

G

Año 7 N° 97 Febrero 2009

ener@cción

Una revista para la generación del cambio

Derechos de cadetes mujeres
Huancayo ciudad de encantos

El INPE y sus problemas
Lomo saltado, sabor criollo



Donación de órganos: La larga espera

Gener@cción

Revista semanal
Calle Los Tulipanes 187 - Of. 301 - Lima 14
Telefax: 441-3562
webmaster@generaccion.com

Director fundador
Francisco Huanacune Rosas

Directora adjunta
Sophie Dmitrieff

Editoras
Karla De Rojas, Pamela Galarreta

Consejo Editorial
María del Pilar Tello, Juan Sheput, José
García Sosaya

Director de Arte y Retoque Fotográfico
Juan P. Tello Rodríguez

Redactores
Elida Vega, Sergio Paz,
Cecilia Portella, Laylah Ferreyra.

Colaboradores
Heriberto Benítez, Elvira de la Puente,
Javier Díez Canseco, Antero Flores-Aráoz,
Fernando Fuenzalida, Eloy Jauregui, Luis
Repetto, Mercedes Cabanillas, Alberto
Soller, Javier Velásquez

Jefe de Fotografía
César Revilla

Publicidad
Patricia Carrillo Quevedo

Gener@cción es una publicación de
Editora Evisto S.R.L.

Los artículos firmados y publicados
en Gener@cción son de exclusiva
responsabilidad de sus autores.



28



6



32

4 Editorial

En el día Internacional de la mujer

6 Entrevista

Directora de Amnistía Internacional
Silvia Loli: Mucha gente no quiere
recordar

14 Actualidad

Rosa María Venegas Mello
Derechos de cadetes mujeres

16 Generadebates

Donación de órganos:
La lista que no espera

22 Opinión

María del Pilar Tello
¿Frente apro izquierdista?

24 Informe

El INPE y sus problemas

28 Turismo

Huancayo
Ciudad de encantos

32 Emprendedores

Frutex Perú
Para disfrutar la chicha morada

38 Gastronomía

Lomo saltado
Técnica oriental, sabor criollo



EN EL DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

Cuando este 8 de marzo se celebre por doquier el Día Internacional de la Mujer, tal como sucede desde hace varias décadas, espero que muchos, en nuestra patria y allende nuestras fronteras, aprovechando esta vez la coincidencia con el séptimo día de la semana, hagan un alto en el camino y consagren siquiera unos instantes para pensar y rendir -aunque sea en forma silenciosa- un justo homenaje al mal llamado aún por algunos “sexo débil”.

Yo, que no quepa duda, me encontraré entre los homenajeantes. Y pensando, tal como vengo haciendo desde hace varios días a medida que la fecha aproxima, seguro rememoraré experiencias e imágenes relacionadas con las mujeres que han dado y dan sentido a mi existencia. Las de la madre de mi hijo, las de la mía, mis hermanas, en fin... las de todas aquellas mujeres que por diversos motivos en momentos he coincidido, de seguro, aparecerán.

¡Y nítidas! Tal como surgen y surgirán, en los momentos de obligada recordación que se avecinan, las imágenes cotidianas de sacrificio y abnegación de millones de mujeres en nuestra patria que portaron en sus espaldas no solo a su progenitura, sino también al conjunto de nuestro país. Contribuyendo así heroicamente, durante el



Francisco Huanacune
Director Fundador

largo periodo de descalabro que experimentamos, en la tarea de la necesaria recuperación nacional.

Vendrán también a mi memoria las míticas imágenes de aquellas heroínas a quienes el mundo, homenajeándolas con justicia, les debe un presente más justo en lo que concierne a la igualdad de oportunidades entre los sexos. Un mundo en el que el derecho al voto, el acceso libre a la contracepción, su ingreso masivo al mercado de trabajo, hacen de las mujeres los pares de los hombres. Pero uno, sin embargo, en el que queda mucho aún por hacer...

Así, en medio de la emoción que suscitará en nosotros este segundo domingo de marzo, espero que muchos, al igual que quien escribe, aprovechen de la oportunidad, para no solo pensar emocionados en torno a las compañeras de camino de vida que son las mujeres, sino también en la necesidad de pasar a una etapa en la que la mujer, con todo lo que vehicula con su ser, ennoblezca nuestras vidas y haga de nuestra existencia una digna de llamarse civilizada. ■



El último 2 de marzo, los colegios estatales iniciaron oficialmente el año escolar. Sin embargo, un 25% de las escuelas no cuentan con las condiciones de seguridad necesarias para dar seguridad a los estudiantes. Y en algunos lugares del interior del país, las clases tuvieron que ser postergadas como medida de prevención ante las intensas lluvias.

**Directora Ejecutiva de
Amnistía Internacional
en Perú, Silvia Loli:**

**“Hay mucha gente que no
quiere recordar”**

Hablar de derechos humanos y su defensa en el Perú –y en el mundo– no es una tarea fácil. Se necesita determinación, coraje, y mucha preparación. Gener@cción conversó con Silvia Loli Espinoza, Directora Ejecutiva de Amnistía Internacional, sección peruana, sobre diversos temas polémicos como el Museo de la Memoria, el caso Fujimori, la Comisión de la Verdad, y la falta de educación de la población en materia de Derechos Humanos. Asuntos de vital importancia en nuestra agenda nacional.





Hay una falta de información real de los que son los derechos humanos en el Perú.

¿Qué opinión le merece la negativa del gobierno peruano de rechazar una donación alemana para la construcción del Museo de la Memoria?

Lo lamento mucho porque es dejar de lado una parte de nuestra historia. Sabemos por experiencia propia que uno aprende mucho mejor mirando, escuchando y no solo leyendo.

El presidente Alan García argumenta que el museo no refleja la “visión nacional” y que no se trata de construir lugares para mostrar una sola versión de los hechos.

Es cierto, pero la historia siempre tendrá versiones diferentes. La verdad se va construyendo en el camino, es un proceso. Hoy por hoy, ¿qué se ha hecho para que esa memoria se articule?, ¿dónde puede ir una persona joven, un escolar, para saber que pasó en aquellos años? Es importante que se cumpla las recomendaciones de la Comisión de la Verdad, que fue instituida por ley, y que una de sus recomendaciones era que el país

hiciera gestos simbólicos para recordar a las víctimas, sanar nuestras heridas.

¿Por qué esa renuncia del gobierno a aceptar la donación alemana?, ¿acaso a este gobierno no le interesa recordar?

O no quiere recordar. Hay mucha gente que no quiere recordar, o prefiere recordar la parte que le interesa, pero hay que recordarlo todo. Ahora, por ejemplo, durante el juzgamiento a Alberto Fujimori he escuchado decir a muchas personas que los que murieron eran terroristas y que al ex presidente se le está juzgando por eso. Yo decía, pero ¿qué proceso ha habido para decir que ellos eran terroristas?

Los militares han denunciado una campaña de guerra sucia en los últimos años a pesar de que ellos pusieron el pecho para defendernos de la amenaza terrorista.

Eso también es una generalización. Primero, porque no se juzga a todos los militares. Eso es falso. Se está investigando, que es diferente

a persecución, a los militares que estuvieron operando en lugares donde se cometieron graves violaciones a los derechos humanos. Ahí no estamos hablando de muertos en combate, hablamos de ejecuciones extrajudiciales.

¿Has visto las imágenes de Putis?, ¿sabes cuántos niños y mujeres embarazadas habían allí?, ¿qué derecho tenían los militares que llegaron allí de asumir que esa población era terrorista? Les hicieron, con engaños, abrir un pozo grande diciendo que iba haber una piscigranja y luego los pararon y los ametrallaron a todos. Niños indefensos de uno o dos tres años.

¿Considera que los militares obedecieron una política antiterrorista de aquellos años?

Eso lo vamos a saber con la sentencia a Fujimori. Según los argumentos, había una política antiterrorista.

Pero era una política que se aplicaba en los noventa, ¿qué pasa con la de los años ochenta?

Se tiene que hacer las investigaciones necesarias. Lo que nosotros tenemos son evidencias, resultados en los que se ven que desde los años ochenta ha habido desapariciones forzadas extrajudiciales.

¿La sentencia de Fujimori puede sentar un precedente en el sentido de que así como se puede juzgar la política anti terrorista de los noventa se puede juzgar la política antiterrorista de los ochenta?

Por supuesto, aquí es fundamental e importante recordar que los derechos humanos no prescriben. No perdamos la oportunidad de pelear por nuestros derechos. Por eso es importante la memoria, el reconocimiento de que se cometieron crímenes.



Cuando ya no haya impunidad el Perú estará mejor preparado para salir adelante.

REGRESO A UN ESTADO PRIMITIVO

¿A qué atribuye el aumento de casos de linchamiento a delincuentes en varias localidades del país?

Hay una falta de presencia del Estado, una falta de justicia, pero también es cierto que la gente está regresando hacia estadios primitivos, al ojo por ojo y diente por diente.

La gente está desesperada por conseguir justicia

Allí hay dos cosas. Primero, es un tema de cultura porque si te roban no vas a agarrar a cuchilladas al ladrón. Segundo, es un tema de acceso a la justicia, porque si tuvieras justicia no tendrías necesidad de hacer eso. También hay todo un proceso de información sobre cómo opera el sistema de justicia que es desconocido por la población.

En que años se dieron las mayores violaciones de los derechos humanos en el Perú.

Hay varios escenarios, aunque no quisiera pronunciarme sobre qué años porque exactamente no sabemos que más hay. Por ejemplo, lo de Putis nos acabamos de enterar.

El caso Fujimori puede convertirse un boomerang para las autoridades del primer gobierno aprista.

Yo pienso que aquellos que no han cometido violaciones a los derechos humanos no tienen nada que temer, pero aquellos que sí, por supuesto tienen que estar preocupados. Cuanto antes se sepa la verdad completa, cuando ya no haya impunidad, el Perú estará mejor preparado para salir adelante.

¿Cómo va el tema de las reparaciones a las víctimas?

Sé que se está avanzando en el Registro Nacional de Víctimas porque para poder acceder a algún tipo de reparación el Estado tiene que saber qué persona ha sido afectada. Se está avanzando a nivel nacional en la identificación de las víctimas de los atentados pero esperamos que la Comisión Nacional de Reparaciones reciba el apoyo económico que necesita. El consejo trabaja voluntariamente.

¿Por qué cree que el tema de los DD HH se menosprecia en algunos medios y se asocia con la izquierda?

Creo que es una errada conceptualización de los DD HH, un estereotipo del periodista peruano. Hay una percepción equivocada, una falta de información real de los que son los derechos humanos y sus potencialidades. ■



¡SE PARTE DE AMNISTÍA INTERNACIONAL!

Si deseas integrar el cuerpo de miles de voluntarios que integran con entusiasmo la sección peruana de Amnistía Internacional puedes ingresar a su página web: <http://amnistia.org.pe/>. De lo contrario puedes dirigirte a esta dirección: Calle Enrique Palacios 735-A, Miraflores. Teléfonos 241-5625/241-2114. Puedes escribir también a esta dirección electrónica: actua@amnistia.org.pe

DATOS

- Amnistía Internacional (AI) es una organización no gubernamental (ONG) humanitaria que existe para promover los derechos humanos en el marco de la Declaración Universal de los Derechos Humanos y otros tratados internacionales.
- Fue fundada en 1961 por el abogado británico Peter Benenson.
- AI no apoya ni se opone a ningún sistema político, económico, ideología o credo religioso. Denuncia los abusos, sin importar quién sea el violador o quién sea la víctima.
- Para garantizar su autonomía, AI no acepta dinero de ningún gobierno. Financia sus investigaciones, campañas y acciones con las donaciones de miles de personas de todo el mundo.



La verdad se va construyendo en el camino, es un proceso.



Por Juan Sheput
Ex Ministro de Trabajo



Problemas y soluciones

La lógica de la simplicidad

Hace unos meses, la entonces ministra de Transportes y Comunicaciones, Verónica Zavala, indicaba que las muertes en las pistas se iban a acabar en la medida que se capacite a los conductores.

Recientemente la titular del Ministerio del Interior, Mercedes Cabanillas, señaló que la seguridad ciudadana mejorará porque impulsará, a fondo, una reforma policial.

Ambas están inmersas en la lógica de la simplicidad. Ignoran o no quieren ingresar en la lógica de la complejidad. La complejidad nos indica que hay problemas que son el resultado del intercambio de acciones de diversos componentes en un sistema.

En el caso del transporte no solo se trata de capacitación a choferes sino de marco legal, informalidad, señalización, control de carreteras, supervisión laboral, revisiones técnicas, nuevas rutas, etcétera, etcétera.

En el caso de la seguridad ciudadana no es un asunto solo de policías. También lo es de marco legal, desarrollo humano, educación,

familia, acceso al trabajo digno, programas de juventud, penalización, premiación, etcétera, etcétera.

La solución aplicada a uno de los componentes no soluciona el problema que es la resultante de la acción de cada parte en un sistema. Hay que innovar y plantear soluciones integrales. De lo contrario el problema se agravará.

Ello es la lógica de la complejidad, el pensamiento complejo, tan inusual en un país como el nuestro en el cual ni siquiera existe una visión colectiva de largo plazo.

La complejidad es aplicable a sistemas impredecibles. El transporte, la seguridad, la salud, la educación, son sistemas impredecibles. Cualquiera de sus problemas admite una amplia gama de respuestas, de allí su complejidad.

No esperemos mucho de aquellos que siguen aplicando la lógica de la simplicidad a problemas tan complejos. Habrá mucha retórica, mucha

oratoria, pero muy poca eficiencia para la solución de la problemática local. ■



Por Rosa María Venegas Mello
Congresista de la República



En las Fuerzas Armadas y Policía Nacional

Derechos de cadetes mujeres

A pocos días de celebrarse el Día Internacional de la Mujer el 8 de marzo, es lamentable dar a conocer públicamente las constantes agresiones físicas y psicológicas a cadetes mujeres que estudian en instituciones castrenses.

Nos referimos a los casos de las cadetes mujeres de la escuela de oficiales de las Fuerzas Armadas y Policía Nacional del Perú, solo por citar ejemplos que son de público conocimiento, entre otros tantos que por razones obvias no salen a la luz.

Cuando hace dos años presidía la Comisión de la Mujer del Congreso de la República, conjuntamente con representantes de diversas instituciones de la sociedad civil, trabajamos una Ley de Igualdad de Oportunidades (LIO) para hombres y mujeres, que tenga por objetivo poner fin a una serie de abusos y discriminaciones, no solamente en los ámbitos laboral, social y económico, sino también en el académico, como es el caso de las cadetes mencionadas.

Sin embargo, al parecer esta norma que es ley en todo el territorio peruano, no se aplica en las escuelas militares. La LIO garantiza a mujeres y hombres el libre ejercicio de sus derechos con plena igualdad y sin discriminación. ¿Qué

está faltando en el país para que esta norma no se cumpla en las instituciones castrenses? ¿Acaso las mujeres valen menos que los varones? ¿Quiénes son los responsables para que la ley se cumpla?

No pretendemos que las mujeres sean tratadas como cristales o personas especiales en las escuelas de formación militar, simplemente queremos que se respeten sus derechos y no se abuse con maltratos psicológicos y castigos corporales a quienes exigen sus derechos como personas.

Es lamentable que en el grupo de trabajo sobre "Control político y fiscalización de las denuncias por violencia familiar, social y laboral; violación sexual y abuso de autoridad en la Fuerzas Armadas, PNP e instituciones del Estado en agravio de mujeres, niños, niñas, adolescentes y adulto mayor", se sigan recibiendo diversas denuncias sobre violación sexual, acoso y hostigamiento en agravio del personal femenino.

La Ley 28983 promulgada en marzo de 2007 tiene como finalidad fomentar la igualdad entre hombres y mujeres, y hacer respetar los derechos de cientos de mujeres que cada día son discriminadas y sus derechos vulnerados.

El caso de las cadetes merece toda nuestra atención. Ellas ingresaron a las escuelas militares con buena salud, aptas para la vida militar y con proyectos de vida. Sus padres confiaron en el Estado para dejar a sus hijas en instituciones tutelares de las Fuerzas Armadas. No es posible que por la culpa de algunos malos oficiales, no de las instituciones que merecen todo nuestro respeto, los proyectos

de vida de las jóvenes se vean truncados. Es responsabilidad del Estado garantizarle a cada una de las cadetes, no solamente la indemnización por el daño recibido, sino también ayudarles a reintegrarse a la sociedad. Solo así entenderemos que la LIO está vigente y que cumple su rol integrador en la sociedad peruana.

A dos años de la ley, urge darle nuevos bríos, exigiendo que se respeten los derechos de cadetes y soldados mujeres, y personal femenino en las Fuerzas Armadas y Policía Nacional del Perú. ■



VIOLADA POR ALFÉREZ

En diciembre del 2007, la cadete FAP Diana Bazán Hidalgo denunció haber sido víctima de una agresión sexual por parte del alférez FAP Jesús Ferreyra Gala, quien prestaba servicios en la mencionada escuela. Ella se encuentra con problemas nerviosos a raíz del hecho.

ABUSO DE AUTORIDAD

Andrea Zapata, cadete de segundo año en la Escuela Naval del Perú sufrió acoso y abuso de autoridad por parte de un capitán de navío. Por mantener sólidos sus principios morales, fue separada de la institución.

VIOLACIÓN EN CUARTEL

La Comandancia General del Ejército nunca investigó el caso de la soldado Sadith Raymondi Bazán de 19 años, presuntamente violada por el mayor EP Miguel Gómez Ormeño. Según denunció, fue obligada a consumir licor y actuar como anfitriona en una fiesta que se organizó en las instalaciones del cuartel "Rafael Hoyos Rubio" del Rímac.

ACOSO EN ESCUELA MILITAR

La cadete de cuarto año de la Escuela Militar de Chorrillos, Karla Vargas Torrejón de 21 años, denunció acoso sexual que sufrió por parte de dos oficiales del Ejército identificados como Freddy Ramos Díaz y Nilton Hurtado Chávez. En un acto de presunta venganza, faltando dos meses para su graduación como sub teniente del Ejército, fue separada de la escuela porque sus superiores no aceptaron que haya hecho pública su denuncia.

DATO

La congresista Rosa María Venegas Mello ha presentado un proyecto de ley para que se establezca una Defensoría de los derechos de cadetes y oficiales. Igualmente, en coordinación con otras entidades públicas y privadas, su despacho se encuentra promoviendo mejoras a las normas sobre hostigamiento sexual.

La lista que no espera

Donación de Órganos



No debe existir situación más desesperante para un ser humano que ser parte de una lista de espera para ser trasplantado. Nada más complicado porque no depende de ti, sino de la generosidad de otros, de la información de otros, de la decisión de otros. Lamentablemente en nuestro país el 60 por ciento de los pacientes que integran esta lista, muere.



Posiblemente la escena más impactante que recuerdo haber visto en una película esté en “Todo sobre mi madre”, filme escrito y dirigido por el español Pedro Almodóvar. En esta escena una madre ve a su hijo tendido en la calle, inconsciente, después de ser arrollado por un auto.

Nada extraño ni especial, pero la escena es acompañada por un grito tan doloroso y desgarrador, salido del útero mismo del personaje, que jamás pude olvidar esos segundos de ficción. Acto seguido, la madre se enfrenta a la decisión de donar el corazón de su único hijo tras haber sido declarado con muerte cerebral.

Dicen que la ficción no supera a la realidad y tristemente es así, somos el país con la tasa de donaciones de órganos más baja de Latinoamérica, apenas un donante por un millón de habitantes. Cifras escalofrantes frente a la inmensa necesidad que tienen más de 5000 personas actualmente inscritas en la lista de espera de EsSalud.

FACTORES QUE JUEGAN EN CONTRA

Intentar explicar este problema bajo el cliché

de la indiferencia e insensibilidad con el prójimo sería mezquino, las razones posiblemente están enraizadas en elementos más profundos. La donación de órganos se convirtió en un tema recurrente cada vez que alguien debía renovar o sacar por primera vez su Documento Nacional de Identidad, en este figura el deseo voluntario de donar una vez llegado el momento. Importante recalcar que la donación de órganos es un acto voluntario, pero no individual.

La incorporación de la donación de órganos en el DNI no aumentó la tasa de donadores y la razón es muy sencilla, la ejecución de la donación pasa por la aprobación expresa de los familiares, no es suficiente desde el punto de vista legal que el documento diga “SI”. Es decir, si los familiares no desean donar, nada se puede hacer.

El miedo y el desconocimiento juegan en contra de la donación de órganos. Existen dos causas por las que una persona muere, paro respiratorio por el cual sus órganos dejan de funcionar en cuestión de minutos; y muerte cerebral, es en este caso que existe posibilidad de efectuar una donación exitosa, ya que los órganos pueden llegar a funcionar hasta 20 horas más.

Es en este punto en el que ocurre un bloqueo

emocional, seguramente producto del dolor y la pérdida, para la donación. Los familiares no desean tocar ese tema porque creen tener esperanzas de vida, cuando la muerte cerebral es definitiva.

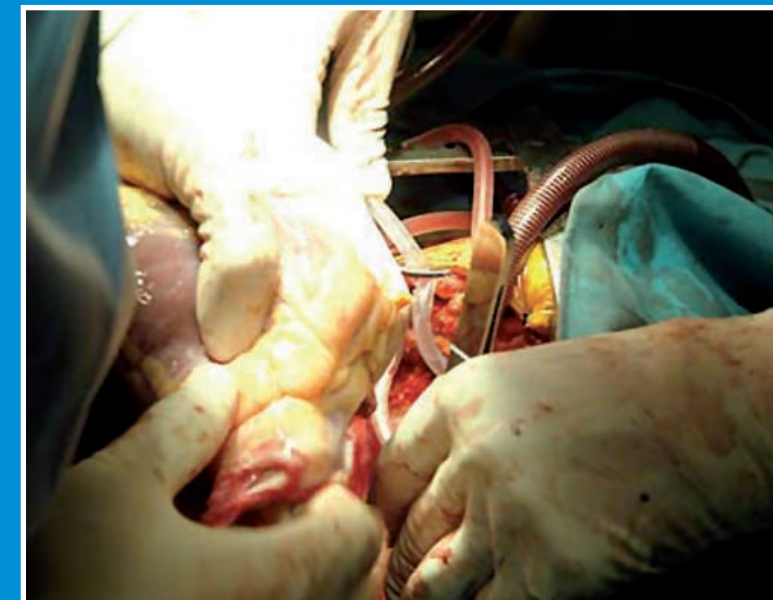
No se puede esperar que la población acceda a donar sin antes haber interiorizado aquellos conceptos básicos para procesar lo que implica este acto de generosidad y desprendimiento absoluto. Sin la información adecuada nadie puede ser solidario, es algo muy grande y fuerte, además se arrastran mitos que han alimentado la desconfianza y el temor en la gente.

Seguramente sorprenda a muchos conocer que la Iglesia Católica, como muchas otras, están a favor de la donación, ya que la equiparan a un acto de amor y buena fe. En 1992, el Papa Juan Pablo II dijo: “...más allá de casos clamorosos, está el heroísmo cotidiano, hecho de pequeños o grandes gestos de solidaridad que alimentan una auténtica cultura de vida. Entre ellos merece especial reconocimiento la donación de órganos, realizada según criterios éticamente aceptables, para ofrecer una posibilidad de curación e incluso de vida, a enfermos tal vez sin esperanzas...”. La posición de la Iglesia no es contraria sin embargo la resistencia social es inmensa y, en ocasiones, desmesurada.

POSIBILIDADES INFINITAS

Una sola persona a cuántas, con sus propias manos, podría sacar de una situación de extremo peligro a la vez, seguramente dos o máximo a tres, si su condición física es óptima. Sin embargo, un ser humano puede salvar a ocho personas después de muerto con una donación de órganos realizada a tiempo.

Podría donar dos riñones a dos niños que batallen con sesiones de diálisis conectados a una máquina, de por vida, dos pulmones a dos mujeres que necesitan respirar con fuerza para que sus hijos las disfruten, un corazón a un hombre de cuarenta años que quiere latir por su familia todavía, dos córneas a un niño que desea descubrir de qué color es la vida y finalmente un hígado a un joven que no tiene esperanza para luchar. Ocho existencias que podrían salvarse gracias a una sola voluntad, la de amar y entregar. Ya que solo se implantan órganos a pacientes con enfermedades





Un ser humano puede salvar a ocho personas después de muerto con una donación de órganos realizada a tiempo

terminales y cuya esperanza de vida es menor a los dos años.

En nuestro país se realizan los trasplantes de órganos desde 1969, cuando un padre donó un riñón a su hijo. Desde ese instante el 95 por ciento de los trasplantes se han realizado en los hospitales de EsSalud de manera gratuita y mediante la lista de espera. Existe una legislación específica que obliga a los Ministerios de Salud y Educación a fomentar una cultura de donación de órganos. Pero la cultura de la donación existirá en la medida que exista una cultura de la información.

No basta con haber declarado el 23 de mayo como el “Día del Donante Voluntario”, y solo en esa fecha recordar el compromiso con el prójimo, con la salud de personas cuya permanencia en este mundo está sujeta a una donación; desarrollar una cultura de

donación implica un trabajo constante y sin descanso.

Implica educar a los niños desde las escuelas y sensibilizar a esos familiares que tendrán en su momento que respetar o no la voluntad de un fallecido. Es la conciencia del respeto lo que haría a un padre aceptar la donación de órganos de un hijo de 20 años si él lo deseó.

Es un tema espinoso que nos enfrenta con la realidad de la vida, que es la muerte; pero debemos intentar discutirlo en casa, conversar con nuestros esposos, hijos o padres y conocer qué piensan, indagar y descubrir qué sentimos frente a la lógica disyuntiva de compartir, porque al final es un acto de desprendimiento total, a nuestros seres más queridos, o llegado el momento, a nosotros mismos.

La ignorancia y la falta de información

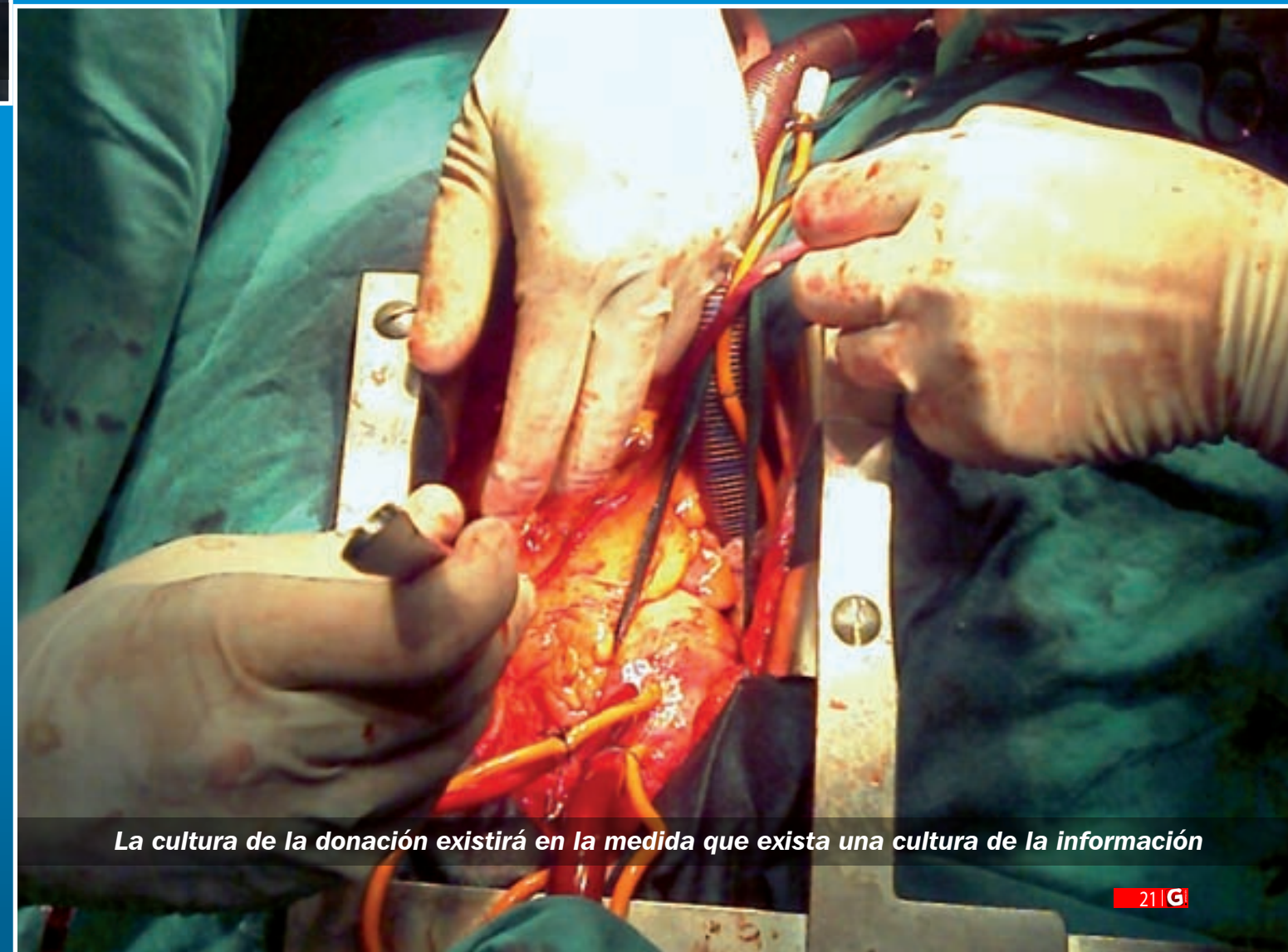
no deberían primar antes de tomar una determinación, en el Perú seguimos arrastrando la costumbre de dejarnos dominar por nuestra incapacidad de análisis, autonomía y generosidad muchas veces.

Frente a la palabra “donación” aparecen miles de sensaciones enrevesadas, mezcladas entre el cariño a una persona amada y la extrañeza de saber cómo será el procedimiento. La incertidumbre de no saber si el cuerpo seguirá siendo cuerpo o solo un rompecabezas incompleto. Los órganos son

piezas fundamentales, valiosas y únicas, pero cuando el destino marcó la hora de partir, aún se puede seguir viviendo. De una manera diferente, lejana, anónima, pero viviendo. Sólo hasta necesitar una pieza caemos en cuenta de su valía. Una pieza es un órgano sano en un cuerpo muerto. Suena duro, pero es así. Los prejuicios son sólo bloqueos y tabúes que detienen la voluntad de dar. Una persona fallecida se convierte en un ser con infinitas posibilidades de seguir creciendo en el cuerpo y en la sonrisa de otros. ■

DATOS

La donación en el Perú está regulada básicamente por EsSalud, si eres partidario de la donación el procedimiento es muy sencillo, puedes obtener el carné de donante en cualquier Centro de EsSalud, y acércate a la Unidad PROCURA. Allí te orientarán y explicarán todo lo que implica la decisión que has tomado. Deberás comunicar claramente a tu familia tu voluntad de ser un donador para que puedan autorizar la donación llegado el momento.



La cultura de la donación existirá en la medida que exista una cultura de la información

Por Dr. María del Pilar Tello

Entre la necesidad electoral y la social



¿Frente apro izquierdista?

¿Hay una izquierda en el Perú que ha madurado y otra que sigue siendo inmadura? A decir de la propuesta lanzada por el premier Yehude Simon, respecto de un posible frente apro izquierdista para el 2011, esta distinción es real.

Pero la época no es buena para las disquisiciones ideológicas, para identificar quién es quién dentro de la izquierda y con cuanta consecuencia, madurez o responsabilidad actúan los políticos respecto de los valores originarios de la izquierda.

Gruesas dificultades para la caracterización socialista o progresista son vividas por los regímenes social demócratas en el viejo continente y en el nuestro. Pocas veces resulta posible para ellos conciliar las convicciones con las imposiciones globalizadoras.

Cuando el premier Yehude Simon lanza el globo al aire de un frente entre el Apra y la izquierda madura, las reacciones menudean de muchos que se asumen izquierdistas y consideran que el gobierno de Alan García es neoliberal. Y el de Alejandro Toledo en el cual colaboraron todos los que hoy le hacen muecas a la propuesta, ¿no fue un gobierno neoliberal?

¿EXISTE UNA IZQUIERDA MADURA?

¿Hay una conciencia de izquierda pura e impoluta y otra complaciente con el neoliberalismo? ano ejercicio tratar de responder en una etapa en que el relativismo o el pragmatismo acechan la ética republicana, los valores socialistas y hasta la autoridad moral.

Gran parte de esta base valorativa está siendo sacrificada en el altar de la inserción, en la globalización como bien pueden testimoniar Lula y Bachelet, por citar los más caracterizados dirigentes social demócratas del continente.

Estando a más de la mitad del segundo mandato aprista las ambiciones políticas se desatan y comienza la búsqueda del voto. Yehude Simon no ha vacilado en levantar la alfombra y hacerle frente a un tema tabú dentro de la izquierda, el antiaprismo que no se revela ni se debate pero se practica.

Resulta legítima su propuesta en el afán de dejar atrás ese antiaprismo que sigue siendo un fantasma nocivo y hasta tóxico. Su instrumentalización ya ha dejado un saldo de suicida confrontación entre sectores que defienden intereses populares. Por el mismo se instalan agravios, desconfianzas y un diálogo de sordos que afecta el destino nacional.

EL CENTRO PROGRESISTA

No es lo mejor el clima de rencoros de desencuentro que conecta con la desesperación, las huelgas y las protestas sociales para dejar que avance la opción antisistema. Si la crisis es realmente sistémica como se anuncia, nada peor que instalar la confrontación que descarta salidas o conjunciones que se orienten hacia el modelo propio que con respeto a nuestras identidades nos saque del neoliberalismo extremo de modo progresivo teniendo como punto de apoyo al movimiento social.

¿A quién se refiere Simon como izquierda madura? Suponemos que en primer lugar está su propio partido, pequeño pero eficaz, con ambiciones sociales centristas. Luego están los grupos no incluidos en la izquierda tradicional radical que le hace ascos al aprismo

por considerar que su ideario y praxis no corresponde a los cánones izquierdistas. Esa izquierda no ofrece rentabilidad electoral alguna, está para buscar votos mas que para ofrecerlos si revisamos la cortísima votación alcanzada en el 2006.

Pero hay muchos, demasiados trabajadores y jóvenes que sí se sienten ubicados a la izquierda o en la centro izquierda pero no tienen donde asumir estas posiciones orgánicamente. Sufren la impericia de los políticos. Ellos no necesitan que sus líderes levanten muros de incompreensión y de anti hereditarios que separan en lugar de unir para avanzar.

El frente que propone Simon, bien entendido, podría aglutinar a quienes tienen interés en trabajar por las causas populares sin encasillarse en estructuras antiguas poco atractivas. Muchos estudiantes universitarios con los que dialogamos frecuentemente consideran abiertamente que lo más importante es el marco político institucional para trabajar aspectos programáticos que respondan al interés social y no solo al oportunismo electoral. ¿Cuántos de ellos podrían responder positivamente a un frente de centro progresista que estaría muy cercano al propuesto por el premier? ■



Lío de penales

El Inpe y sus problemas



¿Sabía usted que es personal civil y no policial el encargado de custodiar a los aproximadamente 40 mil presos reclusos en 80 penales distribuidos en todo el país?



El Instituto Nacional Penitenciario (INPE) es el encargado de formar a los Agentes de Seguridad Penitenciaria y a Especialistas en Tratamiento de Inconductas Sociales, que día a día se hacen cargo de peligrosos delincuentes con sueldos que apenas alcanzan entre S/. 1,000 y S/. 1,300, a pesar del riesgoso trabajo que deben desempeñar.

Si bien desde enero del 2008 a la fecha, las remuneraciones de los trabajadores del INPE se incrementaron en promedio en S/. 370, el hasta hace poco jefe de esta institución, Leonardo Caparrós, reconoce que no es suficiente.

¿Cuales son los riesgos que corre un agente penitenciario? Para el efecto, se entrevistó a tres custodios de penales -que prefirieron mantener sus nombres en reserva-, quienes se quejaron de las pésimas condiciones de trabajo en las que laboran, aunado a los bajos sueldos que perciben.

"Cuando un interno incumple una norma y nosotros queremos obligarlo a cumplirla, como, por ejemplo, que entre a su celda porque ha terminado 'la hora de patio', y este no obedece, y queremos hacerlo pasar a la fuerza, al

final terminamos denunciados por tortura y violaciones a los derechos humanos. Viene la Defensoría del Pueblo y saca cara por los internos y nosotros somos los denunciados ante el Ministerio Público. Por eso, muchos preferimos que los internos hagan lo que les venga en gana para evitarnos problemas y acusaciones", relató uno de ellos.

Su compañero agregó que en repetidas oportunidades, los mismos internos se han infringido golpes en sus celdas y realizado profundos cortes en el cuerpo y, de esta manera, cuando llegan los representantes de la Defensoría o de la Fiscalía, ellos aluden ser víctimas de los custodios del orden, quienes resultan sancionados. Mientras que los presos obtienen, en algunos casos, los beneficios de permanecer en la enfermería.

Otro de los entrevistados, reveló que muchos agentes han sido contagiados por presos con tuberculosis debido a las deficientes medidas de salubridad. Pero lo peor de todo, es que ciertos internos que sufren de SIDA amenazan a los custodios con pincharlos con agujas contaminadas con su sangre, lo cual ha sucedido en algunos casos con consecuencias

lamentables de agentes contagiados con este incurable mal.

EL LADO OSCURO

En el reverso de la moneda, se encuentran los escándalos protagonizados por trabajadores del INPE. Días atrás, salió a la luz pública la denuncia de cinco internas de un penal cusqueño que presuntamente fueron abusadas sexualmente por los trabajadores de la misma cárcel.

A esto se suma la escandalosa fuga de tres narcotraficantes y un asaltante, quienes emplearon documentación falsa para salirse con la suya y escapar de su reclusión, dos de ellos en diciembre pasado y los otros dos en febrero.

Los funcionarios del INPE no activaron los mecanismos previstos para verificar la autenticidad de los oficios de excarcelación. El resultado final fue la separación de varios trabajadores, entre ellos Isabel Guerrero Portilla, encargada de la mesa de Partes; Víctor Maguiña Rengifo, técnico del área de Libertades; y Karina Cárdenas Vilcañaupa, subdirectora de Registro Penitenciario.

¿MÁS BUROCRACIA?

Esta situación generó una aceleración de la anunciada reforma del INPE y le pasó factura al ex jefe de la institución, Leonardo Caparrós, quien se alejó del cargo. En su reemplazo, asumió funciones Jorge León Ballén, oficial del Ejército Peruano en situación de retiro.

Se dio vida a la Oficina de Fiscalización y Lucha contra la Corrupción, para lo cual se contrató como jefe al experto en temas de corrupción, Jaris Mujica, antropólogo que estuvo encargado de

elaborar el plan anticorrupción de la Defensoría del Pueblo.

Otra medida fue la creación de un grupo externo especializado en inspección penitenciaria con experiencia en gestión pública, bajo la conducción del Viceministerio de Justicia. Su labor es la de detectar los temas que requieran una atención especial y proponer las medidas que correspondan.

Para el presidente de la Comisión de Justicia del Congreso, Juan Carlos Eguren, la reforma del sistema penitenciario debe implicar la tercerización de los servicios y la privatización de los penales. ¿Sería esta la solución a la deficiente administración estatal? Posiblemente, pero ahora solo queda esperar que las recientes medidas generen cambios satisfactorios. ■



Huancayo Ciudad de Encantos Incontrastables

Para hablar de la sierra peruana, resulta preciso detener nuestro paso en una de las ciudades más importantes del departamento de Junín. Un lugar donde es imposible no quedar admirado por esa mezcla de tradición y modernidad que la “Capital Ferial de Perú” ofrece a sus visitantes... Lo invitamos a adentrarse y descubrir uno de los rincones más importantes de nuestro país.



Conocida como “Ciudad Incontrastable”, Huancayo concentra un sinnúmero de atractivos que a primera vista lo harán olvidarse de los más de 3,000 metros de altura que lo recibieron con un inolvidable dolor de cabeza a su llegada. Un sinfín de atractivos arquitectónicos y naturales que se encargarán de hacer más placentera su visita.

Aún cuando el título de “Ciudad Incontrastable” le fuera conferido por el gobernador Torre Tagle, como reconocimiento a la valentía de su pueblo en plena guerra de la Independencia, Huancayo también es conocida como la “Capital Ferial del Perú”, en mérito a su indiscutible vínculo con la artesanía y el comercio.

Y es que se ha hecho una costumbre ver cómo domingo a domingo, decenas de comerciantes toman por asalto 12 cuadras de la tradicional avenida Huancavelica para mostrar lo mejor de sus expresiones artísticas. Así, no resulta extraño quedarse boquiabierto ante la belleza de su filigrana en plata, de sus mates burilados, de su tapices o de sus finos tejidos.

Pero lo encantos de Huancayo van más allá de lo que las manos creativas de sus pobladores pueden realizar, al punto que en un breve recorrido por el centro de la ciudad, resulta poco probable no rendirse ante monumentos

históricos como la Capilla de la Merced, uno de los pocos vestigios de la Colonia que permanece en pie, donde se firmó la Constitución de 1839 y en cuyo interior se aprecia una gran colección de pinturas cusqueñas.

En tanto que el Templo Matriz, conocido hoy en día como Catedral de Huancayo, y el Cerrito de la Libertad, un mirador natural desde donde se tiene una visión panorámica de la ciudad y parte del Valle del Mantaro, se convierten en importantes atractivos de una ciudad que recibe con los brazos abiertos a quien se preste a visitarla.

No en vano, resulta fácil encontrarse con personas dispuestas a darle una mano y ayudar a quien la brújula le haya jugado una mala pasada. Por lo que no es nada extraño que otro de los lugares más recomendados para visitar sea la Plaza Constitución.

Distinguida con ese nombre porque en ella se juró la Constitución Liberal de Cádiz, años antes de nuestra independencia; hoy por hoy, esta plazoleta huancaína luce cuidadosamente decorada con plantas nativas como el quishuar y la retama, además de unas curiosas figuras ornamentales que no tardan en llamar la atención de los visitantes.

A COMER “PESCAO”

Pero si de buen comer se trata, nada mejor que adentrarse 28 kilómetros al noroeste de la ciudad (35 minutos en auto) para disfrutar de uno de los mejores placeres culinarios de esta parte del país, y el Centro Piscícola “El Ingenio” se convierte en lugar de obligada parada.

Ya en el lugar, lejos de apreciar detalladamente el ciclo de vida de las truchas (Generación, Edición Nº 75), y también podrá hacer que su paladar se rinda ante su exquisito sabor. Frita, a la parrilla, en ceviche o al mejor estilo del chef, no dudará en repetir o en recomendarla.

Pero no es el único plato por el que se animará a volver a esta ciudad. El cuy colorado (Generación, Edición Nº 64), el hualpa chupe, la patasca (o mondongo), la pachamanca (Generación, Edición Nº 70), el human caldo, el patachi, el chicharrón colorado y el yacu chupe, son solo algunos de los potajes que les darán más de una razón para darse una vuelta por el lugar.

MÁS ALLÁ DE HUANCAYO

Alejándonos unos minutos de la “Capital Ferial del Perú”, a 22 kilómetros para ser más exactos, se encuentra Concepción, ciudad conocida como la “Tres veces heroica”, gracias a su gran valor histórico.

Ahí, una típica construcción arquitectónica de la sierra, rodeada de hermosas campiñas, destaca ante todo lo que la rodea. El Convento de Santa Rosa de Ocopa, construido en 1725, con una fabulosa pinacoteca y una biblioteca con más de 20 mil libros, además de un Museo de Historia Natural de la Selva, que muestra el trabajo cultura y científico realizado por padres franciscanos.

Bastantes kilómetros más adentro, en la provincia de Jauja, se encuentra la Laguna de Paca. Conocida como la ‘Isla del amor’, luce rodeada de totorales y se convierte en refugio ideal para decenas de aves, que lo acompañarán con sus aleteos durante su recorrido por la laguna en los tradicionales botes que le dan un color particular al lugar.

Aquí, previo desembolso de unas monedas si lo desea, podrá disfrutar de curiosas historias

acerca de la particular forma de los cerros que rodean la laguna, que además goza de la compañía de típicos restaurantes, donde podrá deleitarse con la bien llamada papa a la huancaína (Generación, Edición Nº 64), que al ser preparada conservando la receta tradicional se convierte en una de las principales razones para volver.

Con un sinnúmero de atractivos, tanto en la ciudad como unos kilómetros más adentro, Huancayo se ha convertido –por su cercanía a Lima– en un importante destino turístico tanto para los peruanos como para quienes vienen de afuera. Y si usted aún no había posado su mirada en esta provincia de la sierra peruana, no dude en incluirla como parte de su próxima salida, total, menos de nueve horas separan a tan impresionante lugar de la capital. ■



Santiago, el huaylarsh, la chonguinada, los chinchilpos y gamonales, y los avelinos, son algunas de las estampas folklóricas que pintan de color las calles huancaínas en épocas festivas.



Huancayo fue fundada en 1572, con la categoría de pueblo, por Jerónimo Silva.

¿SABÍA QUÉ?

El nombre de Huancayo proviene de la palabra quechua ‘wankayuq’, que proviene de los vocablos ‘wanka’ que significa ‘piedra’ y ‘yok’ que significa ‘el que posee o tiene’. Así ‘wankayuq’ significa ‘el que tiene piedra’.

A woman with long dark hair, wearing a dark blue jacket, is smiling and holding a large bottle of dark purple chicha morada concentrate. In the background, another woman is standing behind a counter with several more bottles of the same product. The setting appears to be a kitchen or a food preparation area.

Frutex Perú

Para disfrutar la chicha morada



Nancy Chang siempre supo que sería empresaria, no sabía lo que haría, pero sí que tendría su propia empresa. Finalmente decidió crear Frutex Perú, compañía que vende sabrosos concentrados de chicha morada a los principales restaurantes y supermercados de la capital.

“Dicen que la mujer es el sexo frágil, que mentira tan absurda”, así inmortalizó Roberto Carlos a través de una canción, una popular frase que resume el espíritu emprendedor del género que carece de debilidad, y por el contrario, muestra con el ejemplo como estandarte, que no hay obstáculo que les impida alcanzar sus propósitos.

Nancy Chang Lung, es ingeniera de industrias alimentarias de profesión, pero emprendedora por pasión. Recuerda que tuvo varios intentos de hacer empresa antes de enfocarse en lo que sería su proyecto final. Apenas culminó sus estudios en la Universidad Agraria La Molina, viajó a Pacasmayo, lugar donde iniciaría su primer negocio.

Siempre supo que tendría su empresa, no sabía sobre que sería, lo único claro era sus ansias de ser independiente. Por esta razón todos los días buscaba opciones, sus pensamientos eran un incesante análisis de alternativas para hacer empresa, desde crear alimentos balanceados para animales hasta elaborar bebidas naturales hechas a base de productos peruanos.

SU PRIMERA EXPERIENCIA

De tanto cavilar ideas y analizar proyectos decidió emprender un frío negocio: produciría sus propios helados. Nancy recuerda con emoción la forma artesanal en que se elaboraban aquellos helados: una antigua licuadora casera, una batidora y una congeladora improvisada a base de salmuera dentro de una piscina de latón, eran las herramientas primigenias con las que se elaborarían el gélido manjar.

Los helados ya estaban listos, el nombre también: Fruti-helados. El lugar elegido: Pacasmayo, provincia que se preparaba para recibir una inmensa ola de turistas que arriba todos los veranos con el único propósito de disfrutar de sus hermosas playas y su sabrosa comida.

La empresa se había establecido y el negocio se iniciaba de esta manera: día uno, más de 300 helados vendidos; día dos una cantidad similar... así sumaron los días y a la segunda semana ya se vendía un promedio de mil helados diarios. No había más que hacer, lo pobladores se



habían rendido al sabor de Fruti-helados. Pero lamentablemente el consumo de este producto es estacional y cuando el sol se aparta de la costa y los puestos laborales reclaman la presencia de quienes estaban de vacaciones; los turistas se ven forzados a regresar a su ciudad, y Pacasmayo vuelve a mostrar el desolado paisaje que dejan las multitudes después de una repentina y grupal partida.

“No podíamos continuar con una empresa que fuera estacional, yo quería algo para todo el año”, recuerda Nancy, quien decidió ingresar a trabajar a una conocida empresa de alimentos, para conseguir capital y volver a emprender un segundo proyecto. “Trabajé en Alicorp como supervisora de calidad; ahí aprendí bastante, pero aun así sentía que eso no era lo mío. Yo quería mi propia empresa”, comenta.

EN BUSCA DE UN SUEÑO

Con el dinero que juntó trabajando en Alicorp tomó dos decisiones. La primera sería apartarse del negocio de los helados y la segunda, formar una nueva empresa, pero ¿cuál? Nuevamente empezó a reflexionar sobre alternativas de negocio. Repentinamente como si un chispado de inspiración hubiera irrumpido en la mente de su esposo, él le dijo “¿por qué no vendemos chicha morada? Es muy rica y no se comercializa en botellas.

¡Eureka!, esa era la idea que buscaban. Entonces empezaron las pruebas para hallar la fórmula adecuada. Mientras todos dormían, Nancy Chung y su familia iniciaba su labor a medianoche. La faena consistía en hervir el maíz morado, lavar las botellas, endulzar el producto, embotellarlo, etiquetarlo y bromear mucho, para burlar el tiempo, el sueño y la fatiga.

“Un día un primo nos visitó y le comenté del negocio que habíamos emprendido. Él tiene un restaurante y me preguntó: ¿por qué no haces concentrado? Yo quedé desconcertada y solo atiné a decir: ¿What? Yo no tenía ni idea de lo que era un concentrado y mucho menos de cómo se produce, pero mi primo me expresó: si lo haces yo te lo compro”, recuerda Nancy entre sonrisas.





Entonces empezó la investigación. Nancy se informó del tema y supo que los concentrados eran un producto en esencia que se disolvía en agua sin necesidad de agregarle azúcar, y que muchos restaurantes lo utilizaban. Asimismo descubrió la fórmula de su elaboración.

Todo estaba listo. Harían su concentrado de chicha morada, la marca sería: Frutex Perú, una variante del nombre de sus antiguos helados. “El primer lote que hicimos fue de mil litros y nos demoramos tres meses en venderlo, pero después nuestros clientes nos pidieron una cantidad mayor y de esta manera supimos que habíamos atinado con la empresa que tanto buscábamos”, sostiene Nancy.

Mientras el negocio crecía y la marca se consolidaba, decidieron construir su propia planta de producción, donde elaborarían no

solo sus productos, sino que también ofrecerían servicios de maquila, es decir alquilarían su fábrica a terceros. Actualmente su producción mensual es de más de diez mil litros al mes y cuentan con seis personas que apoyan en los diversos procesos de la elaboración del concentrado.

Su producto ha recibido el visto bueno de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), lo que le ha permitido ingresar a importantes supermercados de la capital.

Además, se encuentra en negociaciones con empresarios de diversos países como Argentina, Chile, España y Canadá, a quienes conoció en una feria gastronómica, los mismos que probaron por primera vez la chicha morada peruana, quedando enamorados de su sabor e interesándose en vender Frutex Perú en sus países.

Las botellas de concentrados tienen un valor de S/. 13 la botella de dos litros y S/. 7 la botella de un litro, las cuales rinden doce y seis litros de chicha morada respectivamente, la cual no necesita azúcar ni ningún otro saborizante.

Sus principales clientes son importantes supermercados y restaurantes de la capital, los cuales han encontrado en el concentrado una excelente alternativa, pues tienen el mismo sabor que una chicha morada elaborada con maíz, pero con el beneficio de reducir los gastos de dinero y tiempo, sin necesidad de perder la calidad.

Nancy Chang, al igual que muchos emprendedores ha aprendido en su misma piel lo que significa aventurarse a hacer un negocio, por esta razón ofrece el siguiente consejo: “todos tenemos que luchar contra el tiempo y esforzarnos mucho, pero todo sacrificio que hagamos será recompensado.

No podemos, ni debemos esperar a tener todo para iniciar un negocio, simplemente debemos decidirnos y aventurarnos, en el camino iremos aprendiendo”. ■



Ubíquela

Gerente general: Nancy Chang Lung
Descartes Mz. B Lt. 5 San Roque, Ate Vitarte
Teléfono: 349 3365
Nextel: 839*6725
www.frutexperu.com



Técnica oriental, sabor criollo

Lomo saltado



Carne de res cortada en trozos, cebolla y tomate salteados, ají amarillo en tiras, un poco de vinagre y papas fritas al final... ¿Quién se resiste a sus aromas y jugos? El lomo saltado o también conocido como salteado - por la técnica como se fríen y mezclan sus ingredientes: En sartén y a fuego alto- engalana nuestras cartas y hoy también nuestras líneas.



Un plato que acaba de cumplir un siglo y algunos años más de existencia, y aunque no está totalmente confirmado, se cree que nació en las antiguas fondas chinas asentadas en Lima desde mediados del siglo XIX. Y la justificación que explica su origen es la técnica que se utiliza al prepararlo, salteando verduras y carne, al estilo de la cocina oriental. Sus ingredientes son una mezcla de elementos peruanos a los que se adiciona el aporte de la cebolla y el ajo, traídos por los conquistadores.

Estas características lo constituyen como un plato criollo que bien puede servirse como plato de fondo o en ocasiones, ya conocidas en nuestro medio, como piqueo, variando algunos detalles y convirtiéndose en el pretexto perfecto para acompañar conversaciones desde hace ya varias décadas. En lo particular, consideramos que este plato congrega a su alrededor, la mejor forma de materializar la amistad, la confraternidad y el buen gusto.

Y muchos me darán la razón, pues ante la invasión incesante de tenedores en un succulento y jugoso plato, mezcla de carne, cebolla, ají y tomates, seguida de comentarios y asentimientos denotando la complacencia en sus paladares, además de las pausas obligadas, tras el brindis respectivo, en cualquier celebración, el lomo Saltado y particularmente el lomo al Jugo –su variante en ocasiones especiales- es el acompañante contundente y generoso de la fiesta.

ALGUNAS REFERENCIAS SOBRE SUS DELICIAS

Al momento de su nacimiento, fue llamado lomo Revuelto o “lomo con todo”. Las papas fritas llegaron con algún retraso, para sellar su identidad de peruano. Si son blancas o amarillas, dependen del gusto o de la disponibilidad del cocinero. Pero desde nuestra opinión de comensal preocupada por el buen gusto y difusión de nuestra culinaria, creemos

que las papas amarillas, mas allá de darle un color adicional a los que ya ostenta, superan en delicia y crocancia a otras por elegir. Y a ello hay que sumarle el acompañante por excelencia, un graneado arroz blanco, que humeante espera su turno en esta perfecta y deseada combinación.

Y aunque este plato con sus diversidades y aportes, pareciera ser una conjunción de “lo mejor” de algunas gastronomías ya conocidas universalmente, el lomo saltado pertenece, sin lugar a dudas, a nuestra interminable lista de recetas netamente peruanas. Sin embargo, no podemos dejar de mencionar conocidos potajes en países de Europa y América que tienen importante similitud con nuestro protagonista de hoy y que mas adelante especificaremos, producto de una interesante entrevista con un entendido en el tema.

En este afán de seguir narrando mayores detalles, no podemos ocultar su trascendencia, pues allá, fuera de nuestra geografía, donde los restaurantes peruanos tienen algún reconocimiento, el lomo saltado tiene un espacio importante entre los platos mejor difundidos y altamente consumidos por sus visitantes. Aquí mismo, cualquier restaurante criollo que se precie de serlo, no estaría a la par de los mas competentes, si es que nuestro plato de turno no tuviera cabida en su variada carta.

ESTUDIOSO AMANTE DE NUESTROS PLATOS

En este fascinante mundo de la gastronomía, no solamente se nos permite la posibilidad de alternar entre platos, cartas, sabores y restaurantes. También están quienes dan vida y continúan perennizando con sus estudios e investigaciones, la culinaria de este, nuestro país. Y entre comparaciones y anécdotas, discurre una conversación, entre amigos.

Mi interlocutor, un chef, mejor aun, un investigador de nuestra gastronomía, profesor reconocido de importantes instituciones de nuestro medio. Un generoso donador de conocimientos, con características que sus alumnos resaltan, luego de salir de cada una de sus dinámicas clases. El Instituto Peruano de Gastronomía,





el Instituto de Cocina Pachacutec, Cenfutur y la Universidad Ricardo Palma, son y han sido testigos de su transcurrir por esta apasionante disciplina que cada día tiene más seguidores y admiradores debido a su despegue y actual encumbramiento.

Rodolfo Tafur Zevallos, objeto de nuestras consultas en el ayer. Hoy, un amigo al que podemos acudir si de gastronomía peruana y su proyección en el mundo, se trata. Y ¡qué mejor! que hablar de un plato que invita a compartir, que se come y se disfruta en grupo, con chicha morada, cerveza o vino. Un plato que si de aromas se trata, no encuentro –personalmente- mayor gusto que distinguir entre tantas sensaciones, el olor del vinagre que se mezcla con la carne y acompañantes. De ese lomo saltado quiero conocer, estimado Rodolfo...

... POR FIN LA ENTREVISTA

El lomo saltado es el único plato peruano que tiene esta forma de preparación, con la técnica del salteado, muy parecida a la que se utiliza en la cocina oriental, nos dice Rodolfo. Si

bien es cierto –continúa- los chinos al arribar masivamente al Perú en octubre del 1849 no llegaron a muchos pueblos de la Sierra, donde se ha comprobado que existe un plato muy parecido consistente en carne cortada en pequeños trozos irregulares y frito en manteca, potaje que se acompaña con papas sancochadas y tiras de ají.

Y, ¿qué me dices de la culinaria en Europa y el resto de América? ¿Hay preparados que se le asemejen? Rodolfo recuerda que existe un plato autóctono mallorquín llamado “Frito de Matanzas” donde se saltea carne de cerdo y va acompañado de verduras, alcachofas y cebolla. Las papas fritas se agregan al final, igual que nuestro lomo saltado. Al último se le agrega hinojo para la decoración.

Haciendo hincapié sobre algunos detalles sobre su origen, nos recuerda que fue registrado como receta en 1900, por el periodista arequipeño Rodolfo A. Gómez G. y en su obra “Padre e Hijo” Narraciones Arequipeñas describe un plato llamado “Saltado de Cerdo” donde los ingredientes son lomo fino de cerdo cortado en tiras, vino blanco, cebolla y tomate, pimientos

y papas fritas al final. De igual manera en España hay también otro plato con cerdo y con esta forma de preparación, al que en lugar de pimientos le ponen manzanas. Obviando también el tomate.

Las horas pasan y nuestros conocimientos e inquietudes aumentan... Dime algo sobre la carne que se utiliza -le pregunto- inmediatamente me dice, yo prefiero el lomo fino, ya que el sellado es rápido y la carne es muy suave. Creo que en algún momento de nuestra historia también utilizamos el pollo como reemplazo, repregunto... Y él menciona que eso obedeció a la crisis económica que nos afectó hace casi 20 años, donde además se incursionó también con el cerdo. Mientras lo menciona, cambia su expresión y me dice que “fueron los peores años de nuestra gastronomía”. ¿Tuvo acaso una mala época

nuestra gastronomía? Pienso, sin atreverme a preguntar.

Adivinando mi desazón, me deja con una anécdota, que hoy comparto con ustedes. Como esas tantas anécdotas y buenos momentos que sin duda, se suscitaron frente a un succulento lomo saltado.

No importa el lugar, tampoco es trascendente degustarlo con cuchara (1) o tenedor, asentado con chicha morada o cerveza. Simplemente sentir en el ambiente, el olor y en el gusto, el sabor de la mezcla del vinagre aportando jugo al plato, mientras cebollas, trozos de carne, ají, tomate y papas fritas perfeccionan el contexto y no habrá más que decir, solo añadir que es el plato mejor para compartir con personas especiales, esas que con su presencia definen el espacio con alegría y perennizan el momento. ■

LA ANÉCDOTA

El Dr. Raúl Porras Barrenechea, conjuntamente con el Señor Herbert Martín Sison Porras de la Guerra, fundan en la casa de este último “El Salón de Ocio”, lugar donde se encontraban las inteligencias más preclaras de esa época, como José Gálvez, Hermilio Valdizan, Pedro Irigoyen, Baltazar Caravedo y otros. Estos se reunían con el pretexto de comer un lomo saltado acompañado de chicha morada. Mientras generaban tertulias en las que discutían académicamente según mencionó José Gálvez “como perro, pericote y gato”. Según él “lo mejor del lomo saltado, era el buen vinagre tinto que se añadía en la sartén al momento de apagar el fuego, “su olor es inconfundible”. Tiene usted razón Maestro.



Nuestro entrevistado, el gastrónomo Rodolfo Tafur Zevallos