuelos no sabían de agricultura, pero sí de torrear madera. Probablemente han sido descendientes directos de españoles. Eran raros. Mi abuelo Cosme Baca era un aventurero guitarrista que siempre estaba atento a cómo hacer los instrumentos. Mi padre igual. En una ocasión fuimos a parar a una zona de Juliaca. Él se había contactado con unos hacendados para hacer rejas. Un día viene un campesino con ojotas y le pide a mi padre un chillador, que es un charan-

Leonio Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

C2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el reciclador

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

C2H Crew, el rap

Hip hop de altura

Han mezclado sin miedo la música andina con el rap. Si existiera la carrera de Ingeniería de Sonido en Cusco, dicen, la hubieran escogido. Pero igual no se hacen bolas. Se pasan el día en la computadora, a ratos estudiando y casi todo el tiempo sampleando (eso que hacen los *disc-jockeys* con los vinilos). De día solo salen a clases o a la bodega, a comprarse un CD para quemar algo que acaban de grabar. Cuando pueden, van a tocar a un pub o viajan a Arequipa o Puno. Ahí los descubrí, de gira por Puno, alternando el escenario del pub Mama Ccota (madre lago) con arequipeños, puneños y limeños. Estos cusqueños se pasaron toda la noche con los brazos cruzados, en una esquinita, sin tomar nada, y cuando les tocó cantar se comieron el mundo. Los de Arequipa eran los más achorados, los de Lima tenían letras muy duras pero sus melodías eran suaves y a los de Puno no los llegué a escuchar porque los dejaron para el final y me dio sueño. Pero estos cusqueños, C2H Crew, me gustaron mucho por su mezcla de música andina con hip hop y porque tenían una frescura mucho más joven que la de los otros, a pesar de tener la misma edad, entre 17 y 20 años, no más. Crew significa familia. Eso me dice Jarib Salim Warthon Calero, *Inferno*, ya en casa de sus padres, en un barrio sencillo de San Sebastián, a unos 20 minutos en auto desde el centro de Cusco. Con él están, en C2H Crew, El Colla (17), Tony X (17) y Mcías (18). Jarib estudia Derecho, el Colla quiere ser guía de turismo, Tony X estudia Administración y Mcías, Topografía. El Colla es de Pisac y los otros tres son de Cusco. A veces tocan en el Yanapay, un bar de la calle Ruinas. También hacen eventos en el Hard Bar, de la avenida Los Incas, frente a la Universidad San Antonio Abad.

“El hip hop es una cultura que reúne cuatro artes: el breakdance, el DJ, el grafiti y el rap”, me dice el Colla. Jarib me cuenta que antes era *hacker* y ahora es rapero o Mc, maestro de ceremonias, como se les dice en jerga hip hopera a estos chibolos que se paran a improvisar, retándose unos a otros, hablando, casi cantando.

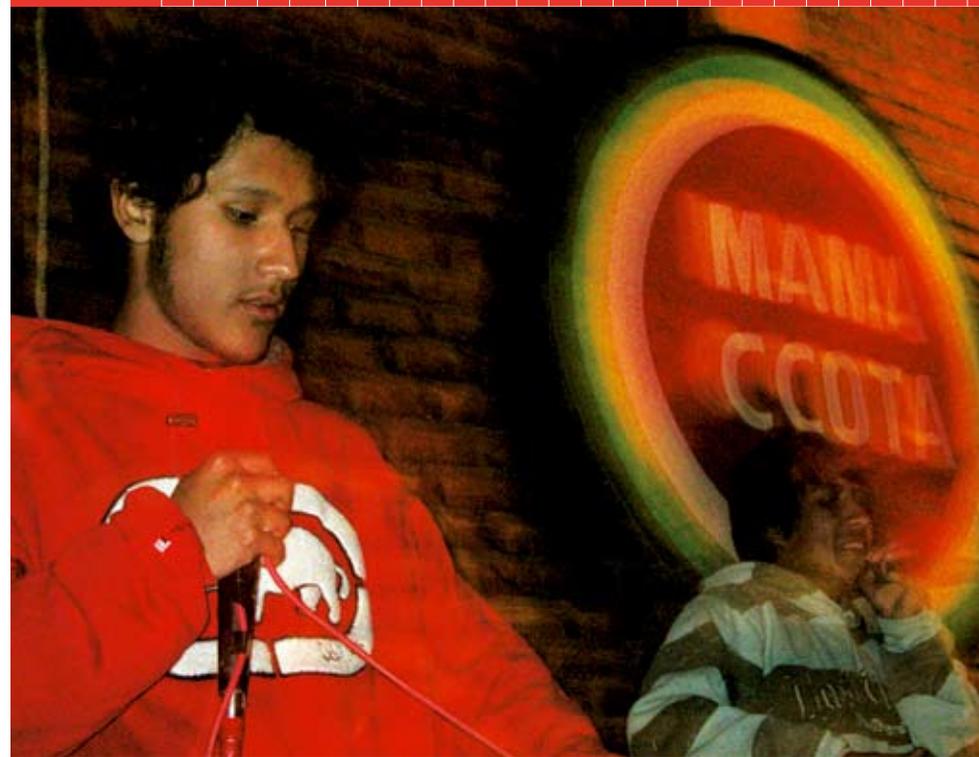


LLÁMALOS O ESCRÍBELES

Jarib Warthon

☎ 084 273733.

✉ Inferno_mc17@hotmail.com.



Mientras conversamos, se disponen a quemarme un cd en la computadora de Jarib, para que yo los escuche esta noche. No es una laptop, pero igual Jarib la baja por las escaleras desde el segundo piso de la casa de sus padres, la conecta rápidamente, va a la bodega, compra un cd, quema. A mí me sorprende gratamente ese punche para hacer sus cosas, aunque muchas veces no tengan nada de dinero. Finalmente llega la noche y los escucho, los escucho, los escucho. Vaya. Ojalá alguien los produzca porque son muy buenos. ✓

Leonie Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

C2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el
reciclador

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del
Camino Inca

Peter Frost y su teoría
sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de
la piedra

Maité y Michelle, los
músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código
Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego



Fiesta Andina, la banda

Sácale brillo al sonido

El sol trata de meterse por todos los huecos del toldo. Los músicos se visten con camisa roja y pantalón negro, salvo el mánager, vestido como quiere y con lentes oscuros, concentrado en soplar su trompeta.

No se aguantan dos minutos sin tocar, no pueden esperar entre un tema y otro. Los músicos de la banda Fiesta Andina de Saylla tocan tenor, saxo alto, trompetas, tubas, bajo y batería. Tocan, con los ojos cerrados y con todas sus fuerzas, una especie de ska mezclado con jazz que no me explico cómo puede darse en un pueblito tan lejos de cualquier cosa moderna, como Paucartambo. Es rara la sierra. Es una geografía repleta de cerros y de ríos, todo azul, todo amarillo y verde, con una gente muy recia de costumbres bien antiguas. Son barrocos para vestirse y en su arte, pero también son sententeros, sobre todo en su música y en la estética de sus afiches. Bob Marley, a los 15 años, tenía una banda muy parecida a esta. Marley se ponía un ternito plateado. ✓



PUEDEN IR A TU FIESTA

Banda Fiesta Andina de Saylla

Contactos:

Rafael Quillahuaman Matamoros.

084 9730322.

Leonie Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el reciclador

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego



MÁS SOBRE EDWIN CHÁVEZ

- Fue a Bellas Artes de Cusco, donde estudió pintura. Más tarde trabajó en un proyecto arqueológico en Michigan, como dibujante, en los años ochenta, donde aprovechó para estudiar Arte y Estética como alumno libre.
- Tres Cruces de Oro 380, Cusco.



recibe en su inmensa casa taller cualquier día, a cualquier hora. Un hombre sencillo que organiza chichadas una vez al mes, con chicha de jora que él mismo prepara, y que deja un letrero escrito en quechua con plumón, en la puerta de su casa, cuando por alguna razón no va a cumplir con su compromiso. Un cusqueño puneño, un quechua aimara, una fusión perfecta.

Edwin es un poeta contra el TLC y la globalización, un defensor de la hoja de coca. Pero nada de esto me lo ha dicho él, un hombre muy sencillo para hacer una definición tan sofisticada de sí mismo. Sin embargo, su perfil salta a la vista, está en sus paredes, en su arte, en los eventos para los que presta su acogedora casona en medio de una calle totalmente comercial que se parece mucho al jirón Gamarra, de Lima.

Edwin me enseña una hermosa guitarra de curvas imperfectas, la bandera del Tahuantinsuyo, vírgenes, cuadros, máscaras puneñas, mantas, una calabaza gigante sobre la mesa, fotos en blanco y negro, toritos de Pucará.

De niño vivió ocho años dentro de Machu Picchu, gracias a su padre que era cuidante del museo de sitio.

“Este es mi altar ego”, me dice riéndose y me enseña el cráneo de su ex gato entre huairuros y dedales. También tiene una botella vestida con la camiseta de Cahuatico —el único jugador cusqueño del Cienciano, o uno de los pocos, según Edwin—, un caballito de totora, una tetera antigua para el té piteado (piteado porque sonaba) mezclado con cañazo, y un barquito chileno de hojalata. Detrás de él, en el sofá de su sala, está la imagen del señor de Huanca: se trata de un retablito con su chica superpoderosa detrás. Edwin mezcla todo. Un gato negro me sigue a todos lados y se queja cuando me lo quito de encima para caminar por la casa y ver otras cosas. Se llama Mashu Mishí, gato murciélago. ✓

Edwin Chávez, el reciclador

Queremos tanto a Edwin

Este hombre recicla, pinta, toma fotos, estudia las imágenes y estética de los incas. Su casa huele a hoja de coca y a chicha. Su padre era un arqueólogo puneño y su madre, una mujer cusqueña muy artista. Edwin me enseña una foto de 1942 de un grupo de hombres que rodea a Julio César Tello, tomada el día del descubrimiento de Wiñaywayna, una de las sorprendentes ruinas que conducen a Machu Picchu por el Camino Inca. Su padre, Manuel Chávez Ballón, es uno de esos hombres y en la foto se le ve vestido con una chaqueta de rombos, pantalón bombacho y unas botas hasta la rodilla, unas que Edwin todavía conserva. Edwin Chávez es un artista del reciclaje, un hombre generoso que no bota nada, un pintor, escultor y dibujante que te

Leonie Lango, la partera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el reciclador

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

Luis Nieto, el escritor

Cusco después del amor

El escritor cusqueño Luis Nieto Degregori es autor de *Harta cerveza y harta bala* (1987), *La joven que subió al cielo* (1988), *Como cuando estábamos vivos* (1989), *Señores destos reynos* (1994), *Cuzco después del amor* (2003) y *Asesinato en la Ciudad de Cuzco* (2007).

He conversado con él una tarde y me parece un hombre culto, tierno, amable, delicado, generoso, buena gente. Lo fui a buscar para que me contara algo sobre él y sobre su ciudad. Me dio una serie de datos muy interesantes y qué mejor que compartirlos.

“Soy coordinador de la Unidad de Difusión del Instituto Guaman Poma de Ayala. Estudié en Moscú. Viví dos años en España. He trabajado dos años en Ayacucho: mis primeros libros son todos sobre violencia. Conocí a dirigentes de Sendero. Fui testigo del inicio, del asalto a la cárcel de Ayacucho.

La promoción del turismo empieza a comienzos de los sesenta con la revaloración de sitios turísticos, la construcción de carreteras, y Cusco se abre al mundo. En esa época hubo un poco de rechazo de los cusqueños hacia el turismo. Luego viene la crisis del 85 al 95. De 300 mil turistas que llegaban al año, se redujo a 30 mil. Recién ahí el rechazo reacciona y se da cuenta.

Antes solo venían los que hacían turismo místico. El *boom* viene desde el 2000 y aumenta en 10% cada año. Hoy se están reabriendo los servicios, los cuales ahora son caros para el cusqueño.

Mirando una pieza del MAP (Museo de Arte Metropolitano) te puedes quedar horas. Es un museo de arte.



Mónica Paredes

El Coricancha se ha convertido en una especie de centro cultural. Lo curioso es que se abre de noche al público local y entrar de noche es mágico porque es un convento. Ha estado tocando el guitarrista Javier Echecopar en la iglesia.

El hotel Monasterio era el seminario de San Antonio Abad. Su capilla es maravillosa, con una excelente colección de pintura.

Hay que aprender a meterse a todas las casas coloniales, a cuanto portón esté abierto, a los rincones, a las casonas, la portada de cuatro bustos de San Agustín, Bellas Artes en la calle Marqués.

La noche es absolutamente libre. Como nadie se conoce, nadie trata de llamar la atención de nadie. A los sitios para bailar les llaman discobares, no tienen idea.

El brichero antes era el indio cholo que pese a su raza, pelo, cara, era el que más éxito tenía con la extranjera. Ahora son más normales las relaciones.

Otra cosa hermosa es la iglesia de Huaro, con las pinturas de Tadeo Escalante”. ✓

Leonio Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego



A VECES ACEPTA

EMPAÑÍA

En Calca. Pregunta por él y búscalo. Si tienes suerte, lo encontrarás con ganas de ver gente. Luego tendrás que esbucharlo un buen rató.

Luis Palao, el acuarelista

La soledad tiene alas

Luis Palao Berastain (1944) es un artista arequipeño muy conocido, considerado el mejor acuarelista del Perú por los entendidos, por la belleza hiperrealista de sus retratos, casi siempre de gente andina muy tierna, muy desamparada o muy pobre, campesinos sin tierra, ancianos, mendigos, niños. Palao, que siempre ha dicho que pintar no sirve para nada y que odia las exposiciones, vive en Calca, entre Pisac y Urubamba. Dicen los calqueños que le ha dado renombre a su pueblo. Luis, que se viste oscuro, no ve televisión, no compra periódicos, no escucha la radio, no acude a las exposiciones en las que participan sus cuadros ni a los homenajes que se hacen en su nombre, que lleva siempre un sombrero de cuero y una barba blanca que no recorta nunca, este maestro genial, malgeniado y chiflado, nos ha recibido en su casa esta noche. Un lugar lleno de canarios y conejos enormes. Dice que tiene tres mil canarios y que los conejos le han salvado la vida porque sirven como comida, como abrigo y hasta para hacer llaveros con sus patas. Los niños que nos acompañan están hipnotizados con lo que nos cuenta, y lo miran fascinados mientras se pelean por acariciar a un conejo del tamaño de un perro. Todo, eso sí, en un volumen muy bajo. No me imagino a un ser humano de ninguna edad gritando en presencia de Palao.

Palao cuenta que sus padres eran dos médicos muy entregados, que hacían labor social ahí donde les tocaba ir a vivir, hasta que los mandaron a Arequipa y a su padre le empezó a gustar la fiesta, la chicha y el rocoto, y dejó a su madre, quien, sola y con varios hijos que mantener, combinó por el resto de sus días su trabajo en el hospital con la venta de *tickets* a la entrada del cine. A Luisito le tocaba hacer los carteles para cada función y le empezó a gustar el recorrido suave de la acuarela en el papel. Siempre al lado de su madre. Palao recuerda sus hermosas manos y los ojos se le ponen rojos. No para de hablar de sí mismo, trayéndonos, junto con conejos enormes y canarios, la sospecha de una soledad inmensa. Hermosa también. ✓

Leonio Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

GZH Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los portadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

Los porteadores del Camino Inca

Un texto de Doris Bayly

Desde que vine a Cusco he escuchado muchas veces a los porteadores del Camino Inca quejarse de las malas condiciones bajo las que tenían que ganarse la vida. Contratados por las agencias para llevar la carga de tales expediciones, estos hombres son los que se llevan la peor parte y casi siempre están muy mal pagados.

En setiembre del 2007 la periodista y poeta, pero sobre todo amiga del alma Doris Bayly hizo el Camino Inca con su esposo y sus dos niños. Cuando pasó por mi casa, ya de regreso, le pedí unas líneas sobre estos hombres. El siguiente es el testimonio de Doris sobre un gremio que todavía tiene que pelear mucho para hacer valer sus derechos:

“Los porteadores del Camino Inca son hoteles ambulantes. Llevan carpas, colchones, baños, lamparinas, mesas, sillas, huevos frescos, sal y pimienta. Oficialmente cargan sobre sus espaldas no más de 20 kilos —hay una balanza en la case-

ta que marca el ingreso a la ruta para la certificación burocrática—, pero, de verdad, llevan montañas que pueden pesar el doble. Todo depende. ¿De qué? De la seriedad de la agencia, de los requerimientos de los viajeros, de las espaldas del porteador, de las propinas. Algunos de ellos, agricultores que viven en los centros poblados ubicados en el parque, cubren uno o dos de los cuatro días para cachuearse. La tarifa se fija en ruta, los kilos a cargar, también. Claudio Herrera, que pasa los 60 (años), dice que jovencito, con más dientes y mejores carnes, alguna vez cargó hasta 70 (kilos). Roberto Ramos cuenta que la primera vez pensó que no llegaba a Machu Picchu, que las piernas le flaqueaban, que juró nunca más. Pero las cosechas no fueron buenas y ni modo. Hoy, a sus 24, dice que ahorra para ser chef, pero chef de Camino Inca. Le gusta sorprender a los viajeros con sus truchas ahumadas, sopas andinas o inverosímiles postres sacados casi bajo la manga entre los 3.000 y 4.000 metros de



altura. Un *pie* de moras después de horas de dura subida, tiene algo de eso, pura magia. Sabe que un par de zapatillas sin marca duran entre 12 a 15 días, no más de tres llegadas al Inti Punku. La mayoría, sin embargo, calza ojotas. Las técnicas para mantener vivos los pies vestidos de caucho reciclado varían. El tercer día, de subidas y bajadones, vi a un porteador meterse ichu entre la planta del pie y el jebe negro. Lo hizo a toda velocidad, para amortiguar, para suavizar la fricción, para calentarse, sabe Dios para qué, un rito más en ruta. Ese mismo día, por la noche, un pequeño grupo de porteadores lavaba sus pies, ojotas y todo, en el riachuelo al pie del campamento. El agua estaba fría.

La sopa del rancho también, y era plato único para ellos. No se pasen pues. ✓

SOBRE LA AUTORA:

✚ Doris Bayly nació en Lima y ha viajado por casi todo el país. Es poeta, periodista y editora de revistas.

Leonio Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los porteadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

AGENCIAS PARA LAS QUE TRABAJA PETER

Wilderness Travel
Abercrombie and Kent
Auqui Mountain Spirit

Infigo Maneiro



Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

El experto acompañante

Por todos lados encuentras una guía que se llama Exploring Cusco, de Peter Frost. Parece que sabe bastante este Peter, así que lo llamo y me cita una tarde en el Varayoc, café restaurante, famoso por sus deliciosos postres y otras cosas que no he probado. Peter llega puntual, con casaca de cuero negra, chompa y *jean*, y pide un chocolate caliente. Es londinense, llegó en el 71 al Inti Raymi y se quedó. Al comienzo trabajaba en la revista *Peruvian Times* en Lima, haciendo crónicas de viaje, en plena época de Velasco. Ha vivido en Rímac, Lince, Miraflores... “Fui subiendo de grado”, bromea. En el 79 publicó su primera guía. Estaba de moda viajar largas distancias en camiones tipo ómnibus. Peter era coordinador de viajes de 36 días por Sudamérica.

Estamos en plena celebración de las Siete Maravillas y le pregunto qué opina de eso: “Como si no tuviéramos suficientes turistas en Machu Picchu, ahora las Siete Maravillas, jaja, pero es merecido”.

Peter es guía, además de escritor, y viaja a Choquequirao en expediciones de lujo, donde además da charlas sobre sus exploraciones a Machu Picchu y Vilcabamba. Tiene una teoría muy divertida sobre Machu Picchu, que para él es una instalación artística de los incas.

“Yo lo veo como una obra de arte en escala enorme pero integral, que incorpora el Camino Inca y una serie de sitios. Una de las manifestaciones modernas de arte es la instalación. Yo creo que eso hicieron los incas. Vas caminando y vas encontrando cosas cada vez más impresionantes hasta que llegas a esta especie de éxtasis. Todo está conectado, por eso no comparto la teoría de que Machu Picchu era el palacio de invierno de Pachacútec. Eso reduce su importancia.

La gente me pregunta si alguna vez se descubrirá otro Machu Picchu. Yo no creo que haya nada hecho con tanto arte. Cuando llegas sientes algo muy fuerte. Las familias reales incas creaban estos lugares espectaculares. En el camino hay una serie de ruinas. Cada una tiene más fuentes que la otra. Yo creo que ibas llegando y te ibas limpiando cada vez más”. ✓



Leonie Lange, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

GZH Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuarista

Los portadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

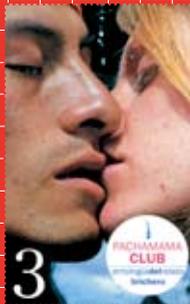
Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego



ACERCA DEL AUTOR:

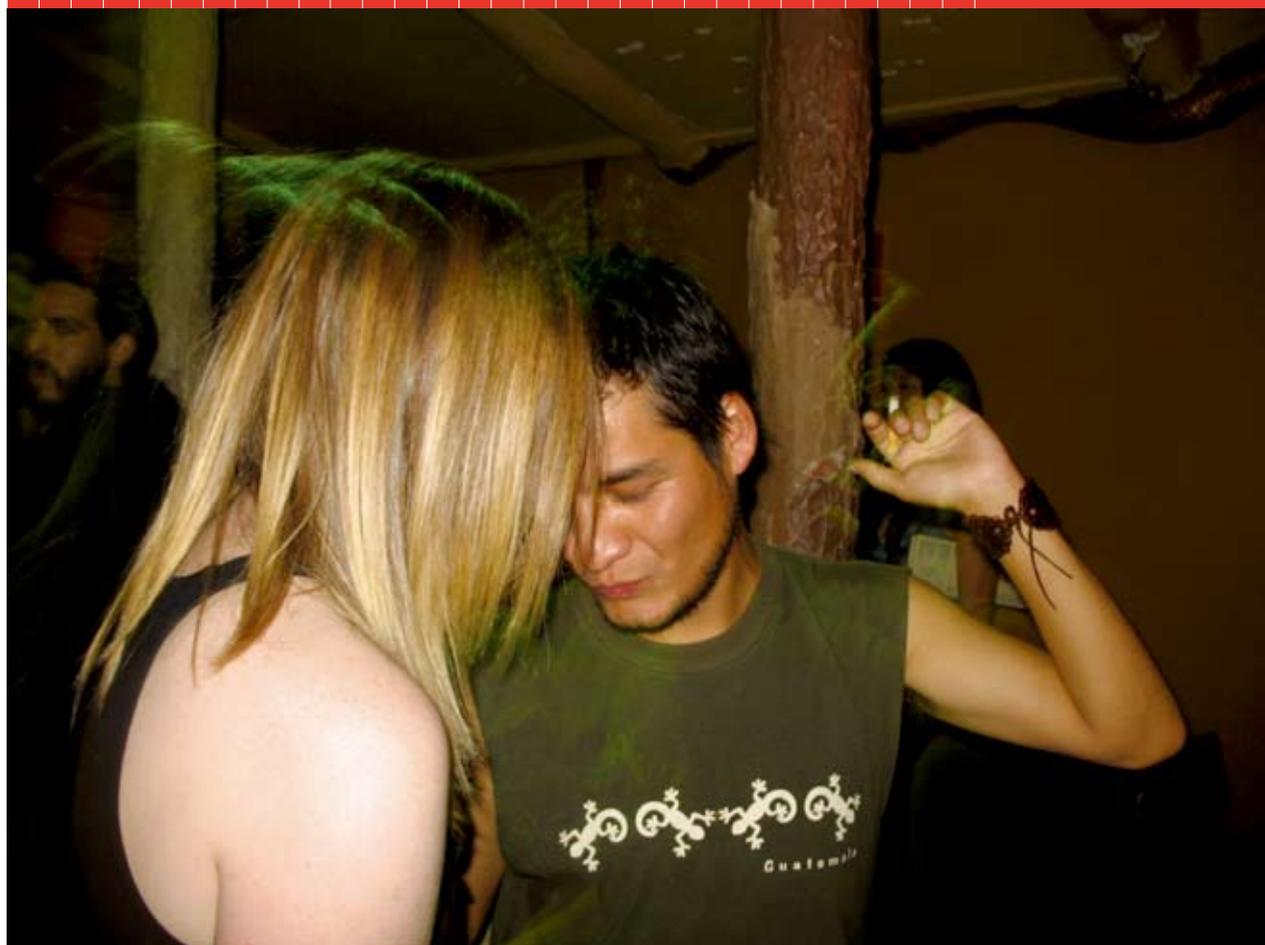
✚ Fernando Pomareda nació en Lima en 1980, es poeta y vive hace tres años en Cusco, donde realiza trabajos de investigación en el Centro Bartolomé de las Casas, y sale a bailar con mucha frecuencia. El texto que aquí reproducimos aparece en el libro *Pachamama Club*, antología del relato brichero, publicado por la editorial Estruendomudo, en julio de 2007.

Manual para bricheros

Un texto de Fernando Pomareda

Fernando Pomareda, escritor limeño que vive en Cusco, donde trabaja para el Centro Bartolomé de las Casas como investigador literario, ha editado la antología *Pachamama Club*, un libro de ficción en el que aparece un texto escrito por él, acerca de un brichero con la sangre bien fría que ofrece una serie de consejos de lo más criminales. A continuación, un fragmento de su "Manual para todo brichero".

"Toma nota, broder, que esto es sabiduría pura. Primero lo primero, cómo transmitir confianza a las crudas. Ser directo, porque eso les gusta. Ser así como somos, hablarles de nuestra tierra, de la energía, y luego venderles unos aretes o hacerles unas trenzas, porque eso las aloca. Hablarles cosas bonitas, de Cusco y de la magia que tiene esta ciudad. La pinta te va a ayudar mucho. Ahora tienes que mezclar, usar cosas que a ellas les gusta, como los dreads, los piercings o tener tatuajes. Ser hippie o lucir como hippie es el asunto. Lo principal como te digo es ser directo, hablarles unas cosas en inglés, para que crean que entiendes su cultura, pero que eres diferente, invitarlas a salir por la noche, y si te atracan, ya la hiciste. Les haces bailar salsa, tomar chela, y así te las conquistas. Tienes que hacerlas sentir en un país exótico, diferente". ✓



Uriel Tapada, el inca de la piedra

Mírame, pero no me toques



El Palacio de Inca Roca, en la calle Hatunrumiyuc –que desemboca a un lado de la catedral y que siempre está llena de gente de todo el planeta–, impresiona por los grandes bloques de piedra, perfectamente cortados y encajados, con que fue construida esta antigua casa de reyes. Después fue fríamente aprovechada, por su sólida base, para construir la sede del Arzobispado del Cusco, donde hoy funciona el Museo de Arte Religioso Regional. Una de esas piedras tiene 12 ángulos y es conocida como La Piedra de los Doce Ángulos. Todo el mundo la quiere tocar, fotografiar, profanar, vomitar sobre ella, lo que sea con tal de interactuar con su “energía”. Vas a escuchar esta palabrita hasta en el *water* mientras dure tu estancia en Cusco.

Uriel Tapada Inca Roca, quien por estos días se dedica a cuidarla, hace teatro ceremonial desde los 15 años, tiene un papel secundario en el Inti Raymi y se siente muy orgulloso de ser descendiente directo de los incas. Mide 1,72 metros, tiene 28 años y ha actuado en una película, como hijo de Túpac Amaru II. La municipalidad le permite pararse ahí desde que ha demostrado ser el verdadero guardián del patrimonio de sus ancestros. Al principio se disfrazaba de pablucha, un personaje mitad hombre mitad oso que participa en el Qoyllur Riti y que esgrime un chicote de cuero con el que espanta a los “profanadores”. Luego comenzó a vestirse de inca, cubierto de finísimos bordados y accesorios de bronce en la cabeza, cintura, orejas y pies, ropa y adornos que él mismo confecciona.

No permite que me apoye en el muro y me recuerda que hay tres cámaras filmando. Parece el vigilante de una embajada y, en cierta forma, lo es. Este neoinca se decidió a cuidar la piedra más energética del cosmos la última vez que la pintaron (no se sabe quién, pero se sospecha de unos chilenos que terminaron presos por usar sus aerosoles en otra muralla inca) en el 2004. La Piedra de los Doce Ángulos ha sido pintarrajeada cuatro veces, y el primer sacrilegio lo cometió el MRTA en 1987.

Uriel me cuenta que una noche un grupo de turistas se acercó y se toparon con él, casi inmóvil por el frío, pegado a la piedra. Esta gente había sido advertida, por su guía místico, sobre la posibilidad de que el inca se les apareciera, de modo que comenzaron a tocarlo, arrancaron a llorar, y la situación llegó al clímax místico cuando el “inca” comenzó a hablar en quechua, consiguiendo que el grupo le diera ofrendas. Así, comenzaron a regalarle sus relojes y aretes a este suertudo que les correspondió con hojas de coca. Un buen negocio. ✓

DE CARNE Y HUESO

Uriel: 0051 84 9347637.

Leonie Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieto, el escritor

Luis Palao, el acuaralista

Los portadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maité y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

UNA DE ESTAS NOCHES

☎ 084 9995707.

✉ mphilpf@hotmail.com.



Maite y Michelle, los músicos de Rosario

Los españoles estos, tan majos

A Maite y Michelle se les suele ver haciendo música con el alma en la noche de San Blas. El bar 7 Angelitos es el lugar perfecto para escucharlos tocar un poco de funk, de jazz o de disco. Maite se apodera del micrófono con harta pasión. Michelle se abraza a su piano, con un cigarro que solo aleja de su boca para beber un poco de ron. El público aplaude y susurra una leyenda: estos eran los músicos de Rosario Flores, la cantante española, la actriz de la película *Habla con ella*, de Almodóvar, pero pasaron por acá después de una gira y se quedaron. Los he ido a buscar a su casa de San Blas para que me cuenten cómo es el verdadero blues de sus vidas. Pero no es fácil, salen mucho de noche y duermen de día o están muy ocupados cocinando y no tienen ganas, o te dejan una nota en la puerta postergando la cita, o se olvidan nomás, y tienes que volver varias veces hasta encontrarlos en casa, al menos a Michelle, que hablará por los dos, después de toda una vida juntos.

“Hemos trabajado con Rosario Flores como 12 años y en ese tiempo hemos grabado con Ketama, Alejandro Sanz, Lolita y con todos los que se puede. Desde que vinimos a Cusco, hemos estado un poco más de dos años reencontrándonos con nosotros mismos. Tenemos ganas de poner un estudio musical en San Blas. Ahora nos han pedido la música para una serie española que empieza a rodarse en octubre. Estamos acá, un poco, por salir del estrés”.

Michelle vivió muchos años en México, tocó con Camerata, Punta del Este y Tania Libertad. Su mamá es peruana y se llama Connie Philip, una cantante y actriz que trabajaba en la época de Kiko Ledgard. Michelle nació en Lima, pero casi no vivió en el Perú. Su papá es un argentino pianista. A Michelle hace unos años le tocó ir de gira por Marruecos, con Ketama, Sabina y Chabela Vargas. Maite es de Madrid. Ella nació en España, pero su padre estuvo en el Perú mucho tiempo. Maite y Michelle llevan 14 años juntos y han grabado muchos discos. Al Perú llegaron casi sin darse cuenta: “Terminamos una gira por Ecuador con Rosario y ella se acababa de quedar embarazada de su segunda hija, de modo que no iba a haber giras por un tiempo. De Ecuador pasamos a Lima, nos hablaron mucho de Cusco, vinimos por un rato y nos quedamos. Me gusta lo energético del lugar, no tener coche, la vida más tranquila”. ✓

Leonio Lango, la portero

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieta, el escritor

Luis Palao, el aquarelista

Los portadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Maite y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

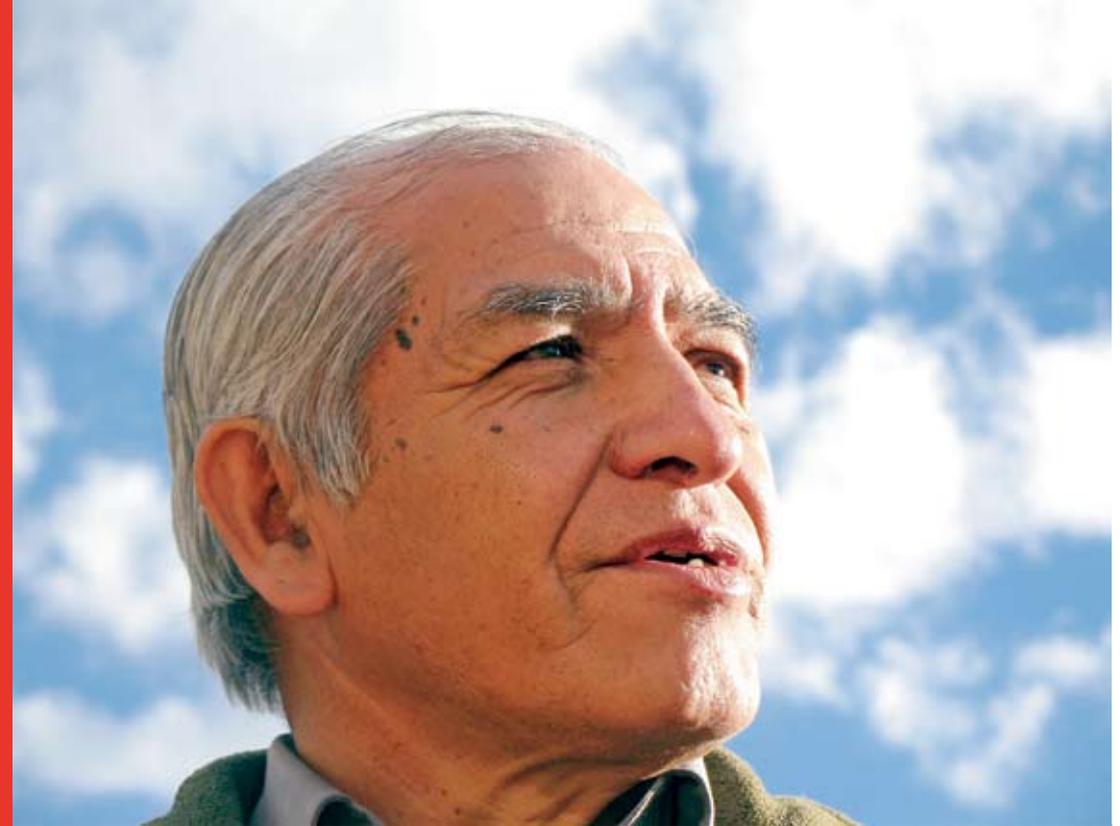
Óscar Medina y su Código Machu Picchu

Soy un maestro del cuento

Sería mezquino negar que Óscar Medina tiene un aire a Marlon Brando y, aunque no tan famoso como el churro de Brando, este personaje ha hecho de su mística relación con Cusco, una carrera literaria que no tiene pierde. Medina es cajamarquino, de un pueblo que se llama Chalán, donde los niños suben al caballo desde muy pequeños. Pero a él lo bajaron del caballo y se lo llevaron a Lima. Muchos años después, le dirá al diario *El Comercio* que su afición por contar historias viene de esa etapa de su vida, cuando su mamá lo mandaba a buscar leña para cocinar y, para no aburrirse, se contaba a sí mismo historias en las que él era el protagonista. Años más tarde, trabajando como periodista en un diario limeño, se hizo conocido por publicar en portada una nota sobre una loretana que había tenido 32 hijos.

A los 33 años, una crisis de vocación, producto de un sueño místico, llevó a Medina a separarse de su primera mujer y a buscar durante 30 años su misión en la vida. Lloraba. Una cusqueña se le cruzó en el camino, una mujer de Huyro, la tierra del té. “Vinimos a Cusco, me fui a pasear al Valle Sagrado y sentí el impacto: esto era lo que buscaba. Desde 1995 vivo aquí”. Tiene tres libros publicados, traducidos al inglés y al alemán, y anda con un cuaderno que contiene el registro de todos los lectores que se han comunicado con él después de leer sus obras, con un *sticker* del mapamundi pegado en la contratapa. Medina reinterpreta la historia a través de la filología quechua y lleva al fuego una fusión novoandina de referencias esotéricas, científicas y literarias que han intrigado a miles de turistas. Ha publicado *El Enigma Machu Picchu*, *Misterio en el camino inka*, *Buscando la ciudad de Kristal* y, mientras transcurre este encuentro surrealista con él, escribe *El retorno del cóndor*.

Tiene la autoestima más alta que el Huayna Picchu, pero no es pedante. “Me considero un maestro del cuento”, me asegura sin pudor alguno. Me dice que Cusco es un bonito lugar para vivir porque no hay tráfico y yo me río... Claro que hay. ✓



EL ESCRITOR EN SU LABERINTO

📍 **Dónde lo encuentras:**

En el segundo piso del aeropuerto de Cusco, de 8:00 a.m. a 12 m.

✉ osmedinaze@hotmail.com.

Leonie Lange, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el recolector

Luis Nieta, el escritor

Luis Palao, el acuaralista

Los portadores del Camino Inca

Peter Frost y su teoría sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de la piedra

Moite y Michelle, los músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego

María, la amiga del sol

Llena eres de gracia

María nació en Abancay, fruto del abuso de un terrateniente contra su empleada doméstica. A su madre la echaron por atreverse a quedar embarazada, pero ella fue criada por una abuela y unos tíos que la trataban mal. Hasta que un día encontró a un hombre bueno, su esposo, su Chino como ella le dice cuando mira sus fotos, aunque él esté vivo y a su lado, y exclama, llena de ternura: qué lisura. "Qué lisura" es la expresión que María usa para todo lo que le resulta tierno. El Chino prácticamente la raptó de esa cárcel familiar tan ingrata, vinieron a Cusco huyendo, y fueron muy pobres, pero también se quisieron mucho y tuvieron cuatro hijos. María vive en una casita sencilla en lo alto de Urubamba, donde empieza el camino a Chicón, junto a un reservorio de agua. La conocí un día caminando por cerros y chacritas de maíz. Cuando me vio me invitó a tomar un mate, y desde entonces salgo a caminar siempre con la esperanza de encontrármela y hacerle una visita, mientras la ayudo un poquito con sus tareas del curso de alfabetización para adultos. A María nadie le enseñó a leer.

María trabaja todo el día sembrando flores y frutales, cocinando para sus hijos, alimentando a sus dos chanchos, que se llaman Tiburcio, acompañada siempre de Cánada, su perra. Cuando conoce a alguien de fuera se entusiasma. Ha construido una casa muy linda que quiere alquilar a los turistas y si le llevas los ingredientes (papa, yuca, olluco, oca, mote, lisa, ajicito) abre un hueco en su jardín, le prende fuego, construye un pequeño iglú de piedras encima y luego, cuando las piedras quemán, las va metiendo al hueco, intercalando un grupo de tubérculos con uno de piedras, y así. A eso le llaman huatia y a ella le queda deliciosa. Otro día puedes ayudarla a preparar su chacra, desyerbar, arar con toros, y te tomarás una chicha con ella cuando el sol pegue más fuerte y María, con esa sonrisa linda que no se le va nunca, te dirá, quitándose el sudor de la frente, feliz y agradecida: "Cómo es el Señor, ¿no?". ✓

MARÍA TE ESPERA CON UNA SONRISA

📍 Molino Pata, Yanacones Chico, Urubamba.
Al lado del reservorio.
Un mototaxi te puede cobrar 3 soles hasta ahí.
☎ 084 9867941 (pregunta por su hija Idania).

Íñigo Manero



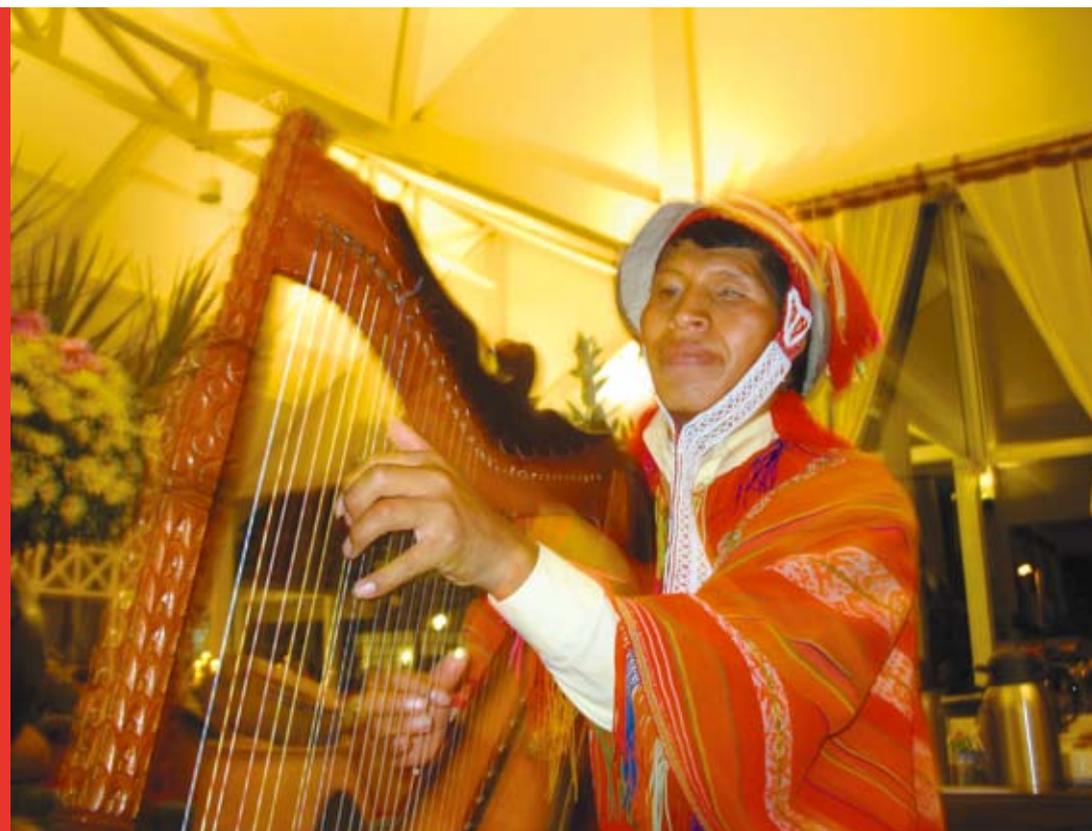
236
237

Félix Luna, el arpista ciego

Tus ojos nunca mentirán

Yo mataba el aburrimiento con una cámara digital. Tú tocabas con mucha gracia una enorme arpa de madera con la que has aprendido a bailar. Yo te pregunté si te podía fotografiar. Tú asentiste con una sonrisa, te acomodaste y colocaste tus manos con suavidad sobre las cuerdas.

Ahora tengo una foto tuya que nunca podrás ver. Pero voy a buscarte, te la voy a regalar y te voy a convencer de usarla para el próximo CD que les vendas a los turistas con tu música, con tu gracia, con tu nombre: Félix Luna, natural de Ollantaytambo, arpista ciego de 25 años. Y también voy a intentar convencerte de que no era necesario poner a tu primo en la foto del disco, en lugar de ponerte a ti. Además, no sé si te lo han dicho, pero el primo no se parece mucho a ti, tú eres más guapo que él, y encima los gringos preguntan en el hotel por qué, si tú eres el que toca, el que sale en el disco es otro. Cómo explicarles que la música es tuya pero que crees que se va a vender mejor si el que sale en la carátula es tu primo porque él no es ciego, cómo explicarte que tienes una sonrisa preciosa y que hay un brillo hermoso en tu mirada. ✓



¿DÓNDE TOCA FÉLIX?

Hotel Casa Andina

📍 Yanahuara, Valle Sagrado de los Incas.

Leonie Lango, la portera

Jesús La Torre, el maestro

Justo Baca, el luthier

G2H Crew, el rap

Fiesta Andina, la banda

Edwin Chávez, el
reciclador

Luis Nieta, el escritor

Luis Palao, el acuarelista

Los portadores del
Camino Inca

Peter Frost y su teoría
sobre Machu Picchu

Manual para bricheros

Uriel Tapada, el inca de
la piedra

Maite y Michelle, los
músicos de Rosario

Óscar Medina y su Código
Machu Picchu

María, la amiga del sol

Félix Luna, el arpista ciego



VIAJEROS DE PASO POR EL OMBLIGO

Choque y fuga

SERGIO LANGER, EL DIBUJANTE

MAÑANA ME CHANTO, CON SU MÚSICA A TODAS PARTES

HUBERT, LA VUELTA AL MUNDO EN UN SIDECAR

11



Siempre habrá gente que deja huella cuando viaja. Gente que seguirá buscando, caminando, aprendiendo, disfrutando de la vida a su manera. No se detienen, pero dejan su marca.

Sergio Langer, el dibujante

Langer for export

Sergio, Susana y Mora hablan a la vez, como tres seres del espacio, y se mueren de risa. Después de muchos años juntos, Sergio Langer todavía sueña con casarse con Susana, su mujer, y acompaña a su hija Mora a los conciertos de Shakira o de Bersuit. Dos lindas mujeres que no paran de en-greirlo. Es un caricaturista argentino medianamente famoso y sus dibujos son horribrosos... No lo digo yo, lo dicen ellas.

Le duele el hombro izquierdo a pesar de que ha dormido con un floripondio bajo la almohada, receta casera. Nos hemos comido un par de postres de canela y maracuyá en el Huacatay y me he animado a pedirle un dibujo sobre Machu Picchu para este libro. No domina el internet, pero algo hará. Mientras caminamos por la cordillera que le da sombra a Urubamba, Langer me cuenta que las editoriales no siempre quieren publicar sus trabajos, pero que igual se las ha arreglado para producir varios libros. Cuando abro por primera vez el que me acaba de dedicar, *Langer for Export*, me encuentro el dibujo de un obispo en pleno acto pedófilo. Concretamente: un niño se la chupa en la cola de la comunión. Langer no cree en nadie. ✓

MÁS LANGER

 www.sergiolanger.com



¿QUIERES SABER DÓNDE ESTÁ HUBERT AHORA?

www.thetimelessride.com.

Hubert Kriegel actualiza su página todas las semanas.



Hubert, la vuelta al mundo en un sidecar

De Ollantaytambo al Círculo Ártico

El viernes 29 de junio de 2007 se celebraba el Ollantayraymi en Ollantaytambo, una versión alternativa al Inti Raymi de Cusco, que consiste en la puesta en escena de la obra teatral *Ollanta* en las ruinas, bajo un sol asesino. Al regreso, en la puerta de un taller de reparación de llantas, encontramos a un hombre de unos 60 años sobre un sidecar blanco, con una gran sonrisa, y unos lentes rojos, redondos y geniales. No pude evitar bajar del auto y pedirle que posara para una foto y él, que hablaba castellano, inglés y francés, me pidió que lo ayudara a buscar un lugar en Lima donde dejar su moto por unos días porque tenía que viajar urgentemente a Nueva York al entierro de un familiar. Lo dijo sin ponerse dramático. Me dio su tarjeta para que le avisara si es que encontraba algo, y nos despedimos. Esa misma tarde, apenas pude, entré a su página web y descubrí a un personaje entrañable. Hubert Kriegel está haciendo un viaje que empezó el 2005 en Nueva York y que durará 10 años. Ha recorrido, en todo tipo de motos, Sudamérica, Japón, China, Vietnam, Indonesia, el Mar Rojo, todo Estados Unidos, toda Europa, y lo esperan el Círculo Ártico, Rusia, y así hasta el fin del mundo.

Nació en París. A los 7 años decidió ser independiente y no confiar en nadie. A los 16, su padre le regaló su primera moto. A los 17 hizo su primer viaje solo: alquiló un burro y recorrió Israel, desde Galilea hasta Nazareth, donde finalmente vendió el animal en un mercado y regresó a su tierra. A los 37 años se mudó a Manhattan. Se ha casado tres veces y tiene tres hijas criadas en sidecares, como él mismo apunta en su diario virtual. Fue agente inmobiliario, tuvo un *night club* en París, fue mensajero en sidecar y tuvo su propia empresa gráfica, Power Color. Entre las sorprendentes fotos de su web hay una en la que se ve su oficina de diseñador con un sidecar colgado del techo como adorno. Tiene otra foto en terno, montado en un sidecar de lujo, y en el carrito lateral sonrío el actor Harvey Keitel, que contrató a Hubert en sus épocas de corredor para que le buscara un *loft* en Manhattan.

En el 2004 Hubert vendió todo lo que tenía, le dio un beso a su esposa y se fue a recorrer el mundo en moto por 10 años, lo que él calcula que le durará el dinero juntado para este largo viaje. Hubert es capaz de dormir en el suelo si el clima o el vecindario lo permiten. Lo que más me gusta de su web es una foto de él, con sus lentes rojos, barriendo el piso de un *Mc Donald's* de Manhattan, con una leyenda que dice: "Cuando entres a un *Mc Donald's* y veas a un hombre mayor limpiando, sé amable con él, porque cuando regrese de este viaje, ese podría ser yo". ✓

Mañana me Chanto, con su música a todas partes

Nunca sin Aurelio

Esta noche (24 de agosto de 2007) toca Mañana me Chanto frente a la iglesia de San Blas, al aire libre. Se trata de una banda de Barcelona, con músicos de España, Chile, Argentina y Suiza, todos con poncho y dreads. La música es una mezcla de rumba, cumbia, ska, funk, salsa, rock, reggae y punk, absolutamente energética: todo el mundo baila al escucharlos y nadie siente el frío del invierno cusqueño. Las letras dicen cosas como: "Tengo diez tanques, cien metralletas, muchos morteros y hasta un avión, tengo soldados muy bien pagados, con muchas ganas y munición, si tú prometes que hay buena guita, está todo listo para atacar, porque en este mundo, si tienes pasta, hasta una guerra puedes comprar".

Te venden un CD a 20 soles o una copia pirateada por ellos mismos a 10. Te piden que colabores con su fondo para comprar hierba, jeje. Desde el año 2000 recorren el mundo haciendo conciertos. En enero de 2007 comenzaron este nuevo viaje por Sudamérica que los llevó a Chile, Argentina, Bolivia y el Perú. Duermen donde pueden, comen lo que pueden. Cuando ganan algo de dinero compran un carro viejo; cuando se quedan misios lo venden, y así se la pasan, viajando siempre, con un perro chusco que se llama Aurelio y que ya se dio la vuelta al mundo. ✓

CHÁNTATE TÚ TAMBIÉN
www.mananamechanto.com.



**EL PAPEL HIGIENICO Y
EL JABON ES PARA USO DE
TODOS POR FAVOR NO SE
LO LLEVE
MANTENGAMOS LOS BAÑOS LIMPIOS**



**LA MOTO TAXI ES COMO LA CHOLA
SI LA CALIENTAS, ARRANCA...**



QUE VIVA EL CAOS MAMÁ ÁFRICA SE CREE VIP

MYTHOLOGY, TÚ MISMO CHELAS Y TAPAS EN KM 0

LAS VEGAS, FOTO NO

TROVA EN LA OVEJA NEGRA

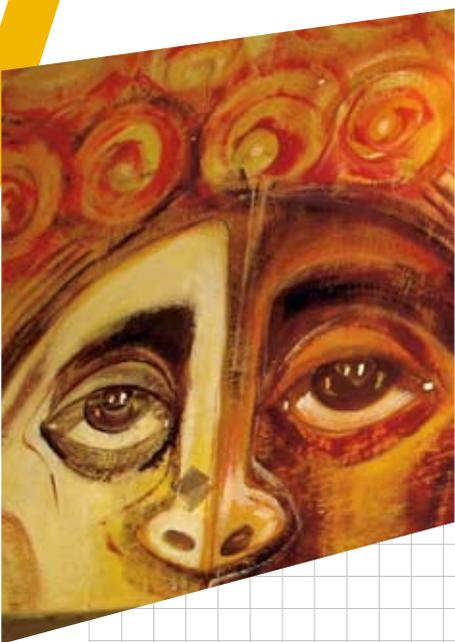
SAL DEL Clóset Y VEN AL FALLEN

TU CIUDAD Y LOS PERROS

7 ANGELITOS BIEN BORRACHOS

LA CAVERNA METALERA

UKUKUS NO FALLA BAR CUSCO, DESDE 1945



12

BARES Y DISCOTECAS

Las mil y una

Entregarse a la noche cusqueña es saber que las aventuras no tienen nombre, ni horario, ni calendario, ni lógica. La noche es joven y es larga. Las almas cazadoras tienen ganas de mezclar sangres, sudores, razas, alcoholes, humos. De perderse en una aventura aunque solo sea para tener algo que anotar en su diario el día de hoy, la noche de hoy. Y mañana quién sabe...



CERVEZA



La magia está en los detalles

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.



¿SOLO PARA DIOSES?

- ✦ Videos de día con happy hour 2 x 1
- ✦ Abierto desde las 2 p.m. con menú de comida novoandina a 20 soles.
- ✦ Ron a 15 soles, vodka a 12 soles, pisco a 13, tequila a 14, whisky a 20, cerveza a 8, la de 620 ml a 10.

Son las dos de la mañana y después de dar vueltas por las calles con Fernando Pomareda, el escritor limeño de *Pachamama Club*, nos entran ganas de bailar. En la puerta dice “Solo para dioses”, y yo de diosa no tengo un pelo, pero eso no me importa. Entramos, subimos, nos tomamos un pisco. A Fernando se le acercan las gringas cuando lo ven bailar, y no se le despegan más, y él tan tranquilo, acostumbrado a su jale, pronto desaparece, dulcemente asediado por una rubia decidida. Yo también me pongo a bailar, que es lo que quería, y a mi alrededor los gringos chapán con las peruanas y los peruanos con las gringas, y todo es tan *hot* que...

Levanto la cámara con una mano para tomar una foto al azar y, cuando miro por el visor, encuentro a un chico moreno chapando con lengua con una gringa de pelo casi blanco, y nadie se altera por el *flash* ni por el potazo peludo que pronto veremos en la barra. Este es el lugar donde las almas se liberan. Entrar no cuesta, bailar no cuesta, chapar no cuesta. Este es el limbo tan anhelado. “Mueve, mueve,

mueve tu cuerpo como si fuera una culebrítica”. Ah, y el del poto, claro, cómo olvidarlo, es un sujeto apodado el Pajarero, que suele traer gringos y, por eso mismo, tomar gratis, que se sube a la barra, se da la vuelta, se baja el *jean* y enseña el culo, y todo el mundo aplaude y grita. Mis ojos no se lo han perdido, pero mi cámara de fotos sí. No vale, esta es una guía bizarra, tiene que haber un poto por lo menos, así que me acerco al Pajarero y le pido que lo haga otra vez, que no alcancé a prender la cámara. Y lo hace, para mí solita, y lo vuelve a hacer para asegurarse de que su poto estará en mi foto. Y está. ✓



Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelas y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP

Mythology, tú mismo

Baila, nomás

CAOTÍZATE

📍 El Sol 948, sótano.

☎ 084 253564.

🌐 www.caosdiversion.com.

🍷 Pisco 9 soles promedio, whiskey 15, Cusqueña 6 soles, tequila 12.

Promoción solo por 5 minutos, a la 1 p.m.: 2 cubalibres por 8 soles.

Tarjetas: Maestro, Mastercard, Diners y Visa.



Qué viva el Caos

El principio del fin

Antes que nada tengo que confesar que cuando finalmente entré a esta discoteca, después de una noche muy larga, ya me había tomado dos whiskeys, un pisco, dos cervezas y un tequila. Yo sí que era un caos. Pero recuerdo que había hartito chibolo en terno, tipo promoción escolar o *after party* de quinceañeros. Andaba con un cuadernito y logré apuntar la letra de la pachanga que la multitud bailaba de lo más afanosa, conocedora de un perfecto pasito que no sé si es inventado, copiado de la tele o bajado de youtube, lo cierto es que en mi libreta dice esto: “Suavecito para abajo, suavecito para arriba, un movimiento sensual, mamá no quiero comer más huevo”. Esto último sobre el huevo no encaja mucho con la letra, pero no sé si es parte de esa canción o de otra porque no me acuerdo.

Dice también, mi cuadernito, que llegó Jess, el australiano dueño del hostel Loki, que esa misma tarde me había mostrado su paraíso para mochileros, y se pidió un tequila en la barra que le costó 12 soles. Dice en mi cuaderno, con muy mala letra, que había televisores prendidos y colgados de racs, con un especial de Animal Planet “sobre unos toros que parecen cebras”. Me acuerdo, eso sí, que el Caos tiene una zona VIP, luces y esferas, una pista de baile inmensa, unos parlantes poderosísimos, hartito neón, dos barras, miles de estudiantes, hartito reggaeton y merengue, y algo que no puedo olvidar y si lo aluciné habría que averiguar cuál de todos esos tragos que me tomé, o la mezcla de cuáles, tiene tales efectos. Según yo, cuando entré me sorprendieron unas modernísimas escaleras para bajar a la discoteca, unas escaleras transparentes, con peces vivos nadando debajo como en una piscina de acrílico. ¿Será posible? ✓

Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelas y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

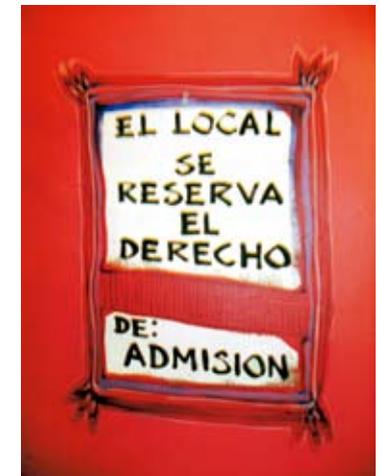
Mamá África se cree VIP



Ukukus no falla

Atrévete... te...

En la puerta te venden chicles, caramelos, chocolates y hasta papel para armar tus cigarrillos mágicos. Dejas tu casaca en una consigna porque quieres bailar como un loco y no estar tan abrigado. Subes las escaleras y estás en el segundo piso de una casona con balcones, todas las paredes están pintadas como cuadros surrealistas y eso te gusta. Hay gringos, pero también hay mucho cusqueño. Te puede tocar un grupo de tecnocumbia en vivo y todo el mundo se mueve bien rico en la pista de baile. Tú quieres bailar, pero también quieres tomarte algo y te acercas a la barra. Los bármanes son el alma de la fiesta. Se la pasan jugando todo el tiempo, haciendo malabares con las botellas y puede que no quieran darte tu trago si no te subes a bailar en la barra con uno de ellos, o con todos. No te lo darán hasta que no te subas o les supliques que no te hagan pasar por esa payasada y agarres tu vaso y te escapes, y pronto los verás con otra chica que sí ha caído en el juego y está encantada, abrazadita a ellos, bailando sobre la barra. Hay buen rollo y el local es muy amplio. Después del grupo en vivo te ponen algo de rock, algo de salsa (no pachanga) y algo de disco. Todo bien, todo suave, a menos que tengas ganas de portarte muy mal y entonces, también, todo bien. ✓



DE DONDE QUIERA QUE VENGAS, VEN

- 📍 Plateros 316, segundo piso.
- 💰 Precio promedio por trago 9 soles.
- 🍔 Enormes sándwiches a 4 soles en la primera barra.
- 🎵 Buen rollo. Local muy amplio. Algo de rock, algo de salsa y algo de disco.

Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelas y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP

VENGA, VAMOS

- 📍 Tandapata 100, San Blas, Cusco.
- ☎ 084 254240.
- 🌐 www.km0cusco.com.
- ✉ reservas@km0cusco.com.
- 🍷 Cerveza Cusqueña a 5 soles
- 🍴 También ofrece todos los días, incluida la noche, un excelente menú a 12 soles compuesto de paella, sopa y postre. Las tapas van de 2,50 a 3,50 soles.



Chelas y tapas en el Km 0

Arte para marearte



Por aquí cayó alguna vez Enrique Bumbury, el guapo vocalista de **Héroes del Silencio**, y probablemente nadie se dio cuenta porque en este bar sí que la gente anda en su propia nota. El Km 0 se ha puesto de moda entre la gente que para en San Blas, y tiene una onda casera muy relajada, siempre con música en vivo. Hoy toca Mondo Nativo, un grupo cuyo guitarrista tiene tatuados en la frente el sol y la luna y otras cosas, un arete inmenso hecho de plumas, un colmillo de otorongo en el pecho, un pantalón con hueco en la rodilla, una pequeña herida debajo del hueco y una cara de neoinca fabulosa. Esta gente interpreta una versión, para mi gusto muy dura, de "El cuarto de Tula", de Buena Vista Social Club, pero los españoles, gringos y

todo tipo de rastas que han venido parecen disfrutarla mucho. Para picar puede uno pedir jamón serrano, tortilla de patata, paella, gazpacho, etc. El local funciona también como galería de arte, con cuadros en las paredes, artesanía, ropa y *souvenirs* con cuya compra beneficia a la ONG Naturacción, creada para la conservación de la flora y la fauna de poblaciones indígenas. ✓

Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelas y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP

Tu ciudad y Los Perros

Déjame que te ladre

Este es el bar preferido de los limeños que quieren encontrarse entre ellos. Como quiero verlo bien, sin gente, entro una tarde y me pido un café mientras hago tiempo para ir a ver al Niño Compadrito. La *bartender* debe ser simpática, no lo dudo, pero no quiere decirme qué más tiene mi café porque cree que soy una suerte de espía comercial a sueldo, lo cual sería genial, pero no tengo talento para eso. Le he pedido un Iced Coffee y me ha traído una copa inmensa de por lo menos medio litro de café con leche, crema chantilly y *butterscotch*, con sus hielitos. Esta delicia me la tomo sin prisa mientras observo el decorado de rojos, negros, amarillos y lámparas orientales. Se nota que este es un lugar al que la gente viene a tomar y a comer. Diotima, la *bartender*, que es de Lima, se pasa las tardes detrás de la barra poniendo una música muy buena. Cuando le digo que me acabo de tomar el café más grande y más rico de toda mi vida, me dice que la comida también es muy generosa. “Todo es grande acá, tienes que venir de noche”. ✓



LOS PERROS MUERDEN

☑ Tecsecocha 436.

☎ 084 241447.

■ 11 a.m. a 12 p.m. Tdos los días.
No aceptan tarjetas.

🕒 Precios promedio: cerveza chica 6 soles, grande 9 soles. Vodka 11 soles, ron 11, pisco 10, whisky 16, pisco sour 12, tequila 10.

☒ Cremas de tomate y de zapallo a 12 soles.

Sandwich a 13 soles promedio.

Platos asiáticos y mediterráneos a 18 soles promedio.

Iced Coffee a 9 soles.



Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelos y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP



CÁETE TÚ TAMBIÉN

- 📍 Plazoleta Nazarenas 221.
- 🌐 www.fallenangelincusco.com.
- 💰 Precio promedio por plato: 40 soles.
- ➕ Cuatro veces al año organizan una gran fiesta: Inti Raymi, 28 de julio, Halloween y Año nuevo.

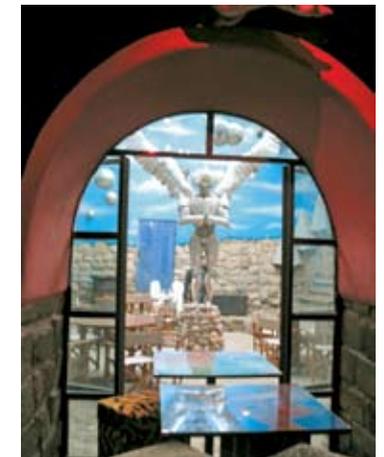


Me habían hablado del Fallen Angel y yo solo sabía que queda en el barrio más caro de Cusco, en torno a la plaza Las Nazarenas, ahí donde está el hotel Monasterio. Pero quería que Beto, un amigo, lo viera por dentro antes de entregarnos de noche a sus sutiles fauces. En las paredes del Fallen Angel Fire and Ice, que siempre exponen y venden arte moderno, se luce una individual de Carlos Bardales, un pintor limeño que sabe provocar sin insistir, con modelos ambiguos, jóvenes, semidesnudos y en actitud tentadora. En los techos altos de esta casona colonial del siglo XVII, flotan esculturas de chanchos rosados, estrellas y esferas de espejos cortados de discoteca, colgadas en la terraza, al aire libre. Una serie de maniqués envueltos en periódicos sirve para que podamos ver la ropa de Norma Peña, la madre del dueño, quien también tiene un local que se llama Macondo Food and Art, en San Blas.

El Fallen Angel es un restaurante de alta cocina no-voandina, pero también es un *lounge*, un lugar decorado con camas llenas de cojines dorados o en forma de corazón, con una terraza que de día recibe la luz del dios sol y que tiene, en su centro, la escultura perfecta de un ángel y, a sus pies, un par de alas blancas de peluche, caídas del cielo. Un paraíso del placer donde las mesas son bañeras antiguas convertidas en peceras llenas de *goldfish* sobre las que se apoya un vidrio, con baños no de hombres y de mujeres sino del Bien y el Mal, a escoger. Una locura, pues. Dice Beto, riéndose, que este lugar es *gay friendly*. ✓

Sal del clóset y ven al Fallen

Gay friendly



Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelos y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP



Bar Cusco, desde 1945

La máquina del tiempo

Las puertas de madera del Bar Cusco se abren y uno entra caminando sobre una alfombra roja como en las películas antiguas. El local es muy grande y tiene dos pisos. Arriba una mezzanine con barandas, tipo balcón colonial. Al fondo está la barra, que tiene, en la pared, una escena en relieve y en yeso, de una carroza, una tapada y algo que parece un paje o un virrey. La barra es muy ancha, los mozos bien elementales en su trato, la gente muy formal, el pisco sour muy seco, como manda la tradición. La música no se oye bien por la bulla pero se siente la voz del Puma Rodríguez, “voy a perder la cabeza por tu amor”. La gente juega dados, casi todos son hombres. Los baños no están sucios pero tampoco tienen papel higiénico, la clásica de los locales antiguos de Cusco.

El *barman* se llama Mario y es muy amable. Me cuenta que ese fue el bar del antiguo Hotel de Turistas de Cusco (hoy privatizado y en remodelación, aunque dicen los cusqueños que lleva varios años en litigio), que se abrió en 1945. Sus paredes están enchapadas en nogal charolado y tallado. Las sillas y mesas son de cuero marrón y madera negra. El techo de ocho metros de altura deja que el humo del tabaco suba bastante y no moleste tanto. Se parece al famoso bar del hotel Bolívar en Lima. Todo me resulta tan antiguo, tan años cincuenta, que yo me siento de 15 años a mis casi 40. ✓



TU PASAJE A LOS AÑOS 50

- 📍 Heladeros 150, esquina con plaza Regocijo.
- 🕒 Abierto de lunes a sábado desde las 2 p.m.
- 👁️ Pisco sour a 7 soles.

Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelos y tapas en
Km 0

Tu ciudad y Los
Perros

Sal del clóset y ven
al Fallen

Bar Cusco, desde
1945

7 Angelitos bien
borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja
Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se
cree VIP



7 Angelitos bien borrachos

Los ángeles de charqui



- ANGELITOS Y MOJITOS**
- 📍 Calle 7 Angelitos 638, San Blas.
 - 👁️ Precios promedios: Mojitos de 7 a 10 soles, dependiendo del ron. Cubalibre a 10, pisco sour a 10, tequila a 7, cerveza de 5 a 8 soles
 - ✂️ Sándwiches, piqueos y pastas a 8 soles promedio.
 - ➕ Jazz en vivo.

Es extraño. Hace un buen rato que damos vueltas por la noche cusqueña y antes de las 12 anda todo medio vacío. Alguien sugiere el 7 Angelitos en San Blas y nuestra decepción es grande al llegar, después de subir por varias calles de piedra, y encontrar su puerta cerrada. Parece que a partir de cierta hora los vecinos se quejan, cosa normal en un barrio donde el metro cuadrado bordea los 1.000 dólares. Pero me acuerdo que Renzo, el Guerrero de la Luna Llena que es corresponsal de *El Comercio*, me contó hace unos días que hay que tocar el intercomunicador y poner voz de que uno conoce al dueño, que se llama Walter. Lo cierto es que finalmente la puerta se entreabre y nos metemos unas siete personas, nada angelitas, como abejas al panal. La puerta vuelve a cerrarse detrás nuestro y el local está tan lleno y nosotros tan borrachos que luego solo recordaré que la gente estaba muy contenta, que unos músicos tocaban rock de los setenta de manera un tanto anticuada, sin *remakes*, y que de vez en cuando un hombre que no paraba de fumar subía, se apoderaba del piano y mostraba lo que mejor sabía hacer. Fue ahí donde Sengo, el uruguayo de los fabulosos bifés que nos comimos antes de venir y que nos permitieron tomarnos tantos mojitos y seguir de pie (la carne ayuda a aguantar el alcohol), me contó que estos son los músicos de la cantante española Rosario Flores. Le tomo una foto a Gema, una española que lleva un polo rojo que dice Perú y que está feliz de la vida esta noche, y le pregunto qué tiene este bar para que todo el mundo termine aquí. Esto es lo que me responde:

“La noche cusqueña suele comenzar de cervecitas o vinos en el barrio de los artistas, San Blas. Allí se reúnen los músicos itinerantes de la ciudad para tocar en directo con sus grupos de reggae, bossa nova, funk, rock o música tradicional andina. También incluyen espectáculos de títere o de humor. La ruta de San Blas suele terminar en 7 Angelitos, donde te encuentras con la hospitalidad de Walter y sus famosos mojitos. Es un punto de encuentro de mochileros, autóctonos y oenegeros, y tras las actuaciones musicales suelen poner música funk, pop y flamenco, y empiezan a correr mojitos y pisco sours hasta altas horas de la mañana. En el bar también está Pedro, un cocinero con mucha sazón y que lo mismo te prepara un lomo con champiñones estupendo que un plato de pasta exquisita. Él, que quiere seguir la noche bailando, entonces baja a las discotecas de la Plaza de Armas, donde, a ritmo de reggaeton o de música de los ochenta, podrá ligar y bailar hasta el amanecer. Ahora, ¡como la fiesta de España no hay ná!.” ✓

- Mythology, tú mismo
- Que viva el Caos
- Ukukus no falla
- Chelos y tapas en Km 0
- Tu ciudad y Los Perros
- Sal del clóset y ven al Fallen
- Bar Cusco, desde 1945
- 7 Angelitos bien borrachos
- La Caverna metalera
- Trova en La Oveja Negra
- Las Vegas, foto no
- Mamá África se cree VIP



La Caverna metalera

Córtate las venas y ven

Hay que subir hasta la punta del cerro San Blas para llegar a este *point* de metaleros, al lado del mirador, con más gente fuera que dentro. Las paredes parecen manchadas de sangre y están pintadas con calaveras y puñales y esas cosas, pero las guitarras acústicas que cuelgan de ellas tienen su encanto. En una esquina te acecha la cabeza disecada de un lobo marino, algo que jamás pondrían los punks, porque ellos parecen tener un rollo más ecológico. El local es enano para tanta violencia visual, no más de 40 metros cuadrados. Detrás del bar hay una sala mínima donde ensaya Iván, el dueño del bar, un músico de pantalón apretado, pocas palabras y pelo largo.

Hoy es un miércoles cualquiera y hay cuatro gatos vestidos de negro, con el pelo brillante, tomando ron y hablando de sus ídolos metaleros, que también están en los videos que cuelgan de las paredes con racs y que programa Micaela desde su sitio, la chica que atiende la barra. Micaela ha dicho, mientras juega cartas con un muchacho de Cenfutur, que no venden cerveza porque se cruza con el trago (¿?). Me parece un argumento bien singular para tratarse del Cusco, ciudad chelera. Nos alcanza la carta, donde solo hay palabras como Caverna, 7 machos o Veneno, y le digo que no entiendo nada, cosa que a ella le importa tanto como un disco de vinilo de Cat Stevens. ✓



METALEROS AL ATAQUE

- 📍 Calle Pañapaq'ana, junto al mirador de San Blas.
- 🕒 Abre todos los días desde las 5 p.m., menos domingo.
- 🍷 Tragos: Caverna 1,50. 7 machos 2,50. Veneno 5,0.

Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelos y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP



Trova en La Oveja Negra

Aunque no estés de moda

Úrsula de Bary, una artista cusqueña que tiene una mirada muy dulce y que nunca habla más de la cuenta, me trae aquí después de una fiesta totalmente pacharaca a la que la he llevado yo. Uno tiene que tocar el timbre de una casona para entrar a este lugar tan trovero. El timbre está justo debajo del grafiti de una oveja blanca tachada por un círculo negro, como la señal de prohibido de los carteles de tránsito.

Adentro del bar, en el segundo piso de la casona, hay un escenario para tocar trova en vivo y unos afiches de Silvio Rodríguez con pelo, bigotes y esos ojos dulces de siempre. Ser rat tiene el pelo largo a lo Jim Morrison, un cigarro sin prender entre los labios y una casaca de cuero marrón abierta hasta el ombligo, sin nada debajo. Sus cejas son perfectas.

El bar tiene ocho años y aquí vienen los viejos amantes de la trova a escuchar a estos poetas del canto, al maestro de la guitarra ayacuchana Raúl García Zárate, a Piero, a Sabina y a todos los que están en el mural de la entrada. Una pared donde alguien ha pintado a Mercedes Sosa, Pablo Milanés, un par de bongos, una paloma, un tanque de guerra, Violeta Parra, el Che Guevara, un caballo de ajedrez, una guitarra, flores rojas y unas letras verdes que dicen: “Con todas las banderas trenzadas de manera que no haya soledad”. Es la letra de una vieja canción de Silvio. ✓

OJALÁ TE DES UNA VUELTA

- 📍 Calle Arco Iris 511, San Cristóbal.
- 🎵 Música en vivo. Trova, rock, blues, alternativo.
- 📞 Reservas al 2566665.
- ✉️ laovejaneegra@speedy.com.pe.
- 🕒 Pisco a 7 soles promedio, piqueos a 4 soles promedio, cerveza Cusqueña a 5,50 soles
- 🍕 El mozo pide pizza por ti, sin recargo.



Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukulus no falla

Chelos y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cusco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Governa metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP

FOTOS ES LO ÚNICO QUE NO PUEDES TOMAR

- Concebidáyoc 193.
- 📷 10 soles por persona, con derecho a una cerveza de litro 100.
Jarra de vino a 10 soles, jarra de cuba libre a 15, cerveza litro 100 a 9 soles.



Las Vegas, foto no

Toma mientras

Aquí sí que están prohibidas las fotos. Un solo *flash*, a pesar de la cantidad de luces, advierte a la seguridad que algo anda mal. Está prohibido, mamita.

Parece esto una casona, pero de tanto que le han llenado el techo de estrellas y lunas de fantasía, de tanto pintar las paredes de rojo y colgar unas especies de luces navideñas por todos lados, no se nota que es una casona. Pero eso poco importa a los chibolos que han venido este jueves. Dicen que aquí pueden entrar 5.000 personas. La música se pone medio andina contemporánea a ratos (Jaivas y esas cosas) mezclada con reggaeton, techno, salsa, pop, negra y pachanga. En la web del diario deportivo (o sea futbolero) *El Boccón*, en una sección que se llama Foro del Hincha, los *fans* del Cienciano se quejan de que su ídolo La Rosa (pelotero del famoso equipo del sí se puede) se la pasa ebrio y haciendo escándalos en Las Vegas. ¿Por eso será que no me dejan tomar fotos? ✓

Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelos y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cuseco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Caverna metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP

Mamá África se cree VIP

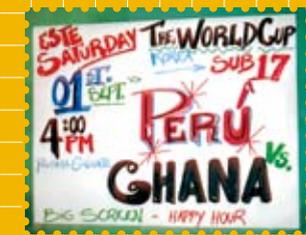
Want something really wild?

Un gorilón sin pelo resguarda la puerta y le cobra solo a los que le caen mal o a los que tienen pinta de cholos o de misios, sacando pecho, lo cierto es que los gringos nunca pagan, aunque adentro les metan el sablazo con el alto precio de los tragos. Curioso: en materia de discotecas la negra Mamá África triunfa en la tierra de la pachamama y debe su éxito nada menos que a la gente blanca. Pero este exitoso lugar se pone muy estresante después de la medianoche. Revienta de gente, su música es como muy Nirvana o muy Red Hot Chili Peppers, rock alternativo gringo que a mí me sabe a pataleta de escolares con acné. Los gringos se comportan como si estuvieran en su fiesta de fin de curso o como si hubiera ganado su equipo de básquet favorito. *Go, go, go, mother fuckers!*

Un colorado de dos metros quiere matar a un local bien flaco y con collar de pucas, porque se le ha ocurrido la gran broma de tomarle una foto sin ser su amigo. La oriental que lo acompaña se solidariza con él, embiste al flaco de las pucas en un inglés masticado, y ambos se retiran luego de arrinconarlo con amenazas severas, *next time we will kill you, bastard*. El flaco se queda muy caliente y se desahoga conmigo cuando le pregunto qué demonios pasa. Dice que tiene un cuchillo, que va a matar al gringo, *iclunk!* —hace un gesto con la mano como de quien clava un puñal y yo retrocedo todo lo que puedo— y que la china qué se cree. Hay algo con este lugar y con las cámaras... A mí también me han llamado la atención una *bartender* por usar la mía, o se dan excesiva importancia o algo esconden o algo temen. Da lo mismo. ✓

SAFARI VIP

- 📍 Portal de Harinas 191, segundo piso.
- 🌐 www.mamaafricaclub.com.
- 🕒 Precio promedio del trago: 18 soles.
- ➕ Balcón con vista a la plaza, motivos africanos, cabezas de animales de yeso, gorilas tallados en sus columnas, elefantes, leones.



Mythology, tú mismo

Que viva el Caos

Ukukus no falla

Chelos y tapas en Km 0

Tu ciudad y Los Perros

Sal del clóset y ven al Fallen

Bar Cuseco, desde 1945

7 Angelitos bien borrachos

La Governa metalera

Trova en La Oveja Negra

Las Vegas, foto no

Mamá África se cree VIP



PAN CALIENTE, SOLO EN OROPESA

MARAS SE PARECE AL MAR

EL PISONAY DE URQUILLOS

HUCHUY QOSQO A LO GRANDE

UN PLANETARIO EN YANAHUARA

LAS TRUCHAS DE PUMAHUANCA

PICHINGOTO NO QUIERE CUEVAS

EN CHAHUAYTIRE TEJEN LOS HOMBRES

CULTO AL AGUA EN TIPÓN

PATAKANCHA, NUESTRA TIERRA

EL TREN DE LUJO MÁS ALTO DEL MUNDO



13

LUGARES

Escápate

Tarde o temprano empezarás a preguntarte qué hay detrás de esas montañas sagradas, de dónde viene el sonido de las quenas, quién viste a diario los trajes de colores, quién mira las estrellas, quién te espera tejiendo, quién siembra esas papas de colores, quién prepara esa chicha, quién saca esas piedras de colores que los artesanos convierten en collares, quién te lleva al paraíso, de dónde viene la leyenda. Camina, sube, no te quedes con las ganas.



Hemos pasado Pisac y hemos subido con el auto, durante casi una hora, por el camino que llega hasta Chahuaytire y continúa hacia Paucartambo. Es mayo, todo está verde y hace frío. El sol no ha salido esta mañana. En el camino, de árboles y precipicios, nos encontramos con una maratón de serranos recios que pretenden demostrarle a la FIFA que sí se puede hacer deporte a más de 3.000 metros de altura. Corren tranquilos, saludan y se ríen, sin polo y con ojotas, nada de zapatillas con amortiguadores ni de bebidas isotónicas, sí se puede.

Chahuaytire es una comunidad de gente muy bonita que se viste bien, sus casas de adobe están pintadas con diseños parecidos a los de sus finísimos textiles, tejidos a la manera antigua y con tintes naturales. Los miércoles exhiben su trabajo, para los turistas que llegan en ómnibus, en el Centro de Textiles Tradicionales (CTT), un local comunal al pie del camino, al aire libre y helado. Los hombres son los que tejen, vestidos con pantalón negro hasta la pantorrilla y unos preciosos chullos y chalecos blancos con rojo y negro, adornados con mostacillas. Las mujeres se sientan a vender, con sus niños con las mejillas rojas y resacas. Un buen textil no baja de 100 soles. En Chahuaytire viven 700 personas, pero parecen menos por la discreción con la que se mueven. A 3.600 metros sobre el nivel del mar, cultivan quinua y son parte del Parque de la Papa, un proyecto de agroecoturismo que agrupa a seis comunidades de las alturas de Pisac. Los comuneros se han organizado para recibir al turista en sus casas. Si te interesa esta experiencia de turismo vivencial, pregunta por el presidente de la Asociación Incapallay de Chahuaytire, el caballero Porfirio Ylla Ccoyo, que vive a una cuadra del CTT. Porfirio nos invita unas papas deliciosas envueltas en unas mantas muy finas. Nosotros ponemos unas Pringles sobre la mesa y los niños arrasan con la novedad, mientras los hombres tejen, conversan en quechua y se ríen. Porfirio nos explica que para teñir con añil, y que el matiz agarre, varios hombres solteros (nadie nos explica por qué tienen que ser solteros, pero todos se ríen) llenan un balde con orina y meten el añil en su propia pichi. Si les traigo un par de chelas me hacen una demostración. ✓

En Chahuaytire tejen los hombres

El pisonay de Urquillos

Huchuy Qosqo a lo grande

Las truchas de Pumahuanca

Pichingoto no quiere cuevas

Maras se parece al mar

Un planetario en Yanahuara

El tren de lujo más alto del mundo

Pan caliente, solo en Oropesa

Culto al agua en Tipón

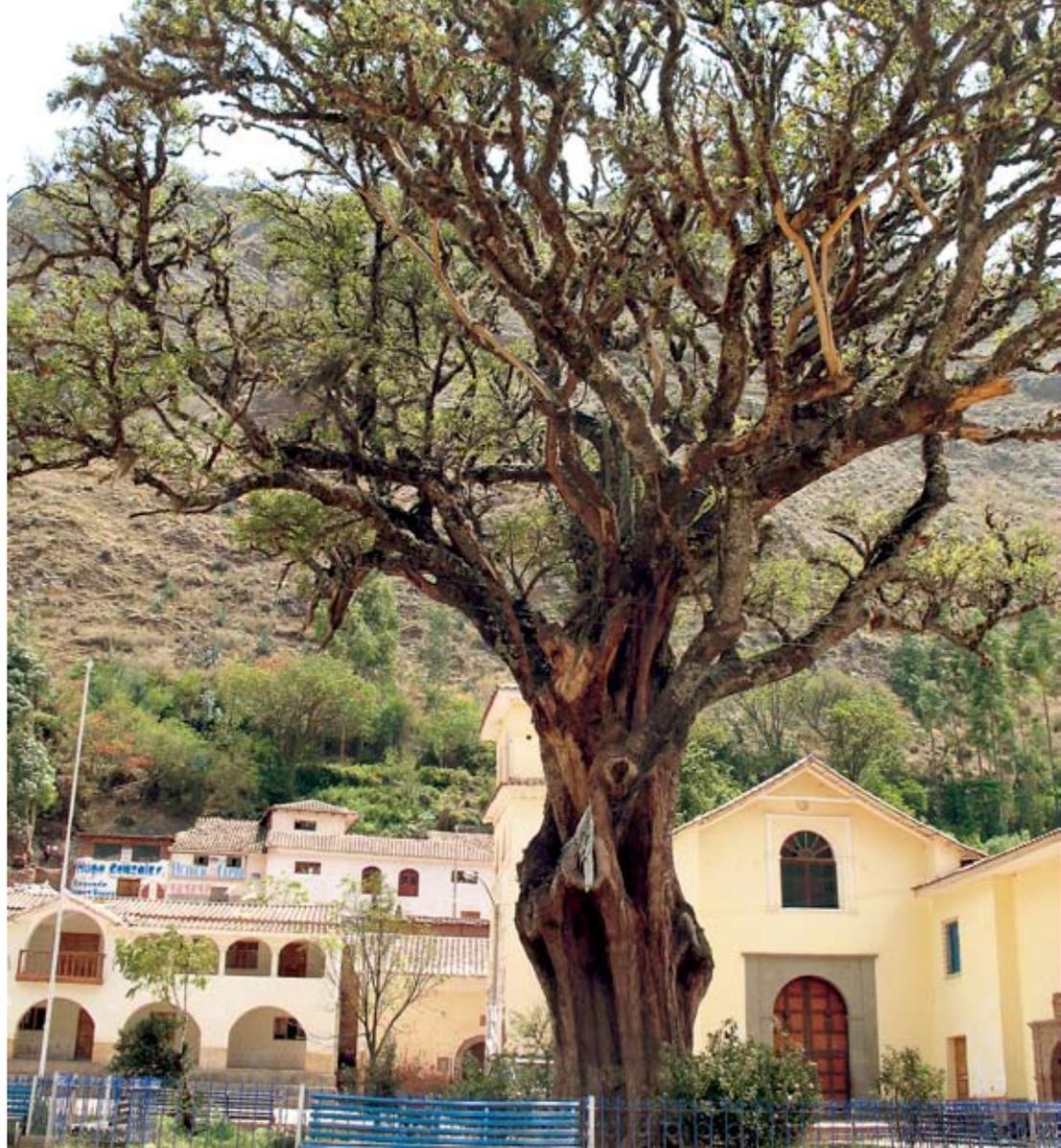
Patakancha, nuestra tierra

CONVIVENCIA

- En Tullumayu salen los carros a Pisac, interprovincial a 2 soles. Cuando llenan en Pisac, salen de Kitamayu, también a 2 soles. El viaje desde Cusco dura dos horas. Los mismos tejedores alojan a las personas.
- 📍 Cama 10 soles, todo incluido 30 soles por día por persona.
- ➕ Al turista lo ponen a trabajar: turismo vivencial.
- 📅 El 8 de agosto celebran la Virgen Asunta.

En Chahuaytire tejen los hombres

Saca tu pichi



El pisonay de Urquillos

Le crecieron cactus



Hemos tomado la carretera a Calca y, a ocho kilómetros de Urubamba, en el kilómetro 65, hemos llegado al puente Huayllabamba. Cruzando el puente, si te vas a la derecha llegas en pocos minutos a Huayllabamba, con su Virgen de la Natividad y su pueblo orgulloso de tener el mejor maíz del mundo. Si tomas el camino de la izquierda llegas a Urquillos. Ahí vamos.

En esta zona tuvieron terrenos Pizarro y sus secuaces, al ver que sus hijos morían de frío al nacer en Cusco. Eso nos cuenta Zoraida, una chica joven con las pilas bien puestas que ofrece alojamiento y comida un poco más arriba de la plaza. 42 conquistadores pidieron la adjudicación al rey Carlos V. También nos dice nuestra anfitriona que el 8 de marzo de cada año se celebra el festival del maíz y se escenifica el culto que le rendían los incas a este importante alimento para gente, pollos y chanchos. Este maíz se transforma en chicha y se bebe en todas las esquinas, con una bolsa roja atada a un palo largo como señal de que allí se toma esa bebida que da tanta fuerza y tanta risa. En 1937 se organizó en París la Exposición Internacional de Artes y Técnicas, y Huayllabamba ganó la medalla de honor, por la participación de la hacienda Espejo, siendo condecorada como la Capital Mundial del Maíz.

La familia de Zoraida es gente muy noble. Mi hija mata a un pollo de tanto abrazarlo y ellos no nos lo quieren cobrar. El techo precioso del comedor donde nos han servido unas truchas muy buenas lo ha hecho Amadeo López, el padre. Después de almorzar, Amadeo y Zoraida nos llevan de paseo a la pequeña Plaza de Armas de Urquillos.

Llegamos a la plaza y nos abren el templo San Juan de Dios, pero no nos dejan tomar fotos, algo que últimamente me aburre de las iglesias y que tiene que ver con el miedo al robo, tan común en esta zona de tesoros. Afuera hay una niña que vende chicha pero no sé a quién, porque por acá hoy no veo a nadie. Le compro un vaso enorme que comparto con mi hija y luego salimos a caminar un poco, buscando un lugar caleta para hacer pila y encontramos, en la puerta de una casa, una pinta con el sugerente aviso, tan amigable: “Prohibido orinar bajo pena de biolación” [sic]. Vaya, el mensaje está claro. Volvemos a la plaza y las ganas de ir al baño se nos olvidan cuando Zoraida nos enseña un pisonay inmenso que tiene —el muy pendejo— cactus entre sus ramas, cual si fueran sus flores o sus hijuelos, como dicen los agricultores. A este ser vivo viejísimo y sabio, que sembraron los españoles en la época de la Colonia y que sigue ahí, de pie, le han salido cactus. Cactus en lugar de flores. ✓

En Chahuaytiro
tejen los hombres

El pisonay de
Urquillos

Huchuy Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanca

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra

¿QUIERES VER ESOS CACTUS?

- **Cómo llegar:** se toma la carretera Cusco-Calca-Urubamba y en el kilómetro 65, a la altura de Huayocari, a 8 kilómetro de Urubamba, se cruza el puente Huayllabamba. Una vez cruzado el puente, se dobla hacia la izquierda para seguir por una trocha carrozable, durante cinco minutos en auto, hasta Urquillos.
Altitud: 2990 metros de altura.
- ✘ **Dónde comer o quedarte:** Hospedaje Restaurant Parador Turístico Rural Samary Inca: calle Chihuaco. Truchas a 15 y chicharrones a 8.
- **Contactos:** Zoraida López Marcavillaca: zoraidamarcavillaca@hotmail.com. Teléfono: 084 9895086 9995566
Antonino Lovón Zavala (Arariwa): Teléfonos: 084 9957212 / 084 201020

Huchuy Qosqo a lo grande

Experiencia Munaycha



Inigo Maneiro

La camioneta que nos lleva de Urubamba a Chinchero está cargada de alimentos, mochilas, bolsas de dormir y carpas. Dentro viajamos dos familias con dos niñas, además de Nemo y Félix, nuestros respectivos perros. Mi hija Nua tiene dos años y medio, y viaja preguntando adónde vamos y dónde habremos de dormir, quiere saberlo todo. Giulia, de nueve meses, con el pelo rubio parado como punk y unos lentes oscuros geniales, la mira con curiosidad desde los brazos de Andrea, su madre. Andrea Cilloniz es el cerebro logístico de esta expedición a la que vamos guiados por Duilio Vellutino, su esposo, un limeño experto en deportes de aventura, famoso por sus expediciones de canotaje en los años ochenta en Lunahuaná, por el río Cañete. Andrea y Duilio dejaron Lima por una vida llena de aventuras y hermosos paisajes en el Valle Sagrado. Viajar con ellos es una mezcla perfecta de adrenalina, comodidad, seguridad y lujo.

Llegamos a Chinchero, a la zona de Cooper Alto, desde donde empezaremos a caminar hasta Huchuy Qosqo durante cuatro horas, pasando montañas sagradas y lagunas mágicas. Huchuy Qosqo significa Cusco pequeño en quechua y nadie sabe por qué lleva ese nombre, pero según los cronistas fue un palacio de reposo del inca Wiracocha, donde pasó sus últimos días y murió a los 80 años. Dice Peter Frost, en su guía *Exploring Cusco*, que los españoles hallaron aquí la momia de Wiracocha.

En Chinchero nos esperan seis caballos, tres arrieros y dos cocineros, listos para ofrecernos una experiencia de lujo. Los caballos son rápidamente ataviados con nuestros equipos, que consisten en varias mochilas, dos carpas para dormir, una para baño y una grande como comedor. Una vez cargados los animales, Andrea acomoda a su niña en una mochila especial que llevará Duilio en la espalda, Nua se monta en el caballo más pequeño, y partimos. Nos esperan cuatro horas de caminata.

En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquilloo

Huchuy Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanca

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra



Iñigo Maneiro

El camino es como de puna, árido y con pequeñas lagunas, todo el tiempo de subida, hasta llegar, después de unas dos horas y media, al abra de Cusicasa a 4.500 metros de altitud. El trayecto es duro por la altura, pero Andrea nos ha dado a cada uno una bolsa con frutas secas y nueces que nos permite aguantar perfectamente. Al llegar al abra, los arrieros y los cocineros, que nos vienen llevando una media hora de ventaja, ya armaron la carpa comedor. El menú es ideal para la altura, con sopa de verduras, ensalada de pollo, duraznos al jugo y una infusión o una taza de café.

Desde aquí empezamos a bajar y el paisaje se vuelve fascinante cuando atravesamos una especie de cañón de cactus y magueys, y empiezan a aparecer los muros incas, siempre en armonía con el agua que baja, que suena, que acompaña, hasta que una especie de ciudad perdida se abre ante nuestros ojos con edificios de adobe, alacenas, recintos, andenes y escaleras que conducen a una fabulosa puerta de piedra, que es el final de un Camino Inca que viene de Cusco. Hemos llegado a Hochuy Qosqo y lo más interesante es que estamos solos, pues muy poca gente se aventura a caminar hasta esta cima. Estamos a 3.600 metros de altitud y desde aquí se tiene una vista alucinante del Valle Sagrado y del apu Pitusiray.

Mientras los arrieros desamarran a los caballos, arman las carpas y los cocineros se disponen a preparar una deliciosa cena, a mí no se me ocurre mejor idea que correr con Nemo y Félix por esta maravilla arquitectónica, preguntándome por qué Wiracocha construyó su palacio en un lugar tan alto, por qué los incas eran tan inteligentes, por qué su cultura era tan valiosa, y todas estas intrigas me emocionan tanto que empiezo a darme volantines y aspas de molino y hacer ca-

¿TÚ TAMBIÉN QUIERES?

- La experiencia dura dos días y una noche. Hochuy Qosqo está a 3600 metros de altitud y junto a las ruinas hay un pequeño pueblo. Llevar buenas zapatillas, protección solar y abrigo. Lo demás lo pone Munaycha.
- 084 9770381 / 9770108.
- www.munaycha.com.
- info@munaycha.com.

poeira, mientras los demás contemplan y descansan, hasta que se hace de noche y vuelvo con los perros al área de las carpas y, una vez que me siento a cenar, me doy cuenta de que la cabeza me explota y que tengo unas náuseas tremendas, y empiezo a vomitar como una bestia. Maldito soroche, y yo que me creía tan fuerte. Pero todos los demás están felices porque han descansado y tienen paciencia para cuidarme, para abrigarme, para darme una pastilla milagrosa y todos los consejos que me van devolviendo el alma, poco a poco, y una vez más doy gracias. A los incas por compartir sus paraísos. A Duilio porque sabe exactamente lo que hay que hacer cuando un pasajero tonto se asorocha a 3.600 metros de altitud. A Andrea, que siempre tiene cosas deliciosas para invitarnos. A las niñas por hacerme reír. A Iñigo, mi guapo esposo, que siempre me cuida cuando me pongo tonta. A los arrieros, a los cocineros, a los nobles caballos, a Nemo y Félix, compañeros de todas mis boludeces. Y otra vez soy feliz en la punta de un cerro, durmiendo en una carpa, en el jardín de Wiracocha, con una vista del Valle Sagrado que no podré olvidar jamás. ✓



Iñigo Maneiro

- En Chahuaytiri tejen los hombres
- El pisonay de Urquilloo
- Hochuy Qosqo a lo grande
- Las truchas de Pumahuanca
- Pichingoto no quiere cuevas
- Maras se parece al mar
- Un planetario en Yanahuara
- El tren de lujo más alto del mundo
- Pan caliente, solo en Oropesa
- Culto al agua en Tipón
- Patakancha, nuestra tierra



Las truchas de Pumahuanca

Vivitas y coleando

Un desfile escolar finalmente se despeja y cogemos el atajo hacia Pumahuanca. El sol revienta. El camino es hermoso. Preguntando, preguntando, nos perdemos hasta encontrar unas piscigranjas de piedra, con aguas que fluyen todo el tiempo. Hay algo digno en las truchas, que solo pueden vivir en aguas que corren y se reciclan. Ya me lo había dicho mi padre, que las criaba en la sierra norte pero dejó el negocio porque le daba pena matarlas. A mí no me da tanta pena pedirle una muy grande, de dos kilos, a Moisés, el orgulloso encargado. Y menos pena le da a la niña que me acompaña, que ya empezó a decir que quiere comer pescado. Moisés me pide que escoja una y la caza con una red. La apalea y la trucha sigue respirando. Ahora sí siento pena. La corta por la mitad para sacarle las vísceras y su corazón sigue latiendo. Harta pena. Tiene agallas este maravilloso pescado (ya no pez), tiene agallas la niña que no se conmueve, tiene agallas Moisés para vivir allí, tan alto, solo, criando truchas y esperando que alguien venga a comprarlas. La pesa, y su corazón sigue latiendo. Miles de huevos llaman la atención de la niña y yo me acuerdo del día en que el famoso cocinero japonés Toshiro me dijo que el pez es más rico justo antes de desovar, porque guarda toda su energía para reproducirse. Pagamos 26 soles, la metemos en una bolsa para el almuerzo, su corazón sigue latiendo. ✓

LA TRUCHA MÁS FRESCA DEL MUNDO

➤ Hay que seguir la recta del mercado de Urubamba hacia la calle Torrechayoc, pasar la iglesia y empezar a subir por un camino verde y estrecho, entre riachuelos, hasta ver un letrero a la izquierda, pintado en la piedra, que dice Pumahuanca. Ahí coge uno el camino que va hacia la izquierda hasta encontrar el criadero de truchas de la ONG Arariwa. Un taxista te lleva desde Urubamba y te espera para volver, por 15 soles. Te las puedes comer ahí mismo a la leña. El kilo cuesta 14 soles.

En Chahuaytire
tejen los hombres

El pisonay de
Urquillos

Huchuy-Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanca

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra

Pichingoto no quiere cuevas

El mito de las cavernas

El camino desde el puente Rumichaka es muy corto pero árido, a pesar de ir paralelo a la orilla del río Urubamba, con sus gaviotas andinas dispersas y carroñeras. Llegar a Pichingoto no es exactamente llegar. Es seguir preguntándose uno por qué alguien escogería este lugar para vivir. (Pero también es muy naïf pensar siempre que eso se escoge). Llegar a este lugar no es, pues, llegar, es seguir tratando de encontrar algo más para ver, cuando solo te han recibido unos perros que ladran mucho, unos cactus viejos y unas casas muy elementales, de barro, metidas dentro de la falda del cerro Qory Qajlla. Esta gente ha construido sus viviendas bajo un toldo natural de roca que da sombra durante el día y corta el viento por las noches. El cerro, además, les sirve de pared de fondo. Las cuevas naturales han sido atrapadas dentro de las casas y son despensa. La palabra Pichingoto parece venir de los vocablos *pichinco* (pájaro en quechua) y *q'oto* (que podría venir de *t'oqo*, que significa hueco).

La promoción turística te lo vende como un pueblo donde la gente ha construido dentro de cuevas. El párroco que viene los domingos les ha dicho a sus pobladores, que serán unas 50 personas, que no permitan que se diga eso de ellos. Así nos cuenta Natalia, una señora que nos ha vendido una chicha muy rica, pero que no tiene ganas de que le hagamos más preguntas. ✓

EL RESTO ES SILENCIO

📌 **Cómo llegas:** Caminando desde el paradero de Rumichaka, a unos siete kilómetros de Urubamba en la vía hacia Ollantaytambo. Llegas al paradero en mototaxi por 5 soles o en la combi que va de Urubamba a Ollantaytambo por 1 sol, caminas unos 100 metros hasta llegar a un puente colgante que cruza el Urubamba, y tomas el camino que va paralelo al río por la derecha.



En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquillos

Huohuy-Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanoa

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra



Este lugar es mágico, blanco y soleado. Un riachuelo recorre el terreno y deposita sus aguas saladas y calientes en las pozas de sal, que son casi 3.000 y que tienen unos cinco metros cuadrados cada una. Aquí sumergen pies y manos los comuneros de Maras y Pichingoto que tienen que darle mantenimiento a sus pozas igual que a sus chacras, pues se prepara la tierra y se afirma bien para que cuando llegue el agua, encuentre el terreno listo.

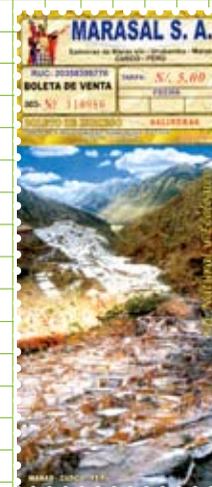
Isidora Ulayunca Nora no quiere fotos gratis. “Foto se paga. A ti solo te cobro un sol por foto porque estás con perro, o sea que por acá nomás vives”.

Parece tener unos 60 años. Todas las mañanas llega a trabajar en sus 14 pozas, a las siete, y se queda hasta las cuatro de la tarde. Arriba un sol que le quema la cabeza, debajo una sal que le corta los pies. Algunos entran con botas a sus pozas, ella lo hace descalza. Trae su chicha y su picante. Todos los días menos domingo, que se va a Izcuchaca a vender sal. El quintal de sal cruda lo vende a 5 soles si es de primera clase y a 3 soles la de tercera clase. La clase depende del color de la sal, de la cantidad de tierra que tenga, que debe ser poca para que la sal sea blanca. Isidora vende cada quintal a la empresa que luego la procesará para volvérsela a vender a razón de 8 soles el saco de 25 paquetes, de un kilo cada uno. “Cargando mi burrito con 50 kilos de refinada me voy a Maras y de ahí en carro a Izcuchaca”.

Isidora camina una hora y media de ida y una hora de regreso. Junta la sal con una tablita de madera, luego la cuela en una canasta y finalmente la amontona fuera de la poza, y así todo el día, todos los días, toda su vida blanca, salada, dolorosa y mágica. ✓

Maras se parece al mar

Sal marina



PAISAJE MARINO

- Provincia de Urubamba, a 46 Kilómetros de Cusco. Se puede visitar Maras con el complejo arqueológico de Moray, por la vía Cusco-Chinchero-Urubamba, a la altura del kilómetro 41, hasta donde se puede llegar en los buses que salen de Grau (1,50 soles) o en los taxis que salen de la calle Pavitos (6 soles por persona). Te bajas en la entrada a Maras, donde siempre hay taxis, y ellos te llevan al pueblo de Maras o a las salineras. También puedes llegar a las salineras caminando durante 40 minutos desde el paradero de Rumichaka, a unos siete de Urubamba en la vía hacia Ollantaytambo. Llegas al paradero en mototaxi por 5 soles o en la combi que va a Ollantaytambo. La entrada cuesta 10 soles. La mejor opción es el hospedaje San Francisco de Asís, de propiedad de la parroquia.
- A 10 soles por cama.
- Hay empresas que realizan caminatas, cabalgatas o paseos en bicicleta por la zona de Maras-Moray-Pichingoto. www.munaycha.com.



En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquillos

Huchuy-Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanoa

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra

FUNCIÓN ESTELAR TODAS LAS NOCHES

📍 **Dónde:** Casa Andina Private Collection Valle Sagrado. Quinto paradero Yanahuara, entre Urubamba y Ollantaytambo.

🕒 **Atención:** todos los días a las 6:30 p.m. (inglés), 7:30 p.m. (castellano) y 9:00 p.m. (otros idiomas). Dura 55 minutos

📞 00 51 84 9765501.

👤 **Adultos no alojados:** 10 dólares.
Adultos alojados: 7 dólares.
Niños menores de 11 años: 4 dólares.
Estudiantes: 3 dólares.

Un planetario en Yanahuara

Nos somos nada

Patricia Hamman vive en Ollantaytambo y viaja todas las noches hasta el hotel Casa Andina Private Collection de Yanahuara, a trabajar en su curiosa oficina: un planetario y observatorio de astros, un domo construido en el jardín del hotel. Cuando Patricia nos ve llegar, corre a sacar su telescopio porque no quiere que nos perdamos nada y parece que hoy la noche está propicia, sin luna. Acomoda el telescopio en mitad del jardín y nos muestra el cúmulo cerrado M22, un núcleo de estrellas, un hermoso conglomerado de astros que parecen estar a punto de reventar, el tercero más brillante del firmamento con más de medio millón de estrellas que parecen aplastarse unas a otras en una orgía fabulosa, una maravilla a 10.400 años luz, en la constelación de Sagitario, que nos hace sentir enanos. También está Júpiter con sus cuatro lunas, tres de ellas formando un triángulo. Patricia reacomoda el telescopio porque ya es hora de mostrarnos Albireo —el ojo de Cygnus, la constelación con forma de cisne—, que es el sistema binario más espectacular de toda la esfera celeste. Dos estrellas que rotan una con la otra cada 400 años. Una es azul, la más caliente, y la otra amarilla. Tienen gravedad y por eso se atraen, pero están lejísimos una de la otra. Y otra vez, no somos nada.

Queremos ver a las Pléyades, pues están bastante presentes en la cultura cusqueña, dando nombre a bares, restaurantes y hostales. Resulta que los incas miraban estas estrellas antes del amanecer, el 21 de julio, solsticio de invierno, y si estaban luminosas y achatadas, era señal de que venía un buen año agrícola. Pero si estaban dispersas, opacas y difusas, entonces venía un Fenómeno de El Niño.

Nuevamente gira el telescopio hacia otro ángulo del planeta y al fin podemos ver a Andrómeda, la galaxia más cercana, una que tarde o temprano chocará con la vía láctea. Tarde o temprano. ✓

Kai Benson



En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquilloo

Huchuy-Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanoa

Pichingoto no
quiere cuevas

Marac se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra



SÚBETE

- 📍 Precio: alrededor de 500 dólares ida y vuelta (varía por temporadas).
- 🕒 Sale a las 09:00 a.m. desde la Estación de Poroy (20 minutos del centro de Cusco). Llega a las 12:30 p.m. a Machu Picchu. Un taxi puede cobrarte 20 soles hasta Poroy. Sale de lunes a sábado.
- ☎ 84 238 722 anexos 318, 319 o 320.
- 🌐 www.perurail.com.
- ✉ hiraminghamreservations@perurail.com.

Inigo Maneiro



El tren de lujo más alto del mundo

El Hiram Bingham

Desde la estación empezarán a engreírte con jugo de naranja, champán y música andina en vivo. El tren tiene cortinas, lámparas de bronce, sofás de corduroy. Las paredes interiores están enchapadas en madera, los accesorios de bronce y manteles blancos brillan sobre sus mesas llenas de copas. El baño es pequeño pero de mármol, con la taza de madera y unas flores que huelen delicioso. Te preguntan si quieres el menú o si te provoca otra cosa, te ofrecen menú para niños, te aspiran el mantel para que quede limpio, te traen rompecabezas para tu hijo. No sé si decir que este es el tren más alto y lujoso del mundo, o el tren lujoso más alto del mundo o el tren alto más lujoso del mundo. Pero es un lujo subirse a él y tirar los vagones por la ventana de tanta celebración. En tu pasaje está incluida la comida, el ingreso a Machu Picchu, el guía, el transporte del tren a las ruinas, el lonche en el Sanctuary Lodge, el único hotel construido allá arriba.

El traca traca de las ruedas, contra los rieles contruidos en 1913, acompaña audazmente al conjunto Dúo Matices, dos criollos de esos que siempre sonríen. Aníbal, un chino con rulos que es el guitarrista, me dice que es “chalaco” (las comillas porque guiñó el ojo al decírmelo). Antonio es moreno, no negro, pero sobre todo es un surquillano cajonero que abre mucho los ojos cuando canta y dice *sabor*. Es la primera vez que escucho una música criolla aflamencada. Se llevan bien ambos señores, ambos *swings*, la guitarra y el cajón han nacido para esto. Juntas hacen bailar a gringos, peruanos, chilenos, alemanes y hasta a un *tour gay*, todo el mundo dándole al pisco sour y bailando al aire libre, en un mirador sin techo que tiene el tren junto al bar. El paisaje es estimulante, cada vez más verde. Los dos músicos visten terno negro. Los dos son de Lima y sazonan esta fiesta. También te sirven vino, champán, cerveza o lo que quieras tomar. Luego viene lo mejor: a este paraíso en movimiento, la comida le rinde culto de tal manera que debería llamarse “tren *gourmet*”. A las 10:30 de la mañana ya te madrugan con un *brunch* bien bravo, con tamal de aceitunas, camarones, alpaca, trucha, *brownie* de chocolate con helado de pera, con vino o champán o ambos. Lástima que hoy haya ley seca debido a que mañana es el censo nacional... ¿Ley qué?, ¿cuál censo?, ja ja. ✓

En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquilloo

Huachucos a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanao

Pichingoto no
quiere cuevas

Marac se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakanca,
nuestra tierra

SALE CALIENTE

- Oropesa se encuentra a 24 kilómetros al suroeste de la ciudad del Cusco (30 minutos en auto aproximadamente). Un taxi puede cobrarte 15 soles. En Oropesa solo se come pan, pero muy cerca de ahí se puede visitar Saylla, reino de chicharrones, o Tipón, paraíso de cuyes y cuyeros.
- **Para los entusiastas:** otra opción es tomar las combis que salen de la avenida El Ejército, por 2 soles.

Pan caliente, solo en Oropesa

Hornos de toda la vida

Guillermo Díaz lleva años metiendo y sacando el pan de un horno de más de tres siglos de antigüedad, uno de los tantos tesoros de Oropesa, el más antiguo. Se ha acostumbrado a ese olor que ahora nos tiene hipnotizados, pegados. Se ha habituado a ese precioso rayo de luz azul que a estas horas atraviesa la panadería más vieja de Oropesa, moviéndose en diagonal según por dónde le dé el sol a un hermoso hueco que hay en el techo de tejas. Hace horas que lo observamos en silencio y él no hace ningún esfuerzo por agradarnos, solo trabaja. Yo ya me comí siete panes y quiero más. El horno colonial de la familia Martínez es perfecto. Funciona a leña como una máquina invencible. Dicen en Oropesa que cuando el virrey Toledo vino de España mandó hacer unas pruebas para la siembra del trigo y, al ver que se encontraba en el paraíso de los trigales, lo convirtió en el pueblo de panaderos más famoso del Perú. El primer carro que llegó a Cusco vino de frente a Oropesa y se utilizó para llevar pan al centro, dicen. La masa se fermenta con chicha de jora y por eso es tan rica. Dicen también que la chuta, un pan enorme y dulce, es más rica conforme van pasando los días. No estoy segura. La chuta es mágica en el momento, calientita, suave. Por eso es mejor ir a Oropesa que comprarla en Cusco al día siguiente. De paso, puedes acercarte a la plaza y ver el monumento que el ex alcalde dedica a su madre, quien, convertida en una estatua naif, te sonríe, con un chiquito detrás, que es él cuando era niño y todo era posible. ✓



En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquilloo

Huchuy-Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuanoa

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra

Culto al agua en Tipón

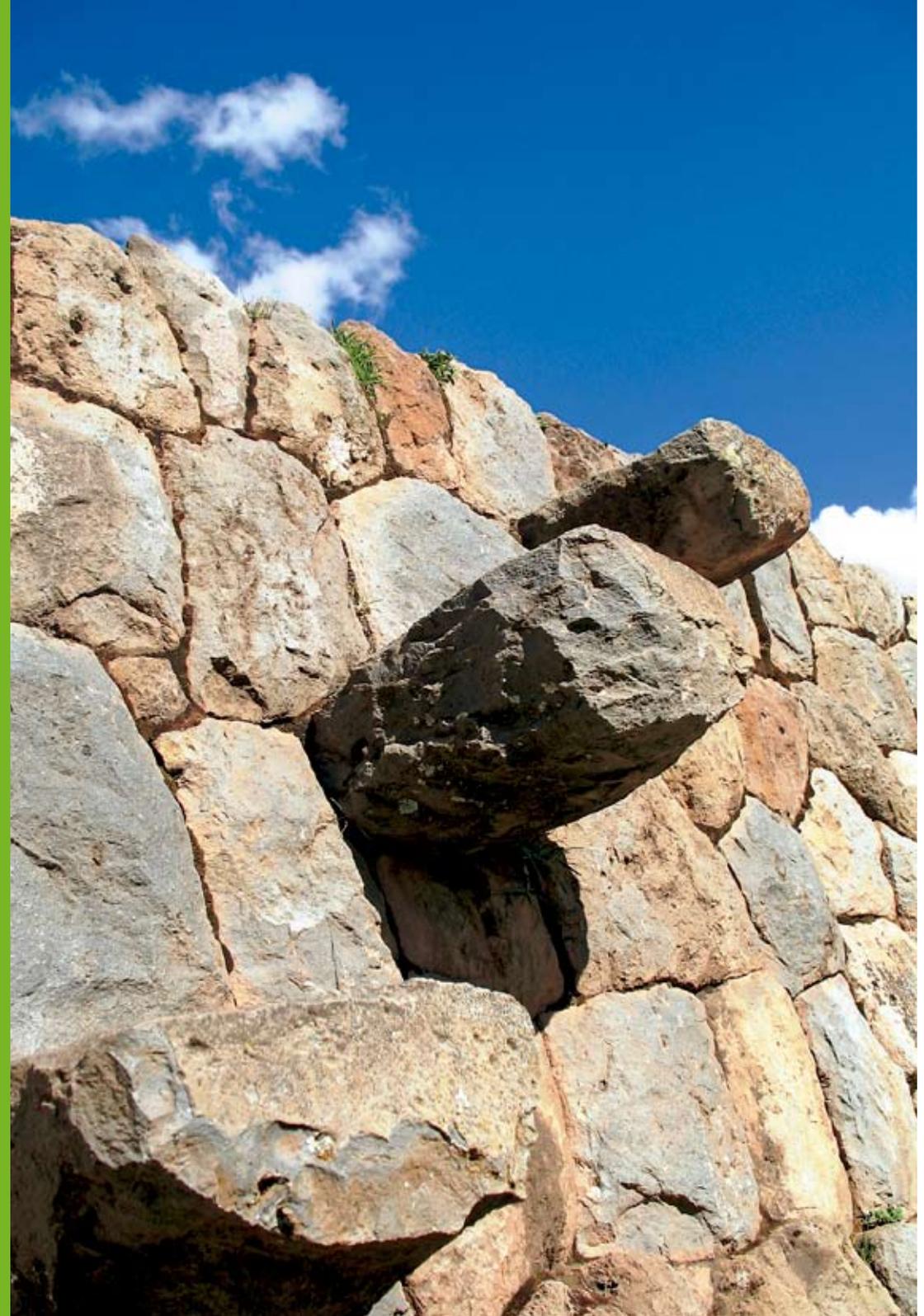
Déjala correr

De regreso de Oropesa, y después de habernos comido una docena de panes cada uno, nos vamos, con el carro oliendo a pan y el sol salvaje que explota sobre el parabrisas, a Tipón, una de las tantas mansiones que al parecer se construían para tener tranquilos y contentos a los incas. Eso lo leí después, pero cuando por fin subimos por ese camino pegado al cerro y llegamos, y vimos lo que había, tuve ya la sensación de estar en un palacio muy aristócrata. Dice el cronista Garcilaso de la Vega que cuando los chancas, etnia rival, pretendió atacar Cusco, el inca Yahuar Huaca huyó y el príncipe Wiracocha, su hijo, fue quien tuvo que defender a su pueblo del enemigo, convirtiéndose en héroe máximo. A manera de asilo dorado, entonces, el padre rey fue invitado a descansar en este paraíso, construido especialmente para la ocasión, para evitar conflictos internos dentro de la realeza inca. Otras teorías dicen que se trataba de un centro de adoración al agua. Lo único que se escucha, ciertamente, es el sonido del agua que discurre.

Hoy son ruinas, es verdad, pero están en medio de un jardín perfecto, lleno de canales de piedra y escalinatas que van de un lado al otro de estas aguas que caen, hermosas, por todos los rincones. Provoca mojarse la cara bien y quedarse panza arriba por un par de horas. Eso debe de haber sido lo único que hacía Yahuar Huaca mientras su servidumbre se preocupaba de que no le faltara descanso, sexo, comida ni chicha. Qué más se puede pedir. ✓

AGUAS ARRIBA

- 📍 El desvío a Tipón (kilómetro 21) se ubica 2 kilómetros antes de la ciudad de Oropesa. A partir de allí, una carretera afirmada de 4 kilómetros conduce al lugar. Por unos 40 soles te lleva, te espera y te trae de vuelta un taxista, desde Cusco.
- 👁️ La entrada cuesta 5 soles.
Para los entusiastas: otra opción es tomar las combis que salen de la avenida El Ejército, que por 2 soles te llevan hasta el pueblo, y luego a caminar 4 kilómetros cuesta arriba.
- 🍴 **Para comer:** abundan las cucherías a pocos metros de la carretera.



En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquillo

Huachuy-Qosgo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuano

Pichingota no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente, solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra

Patakancha, nuestra tierra

La vida es sueño

Llegamos a la plaza de Ollantaytambo, avanzamos por la única pista que sube hacia las ruinas y, apenas podemos, doblamos a la derecha por una trocha carrozable que está totalmente resbalosa porque llueve mucho esta mañana. Hay que ponerle la doble tracción a nuestra camioneta del año 85 y subir en segunda, máximo tercera. A la media hora llegamos a la comunidad de Willoc, pero no hay mucho movimiento porque la reunión con los comuneros es en Patakancha, unos 20 minutos más arriba. Una vez en Patakancha bajamos del auto y, para no mojarnos, corremos a un toldo bajo el cual descansan algunas autoridades como el alcalde de Urubamba, un sacerdote español muy simpático que lleva años en este lugar, y otros agentes de turismo ecológico o vivencial de Cusco. Los comuneros, que han organizado el encuentro para dar a conocer su experiencia de turismo vivencial, se visten con unos ponchos de rayas fucsias, anaranjadas y rojas, chullos y sombreros, pantalones de yute o polleras, y le ofrecen al viajero unas papas calientes deliciosas, nativas, de varios colores. Un grupo de hombres baila bajo la lluvia y en sus espaldas cuelgan pájaros disecados.

Las casas son de adobe, decoradas por fuera con tintes naturales, los techos son de ichu. Las habitaciones que ofrecen al viajero son preciosas, con sábanas blancas, mesa de noche con lámpara eléctrica, mantas colgadas en las paredes y pisos impecables. Me echo ahí para guarecerme de la lluvia mientras la reunión continúa con más bailes y más discursos y más lluvia. Las niñas que venden artesanías entran a mirarme y a reírse de mí y les compro el chullo más lindo del mundo a 30 soles. Me duermo en la cama con el chullo puesto y sueño que yo también soy de este lugar, que tengo que cosechar mi papa y que no sé hablar castellano, pero que a veces vienen los gringos y les enseño muchas cosas bonitas. ✓

QUÉDATE CON ELLOS

- **Número de camas:** 22 (10 habitaciones)
3 áreas de *camping* con capacidad para 90 carpas.
Servicios higiénicos, agua fría y caliente todo el día.
Cocina y comedor compartidos.
- **Tiempos:** Ollantaytambo-Patakancha de 45 a 60 minutos
- ☞ **Precios:** Cama / noche + desayuno a 15 soles.
Almuerzo y cena a 14 soles.
Camping por carpa a 5 soles.
- ☎ **Contacto:** Antonino Lovón Zavala (Arariwa).
084 9957212 / 084 201020.



En Chahuaytiri
tejen los hombres

El pisonay de
Urquillos

Huohuy-Qosqo a lo
grande

Las truchas de
Pumahuana

Pichingoto no
quiere cuevas

Maras se parece
al mar

Un planetario en
Yanahuara

El tren de lujo
más alto del
mundo

Pan caliente solo
en Oropesa

Culto al agua en
Tipón

Patakancha,
nuestra tierra



EL VIAJE DE REGRESO

Todo tiene su final

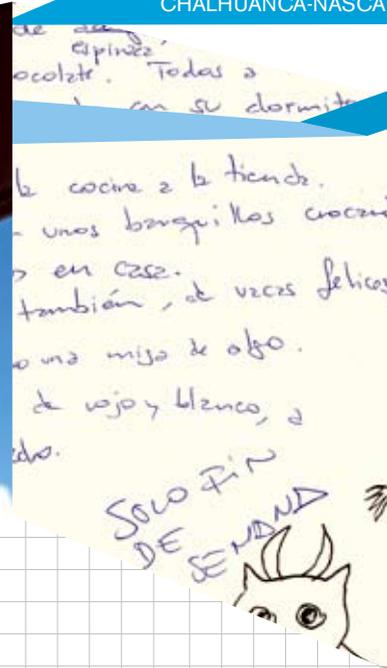
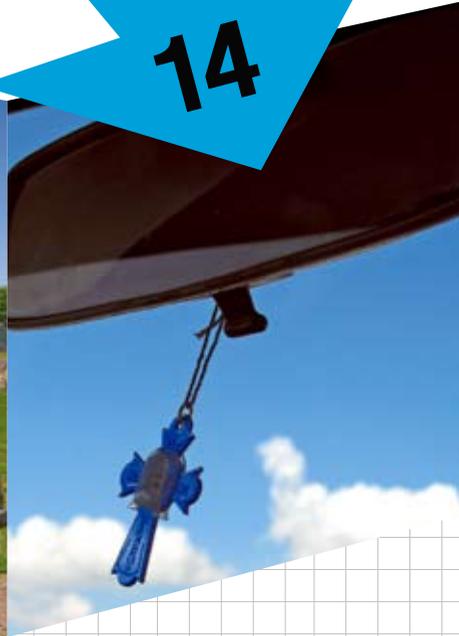
14

CUSCO-ABANCAY

ABANCAY-CHALHUANCA

CHALHUANCA-NASCA

NASCA-LIMA



Llegó el día de volver a Lima. El auto ya está cargado. Subimos sin olvidarnos del perro. Todo listo. Ponemos primera. Salimos. Nos duele dejar el ombligo, pero la vida continúa.

Cusco-Abancay

El cruce en dirección a Abancay se encuentra a la altura de Cachimayo, a unos 25 kilómetros de Cusco. La ruta atraviesa Anta, donde hemos comido el mejor yogur del Perú, e Izcuchaca. Luego de una hora de camino llegamos a Limatambo, pueblo bullicioso y comercial a 75 kilómetros de Cusco donde hoy, 2 de noviembre, imágenes de santos y vírgenes hechas de papeles y cintas de colores se ofrecen a ambos lados de la carretera para adornar las tumbas de los que se fueron. Dejamos atrás la fiesta de los cementerios y llegamos a Incahuasi, donde nos desviamos por unos minutos para conocer el templo de la Luna o Quillarumiyoc, al que se llega, sin indicaciones, saliéndose de la carretera y subiendo por un camino en mal estado. Los incas construyeron aquí el tributo a la Luna más hermoso del Perú. Sus piedras moldeadas esperan la luna llena para recibir su luz intensa y cargarse de ella.

El viaje continúa hacia el abra de Huillqui a unos 4.000 metros de altura y el posterior descenso lleno de curvas que conduce al puente Cunllac, donde termina Cusco y empieza Apurímac. Pasamos por Curahuasi, pueblo cálido y de clima templado famoso por su anís, que te lo venden junto a la carretera. En estos sitios encuentras fruta, comida y agua para el camino. ✓



Abancay-Chalhuanca

Atravesamos el cruce que conduce a Choquequirao a la altura de Cachora, lugar donde ofrecen los servicios para la ruta. Nos dirigimos hacia el abra Soqllacasa a través de valles y montañas. Siguen las curvas. Antes de la cima encontramos el desvío hacia Saywite, en el kilómetros 49 de la carretera que une Abancay y Cusco. Lo más alucinante de este lugar es una enorme piedra tallada, como una ciudad en miniatura, que parece haber servido de maqueta para una construcción mucho más grande, sembrada de monolitos, unos 100 metros más abajo. La entrada cuesta 11 soles y se llega en 10 minutos desde el cruce de la carretera.

Después de pasar el abra Soqllacasa y comenzar un nuevo descenso llegamos a Abancay, la capital del departamento, a 2.800 metros de altitud. El paisaje es soñado, la carretera perfecta. Se consiguen buenos quesos, panes y fruta. Es momento de chequear el carro. A partir de ahora solo encontraremos gasolina 84 y petróleo. En el centro de Abancay se encuentran todos los servicios, incluidos buenos chifas y excursiones para ir a las aguas termales de Conoc o a Yaca, un pueblito lleno de mangos en el que encontramos una pequeña explotación de gusanos de seda. Nuestra hija se pasa de vueltas con estas frágiles criaturas, no puede dejar de mirarlos, de tocarlos, de tratar de alimentarlos con hojas de mora.

119 kilómetros después, viajando entre un pequeño valle semitropical y estrecho, llegamos a Tampumayu, a 10 kilómetros de Chalhuanca, punto medio en la ruta Cusco-Lima y en el que pasaremos la primera noche de este hermoso descenso. El hotel Tampumayu, de piedra y adobe, está construido junto al río Chalhuanca y tiene unos venados adorables que también vuelven loca a nuestra niña. Comemos bien, dormimos mejor, el clima es seco, las montañas no son tan verdes y el ambiente me recuerda al de los moteles del desierto americano, en mitad de la nada. De este lugar salen rutas hacia espectaculares bosques de puyas de Raimondi. ✓



Nasca-Lima

El desierto nos resulta ajeno después de seis meses entre montañas verdes. Nasca y sus enigmáticas líneas han quedado atrás. Qué habrá sido, quién las hizo, nadie sabe. Después de dos horas llegamos a Ica. Las huellas del terremoto de octubre duelen, los comedores populares abundan, después de un mes todavía se ven letreros de gente que pide ayuda, "necesitamos comida", dicen. Llegamos a Pisco al mediodía y almorzamos en ese puerto donde ahora solo hay escombros y carpas. Sin embargo, su gente sigue cocinando para el turista, cantando, bailando sobre sus muertos. Dos horas más y estamos en Lima. Un semáforo en el cruce de la Panamericana con la avenida Benavides nos despierta de un sueño hermoso, de una experiencia inolvidable. ✓

Chalhuanca-Nasca

A la mañana siguiente seguimos el viaje. Volveremos a ascender hasta los 4.400 metros de altitud para comenzar a viajar por una planicie llena de camélidos y formaciones rocosas piramidales absolutamente mágicas. Luego pasamos Negro Mayo. La carretera está en buen estado, pero puede haber heladas a primeras horas de la mañana y un sol achicharrante a mediodía. Después de una hora y media llegamos a Puquio, un pueblo feo, lleno de calaminas y con las calles destrozadas, pero donde se come bien (truchas, cuyes, tubérculos). Dejamos Puquio después de almorzar, atravesamos Lucanas y una nueva puna se abre ante nuestros ojos. Este es el lugar con mayor concentración de vicuñas del Perú, la Reserva Nacional de Pampa Galeras. Los animales se pueden atravesar en tu camino. Estamos cerca de los 4.000 metros de altitud en un viaje de poco más de 1 hora, antes de comenzar el último descenso hasta sentir la humedad del mar. Desde Pampa Galeras iniciamos un largo periplo de bajada que incluye La Cuesta del Borracho, un tramo estrecho, de muchas curvas cerradas y bastante tránsito de buses y camiones, hasta llegar a Nasca, a 70 kilómetros del mar. El hotel Casa Andina tiene todas las comodidades que nos merecemos después de esta aventura que todavía no llega a su fin. A la mañana siguiente arrasamos con un desayuno bufé de lujo y otra vez al auto con la niña y con el perro. ✓



EL REGRESO POR TIERRA

Localidades	kilómetros	Horas	Altura
Cusco-Abancay	198	4 horas	2.378
Abancay-Chalhuanca	119	2:30 horas	2.800
Chalhuanca-Puquio	180	4 horas	3.200
Puquio-Pampa Galeras	80	2 horas	3.900
Pampa Galeras-Nasca	93	2,30 horas	

La carretera se encuentra en perfecto estado. Lo ideal es hacerlo en tres días y dos noches, durmiendo en Chalhuanca y Nasca.

Dónde dormir en el camino:

<http://hotelampumayu.com/hom.htm>
www.casa-andina.com



- Cusco-Abancay
- Abancay-Chalhuanca
- Chalhuanca-Nasca
- Nasca-Lima



Muchas gracias a las siguientes empresas:

TACA





María Luisa del Río

Periodista y narradora, María Luisa del Río Labarthe se ha especializado en el relato corto y es aficionada a la fotografía. Es autora del libro *No mires atrás* (Lima, 2006, Editorial Solar). Colabora con las revistas *Somos*, *Aqua*, *elgourmet.com*, *Rolling Stone*, *Etiqueta Negra* y *Dedomedio*. Es autora del blog "Pequeño detalle" de la página web del diario *El Comercio*. Ha vivido en Manhattan, en la costa norte del Perú y en la selva amazónica. Acaba de volver de una larga estadía en el Valle Sagrado de los Incas, en Cusco.

**GRACIAS
POR VENIR
A NUESTRA
FIESTA**

AGUILAR

CUSCO BIZARRO