



PATRIMONIO  
CULTURAL  
INMATERIAL  
**AFRO**  
PERUANO



PERÚ

Ministerio de Cultura



PATRIMONIO  
CULTURAL  
INMATERIAL  
**AFRO**  
PERUANO



PERÚ

Ministerio de Cultura



PERÚ

Ministerio de Cultura

**Jorge Nieto Montesinos**

Ministro de Cultura

**Alfredo Martín Luna Briceño**

Viceministro de Interculturalidad

**Juan Pablo de la Puente Brunke**

Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales

**Mariela Ninna Noriega Alegría**

Directora de la Dirección General de Ciudadanía Intercultural

**Susana Matute Charún**

Directora de la Dirección de Políticas para población Afroperuana

**Soledad Mujica Bayly**

Directora de Patrimonio Inmaterial

**Patrimonio Cultural Inmaterial Afroperuano**

© Ministerio de Cultura

Av. Javier Prado Este 2465 – San Borja, Lima 41 Perú

[www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)

Elaboración de contenidos: Rodrigo Chocano Paredes y Sandra Rospigliosi Navarrete

Edición: Soledad Mujica Bayly

Colaboración: Owan Lay Gonzalez, Ana Lucía Mosquera Rosado, Miguel Hernández

Corrección de estilo: Daniel Rodríguez Bellido

Diseño y diagramación: Estación La Cultura

Lima, Primera Edición, agosto 2016

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N.º 2016-10094

ISBN: 978-612-4126-73-4

Impreso en los talleres de Grafíflux, Pasaje Miguel Valcárcel 343, San Francisco de Asís, Ate.

Tiraje: 1000 ejemplares.

Se permite la reproducción de esta obra siempre y cuando se cite la fuente.

## PRESENTACIÓN

El patrimonio cultural inmaterial afroperuano está conformado por aquellas expresiones que reflejan su cosmovisión, creatividad e identidad. Estos son los elementos en los que se sustenta su resistencia ante las condiciones a las que fueron sometidos los y las africanas esclavizadas a lo largo de más cuatro siglos.

Sin duda, su encuentro con lo europeo y los pueblos originarios convirtieron a la actual población afroperuana en heredera y partícipe de una interculturalidad que le da la oportunidad de influenciar a la cultura nacional mediante las diversas actividades del quehacer humano. Entre estas actividades, las más reconocidas son las asociadas con la música, la danza, la gastronomía y sobre todo con la espiritualidad.

El Ministerio de Cultura tiene el honor de poner a su disposición esta publicación en la cual se recogen los aportes más identificados con la población afroperuana y que contribuyen a visibilizar su presencia. Es posible reconocer en estos aportes las manifestaciones con las que los africanos y sus descendientes enfrentaron las condiciones adversas de las que fueron objeto por alrededor de 400 años. Hombres y mujeres entonces esclavizados lograron resistir a través de conjugar sus actividades rutinarias, la energía, estética, armonía y ritmo propios de sus culturas originarias con las expresiones indígenas americanas y las prácticas europeas.

Si bien la compilación hace referencia al origen centenario de cada uno de los aportes, también presenta imágenes actuales, vivas, de los mismos. Asocia, así, aromas, sabores y colores vinculados con las prácticas alimenticias actuales, al tiempo que demuestra que el trabajo artístico, artesanal y estético realizado por los descendientes de africanos en el Perú y transmitido de generación en generación hasta la actualidad, conserva su condición de vivo y vigente. Esto en tanto acepta las innovaciones que los jóvenes y otras culturas quieran hacer con sus expresiones.

El libro pone en manifiesto la creatividad, la afectividad, emotividad y la habilidad para jugar con el verbo que se expresa a través de la alegría, considerada en muchas oportunidades como uno de los elementos más valiosos de la resistencia de los esclavizados y su descendencia. La misma que muchas veces ha sido desvirtuada porque parece contradecir a las inequitativas condiciones de vida en las que permanecen o enfrentan los afrodescendientes. Es difícil comprender que se produzcan expresiones tan eufóricas y alegres en medio de la pobreza en la que habitan sus creadores.

A partir de la recreación de la percusión, a través de distintos instrumentos, considerados y reconocidos todos como afroperuanos, entendemos la diversidad de habilidades y técnicas que demandaba su concepción. Además de la aplicación de una tecnología musical, es precisa una tecnología agrícola conformada por conocimientos específicos sobre la selección de las maderas o del cultivo de las calabazas, como en el caso del checo.

Algunos de estos aportes ya han sido reconocidos como patrimonio cultural de la nación. Sin embargo, la sistematización y difusión de los mismos es escasa. En ese contexto, esta publicación pretende contribuir con otorgar cierta estructura al conocimiento existente y divulgar la contribución de los descendientes de africanos al país.

Pese a tratarse de una contribución insuficiente en relación con la larga lista de expresiones que esperan ser recogidas y puestas al alcance de todos, presentamos esta edición como parte del esfuerzo por cumplir con una demanda que emana de la población afroperuana y consideramos justa de ser atendida: dar visibilidad a sus aportes.







## PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL AFROPERUANO

### Patrimonio cultural inmaterial y poblaciones afroperuanas

*Miguel Ángel Hernández Macedo. Antropólogo. Dirección de Patrimonio Inmaterial del Ministerio de Cultura*

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial nace a partir de un proceso de reflexión sobre las características e importancia social de lo que se conocía como cultura viva y que llamamos *patrimonio cultural inmaterial*. Esta reflexión, nutrida de intensos debates jurídicos y académicos acerca de las definiciones, los alcances y los objetivos de un instrumento para tal tipo de patrimonio cultural, se produjo a lo largo de varias décadas entre los países miembros de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura-UNESCO y llevó a la toma de conciencia y al consenso de que aquellas expresiones culturales que solían denominarse como cultura tradicional, folclore, cultura popular o patrimonio oral, necesitaban, por su naturaleza, un régimen particular de protección de manera que se reduzcan las amenazas a su continuidad. A su vez, la elaboración de la Convención parte del reconocimiento de la importancia del patrimonio cultural inmaterial como “factor de acercamiento, intercambio y entendimiento de los seres humanos” y de que “las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos

desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana”<sup>1</sup>. Esta Convención vio finalmente la luz en octubre de 2003, en el marco de la 32ª Asamblea General de la UNESCO.

De este modo, la definición de patrimonio inmaterial en la Convención toma en cuenta el rol estelar de las comunidades de portadores en la definición y gestión del patrimonio cultural inmaterial: “Se entiende por ‘patrimonio cultural inmaterial’ los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural”.<sup>2</sup>

El Perú fue un actor importante en la redacción de esta Convención y ratificó este instrumento internacional en el año 2005, sin embargo, ya en la Ley N° 28296, Ley General de Patrimonio Cultural de la Nación, del 2004, se buscó concordancia entre el instrumento internacional y la legislación peruana, así se recogió también la afirmación sobre la importancia de las comunidades en la gestión del patrimonio inmaterial:

“Integran el Patrimonio Inmaterial de la Nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural”.<sup>3</sup>

---

1 Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

2 Ibídem, artículo 2°, numeral 1.

3 Ley N° 28296 - Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, artículo 1°, numeral 2.

En este contexto, el inventario de patrimonio inmaterial peruano —hecho por el Estado— se realiza con la participación activa de aquellos colectivos culturales portadores de las manifestaciones culturales, quienes lo definen e identifican y, además, plantean aquellas medidas consideradas importantes en pos de su salvaguardia. El proceso para identificar elementos del patrimonio cultural inmaterial involucra principalmente una reflexión sobre los mismos actores, sobre sus procesos históricos de encuentro y adaptación e incluso sobre sus conflictos frente a otros colectivos. Es por esta dimensión social del patrimonio inmaterial que resulta tan importante su promoción y difusión, así como el reconocimiento de sus portadores y de su diversidad. Debido a la amplitud y diversidad de las expresiones que conforman nuestro patrimonio cultural inmaterial, realizar un inventario del mismo es una labor ardua, y está siendo asumida por el Ministerio de Cultura a través de diversos mecanismos.

Analizar la vigencia de las tradiciones que se vinculan con la identidad cultural, histórica y geográfica de las poblaciones afroperuanas es una oportunidad para reflexionar sobre la construcción de los discursos sobre lo peruano en los cuales la influencia de estos colectivos culturales ha sido identificada erróneamente o simplemente no ha sido visibilizada. Ello equivale a abordar la infinidad de tradiciones musicales, culinarias, tecnológicas, religiosas, entre otras, de estas poblaciones, con una mirada holística que tome en cuenta el universo de encuentros culturales que caracteriza la historia del Perú. Es a partir de esta premisa que el desarrollo de un inventario del patrimonio cultural inmaterial afroperuano adquiere una dimensión que trasciende el mero registro y se torna en un vehículo de memoria y reafirmación.

Los mecanismos planteados por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial así como por la legislación peruana permiten apreciar las particularidades y vigencia de la cultura viva de las poblaciones afroperuanas y sirven como punto de partida, entre otras cosas, para investigar el complejo y diverso proceso de

incorporación de los descendientes africanos en el territorio peruano y también para percibir la realidad contemporánea de esta población y trazar herramientas para su desarrollo futuro. Con esta publicación esperamos contribuir a visibilizar el importante y constante aporte de la población afroperuana a nuestra cultura.

# Patrimonio Cultural Inmaterial y poblaciones afroperuanas: una aproximación

Rodrigo Chocano Paredes. Antropólogo

## ► Presencia afrodescendiente en el Perú

La presencia afrodescendiente en el Perú se remonta a la llegada de los conquistadores españoles y la fundación de la Colonia durante la primera mitad del siglo XIV. Los primeros ancestros de las actuales poblaciones afroperuanas llegaron al territorio nacional como sujetos víctimas de esclavitud, llevados a las colonias por los conquistadores españoles para realizar trabajos forzados. En esta primera migración, llegaron esclavizados procedentes directamente de África (bozales) y de España o de otras colonias (ladinos). Africanos y afrodescendientes fueron una minoría y se insertaron en el territorio mezclándose con la población española e indígena<sup>4</sup>.

En este contexto, el patrimonio cultural inmaterial (PCI) afroperuano contemporáneo consiste en una compleja fusión de elementos adoptados de las distintas culturas africanas de las cuales provenían los sujetos esclavizados, además de las expresiones de africanos y afrodescendientes esclavizados y libres que vinieron de España y de los propios españoles, junto con elementos culturales locales del nuevo mundo y con elementos nuevos que las poblaciones afroperuanas crearon a lo largo de cerca de quinientos años de presencia en el

---

4 Existen importantes trabajos de investigación referentes a la experiencia de vida de las poblaciones afrodescendientes en el Perú durante la colonia y los primeros años de la república, así como de los intercambios culturales que estas poblaciones experimentaron con europeos, criollos, poblaciones originarias, mestizos, asiáticos y asiático-descendientes. Al respecto, revisar Rodríguez Pastor 1990; Cosamalón 1999; Arrelucea y Cosamalón 2015.

territorio nacional. Este panorama se torna aún más complejo una vez que se toma en cuenta el contexto histórico-cultural en el que esta fusión tuvo lugar. Este comprende, la condición de esclavitud de africanos y afrodescendientes durante la Colonia y los primeros años de la República; la mayoritaria identificación de los afroperuanos con sectores populares y obreros; la gran presencia urbana de afroperuanos en Lima y otras ciudades por un lado, y de concentraciones rurales a lo largo de la costa por el otro; y la gran difusión de expresiones culturales afroperuanas —principalmente música y comida, y en menor medida tradición oral— a través de la industria y los medios de comunicación.

Evidentemente, la comprensión del PCI afrodescendiente sería incompleta si es que no se toma en cuenta además el contexto social de pobreza, exclusión y discriminación que las poblaciones afroperuanas han enfrentado desde su llegada al actual territorio nacional, que se mantiene en la actualidad e incluso replica la situación de poblaciones afrodescendientes a lo largo de todo el continente. Según el Estudio Especializado sobre Población Afroperuana publicado por el Ministerio de Cultura en el año 2015, el 37% de la población afroperuana recibe remuneraciones por debajo del sueldo mínimo vital, la tasa de acceso a educación superior es mucho menor al promedio nacional (33,1% frente a 43,4%), y 43,3% ha manifestado haber sido víctima de discriminación. El reto en términos de la promoción del PCI de las poblaciones afroperuanas consiste en promover la salvaguardia de los conocimientos y prácticas tradicionales no solo por su intrínseco valor cultural, sino también como elementos que portan la memoria histórica de las poblaciones afroperuanas y que pueden constituir valiosas herramientas para combatir problemas que afectan directamente a las poblaciones afrodescendientes, como son la pobreza y la discriminación racial.

## ► Sobre la presente recopilación: criterios de selección y clasificación

El complejo contexto sociocultural e histórico en el que el PCI afroperuano se ha desarrollado como conjunto presenta una serie de dificultades para su identificación. La selección y clasificación de expresiones culturales en el presente volumen se ha elaborado teniendo en cuenta estas dificultades, así como las prácticas contemporáneas de las poblaciones afrodescendientes y su coincidencia con las pautas de la Convención UNESCO 2003. Paso a discutir una por una estas dificultades.

La primera de estas es la concepción de un conjunto de elementos culturales que sea puramente afroperuano. Desde disciplinas como la antropología y la etnomusicología, numerosos autores han cuestionado la posibilidad de que exista la pureza cultural, por cuanto esta implica que 1) exista un punto fijo de inicio de una cultura; y 2) que la cultura se haya desarrollado de manera lineal y en un contexto de aislamiento total, sin intercambios culturales ni transformaciones a lo largo del tiempo desde este punto; ambas condiciones son altamente improbables, si es que no imposibles. Las poblaciones afroperuanas urbanas y rurales, lejos de constituir núcleos poblacionales aislados, han habitado en contextos culturales diversos y han tenido intercambios con poblaciones locales. En ese sentido, difícilmente puede hablarse de expresiones culturales que sean puramente afroperuanas.

Una segunda dificultad es abordar el origen africano de las expresiones culturales afroperuanas. Sin lugar a dudas, la cultura afroperuana tiene una influencia africana heredada de los ancestros esclavizados. Sin embargo, abordar esta herencia africana es sumamente complicado. África es el segundo continente más poblado del mundo y actualmente contiene cincuenta y cuatro países y más de tres mil grupos étnicos. Los esclavizados bozales que llegaron al Perú provenían de diversos lugares de África, y se encontraban mezclados entre sí (Bowser 1977: 115), por lo que muchas de sus tradiciones colectivas no se mantuvieron; numerosos esclavizados, además, eran “ladinos”,

que provenían no de África sino de otras colonias. En ese sentido, la etiqueta de “africana” para designar formas culturales implica una generalización que solo puede ser usada de manera vagamente referencial. Por otro lado, para el caso de los afroperuanos, la evidencia tanto histórica como etnográfica contemporánea da cuenta de los profundos intercambios culturales entre afrodescendientes y españoles, criollos, mestizos y poblaciones originarias. Todos estos intercambios se dieron a lo largo de quinientos años de presencia afrodescendiente en América. Así, si bien la herencia africana de la cultura afroperuana es innegable, enarbolar la autenticidad de una práctica cultural en virtud de su “africanidad” es, en el mejor de los casos, impreciso. Estas afirmaciones no solo suelen negar el aporte cultural de los afrodescendientes en el territorio nacional por cerca de cinco siglos, sino que a menudo caen en estereotipos y concepciones racistas sobre África, las poblaciones africanas y las poblaciones afrodescendientes.

Teniendo estas dificultades en cuenta, esta recopilación de treinta expresiones del PCI afroperuano ha usado tres criterios principales de selección. En primer lugar, se han seleccionado expresiones culturales que son practicadas en poblaciones afrodescendientes, o en las que los cultores afrodescendientes tienen —histórica o actualmente— un protagonismo particular. En segundo lugar, se han elegido expresiones culturales que se practican en la actualidad en continuidad con una tradición de larga data y que han sido transmitidas generacionalmente. En tercer lugar, se han elegido expresiones que cultores afroperuanos reconocen como parte de su herencia colectiva y su memoria histórica. Finalmente, se han elegido elementos que en ocasiones son compartidos con otras poblaciones, en el sentido de que son elementos que pueden tener origen afroperuano pero no son necesariamente practicados solo por afroperuanos. Finalmente, las expresiones del PCI afroperuano identificadas en el presente volumen recaen en las siguientes categorías<sup>5</sup>:

---

5 Corresponden a las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial publicadas en el Reglamento de la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación N.º 28296, aprobada por Decreto Supremo 011-2006-ED, del año 2006 (artículo 86º).



1. Conocimientos, saberes y prácticas asociados a la gastronomía
2. Música y danzas
3. Lenguas y tradiciones orales
4. Fiestas y celebraciones rituales
5. Expresiones artísticas y plásticas: arte y artesanía

## ► Importancia del patrimonio cultural inmaterial afroperuano

En primer lugar, debe resaltarse la relevancia de la contribución cultural de los afrodescendientes al conjunto del PCI del Perú. La población afrodescendiente, pese a no ser mayoritaria en el territorio nacional, ha tenido un impacto significativo en la cultura nacional en términos de expresiones culturales. Numerosas expresiones afroperuanas son practicadas por la población nacional en general, y son al mismo tiempo adoptadas como representativas del país tanto interna como externamente. Al mismo tiempo, los afroperuanos han contribuido con el acervo cultural del Perú no solo con una tremenda capacidad creativa, sino también con un inconmensurable acervo de técnicas artesanales, patrones musicales, formas coreográficas, técnicas culinarias, tradiciones orales, expresiones religiosas y conocimientos sobre la naturaleza y el universo, entre otros. Finalmente, se reconoce en las poblaciones afroperuanas un importante activo humano, que en el ámbito cultural —por ser el alcance de esta publicación— ha demostrado una gran habilidad para la creación, la preservación, la transformación y la fusión de formas culturales. En suma, queda claro —y es uno de los objetivos de esta publicación que así sea— que la presencia afroperuana enriquece significativamente la cultura peruana y, sobre todo, que son indisolubles.

Asimismo, el reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial afroperuano permite visibilizar y valorar a las poblaciones afrodescendientes como sujetos colectivos que contribuyen a la cultura del Perú. En el decenio de los afrodescendientes, es de capital importancia reco-

nocer los aportes —culturales y de todo tipo— de las poblaciones afroperuanas al país, los cuales son numerosos y diversos. Esto no solo por su importancia en tanto expresiones culturales en sí mismas, sino también como activos de un sector poblacional que ha sido históricamente invisibilizado por los discursos oficiales y que en la actualidad enfrenta serios problemas de discriminación y exclusión. A través de la valoración de sus aportes culturales en la esfera pública, las poblaciones afroperuanas pueden estratégicamente contribuir a superar esta compleja problemática, así como a plasmar en la historia la importancia de su presencia en el Perú y sus aportes a la cultura nacional.



**CONOCIMIENTOS,  
SABERES Y  
PRÁCTICAS  
ASOCIADOS A LA  
GASTRONOMÍA**



## ❖ Anticucho y comida de interiores ❖

Las comidas elaboradas por los afroperuanos y afroperuanas han contribuido a la fama de ciertos barrios de ofrecer buen ambiente para la jarana. Tenemos como ejemplo a Malambo, barrio cercano a la Pampa de Amancaes, donde se daban las famosas fiestas de San Juan, a las que asistían vecinos de todo Lima<sup>6</sup>. Diversos platillos eran ofrecidos y disfrutados, varios consistentes en frituras de vísceras. El más conocido de estos manjares es el anticucho.

Los anticuchos, sin embargo, no solo acompañan eventos de celebraciones ligadas a la jarana. Este platillo también es reconocido como un manjar que se encuentra siempre en la procesión del Señor de los Milagros. También es parte de la celebración de la Virgen del Carmen de Barrios Altos<sup>7</sup>.

Es agradecido el aporte afroperuano a las comidas que acompañan las celebraciones regionales y nacionales. Pero elaborar y vender comida no solo fue una forma de celebrar, sino también fue una manera de ganar la libertad. Mediante determinados acuerdos, algunos hombres y mujeres durante la Colonia e inicios de la República “compraban” su libertad pagando a su “dueño” una cantidad diaria producto de lo que ganaban con sus viandas en las calles (Aguirre 2000: 68).

El anticucho se ofrece por lo general en la vereda, al lado de la misma parrilla en que se elabora, porque es un plato que se come caliente y

---

6 Panfichi (2000: 142) nos comenta esto y nos recuerda también que Malambo, además de un lugar donde se cultivaba la diversión, fue en el s. XX un eje de la organización obrera desde donde se inició en el Perú la lucha por el respeto a la jornada de trabajo de 8 horas. En este barrio también funcionaron una biblioteca y una imprenta gestionadas por la organización obrera.

7 Aunque según Rodríguez Pastor (2008: 148-149), el dinamismo general de esta fiesta ha bajado y cada vez son menos las vianderas que ofrecen el anticucho con choncholí.

que no requiere de usar cubiertos, ya que los pedazos de carne están ensartados en palitos. Ricardo Palma escribió hacia 1830 que entre los pregoneros, el anticuchero pasaba a las 3 de la tarde<sup>8</sup>. Hacia 1840 se escribió la palabra “anticuchero” en una acuarela de Pancho Fierro. Estas pueden haber sido las primeras veces en que la palabra se usó (Zapata Acha 2009: 82)<sup>9</sup>. Notemos que, aunque se menciona el oficio en masculino, en su mayoría son las mujeres las que elaboran este plato<sup>10</sup>.

Esta vianda emplea por lo general el corazón de res, animal traído por los españoles, y tiene entre sus sazonadores el ajo, el vinagre y a veces el orégano, ingredientes que llegaron a América durante la Colonia. Se acompaña casi siempre de papa y choclo, dos elementos originarios de América y para aderezarlo son importantísimos otros dos frutos andinos: el achiote y sobre todo, el ají.

El ají es un insumo originario y muy apreciado en América, que muy pronto se consumía con gusto en África. Los sabores picantes al parecer no eran aceptados por los españoles (Álvarez 1997: 80). En cambio, Olivas (2003: 300-301) nos indica que en muchos lugares de África, como por ejemplo El Congo, hay un gusto particular por los sabores picantes como el de la pimienta, y se considera que los platos que tienen condimentos picantes son más elaborados<sup>11</sup>.

Sobre el origen de los anticuchos y de su nombre hay diversas versiones, la mayoría coincide en su origen quechua o aymara. Álvarez

---

8 Citado en Rodríguez Pastor (2008: 127).

9 La participación de los afroperuanos en la venta de comidas en la calle ha sido siempre importante. Pastor (2008: 124) recoge la siguiente cita de Lockhardt: “En 1547 por lo menos siete esclavas negras (probablemente eran considerablemente más) vendían comida y otra mercadería en la plaza de Lima, en nombre de sus dueños”.

10 Stokes (1986: 206-208) indica que para principios del s. XX las mujeres afroperuanas, en especial, realizaban trabajos además de las responsabilidades del hogar.

11 Hay que tener en cuenta también que los gustos y saberes culinarios de los africanos traídos al Perú eran tan diversos como sus lugares de origen (Rodríguez Pastor 2008: 120-121).

señala que si bien algunos hablan de los “pinchos morunos” como predecesores de los anticuchos, en los ceramios mochicas se ven carnes ensartadas en palitos. Según el doctor Cabieses, citado por Álvarez, el nombre proviene de un tipo de ají especialmente picante que venía del Antisuyo (es decir, de la zona amazónica de los Andes) (Álvarez 1997: 107-108)<sup>12</sup>.

El saber aprovechar y degustar los interiores o vísceras: riñones, pulmones, hígado, corazón, etcétera, no es una cualidad exclusiva de los afroperuanos, según nos dice Olivas (2003: 305). Estas partes, por su mayor sabor y blandura, ya eran apreciadas en los Andes y en la Península Ibérica antes de la Colonia. La chainfainta o chainfana, por ejemplo, es considerada por algunos originaria de Extremadura o Andalucía (Álvarez 1997: 99), aunque según Romero llegó allí por influencia africana.

Tal como señala Álvarez, en el Perú la chainfainita se prepara preferentemente con pulmón de cordero, y con el ají y la papa. Estos mismos dos ingredientes son los que acompañan el estofado de lengua. Entre los platillos de interiores reconocidos como afroperuanos está también la sangrecita, aderezada con ajos, hierbas aromáticas y pisco (Álvarez 1997: 98-102). El bufo es un plato iqueño también considerado afroperuano, que en Nazca se llama *charapana* y que incluye la cabeza del carnero, mondongo, maíz pelado, lonjas de choncho, zapallo, habas, papas y perejil. En Chincha, según el escritor Gálvez Ronceros, incorpora los pulmones e hígado de la res (cit. por Olivas 2003: 304).

La cocina de interiores es relevante en tanto patrimonio cultural inmaterial por cuanto, en primer lugar, significa un importante aporte afroperuano a las prácticas alimentarias en términos de sabores, ingredientes y técnicas, los cuales gozan de gran acogida en la actualidad. En segundo lugar, esta tradición es significativa pues representa

---

12 Olivas (2003: 302) menciona la existencia de anticuchos de mono en Casamanche, al oeste de África.

la continuidad de la experiencia culinaria afroperuana desde tiempos coloniales. Finalmente, refleja la habilidad de las poblaciones afroperuanas para combinar elementos culturales gastronómicos de África, Europa y América, generando un nuevo paladar de carácter sincrético en las poblaciones afroperuanas y las del Perú en general.



## ❖ Carapulcra ❖

La historia de este plato afroperuano está especialmente ligada con el mestizaje de culturas culinarias y grupos de personas. El origen del nombre es aymara. El *Vocabulario de la Lengua Aymara* de Bertonio, de 1612, da la siguiente definición: “Calapurca de cuy [y de otras carnes] cozido con piedras calientes echadas en agua, con que se cuezen la comida...”. El cronista Cobo por esos mismos años describía la “calapurca” preparada a partir de cuy con ají, cocinado con piedras calientes (citado en Zapata 2009: 173).

Los principales insumos de la carapulcra son la papa, el maní y el ají colorado, además de trozos de algún tipo de carne. El ají y el maní, entre otros productos originarios americanos de gran importancia en los Andes prehispánicos<sup>13</sup>, se hicieron muy populares en África a partir del comercio colonial (Olivas 2003: 297). Obenga (citado en Olivas 2003: 300-301) indica que al menos en El Congo se prefieren los sabores salados, ácidos-agrios y picantes. Isabel Álvarez (1997: 80) menciona en los palenques se comía la comida picante que no era aceptada por los españoles.

Este encuentro de ingredientes se relaciona desde luego con un encuentro de personas. José “Cheche” Campos nos habla de una historia familiar nutrida por la relación entre la abuela andina de Huancavelica y la abuela afroperuana de Cañete. Ambas compartieron secretos culinarios y con el tiempo dejaron de sentir las diferencias de origen hasta que “las dos hablaban quechua y las jeringonzas con las que a escondidas se comunicaban los negros” (Campos 2000: 17)<sup>14</sup>.

---

13 Sobre la historia e importancia del ají se puede leer el texto de Rodríguez Pastor, Humberto (2014). *El ají peruano en sus regiones y pueblos*. Lima: USMP.

14 Distintos textos sobre la historia de los afroperuanos hablan de relaciones complejas con los andinos: tirantes por la organización del trabajo y las prohibiciones

Tanto el libro de recetas elaborado por “Cheche” Campos junto a su madre Rafaela Dávila, como los testimonios de afroperuanos recogidos por Rodríguez Pastor refieren a platos y recetas que son recordadas identificando historias, circunstancias y sobre todo a las personas que tomaron decisiones, solucionaron problemas y compartieron con sus familiares. Isabel Álvarez, en sintonía con lo que recogen otros autores, afirma que reivindicar el mestizaje es reivindicar a la mujer.<sup>15</sup>

La identidad de este plato está fuertemente relacionada con Chincha y San Luis de Cañete, en la costa central del Perú, lugares donde se cocina tradicionalmente la carapulcra. Allí, por su sabor y su capacidad de rendir para mucha gente, es un plato principal en las grandes reuniones. Algunas cocineras expertas, como Dávila, distinguen entre la preparación de un lugar y otro, aunque consideran todas exquisitas. La diferencia principal es que en Chincha se usa papa sancochada, y en San Luis papa seca. En este caso se necesita una cocción de dos horas.<sup>16</sup> Álvarez lo considera un plato laborioso (si se hace con papa seca y más si se hace con tres carnes). Si es que se realiza el proceso de secar la papa, esto implica casi dos semanas de trabajo previo a la preparación del plato<sup>17</sup>.

Cada cocinera o cocinero, según su criterio y sus conocimientos, in-

---

de uniones maritales entre indios y negros. Sin embargo todos indican que hubo espacio para la convivencia, la formación de familias con miembros de ambos grupos y el intercambio de conocimientos, entre los que destacan los culinarios y herbolarios (Panfichi 2000: 137-138; Mariátegui 2002: 48-49; Rostworowski 1992: 146-147).

- 15 Álvarez (1997: 90) además considera que la presentación de la carapulcra (los ingredientes no se pueden distinguir claramente) expresa la propia esencia de la mezcla.
- 16 Dávila (citada en Campos 2000: 147) señala que en la sierra se utiliza papa secada en los nevados, conocida como “chuño”.
- 17 “La técnica de elaboración de la papa, destinada a la carapulcra, se diferencia mucho de la técnica de deshidratación para la elaboración de la moraya. En la llamada ‘papa seca’ se utiliza papa amarilla, de variedad y tamaño determinados, se la cocina, se la pela y se la pone a secar al sol durante 15 días, evitando que se humedezca con el rocío de la madrugada. Luego se muele, hasta obtener la granulación” (Álvarez 1997:104). Un proceso igual de largo se requiere si se hace la versión con garbanzo, destinada a ocasiones muy especiales.

incorpora ciertos ingredientes o secretos de preparación. Además de los insumos básicos, se menciona la cebolla, el clavo de olor, la pimienta y el comino, la pimienta de chapa, el ajo, las roscas de manteca, grasa de cerdo, vino tinto y el achiote. Varias recetas hablan de un punto de dulce puesto por el azúcar o el chocolate. Hay distintas opiniones sobre cuál carne proporciona mejor sabor, en Chincha e Ica se prefiere por lo general la del chanco, aunque hay quienes opinan que lo mejor es usar tres carnes a la vez. Incluso hay testimonios de que debía ser de una pavita que aún no haya tenido cría (Rodríguez Pastor 2008: 165).

Tradicionalistas como Ricardo Palma y Gálvez mencionan que se comía con mucho gusto en Lima. More, en pleno s. XX lo recuerda además como un plato afroperuano, que en algún momento fue acusado de ser muy grasoso y dañar el hígado. Rodríguez Pastor recoge testimonios sobre la *carapulcrita*, que lleva trigo en lugar de papa, como una salida a las necesidades de alimentación en la ciudad de Lima (2008: 155). En Cañete e Ica, sus lugares originarios, se suele combinar con sopa seca y entonces se llama *mancha pecho* (2008: 167). Allí también se habla de un tipo de *carapulcra* especial, hecha con garbanzo seco, que algunos consideran aún más sabrosa (Álvarez 1997: 105). Esta se comía solo en ocasiones muy especiales, a decir de una informante de Rodríguez Pastor, en la misa del año de los difuntos (2008: 166).

La *carapulca* es relevante en tanto patrimonio cultural inmaterial, en primer lugar, debido a los conocimientos y técnicas culinarios de raigambre afroperuana que la preparación de este plato requiere y contribuye a preservar en el tiempo. En segundo lugar, es testimonio de las tradiciones alimentarias de numerosas familias afroperuanas, memorias tan representativas que fueron registradas y narradas por importantes cronistas nacionales. En tercer lugar, da cuenta de una interesante diversidad de preparaciones y sabores de acuerdo a las localidades en que se elabora este potaje, diferencias que son culturalmente significativas para la identidad de las comunidades afroperuanas locales.

## ❖ Mazamorra morada ❖

Durante el Virreinato y buena parte de la República las mujeres afroperuanas fueron quienes principalmente se encargaron del funcionamiento de las cocinas y ofrecían viandas en las calles y plazas. Resulta lógico entonces que muchas autoras reconozcan a la mazamorra como un plato afroperuano. Se lo reconoce como uno de los dulces característicos de la procesión del Señor de los Milagros. Sin embargo, Juan José Vega (citado en Rodríguez Pastor 2008: 125) señala que en Lima durante el s. XVI fue muy importante la presencia de mujeres moriscas que también vinieron como esclavas y que fue un aporte de ellas la mazamorra morada.

Sobre el origen de la palabra hay diversas hipótesis, varias indican que proviene probablemente de términos árabes y que la usaron los marineros mediterráneos para hablar de papillas no muy gustadas, pero buenas en caso de necesidad, que se hacían con las sobras de los alimentos como las galletas y bizcochos. Esto ha ido cambiando con los años y actualmente se habla de mazamorra sobre todo para referirse a platillos dulces.

De hecho este postre es particular del Perú, como lo reconocen diversos diccionarios (Zapata Acha 2009: 470-472) ya que tiene como elemento distintivo el maíz morado. Esta es una variedad de maíz desarrollada en los Andes desde la antigüedad, a la cual se le reconoce cualidades como prevenir la diabetes, y que aún hoy crece principalmente en esta zona<sup>18</sup>.

---

18 El maíz en general es reconocido como importante fuente de sustento y nutrición en el Perú. Una crónica anónima del s. XVII señala que la mazamorra que se elaboraba a partir de él servía para las mujeres que dan de lactar, y que permitía dar leche abundante (Zapata Acha 2009: 471).

La consistencia espesa característica de la mazamorra se logra principalmente con el chuño y la harina de camote. El chuño blanco es una suerte de harina hecha con la fécula de la papa, que se obtiene exponiendo la papa al calor y al frío sucesivamente, método que fue desarrollado en los Andes desde mucho antes del Imperio Incaico. Las cualidades y formas de elaboración de estas harinas son conocidas por las cocineras afroperuanas. Elena Garcés, limeña del distrito de La Victoria, de padre y madre del distrito arequipeño de Acarí, indica que la harina de camote se obtiene rallando el camote amarillo crudo, para lavarlo luego y decantar una harina blanca<sup>19</sup>. Rafaela Dávila, de San Luis de Cañete, comenta que la harina de camote es mejor para la mazamorra que se come el mismo día, pero cuando se guarda hace que se cuaje demasiado y si se calienta se vuelve grumosa. Pero si se hace la mazamorra solo con chuño se vuelve muy chiclosa (Dávila y Campos 2000: 140).

Las bebidas y comestibles a base de maíz y de consistencia espesa ya eran elaborados en la América desde tiempos antiguos<sup>20</sup>, teniendo en cuenta las cualidades del maíz como cultivo y como alimento nutritivo. En los Andes específicamente se elaboraba el *api* preparado a través de una larga cocción de los granos de maíz tostados y molidos, así como mazamorras de otras féculas.

Otra cualidad fundamental de la mazamorra es su dulzor. Parece ser que los alimentos dulces no fueron especialmente consumidos en el Perú antes de la Colonia. El azúcar, es decir, la caña procesada, llegó también al Perú con los españoles, ligada profundamente a los mecanismos de la esclavitud. Su consumo en Lima fue tan alto que en 1542 el ayuntamiento pretendió restringir su uso<sup>21</sup>.

---

19 Entrevista en Rodríguez Pastor (2008: 182).

20 Olivas Weston (2003: 308) menciona los *atoles* preparados en México desde tiempos antiguos, que tienen una preparación muy parecida al *champús*.

21 En 1570 se sembraron las primeras cañas de azúcar en el Perú (Tam Fox 2010: 61).

Además del azúcar, la mazamorra morada incorpora variadas frutas frescas y secas. Muchas de ellas traídas durante el Virreinato, la mayoría de origen asiático: durazno, albaricoque, guindón, membrillo, etc. Olivas Weston (2003: 303) cuenta que los postres que incorporan frutas son muy extendidos en el continente africano y en África del Norte en especial se emplean mucho los frutos secos. En la Lima Virreinal las frutas brotaron en abundancia en los cultivos de cada casa, gracias en buena parte a los canales que conducían el agua del río por toda la ciudad (Tam Fox 2010: 62).

Finalmente, pero con igual importancia, están la canela y el clavo. Ambas especias asiáticas se añaden en el largo hervor que se le da al maíz morado. Pero la canela además se espolvorea sobre cada porción de mazamorra. Fernando Parodi (cit. por Lauer y Lauer 2006: 14) interpreta esto como un acto poético que hace visible la presencia de las hábiles cocineras negras en la confección de dulces.

Algunos exhiben con orgullo el título de “limeños mazamorreros”, aunque diversas narraciones de principios de la República entienden este adjetivo como algo irónico, que señala un gusto desmedido por este postre o una personalidad poco consistente (Zapata Acha 2009: 475-476). Se habla de las mazamorras blancas y moradas en Lima por lo menos desde el siglo XVII<sup>22</sup>. Años después, en 1830, Ricardo Palma narra que la mazamorrera pregonaba a las 7 de la noche junto con el caramelero y la champucera (cit. por Rodríguez Pastor 2008: 127).

Más allá de su tradición en la capital, otras regiones afroperuanas como San Luis de Cañete también consideran a la mazamorra morada entre sus platillos típicos<sup>23</sup>. En muchas casas se comparte como un despliegue de cariño de abuelas y madres. Esto recoge Rodríguez

---

22 El memorial de fray Buenaventura de Salinas (cit. por Zapata Acha 2009: 474) habla que estas eran vendidas por las mujeres indias en la ciudad de Lima.

23 Así lo revelan varios de los relatos compartidos en la publicación *Ecolecuá* (2006).

Pastor en sus entrevistas en hogares afroperuanos. Algunas de estas mujeres cocinan también otro tipo de mazamoras, por ejemplo de uva, que son preparaciones especiales conocidas por pocas personas<sup>24</sup>. En general, en los recuerdos de las familias afroperuanas hay variedad de dulces, muchos de ellos, al igual que la mazamorra morada, llevan canela, clavo y horas de cocción.

La mazamorra morada es relevante como patrimonio cultural inmaterial en tanto es un postre de raigambre afroperuana que es al mismo tiempo uno de los potajes más populares de la culinaria afroperuana, dando cuenta del importante aporte de estas poblaciones para la cultura nacional. Asimismo, su existencia implica la transmisión de técnicas y saberes sobre el uso de ingredientes y consolidación de sabores, los cuales se mantienen hasta la actualidad.

---

24 Rodríguez Pastor (2009: 182) recoge la receta de esta mazamorra de Elena Garcés, mujer afroperuana que la aprendió de su familia del distrito de Acarí, zona de presencia afroperuana en la región Arequipa.

## ❖ Picarón ❖

El solo nombre de este dulce que se come caliente y con harta miel ha invitado a juegos de palabras y de sentidos. El pregón “La picaronera” da cuenta de esto:

“Aquí están, los pícaros calentitos.

Me llaman picaronera

porque vendo picarones, (bis)

y no me llaman ratera

cuando robo, corazones. (bis)

¡Qué ricos! ¡Qué ricos!

picarones calentitos. (bis)

Redondos y tostaditos y

en su miel bien bañaditos.

(...)”

(Fragmento del pregón recopilado por Rosa Mercedes Ayarza en *Antiguos pregones de Lima*. 1939<sup>25</sup>)

En 1797 ya se comentaba del gusto generalizado de los limeños por este postre<sup>26</sup>. Años después Ricardo Palma recalca que el nombre no solo se refiere al aumentativo de pícaro, sino a una “fruta de sartén” (citado por Zapata 2009: 591). Diversos relatos costumbristas de la República los recuerdan como el platillo que ponía color y alegría a las grandes procesiones. Y poco a poco se lo diferencia claramente del buñuelo español, por sus ingredientes, además de su característico hueco al centro<sup>27</sup>.

---

25 Citado en Rodríguez Pastor (2008: 189).

26 Siempre asociado a la picardía:

“Verás muchos picarones

(Que así llaman a los buñuelos)

Y a muchos hombres que son

Más picarones que ellos.”

(*Ayanque. Lima por dentro y por fuera*. Cit. por Tam Fox 2010: 130).

27 Este postre afroperuano fue tomando personalidad frente a su similar español. Pasando de llamarse buñuelo a buñuelo picarón y a ser reconocido simplemente como picarón (Zapata 2009: 128).



Su elaboración requiere preparar la masa y hacer una miel de chancaca. La chancaca se hace con la caña de azúcar, antes de pasar por el proceso de cristalizado<sup>28</sup>. La masa está hecha a base de zapallo y camote; estos ingredientes se sancochan con anís y, luego de colarlos, se agrega harina cernida de trigo, sal y anís en semilla, disueltos en el agua del zapallo. Según el cocinero se incorpora huevo, levadura, harina de maíz, azúcar, algo de chicha de jora o cerveza. Esta masa tiene que ser batida, para luego reposar entre una noche entera en invierno y 6 horas en verano<sup>29</sup>.

La masa debe freírse en el momento para comer el postre caliente y crocante<sup>30</sup>. Es necesario trasladar al lugar de venta la sartén, el bracero y una fuente para poner los picarones, además de las cañas bravas de punta previamente afilada para mover y escurrir los picarones<sup>31</sup>. Para todo ese movimiento era necesario, según algunos, contar con la compañía de un asno en la época colonial. Finalmente, se requiere de habilidad para dar la forma circular al picarón al echarlo a freír<sup>32</sup>.

---

28 Y es, según algunos, la base de la mayoría de postres peruanos (Expreso 2006: 99).

29 Recogemos aquí las recetas compartidas por Dávila y Campos (2011: 140) y Zapata (2009: 591-592)

30 Aunque también se habla del picarón borracho, que se menciona en el pregón completo recopilado por Rosa Mercedes Ayarza. Es aquel del día anterior que se tuesta para luego echarle el almíbar (Zapata. 2009: 591).

31 Además hay que trasladar la masa, el combustible, la manteca o el aceite y la miel.

32 Mejía se detuvo en esto con bastante detalle: “La picaronera, como una reina poderosa en su silla; con señorío y gran domoño, moja la mano en el agua metiéndola en un jarro de lata que tiene cerca de la batea. Hunde la masa húmeda con los dedos unidos. Saca un poco de la masa suculenta rozando la batea. El pulgar no se junta con los dedos restantes... con la seguridad de quien sabe lo que hace, alza la mano por sobre el perolete, y a muy prudente altura de la manteca hirviente, deja escurrir la masa, perforándola antes de caer, en el centro, con el dedo pulgar que estaba inocupado hasta este instante... Al caer al perol... ¡el milagro surgía!... El trocillo de masa medioquérriamo ahuecado al caer, crecía repentino y flotaba dorado, redondeado, mirífico, perfecto” (cit. por Tam Fox 2010: 128).

Las picaroneras ofrecían su comida de manera ambulante, al igual que otros pregoneros. A pesar de que se les prohibía la venta en las calles de Lima, se les podía encontrar muy fácilmente, incluso identificando su presencia en las calles con determinada hora del día<sup>33</sup>. Actualmente se les encuentra en ciertas esquinas donde ubican sus pailas. Estas grandes ollas con aceite hirviendo pueden verse en la acuarela “La Buñuelera” pintada por Pancho Fierro en la primera mitad del siglo XIX.

La identidad afroperuana de este postre limeño se refrenda en ilustraciones y narraciones, pero también en el hecho de que quienes ofrecían sus alimentos con pregones en la capital eran en su mayoría afroperuanas. Recordemos además que este dulce surge en un momento en el que casi la mitad de las personas en Lima tenía ascendencia africana<sup>34</sup>. Hoy en día se puede encontrar también en otros pueblos y ciudades, como El Carmen de Chincha, en la región Ica.

La importancia del picarón como patrimonio cultural inmaterial radica, principalmente, en la profunda identificación del mismo con poblaciones afroperuanas, especialmente con sus cocineras y vendedoras, responsables del posicionamiento del picarón como postre tradicional del Perú. Asimismo, su importancia radica también en la transmisión intergeneracional de saberes relacionados a ingredientes, técnicas y sabores.

---

33 En el caso de la picaronera era las dos de la tarde (Dávila y Campos 2011: 18).

34 Bowser (cit. por Panfichi 2000: 137) concluye que en 1790 la población de Lima era en 45% africana o de descendientes de africanos.

## ❖ Tamal ❖

“Ya se va la tamalera  
Sobre su borrico va  
pregonando los tamales  
a cuartillo y medio real.  
Ay mi amiga, salga y compre  
los tamales singulá  
que le gustan al señorito  
y a todos en generá”.  
(cit. por Rodríguez Pastor 2003).

Los tamales son un plato de suma importancia y longeva tradición en la culinaria afroperuana<sup>35</sup>. Pero este alimento tiene su origen en lo que hoy es México, en donde ya se practicaba desde mucho antes la idea de envolver una masa de maíz en sus propias hojas para cocinarlo. Aunque en el territorio andino ya se conocía la humita<sup>36</sup>. Es consenso que de la lengua náhuatl deriva el nombre de este plato, que se extendió por toda América a través de los españoles y los centroamericanos que los acompañaron, y que así en cada lugar fueron inventándole variaciones.

---

35 Parte de esta importancia se refleja en la presencia de este platillo en relatos orales históricos. Por ejemplo, Rafaela Dávila y José Campos narran que la tamalera, así como otras pregoneras, conversaba con las negras viejas de cada casa, contándoles noticias de los palenques, de las guerras y de los grandes personajes, como Catalina Buendía de Pecho, cocinera de Nazca que murió luego de envenenar a una tropa chilena durante la guerra con el país vecino (Dávila y Campos. 2011: 20-21).

36 “El más conocido producto que ha precedido al tamal peruano es la humita o huminta prehispánica, a la que se ha definido como ‘bollicos de mayz como tamales’. El maíz molido es la base común de la humita y el tamal, y la molienda es posible desde mucho tiempo atrás por la milenaria invención y uso del batán. Pero fueron nuevos ingredientes y nuevas envolturas los que permitieron la pronta aceptación del tamal durante las primeras décadas de presencia hispánica en el siglo XVI” (Rodríguez Pastor 2007: 18-19).

En Lima cambiaron de sabor y textura. Se empezaron a moler granos más delgados de maíz y la envoltura fue de hojas de plátano en lugar de hojas de maíz (Olivas 2003), como lo notó el Padre Bernabé Cobo en el siglo XVII (Fox 2010)<sup>37</sup>. Si bien los ingredientes fundamentales del tamal son americanos, como nos cuenta Olivas, el maíz fue pronto conocido y utilizado en diversas partes de África, así como el ají, en consonancia con un aprecio por los sabores fuertes y picantes en ese continente, añadiéndose en algunos casos el maní, también originario de Sudamérica pero pronto incorporado a la cocina de África.

De este platillo en particular se encuentran muchas variedades en Latinoamérica, no solo diferenciadas por región, subregión e incluso podríamos decir, por familia. Rodríguez Pastor (2008: 161) menciona para Perú diversas zonas de la sierra y la costa en las que se elabora variedades características de tamal, varias de ellas asociadas a la cultura afroperuana: Piura (donde se hacen diversos tipos de tamalitos verdes con culantro que se sirven con seco de cabrito), Supe, Chincha y Lima (en estos lugares los tamales tienen color rojizo o amarillento que toman del ají y del achiote)<sup>38</sup>. Incluso habla de un tamal limeño en particular elaborado por familias afroperuanas del distrito de Surco<sup>39</sup>.

Juan de Arona (citado por Rodríguez Pastor 2008: 161-162) describió en el s. XIX los tamales elaborados por las mujeres negras del barrio de Malambo en lo que hoy es el Rímac<sup>40</sup>. Estos tamales los vendían

---

37 Emilia Romero recoge versos que mencionan a las limeñas que venden tamales del romance de título: *Sátira hecha por Mateo Rosas de Oquendo a las cosas que pasan en el Pirú, año de 1598* (cit. en Zapata 2009: 699).

38 El achiote son las semillas muy coloradas de un fruto del mismo nombre que posiblemente es originario del suroeste de Amazonía, aunque es muy adaptable y crece en otras regiones. A partir de la Colonia se ha usado como colorante de alimentos, pero ya desde antes se le daba usos medicinales, como condimento y como cosmético para usos rituales (pensemos en los diseños que muchos grupos amazónicos realizan en sus rostros) (Expreso. 2006: 96).

39 Isabel Álvarez (1997: 170) recuerda a una tía suya que murió sin compartir el secreto de sus tamales blancos andahuaylinos.

40 Manuel A. Fuentes, a mediados del s. XIX, en su *Guía de Lima* cuenta que los tamales generalmente se distribuían a lomo de burro en dos enormes canastas por mujeres negras generalmente mayores (cit. por Zapata Acha 2009).

en el centro de Lima mediante pregones, hasta inicios del s. XX, luego ya se estiló vender los tamales en esquinas fijas y los pregones han ido disminuyendo hasta casi desaparecer. Incluso existen en la capital grandes mayoristas de tamales que venden en los supermercados, lo cual suprime la posibilidad de conversar y conocer los gustos y cotidianidad de los caseros y caseras que se acercan a las esquinas de las panaderías donde están las tamaleras y tamaleros<sup>41</sup>.

El tamal limeño tradicional por lo general incorpora la carne y la manteca del cerdo, o también carne de gallina, ambos animales desconocidos en América hasta la Colonia. Pero ahora es más frecuente que la carne sea de pollo y se usa mucho el aceite en lugar de la manteca, porque esta hace que el tamal se endurezca demasiado. Otro cambio que se va incorporando es el uso de la rafia (pita de plástico) para envolver el tamal, aunque mucha gente sigue usando fibras de plantas como la totora. Y la hoja de plátano no necesariamente se extrae de la costa, la más valorada es la que llega de Tingo María (Rodríguez Pastor 2003: 23).

De hecho, la calidad y tratamiento que se le da a la hoja (que suele ser de plátano pero también puede ser de bijao) tiene que ver no solo con la resistencia del tamal durante las horas que se hierva, sino que también le da un sabor particular. Preparar la hoja es una de las delicadas fases de la preparación del tamal que hace de este plato uno de los más trabajosos. Muchas personas recuerdan haber colaborado con sus madres o abuelas en el esfuerzo familiar de prepararlos. Cuenta José “Cheche” Campos: “Si de tradición se trata, hablaré de San Luis de Cañete, el pueblo donde yo nací, donde vi prepararlo y era el más laborioso de todos los potajes cañetanos. Allí vi pelar el maíz, cortar las hojas y luego soasarlas en la misma chacra, ya que si las llevábamos así a la casa se rompían y no servían, luego en la casa

---

41 Víctor Joya, vendedor de sanguito, entrevistado por Rodríguez Pastor (2008: 145), comenta que ahora que los tamales están disponibles en los supermercados todos los días se ha perdido el orden de las horas y los días en que se solían ofrecer, así como la forma de prepararlo.

lavarlas, sacarlas, rajar la totora para amarrar, luego despepitar el ají y molerlo, tostar el maní y pelarlo<sup>42</sup>.

Si bien los tamales limeños y chinchanos se consideran muy parecidos, se encuentran varias diferencias, como las que menciona Magaly Silva, limeña hija de chinchana<sup>43</sup>. Ella indica que la forma es distinta: alargados en Lima y en Chincha cuadrados. Igual hay diferencias en el empleo del ají y en el molido del grano, que se deja más entero en Chincha. Si bien ahora se puede comprar el maíz molido en el mercado, algunas cocineras prefieren asegurar su sello y molerlos en su casa<sup>44</sup>.

Finalmente, si bien es un plato del que se encuentran muchas variedades en Latinoamérica, y a pesar de las versiones industrializadas, en todos lados se trata de una comida de fiesta, que desde la Colonia se suele comer en días domingo, en las navidades y con la llegada de las independencias respectivas en las fiestas patrias (Olivas 2003: 307-308).

La importancia del tamal como patrimonio cultural inmaterial afroperuano radica, por un lado, en la larga tradición que vincula a las comunidades y familias afrodescendientes con su preparación y consumo. Por el otro lado, la práctica cultural involucra la transmisión

---

42 Un cambio que menciona Campos para la receta de la señora Dávila es el uso de ajo, que antes de la refrigeración eléctrica no era posible porque avinagraba el tamal (Dávila y Campos 2011: 124).

43 Entrevistada en Rodríguez Pastor (2008: 163)

44 Para molerlo se usa el molino mecánico o eléctrico, pero tradicionalmente se usa el batán o mano de moler, lo cual implica un gran esfuerzo físico y para algunos, un resultado más sabroso. Lilia Mayorga, natural del pueblo de Zaña en Lambayeque, nos cuenta lo siguiente: "Recuerdo cómo mi abuela, Magdalena Valdivia Ayes, molía el ají en su batán para acompañar unos ricos frijoles con conejo estofado o para mezclarlo con la masa de los tamales. Me encantaba ver su rítmico movimiento, pero las veces que yo intentaba moler no podía con la *mano* —así se llama la piedra de moler— que pesaba mucho. Entendí que no era fuerza sino maña, maña que nunca logré aprender. Pero tampoco me la pasé intentándolo ya que mi mamá no siguió con la tradición: aunque sabía usarlo, en casa no teníamos batán" (Rodríguez Pastor 2014: 76).

de recetas, formas de preparación, técnicas culinarias y sabores de generación en generación en las colectividades afrodescendientes en las que se prepara.

## ❖ Turrón de Doña Pepa ❖

Ligado desde siempre a la celebración del Señor de los Milagros, y por lo tanto a Lima y al mes de octubre, algunos han visto en su especial decorado la representación de la misma procesión en sus características actuales y pasadas. El enrejado de “palotes” de masa de harina, unido por la miel de especial sabor y aroma, representa el anda de la procesión. Los confites y grageas que cubren y llenan de colores al turrón hacen pensar en el transcurrir de cargadores, sahumadoras, cantadoras, veleros, faroleros, penitentes y mixtureras; estas últimas eran quienes llevaban sobre sus cabezas grandes azafates de flores, frutas de mazapán y otros dulces.

Otros acompañantes que hasta hoy siguen al Señor son los vendedores de comida, en su tiempo, las vivanderas, ofreciendo, entre otras muchas delicias, anticuchos, butifarras, picarones, chicha morada y de jora, papa con queso, hígado frito. Entre todos ellos, quienes venden turrón son los que caracterizan esta época específica del año. Pueden ofrecer el dulce en tablones o carretillas, o en locales especializados su venta, ubicados sobre todo en la avenida Tacna, muy cerca de la plaza de Armas de Lima y del convento de Nazarenas.

Se pueden leer textos que mencionan a los turroneiros y al turrón de miel característico de la procesión de octubre desde el siglo XIX. Pero el nombre de “Doña Pepa” recién se detecta en el año 1908 en un artículo de octubre de la revista *Variedades* que habla de los “sabrosos turroneiros de yema” y se puntualiza que “la reputación de exquisitez la tienen los turroneiros de *doña Pepa*”<sup>45</sup>.

Sobre la propia Doña Pepa hay distintas posiciones: quienes desconocen sus datos biográficos, quienes hablan de la fidelidad de su

---

45 *Variedades* N° 34 (cit. por Zapata Acha 2009: 736-737)



clientela (José Gálvez, citado por Zapata 2009: 736), quienes simplemente niegan toda posibilidad de que sea una mujer afroperuana (Coloma 2008: 44) y quienes recogen distintas versiones sobre el postre como una muestra de agradecimiento con el Señor por parte de una devota afroperuana.

Sobre esto último, se recogen tres versiones, las tres hablan de una mujer afroperuana con grandes habilidades en la confección de dulces. Esto es coherente con lo que se sabe sobre la presencia afroperuana en la procesión y en la cocina peruana, así como con las imágenes que se tienen de la época sobre las turroneiras.

Este postre exige en su preparación no solo buena mano sino tiempo y empeño. La masa, hecha con harina, manteca, agua de anís, sal, anís en semilla, yemas de huevo y ajonjolí tiene que ser formada en decenas de palotes. Luego de hornear los palotes, son puestos en capas cruzadas, unidas por la miel característica. Esta se elabora con clavo de olor y canela, y frutas ácidas como membrillo, higo, durazno, naranja, piña y limón. Las frutas que le dan el sabor característico pueden variar según quien lo prepare. Las recetas más antiguas indican que la miel estaba hecha a base de jugo de caña o chancaca<sup>46</sup> y las más recientes de azúcar rubia (Dávila y Campos 2011: 141)<sup>47</sup>. En todo caso se hace con derivados de la caña de azúcar, traída a América durante la Colonia. Rodríguez (2009: 494)<sup>48</sup> y Ariansén (2006: 98) indican que este gusto especial por lo dulce no existía en tiempos prehispánicos, aunque sí se conocían formas de elaborarlos.

El turrón de Doña Pepa es relevante en tanto patrimonio cultural inmaterial, en primer lugar, por ser un postre de raigambre afroperuana

---

46 Receta de 1924 citada por Zapata Acha (2009: 737).

47 Un dato interesante es que hasta hoy el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española no recoge nada sobre esta especial preparación (Fox 2010: 148); solo recoge dos significados de la palabra turrón, uno para el turrón hecho de almendras, nueces, piñones o avellanas, y otro para un dulce nicarangüense que consiste en una bola de harina de trigo bañada en miel.

48 Ella indica incluso que la miel fue un aporte africano a la culinaria peruana.

que sin embargo se ha convertido en emblemático de la ciudad de Lima para sus diversos habitantes. En segundo lugar, su preparación tradicional implica la transmisión de técnicas culinarias, sabores y manejo de ingredientes a través del tiempo. Finalmente, el Turrón de Doña Pepa —al ser preparado en octubre— está tradicionalmente vinculado a una de las expresiones de religiosidad afroperuanas más importantes, como es la festividad del Señor de los Milagros; así, al ser al mismo tiempo herencia culinaria y muestra de religiosidad, el Turrón de Doña Pepa da cuenta de la multidimensionalidad del patrimonio cultural afrodescendiente.



# MÚSICA Y DANZAS



## ❖ Cajita Rítmica Afroperuana ❖

Junto con el cajón y la quijada, la cajita rítmica afroperuana (o simplemente *cajita*) es uno de los instrumentos afroperuanos más difundidos y conocidos en la esfera pública. Si bien la cajita porta una herencia de más de dos siglos, continúa siendo uno de los instrumentos a través de los cuales músicos afroperuanos mantienen su memoria artística al tiempo que exploran sus nuevas inquietudes musicales.

En términos de sus características organológicas, la cajita es un instrumento de percusión idiófono que consiste en una pequeña caja de madera gruesa de lados trapezoidales. La base más pequeña de la caja se une a esta a través de clavos, y la base más grande consiste en una tapa unida al instrumento a través de bisagras y provista de una manija que permite abrirla y cerrarla. El ejecutante se cuelga la cajita al cuello a la altura del torso a través de una correa, y produce patrones rítmicos al abrir y cerrar la tapa con una mano y percutir el frente y costado de la cajita con la otra mano a través de un palo grueso que hace las veces de baqueta. El abrir y cerrar de la tapa produce el sonido grave del instrumento, mientras que el golpe del palo en los lados del instrumento produce sonidos agudos.

El registro más temprano que se conoce de la cajita data del siglo XVIII, siendo documentada por el Obispo Baltasar Jaime Martínez de Compañón (1737-1797) y en las acuarelas de Pancho Fierro (1809-1879). Rafael Santa Cruz (2004: 56) señala que su probable origen es las pequeñas cajas de madera en que los feligreses depositaban la limosna en las iglesias. De acuerdo al etnomusicólogo William Tompkins (2011: 65), la cajita tiene características singulares que no tiene antecedentes conocidos, por lo que se presume que constituye un desarrollo organológico netamente peruano. La cajita, junto con la quijada, formaba parte de la instrumentación del Son de los Diablos,

manteniendo un patrón rítmico característico que se conserva hasta la actualidad. Sin embargo, algunos músicos afroperuanos contemporáneos han llevado a cabo nuevas propuestas musicales a partir de la cajita, enriqueciendo el repertorio rítmico y aumentando las posibilidades creativas del instrumento.

La cajita rítmica afroperuana fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación en el año 2007 por el Instituto Nacional de Cultura, a solicitud del músico e investigador Rafael Santa Cruz<sup>49</sup>. La importancia de la cajita como patrimonio inmaterial puede verse a varios niveles. En primer lugar, es —de acuerdo a la evidencia disponible— una creación original de cultores afroperuanos, constituyendo testimonio de la creatividad artística de las poblaciones afrodescendientes. En segundo lugar, a través de la cajita se han transmitido en el tiempo patrones rítmicos que sostienen prácticas musicales afroperuanas como el Son de los Diablos. Finalmente, es un elemento tradicional a través del cual cultores afroperuanos contemporáneos expresan su creatividad y sus nuevas propuestas musicales, dando cuenta del dinamismo de las prácticas musicales afrodescendientes en el Perú.

---

49 Resolución Directoral Nacional N.º 1765/INC.

## ❖ Cajón ❖

El cajón es con seguridad el instrumento afroperuano más conocido y difundido a nivel nacional e internacional. Consiste en una caja de madera, elaborada con ciertas características especiales, que se percute en la cara anterior con ambas manos. Si bien está profundamente asociado a la identidad afroperuana, el cajón —así como otros instrumentos de similar construcción y principios musicales— existe también en países como Cuba y México desde hace algunos siglos (Santa Cruz 2004: 27-35). En la actualidad, el cajón se utiliza en la mayoría de géneros costeños, incluyendo los géneros afroperuanos, y está socialmente identificado con los músicos afrodescendientes, entre quienes se cuentan muchos de sus mejores intérpretes.

Las primeras referencias sobre el cajón datan del siglo XIX. Manuel Atanasio Fuentes, en su libro *Lima: Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres* de 1866, documenta la existencia de este instrumento; señala que el cajón, tocado por un afrodescendiente, era el instrumento que marcaba la base rítmica de la zamacueca (Fuentes 1988 [1866]: 156). Otras reseñas al instrumento, como la de los viajeros A. De Botmiliau a mediados del siglo XIX y Camille Pradier-Fodère en 1897 dan cuenta de la popularidad del cajón durante la segunda mitad del siglo XIX, al menos en la ciudad de Lima (Tompkins 2011: 69). El investigador Luis Salazar Mejía señala numerosas citas de viajeros y cronistas más tempranas, que hacen referencia a músicos tocando “cajas vacías” o tamborileando la caja del arpa, lo que constituiría un conjunto de antecedentes del cajón<sup>50</sup>. A partir del siglo XX, la referencia a este instrumento es constante a lo largo de la costa peruana, principalmente en la costa norte y central del Perú,

---

50 En [http://folclore musical peruano.blogspot.com/2015/08/el-cajon-peruano-notas-complementarias\\_8.html?m=1](http://folclore musical peruano.blogspot.com/2015/08/el-cajon-peruano-notas-complementarias_8.html?m=1)

donde inicialmente acompaña a géneros como la marinera, el tonde-ro y el festejo, para luego extenderse al vals criollo y a la polca. En la actualidad, el cajón se utiliza en la mayoría de los géneros musicales costeños y ocasionalmente en géneros de otras áreas del país, así como en propuestas de fusión contemporánea. El cajón ha sido también adoptado internacionalmente, siendo el caso más popular el del flamenco en España, donde se introdujo en la década de 1970 y dio nacimiento al cajón flamenco español.

A lo largo de su historia, el cajón ha variado tanto de forma como de modo de tocar. Durante las primeras décadas del siglo XX, era usual que se utilicen cajas de madera o piezas de mobiliario como cajones (Tompkins 2011: 72). El famoso cajón de Francisco “Máquina” Monserrate consistía en una pequeña caja de madera de poco espesor y con un tablón curvo en la parte posterior. Asimismo, para tocar el cajón, el músico podía sentarse sobre el instrumento —colocado sobre el suelo de manera vertical u horizontal— o podía sentarse sobre una silla y apoyarlo de manera inclinada sobre sus rodillas, o “chafleado”. La forma del cajón finalmente se estandariza hacia 1970, en buena medida por obra de Nicomedes Santa Cruz, quien determinó que la medida adecuada es de 30 centímetros de ancho por 50 de alto y 25 de profundidad (citado por Tompkins 2011)<sup>51</sup>.

En la actualidad, el cajón consiste en un paralelepípedo de madera, con un agujero en la parte posterior y con medidas que se aproximan a las sugeridas por Santa Cruz pero que varían de acuerdo al criterio del constructor o el intérprete. Asimismo, el cajón suele colocarse en el suelo de manera vertical, sentándose el músico sobre el mismo y percutiendo sobre la cara anterior del instrumento. En el cajón, la cara anterior es la de menor espesor y suele estar adherida al resto del cajón a través de clavos, tornillos o pegamento. La cara posterior es de espesor intermedio, y la base y caras laterales son las de

---

51 Chalena Vásquez (s/f) sugiere otras medidas estándar para el cajón. Asimismo, Marco Aurelio Denegri (2009: 13) señala que la medida actual del cajón es 48x30x28 centímetros.



mayor espesor en la estructura. En las últimas décadas han surgido diversos fabricantes de cajones, y muchos renombrados músicos han incursionado también en este rubro. Esto no solo ha generado una oferta vasta de cajones en cantidad y calidad, sino innovaciones instrumentales basadas en el cajón que responden a las inquietudes musicales de diversos músicos contemporáneos.

El cajón fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura en el año 2001<sup>52</sup>. El cajón es sumamente importante en términos del patrimonio cultural inmaterial afrodescendiente en el Perú. En primer lugar, es uno de los elementos culturales más representativos de la música y la cultura afroperuana en general, siendo reconocido como un aporte de las poblaciones afrodescendientes a la riqueza musical del Perú. En segundo lugar, el cajón encarna la transmisión de elementos culturales, estéticos y tecnológicos en las poblaciones afroperuanas a través de generaciones y a lo largo de todo el territorio nacional. Finalmente, el cajón, como instrumento musical oriundo, representa una contribución musical de la cultura afrodescendiente significativa para el Perú y el mundo; esta contribución, en buena medida, se suma a la lista de esfuerzos de visibilización de la población afroperuana a nivel nacional e internacional.

---

52 Resolución Directoral Nacional N.º 798/INC.

## ❖ Canto de Jarana ❖

Se denomina *Canto de jarana* a la marinera limeña interpretada en contrapunto, siguiendo las reglas tradicionales de este duelo entre cantores. Si bien la marinera limeña incluye interpretación vocal, instrumental y coreográfica, cuando se habla de canto de jarana se pone énfasis en el complejo ritual del canto, que se instituye como guía del conjunto instrumental y del baile. En el canto de jarana, experimentados cantores demuestran su habilidad para concordar versos y melodías en el momento de la interpretación, al tiempo que siguen rigurosas normas de costumbre. Algunos cultores identifican la marinera limeña y el canto de jarana como la misma expresión musical, mientras que otros prefieren reservar la denominación para su interpretación en contrapunto.

El elemento central del canto de jarana es el canto en contrapunto, en el que dos o más cantores o parejas de cantores cantan alternadamente, respondiéndose el uno al otro a modo de desafío o competencia, dentro de la estructura de la marinera limeña. Para esto, los cultores deben cantar y acoplar, a modo de improvisación, versos y melodías generalmente extraídas de un acervo tradicional de muy larga data. Esto debe además realizarse siguiendo una estructura y una serie de normas tradicionales. La estructura consiste en diversas secciones musicales diferenciadas: primero se canta una serie de marineras (tradicionalmente tres), y luego de estas, se cantan una resbalosa y una fuga. Las marineras están constituidas por una cuarteta octosilábica seguida de dos cuartetos de versos alternados de siete y cinco sílabas (seguidilla española); los cantores o parejas de cantores interpretan estos versos de manera alternada, manteniendo la melodía escogida por el primer cantor y seleccionando versos tradicionales de temática afín. La resbalosa, de tempo más acelerado, consiste en una melodía tradicional, luego de la cual se canta una

fuga en la que los cantores alternan versos tradicionales de forma libre. En la performance, esta estructura es enriquecida con complejas normas de repetición y ornamentación. Los cantores deben, entonces, acoplar letra y música a modo de improvisación dentro de esta estructura, al tiempo que contemplan las normas, todo lo cual requiere de gran habilidad y experiencia. Si un cantor se equivoca, arruina el canto de jarana y es declarado perdedor<sup>53</sup>.

La historia del canto de jarana durante el siglo XX ha estado profundamente asociada a los sectores populares de Lima y particularmente a las poblaciones afrodescendientes. Algunos de los primeros cultores de los que se tiene registro fueron los miembros de “Los doce pares de Francia”, conjunto que reunía a varios de los mejores decimistas y músicos de la ciudad hacia finales del siglo XIX e inicios del XX. Constituido en Malambo, barrio del distrito limeño del Rímac tradicionalmente poblado por afrodescendientes, contaba con miembros que en su mayoría eran afroperuanos. De Malambo también surgieron algunos de los principales cultores afroperuanos de canto de jarana, entre quienes se destacan los legendarios hermanos Augusto y Elías Áscuez y Manuel Quintana “El Canario Negro”. De manera similar, muchos de los mejores cultores de canto de jarana provenían de Barrios Altos, destacándose intérpretes afrodescendientes como Francisco “Cañería” Ballesteros o Víctor “El Gancho” Arciniega. A lo largo del siglo XX, numerosos afrodescendientes se encontraron entre los principales preservadores de este arte, fenómeno que continúa hasta la actualidad (Tompkins 2011; Chocano 2012).

El canto de jarana es relevante en tanto patrimonio cultural inmaterial, en primer lugar, porque constituye un medio y soporte de la creatividad y habilidad artísticas de numerosos cultores afrodescendientes durante el siglo XX. En segundo lugar, es relevante en tanto su práctica implica la transmisión de un vasto repertorio de letras y melodías

---

53 Para una descripción más detallada de la estructura y normas de la marinera, consultar Hayre 1973; Tompkins 2011; y Chocano 2012.

populares, acervo que se mantiene hasta la actualidad. En tercer lugar, es importante por cuanto representa parte de la vivencia y memoria de numerosas familias afrodescendientes y mestizas de Lima, constituyendo no solo una expresión de la alegría de la vida cotidiana sino también una forma particular de vivir y experimentar la ciudad de Lima.

## ❖ Checo ❖

El checo es un instrumento de percusión idiófono, propio de la costa norte del Perú, en las regiones de Piura y Lambayeque, particularmente en localidades afroperuanas como el distrito de Zaña. Este instrumento se utiliza principalmente para la interpretación del género llamado *golpe de tierra*, también oriundo de la zona, pero también está siendo utilizado para diversos géneros de música afroperuana y criolla desde hace por lo menos una década. Construido a partir de un fruto local, goza en la actualidad de mayor difusión que la angara, instrumento emparentado al checo pero de distinto tamaño y elaboración, que en la actualidad se encuentra casi extinto.

El checo se elabora a partir del *calabazo*, *mate* o *poto*, fruto oriundo de la costa norte del Perú. El calabazo puede tener distintas formas y ha tenido usos diversos entre las poblaciones del área, como vajilla, recipientes o contenedores, por ejemplo (Rocca 2009a: 9). Para la fabricación de los checos se escogen calabazos grandes de forma redonda y aplanada. Para construir el instrumento, se toma un calabazo que haya alcanzado el tamaño adecuado y se abre un orificio rectangular en uno de los costados; este orificio permite la salida del sonido del instrumento, pero también permite cavar el interior del mismo para obtener la sonoridad deseada y extraer las semillas que luego serán sembradas. Existen, sin embargo, músicos que prefieren tocar el checo en estado natural, sin abrirlo, lo cual provee una sonoridad distinta. De acuerdo al investigador José Mejía Baca, la forma tradicional de tocar el checo es sentado en el suelo con el instrumento colocado entre las piernas con el agujero hacia abajo (citado en Rocca 2009a: 11); existen artistas, sin embargo, que experimentan con nuevas formas de colocar el checo para tocarlo. De manera similar al cajón, el checo también produce tonos agudos y graves al ser percutido en distintas áreas de su superficie.

Se presume que la presencia de instrumentos de percusión contru-  
idos a partir de calabazos como el checo se remonta al siglo XIX. El  
pintor piurano Ignacio Merino, entre los años 1840 y 1850, creó un  
cuadro titulado “la jarana”, en el que se observa a un afrodescen-  
diente percutiendo un calabazo redondo y plano de similares carac-  
terísticas a las del checo. Asimismo, existe un testimonio del escritor  
Juan Mejía Baca, que en 1938 describe el checo y documenta su vi-  
gencia dentro de las prácticas musicales de la zona. En la actualidad,  
numerosos artistas de música afroperuana y fusión lo han adoptado  
como parte de sus propuestas musicales. Gracias al trabajo de pre-  
servación y difusión del Museo Afroperuano de Zaña, el checo en la  
actualidad es un instrumento de alta valoración y diseminación a lo  
largo del territorio nacional.

El uso musical del checo fue declarado Patrimonio Cultural de la Na-  
ción por el Ministerio de Cultura del Perú en el año 2011<sup>54</sup>. Su relevan-  
cia en tanto patrimonio cultural inmaterial afrodescendiente radica, en  
primer lugar, en la transmisión de un bagaje musical afrodescendiente  
de larga data, consistente en patrones rítmicos, técnicas y repertorio  
musical. Segundo, el checo en la actualidad es un instrumento musi-  
cal que las poblaciones locales de la costa norte del Perú identifican  
como testimonio vivo de su herencia afrodescendiente. Finalmente, el  
checo involucra saberes tradicionales afroperuanos que también son  
extra musicales, como los conocimientos de sembrado de calabazos  
y el tallado de los mismos para convertirlos en checos.

---

54 Resolución Viceministerial N.º 716-2011-VMPCIC/MC.

## ❖ Festejo ❖

El festejo es un género musical costeño, que involucra música y danza y se distingue por su carácter festivo. Tradicionalmente se practica en la costa central y sur del Perú, principalmente en las regiones Lima e Ica, siendo la ciudad de Lima y las provincias de Cañete y Chincha las áreas más asociadas a este género. El festejo está muy relacionado a las poblaciones afroperuanas no solo porque son estas las que mayoritariamente lo practican, sino también porque —dada su gran popularidad— es el género que la opinión pública identifica más con las poblaciones afrodescendientes en el Perú. Suele ser identificado también como la raíz de otras prácticas musicales afroperuanas como el alcatraz, el ingá o el son de los diablos. En términos históricos, diversos investigadores identifican los orígenes del festejo en el siglo XIX e inicios del XX.

En términos de sus características musicales, el festejo es un género cuyo ritmo, muy movido, sigue un compás de 6/8. La melodía está compuesta de frases cortas que siguen una forma estrófica que puede variar de canción a canción, y cada festejo suele tener una fuga. La interpretación vocal sigue la forma de llamada-respuesta entre solista y coro, la cual se enfatiza en el momento de la fuga (Tompkins 2011: 120; Vásquez s/f: 8). El festejo en su forma clásica se interpreta con guitarra, cajón y palmas; en interpretaciones contemporáneas se incorpora la quijada de burro (Tompkins 2011: 120). Se han adoptado instrumentos afro caribeños como la conga, el bongó y el cencerro, así como el bajo eléctrico e innovaciones instrumentales como el batajón<sup>55</sup> o el bongó cajón<sup>56</sup>. En términos de la coreografía del festejo, William Tompkins sugiere —a partir de testimonios de longevos cultos-

---

55 Idiófono que fusiona las características físicas y sonoras del cajón con la forma del tambor batá.

56 Idiófono que fusiona las características físicas y sonoras del cajón con la forma del bongó.

res— que esta no existía o se había perdido casi por completo para inicios del siglo XX, por lo que una coreografía estándar fue creada en la segunda mitad del siglo XX (Tompkins 2011: 123).

El repertorio del festejo es festivo y tiene carácter testimonial. La mayoría de festejos, tanto antiguos como contemporáneos, transmite imágenes o anécdotas de la vivencia de las poblaciones afrodescendientes en la costa central y sur del Perú, o refleja memorias o narrativas referentes a la época de la esclavitud. Vale mencionar que los festejos antiguos no tienen un argumento fijo y se componen de fragmentos de letras, que pueden encontrarse también en otros festejos o incluso en composiciones en otros géneros musicales. Si bien —según Tompkins— mucho del repertorio antiguo de festejos también se ha perdido (Tompkins 2011: 120-121), la composición de festejos durante el siglo XX y en la actualidad es significativa.

A partir de la década de 1960, el festejo se convirtió en la forma más difundida de expresión musical por parte de artistas afrodescendientes, lo cual se mantiene hasta la actualidad. A partir del impulso al festejo y a la música afroperuana en general dado por los proyectos musicales de José Durand, Victoria Santa Cruz y Nicomedes Santa Cruz, la creación y recopilación de festejos aumentó significativamente. Por un lado, surgió una amplia demanda comercial de festejo, y es en esta época que el género incorpora nuevos elementos estilísticos (muchos de estos de música afrodescendiente de países como Cuba o Brasil) e incluso consolida una coreografía estándar. Por el otro lado, numerosos artistas populares de Lima, Chincha, Cañete y otras localidades compusieron numerosos festejos, algunos de los cuales fueron grabados comercialmente mientras que otros se mantuvieron en la tradición oral. No es injusto, entonces, afirmar que el festejo fue uno de los principales vehículos de visibilización y popularización de las tradiciones musicales afroperuanas en el país.

El festejo es relevante como patrimonio cultural inmaterial afroperuano, en primer lugar, en tanto constituye una tradición musical de las



poblaciones afroperuanas de Aucallama, Cañete, Chincha, Lima y otras localidades que se ha mantenido viva por más de un siglo. En segundo lugar, el festejo representa un significativo aporte al corpus musical peruano y sus incorporaciones estilísticas revelan su capacidad de renovación e intercambio con otros géneros musicales, en especial de la diáspora africana. En tercer lugar, las letras del festejo tienen un importante carácter testimonial, por cuanto transmiten la vivencia y la memoria afrodescendientes abarcando un amplio espectro que va desde la memoria esclavista hasta la situación de los afroperuanos en el Perú contemporáneo. Finalmente, el festejo constituye uno de los principales vehículos de difusión de las artes musicales afroperuanas, instalándose en el imaginario colectivo como uno de los principales referentes artísticos de la comunidad afrodescendiente en el Perú.

## ❖ Golpe de tierra ❖

El *golpe de tierra*, comúnmente llamado también *baile de tierra*, es un antiguo género musical y coreográfico practicado en la costa norte del Perú, especialmente en la localidad de Zaña, distrito de la región Lambayeque e importante enclave de poblaciones afrodescendientes en la zona. Si bien parece haber gozado de gran popularidad durante el siglo XIX, su práctica experimentó un notable declive durante la segunda mitad del siglo XIX. En la actualidad, la comunidad de cultores de golpe de tierra en Zaña, en sociedad con instituciones culturales como el Museo Afroperuano, lleva a cabo esfuerzos para mantener la continuidad de la práctica del golpe de tierra y sus tradiciones asociadas.

Numerosas fuentes dan cuenta de prácticas musicales denominadas baile de tierra a lo largo del territorio sudamericano. La musicóloga Chalena Vásquez señala que “según algunos [estudiosos] se denominan así para diferenciarlos de los que se bailan en tabladillo o escenario” (Vásquez s/f: 3-4). La presencia de golpe de tierra o baile de tierra en Zaña y Lambayeque durante el siglo XIX es documentada por Ricardo Palma o José Clodomiro Soto (Arteaga y Ortiz 2003: 30). Sin embargo, es posible encontrar otras menciones a bailes de tierra en otras zonas del país, incluso identificándolo con la marinera limeña o el tondero (Tompkins 2011: 48-49, 72). En el caso de Zaña, el golpe de tierra o baile de tierra se mantiene vigente, e investigadores como Luis Rocca o Sonia Arteaga señalan que es de mayor antigüedad que el tondero o la marinera.

El golpe de tierra en Zaña “es un cantar pícaro, erótico y veloz” (Rocca 2009b). Según Luis Rocca, la voz “golpe de tierra” hace referencia al uso del checo como base de su estructura musical, y la voz “baile de tierra” hace referencia a la particularidad de la danza de ser bai-

lada en el campo. Su interpretación sigue un tempo rápido, se acompaña con checo y palmas, y se lleva a cabo a través del canto de piezas de corta duración, compuestas por una estrofa y un estribillo o fuga; asimismo, el baile asemeja un cortejo amoroso (Rocca 2009b; Arteaga y Ortiz 2003: 29). Durante la década de 1970, el investigador Luis Rocca logro grabar en audio interpretaciones del golpe de tierra de artistas populares como Juan Leyva Zambrano y Medardo “Tana” Urbina, siendo las primeras grabaciones del género que se conocen.

El golpe de tierra es relevante en tanto patrimonio inmaterial afrodescendiente, en primer lugar, por ser parte de la identidad y la memoria colectiva de los habitantes del distrito de Zaña, enclave afroperuano de la costa norte del Perú, declarado como Repositorio Vivo de la Cultura por el Ministerio de Cultura. En segundo lugar, su práctica acarrea la preservación y transmisión de patrones musicales y coreográficos, así como de formas de poesía popular e interpretación de instrumentos como el checo. Finalmente, es importante como patrimonio cultural inmaterial en tanto la población de Zaña realiza esfuerzos para mantener esta práctica musical en ejercicio de valoración y preservación de su memoria colectiva afrodescendiente.

## ❖ Hatajo de Negritos ❖

Con el nombre de hatajo de negritos se designa a un conjunto de niños, jóvenes y adultos que, guiados por un violinista, interpretan canciones a viva voz y realizan danzas grupales basadas en el zapateo durante las fiestas de Navidad. El hatajo de negritos se encuentra a lo largo de la región Ica en la costa central sur peruana.

El etnomusicólogo William Tompkins sugiere que el origen del hatajo de negritos puede estar relacionado a la práctica de canto de villancicos frente a los nacimientos construidos en casas, tradición que se adoptó de España (Tompkins 2011: 160; Chocano y Rodríguez 2013: 13). Datos de archivo rastrean la antigüedad de uno de los hatajos de negritos de El Carmen, Chincha, por lo menos hasta 1890 (Chocano y Rodríguez 2013: 20).

El hatajo de negritos se presenta como parte de las fiestas de navidad, desde la madrugada del 25 de diciembre hasta la mañana del 28 de diciembre, retomándose el día 6 de enero para bajada de reyes. Los hatajos de negritos se presentan en iglesias, plazas y en las casas donde se les invita<sup>57</sup>. Los conjuntos de zapateadores simbolizan a los reyes magos y a los pastores, que visitan al niño y reparten bendiciones por los distintos pueblos que visitan<sup>58</sup>.

Cada conjunto de hatajo de negritos (llamado también “hatajo”, “banda”, “cuadrilla” o “comparsa”) cuenta con un violinista y cerca de cuarenta zapateadores, en su mayoría niños y jóvenes del pueblo. El hatajo de negritos es muy popular en localidades mayoritariamente

---

57 En algunos casos, como en la localidad de El Carmen, la fiesta coincide con la celebración de la Virgen del Carmen, patrona del pueblo (cuyo día central es el 27 de diciembre).

58 Testimonios de Camilo Ballumbrosio y Miguel Ballumbrosio.

afrodescendientes como El Carmen o San Regis, pero también a lo largo de toda la región Ica.

En términos de sus características musicales, el hatajo de negritos comprende un amplio repertorio de danzas, que varían entre localidades. Estas danzas se basan en distintos toques de violín —cuya armonización tiende hacia la pentatonía— y, en la mayoría de casos, en complejos patrones de zapateo. Las letras de las canciones son, en su mayoría, villancicos dirigidos a alabar al niño Jesús. Sin embargo, un importante número de canciones hace referencia a la memoria esclavista, al trabajo rural y a la vivencia en las haciendas de la zona. Asimismo, otras canciones recogen melodías y letras populares andinas, que se han incorporado al repertorio de los distintos hatajos.

Los hatajos siguen una compleja jerarquía, en la cual el violinista y los zapateadores de mayor nivel (llamados “caporales mayores”) toman las decisiones acerca de qué danzas interpretar y cómo interpretarlas, así como de mantener el orden y la disciplina en el grupo. Asimismo, existe un director (“dueño”, “amo” o “síndico”) que no forma parte del conjunto pero que lo dirige, se hace responsable de este y se encarga de su logística y financiamiento. Es común que los hatajos estén a cargo de una familia en particular.

Una parte muy importante del hatajo de negritos son los vestuarios que los distintos conjuntos de zapateadores portan. Estos varían de localidad en localidad y a menudo es posible distinguir de qué localidad proviene un hatajo de acuerdo a las características de las prendas y ornamentos que llevan sus danzantes.

Los elementos básicos del vestuario del hatajo de negritos son una banda de tela muy ornamentada, un chicotillo (pequeño látigo de colores) y un gorro. En algunos casos, se suma una contrabanda a este conjunto de accesorios y a veces se utilizan grandes escarapelas con borlas, también ornamentadas, en lugar de las bandas de tela.

Este vestuario es elaborado por artesanos especializados de la comunidad, quienes los confeccionan año a año para la ocasión; los diseños cambian cada año, y a partir de estos es posible incluso saber en qué año específico se fabricó una banda o escarapela. Además de estos elementos, el vestuario comprende tradicionalmente una camisa blanca o de color claro, pantalones de vestir y zapatos, que deben ser uniformes en todos los miembros del hatajo. En la actualidad, sin embargo, esta combinación varía entre los distintos grupos, encontrándose desde hatajos que utilizan polos y jeans hasta otros que elaboran trajes completos para la ocasión.

Los elementos del vestuario no son puramente ornamentales. Por el contrario, forman parte central de las danzas de los distintos hatajos. El chicotillo se utiliza en diversas danzas, como en la llamada “arrullamiento”, en la que se hace una especie de pesebre con los chicotillos. Las bandas suelen llevar sonoros cascabeles que suman a la textura sonora de la danza. Los zapatos deben tener suela dura, de manera que contribuyan al sonido del zapateo. Por otro lado, el gorro es un elemento que cada vez se hace menos presente en los hatajos; esto porque al estar hechos de cartón se destruyen muy fácilmente durante la jornada.

En el hatajo de negritos, el vestuario está asociado a una dinámica de padrinzago tradicional. Según la costumbre el (o la) danzante no es quien compra su propio vestuario para la ocasión, al menos en lo que respecta a bandas, chicotillo, gorro o escarapela. En su lugar, el vestuario debe ser adquirido por una persona adulta que asuma el rol de “padrino” o “madrina” del danzante. El danzante escoge a su madrina o padrino, quien se encarga de comprar el vestuario y entregarlo al danzante. Entre el danzante y su madrina o padrino se genera una relación de respeto; el padrino o madrina tiene el deber de explicar al danzante la importancia de pertenecer al hatajo de negritos. Se acostumbra incluso que el padrino o madrina acepte al ahijado y compre sus prendas solo tras una demostrada buena conducta y la promesa de que esta continúe durante el año.

Para el caso de los vestuarios que incluyen banda de tela, es común encontrar, entre los ornamentos de la banda, billetes colocados con alfileres o imperdibles. Estos billetes suelen ser colocados por los padrinos y familiares del danzante, y simbolizan una ofrenda al Niño Jesús durante las fiestas de navidad. Al mismo tiempo, son considerados una propina para el danzante, quien los conserva una vez que finalizan las fiestas.

Al final de los festejos de navidad, en algunas localidades, como El Carmen, durante la noche del 6 de enero, se realiza a las afueras del pueblo una fogata en la que los hatajos de negritos queman sus respectivos altares. En este rito de pasaje que anuncia el nuevo año, también se suelen quemar las bandas, chicotillos y gorros utilizados en la fiesta, al tiempo que se piden deseos al Niño Jesús, a la Virgen del Carmen y a los reyes magos<sup>59</sup>.

El hatajo de negritos fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura en el año 2012<sup>60</sup>. Hay muchas razones por las cuales el hatajo de negritos es importante en tanto patrimonio cultural inmaterial afroperuano. Primero, es una expresión musical y coreográfica característica del ámbito rural de la costa peruana, que refleja la vivencia y costumbres de sus cultores y sus comunidades de origen. Segundo, es una muestra de la profunda devoción popular de sus portadores y de las poblaciones en que se practica. Tercero, el hatajo de negritos incorpora la memoria de las poblaciones afrodescendientes en Ica, referida especialmente al régimen esclavista y de trabajo agrícola en haciendas. Finalmente, el hatajo de negritos representa la unión y el diálogo entre poblaciones andinas y afrodescendientes en la región Ica, representando un intercambio cultural de larga data.

---

59 Testimonio de Miguel Ballumbrosio.

60 Resolución Viceministerial N.º 035-2012-VMPCIC/MC.

## ❖ **Marinera y sus variantes** ❖

La marinera es tal vez el género musical y coreográfico peruano más difundido a nivel nacional e internacional. De profundas raíces afrodescendientes, es practicada por cultores de diversa etnicidad y estrato social a lo largo de todo el territorio nacional, adquiriendo numerosas variantes y adoptando elementos musicales locales. En ese sentido, la marinera forma parte no solo del patrimonio cultural inmaterial afroperuano sino también de localidades y comunidades no afroperuanas a lo largo del país.

La evidencia histórica indica que la marinera consiste en el desarrollo contemporáneo de la zamacueca, género musical surgido en Lima durante el siglo XIX. Existen diversas (y contrastantes) teorías que identifican como antepasados de la zamacueca (y por lo tanto de la marinera) a danzas como el fandango español, el lundu europeo o el londu africano; sin embargo, ninguna de estas hipótesis está adecuadamente sustentada. La zamacueca es documentada por primera vez por José Zapiola en Chile (citado por Uribe 1977), como un género peruano que el Batallón N.º 4 del libertador San Martín (compuesto mayoritariamente por afroperuanos) llevó al país del sur en 1824, durante la Guerra de independencia. La presencia de la zamacueca en el Perú es ampliamente ilustrada por los trabajos de Manuel Atanasio Fuentes, Charles Wilkes y Domingo Faustino Sarmiento (citados en Chocano 2012: 98), identificándola como un género costeño practicado principalmente en Lima por poblaciones afrodescendientes, expandiéndose a países como Chile y Argentina y dando lugar al surgimiento de géneros como la cueca y la samba, respectivamente. El cambio de nombre del género ocurre en 1879, durante la Guerra con Chile, cuando el intelectual peruano Abelardo “El Tunante” Gamarra lideró una campaña para cambiar el nombre de la zamacueca a “marinera”, no solo para honrar a la Marina de Guerra



del Perú sino también para reemplazar el nombre de “chilena” con el que solía identificarse alternativamente a la zamacueca. A partir de entonces, la marinera se expandió por el territorio nacional y adquirió distintas variantes.

En términos de sus características musicales y coreográficas, la marinera presenta interesantes diferencias en los diversos puntos del territorio nacional en que se practica, pero tiene también elementos comunes a todas estas variantes. En cuanto a los elementos comunes, la marinera es un género musical de tempo intermedio interpretado en un compás de 6/8. Además de los instrumentistas, puede o no incorporar cantores, dependiendo de la variante o circunstancia. La coreografía consiste en un baile de pareja suelta, en el que un varón y una mujer bailan uno en torno al otro agitando un pañuelo en la mano.

Esta forma básica presenta variantes en las distintas localidades en las que se practica. La variante de Lima, la más antigua, conocida como *marinera limeña*; es la que preserva la mayor semejanza con su antecesora la zamacueca, y muchos de sus cultores son afrodescendientes. Se interpreta con guitarra y cajón, sigue una compleja estructura estrófica de carácter improvisatorio cantada en contrapunto, y finaliza en una resbalosa y fuga. La *marinera norteña*, la de mayor difusión en la actualidad, se interpreta con guitarra y cajón o en banda de metales, y sigue el formato de canciones individuales, a diferencia de la marinera limeña. Las marineras de las regiones de Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Junín, Pasco y Puno están estructuradas en torno a la escala musical andina (que tiene como una de sus características centrales la tendencia a la pentafonía) (Mendivil 2009), se interpretan con orquesta típica, siguen el formato de canciones individuales, y concluyen en una fuga de huayno —o de *pandilla* para el caso específico de la variante puneña— (Vilches 2012: 41-44).

La marinera en todas sus formas y variantes fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura en el año

1986<sup>61</sup>. Su importancia como patrimonio cultural inmaterial reside, en primer lugar, en la importancia histórica de este género para la representación de la peruanidad, a partir de su re-denominación durante la época de la Guerra del Pacífico. En segundo lugar, constituye un género musical que es transversal a las distintas regiones y poblaciones del Perú, incorporando diversos elementos locales dentro de un gran corpus musical de alcance nacional. En tercer lugar, su antecesora, la zamacueca, es un significativo aporte musical del Perú para otros países de la región. Finalmente, es relevante en tanto da cuenta de la contribución de los cultores afroperuanos en su creación, cultivo y transmisión a través del tiempo.

---

61 Resolución Suprema N.º 022-86-ED

## ❖ Hatajo de pallas o pallitas ❖

El hatajo de pallas o pallitas designa a un conjunto de niñas y jóvenes que, de manera similar al hatajo de negritos, ejecutan danzas basadas en el zapateo y guiadas por un instrumento armónico que tañe diferentes danzas. De hecho, las pallitas suelen ser consideradas por sus cultores como la contraparte femenina del hatajo de negritos, tradicionalmente conformado por hombres. La presencia del hatajo de pallitas se extiende a lo largo de la provincia de Chincha, región Ica, en la costa sur central del Perú.

Respecto al término pallas o pallitas, es importante señalar que en el mundo andino, el término hace referencia al concepto de “doncella” (Vásquez s/f: 7). Es posible encontrar bailes de pallas en otras regiones del Perú, por ejemplo las pallas de Corongo en Áncash o las pallas de Huamalíes en Huánuco. En términos históricos, José Gálvez documenta que muchachas con trajes de colores ejecutaban “bailes de pallas” en Lima con ocasión de las fiestas de navidad durante la época de la colonia (citado en Tompkins 2011: 159). En Chincha, las pallitas bailan con ocasión de la fiesta de navidad: en concordancia con la celebración, representan pastoras que van de casa en casa cantando villancicos e interpretando sus danzas como alabanza al niño Jesús. Participan de la misma festividad de navidad que los hatajos de negritos, respetando las mismas fechas y obligaciones.

Un hatajo de pallas o pallitas está integrado por alrededor de veinte niñas y adolescentes que, situadas en dos filas y ordenadas según edad y conocimiento, ejecutan danzas dirigidas por una guiadora, una mujer generalmente de mediana edad que conduce el canto y el zapateo. Asimismo, son guiadas también por un guitarrista (como en el caso de la localidad de El Carmen) o por un violinista (como en

el caso de la localidad de Chamorro), quien interpreta la melodía y armonía de las danzas. Estas incorporan canto en grupo y zapateo.

En términos de vestuario y accesorios, las pallitas llevan vestidos elegantes de colores claros, que pueden variar según la localidad de procedencia. Por ejemplo, las pallitas de Chamorro llevan vestido celeste y las pallitas de El Carmen llevan vestido blanco, que cambian por uno rosado para las celebraciones de bajada de reyes del día 6 de enero. Además del vestido, llevan un velo y zapatos elegantes del mismo color del vestido. Como accesorio, las pallitas portan una azucena, un bastón muy colorido, decorado con papeles de colores, que representa las plantas de maíz que las pastoras cosechan (Vásquez s/f: 7).

Para formar parte de un hatajo de pallitas se considera fundamental sentir devoción y amor por el niño Jesús. Estos hatajos son espacios femeninos, en los que están involucradas no solo las niñas y jóvenes bailarinas, sino a menudo también sus madres y otros miembros de la familia —que en muchos casos han sido pallitas también en su niñez y juventud—. Si bien no es obligatorio, sí es común que la mayoría de las bailarinas abandonen el hatajo a medida que se aproximan a la mayoría de edad o cuando se comprometen en matrimonio. A diferencia del hatajo de negritos, la danza de las pallitas ha experimentado altibajos en términos de su permanencia como tradición en su espacio local, siendo pocas las localidades en las que aún se mantienen. En estos casos, las comunidades han llevado un importante trabajo de transmisión y revitalización de esta tradición musical y coreográfica, consolidado a estos hatajos de pallitas como agrupaciones tradicionales vivas y permanentes.

Las pallas o pallitas fueron reconocidas como Patrimonio Cultural de la Nación por el Ministerio de Cultura en el año 2012<sup>62</sup>. Las pallitas son relevantes como patrimonio cultural inmaterial afrodescendiente, en

---

62 Resolución Viceministerial N.º 035-2012-VMPCIC/MC.

primer lugar, porque representan la continuidad de una tradición de larga data, profundamente imbricada con la devoción religiosa de las localidades rurales de la provincia de Chincha, y dando cuenta de los préstamos culturales entre poblaciones andinas y afrodescendientes. En segundo lugar, representa la transmisión generacional de un importante repertorio de música, danzas y lírica popular. En tercer lugar, constituye un espacio cultural en el que las mujeres del pueblo son quienes están a cargo de la ejecución, organización y transmisión de esta práctica, al tiempo que intercambian valores y saberes relacionados a la vivencia femenina en estas poblaciones. Finalmente, es relevante porque su existencia en la actualidad es el fruto del trabajo de las comunidades portadoras por mantener esta tradición viva e, incluso en algunos casos, por salvarla de una inminente desaparición.

## ❖ Quijada de burro ❖

La quijada de burro es un instrumento tradicional afroperuano, que consiste en una quijada o maxilar inferior de un burro que es percutido por el músico con la mano y con un palillo rascador. Este antiguo instrumento es uno de los principales componentes de los ensambles musicales afroperuanos contemporáneos, teniendo el rol de percusión menor.

La quijada de burro no es un instrumento exclusivo del Perú. Existen referencias históricas de este instrumento en poblaciones afrodescendientes de Brasil, Colombia, Cuba y El Salvador, entre otros países. Sin embargo, el caso de la quijada de burro peruana parece ser el más documentado y el que con mayor fuerza se mantiene hasta la actualidad. Este instrumento se menciona como parte de las expresiones musicales afroperuanas en textos de Concolocorvo (1773) y Stevenson (1791), y aparece en la recopilación de Martínez de Compañón del siglo XVIII (lo que ilustra su presencia en Trujillo en aquella época) y en las acuarelas de Pancho Fierro, acompañando al Son de los Diablos (Tompkins 2011: 67). William Tompkins especula a partir de diversas fuentes que el uso de la quijada de burro se remonta al menos a mediados del siglo XVIII (2011: 67). En estas fuentes, el uso de la quijada de burro está siempre asociado a los músicos y a las expresiones musicales afrodescendientes. Si bien en un principio la quijada de burro se utilizaba exclusivamente para el Son de los Diablos y el festejo, a lo largo del siglo XX su uso se expandió a otros géneros musicales afroperuanos; y a partir de la década de 1960 la popularidad de este instrumento aumentó significativamente, fenómeno que se mantiene hasta la actualidad.

La quijada de burro, al igual que el cajón o la cajita, se clasifica como un instrumento idiófono<sup>63</sup>. Este instrumento de percusión produce sonido de dos formas: golpeando un lado del instrumento y produciendo un sonido cascabeleante a partir de la vibración de los dientes en sus cavidades; o rascando por arriba la sección molar y premolar de la dentadura con un palillo. Los patrones rítmicos de la quijada de burro utilizan ambas formas simultáneamente. Para tocar el instrumento, el músico sujeta la quijada de burro por la parte delantera o “barbilla” con una mano, y la golpea y rasca con la otra mano. Utilizada usualmente como acompañante del cajón o como percusión menor dentro del ensamble afroperuano, la quijada de burro suele seguir ciertos patrones rítmicos básicos, aunque también existe un amplio margen para la creación e improvisación al tocar el instrumento. Para su construcción, se quita la piel, músculos y otros tejidos de la quijada de un burro muerto, se hierve en agua jabonosa, se cubre en cal, se deja secar al sol y finalmente se remueven todos los restos de carne de los huesos y dientes. Se considera que el instrumento está listo una vez que los dientes pueden vibrar con comodidad dentro de sus cavidades.

La importancia de la quijada de burro como patrimonio cultural inmaterial de las poblaciones afrodescendientes en el Perú radica, en primer lugar, en la transmisión de un instrumento musical que mantiene su forma y uso desde al menos el siglo XVIII. En segundo lugar, junto con el instrumento musical, las poblaciones afrodescendientes han logrado transmitir también de generación en generación una serie de saberes consistentes en formas de fabricación, patrones rítmicos y estéticas musicales. Finalmente, la quijada de burro constituye un significativo aporte como instrumento al diverso mapa musical del Perú, y constituye un canal a través del cual los músicos afrodescendientes han expresado su creatividad por cerca de tres siglos.

---

63 “Los idiófonos se definen como aquellos instrumentos en los que la sustancia del instrumento en sí es el vibrador primario, dando los sonidos sin requerir membranas tensadas o cuerdas” (Tompkins 2011: 63).

## ❖ Son de los Diablos ❖

Los grupos de diablos danzando por las calles es una tradición que llegó desde Europa, posiblemente de Francia y España, durante la época colonial (Rocca 2010: 87-88). Su danza intentaba representar la victoria de la divinidad cristiana sobre los demonios. En Latinoamérica el rol de los demonios fue asignado a los africanos y a sus descendientes y, como con otras expresiones, encontró en cada región nuevos significados, trajes, máscaras, músicas<sup>64</sup>.

Vásquez (2007) nos recuerda que la idea del demonio como representación del mal viene de Europa, pero en las tradiciones andinas y africanas que llegaron al Perú se identificó con personajes más bien bromistas o con otras cualidades. Hoy en el Perú los bailes de diablos<sup>65</sup> están presentes dentro de diversas fiestas en muchos pueblos y ciudades y son celebrados por descendientes y no descendientes de africanos en expresiones muy diversas.

El baile de diablos fue una de las primeras danzas que se introdujo en el Perú como parte de las fiestas católicas. Conocemos de los trajes y máscaras que se crearon gracias a dos acuarelas. La más antigua fue pintada en siglo XVIII en el norte de nuestro país. Esta estampa, recopilada por Martínez de Compañón, muestra siete diablos con máscaras de tres cuernos, cascabeles en los tobillos, una camisa y pantalón de tiras multicolores. Rocca (2012) nos comenta que la vestimenta con hilachas o fragmentos de tela para personificar espíritus es una tradición que se encuentra en África. Tres de los diablos llevan instrumentos

---

64 Algunas similitudes del Son de los Diablos con otras danzas festivas como los Diablos de Yare de Venezuela hacen pensar que ambas tienen un mismo origen (Juan Liscano, cit. por Tompkins 2011: 130).

65 También conocidos como danzas de diabolicos, diabladas, diablitos (Rocca 2010:88).



musicales que son característicos de la música afroperuana: guitarra, cajita y quijada. Los otros cuatro diablos danzan y llevan látigos en la mano. Uno de ellos es el Diablo Mayor, que se enfrenta con El Ángel, posiblemente el arcángel San Miguel (Rocca 2010: 88).

Un siglo después, Pancho Fierro pintó en Lima acuarelas en las que se puede ver al diablo mayor con una máscara muy grande pero que dejaba ver el rostro del bailarín<sup>66</sup>. El acompañamiento musical es muy similar al del norte, solo se añade el arpa a la quijada, la cajita y una guitarra o vihuela. Otros testimonios cuentan que los bailarines hacían diversos sonidos para causar susto en los transeúntes.

Sobre la música no tenemos partituras que nos den certeza de los ritmos y melodías que marcaron la danza en sus principios, pero las versiones actuales del Son de los Diablos son derivadas del festejo (Tompkins 2011: 126). Feldman puntualiza que la complejidad de este ritmo hace difícil transcribirlo a la escritura musical convencional. El registro musical más antiguo que tenemos de este son posiblemente proviene de principios del siglo XIX y fue recopilado en una entrevista a Manlucho Andrade, músico de la última cuadrilla de diablos que se sabe que recorrió Lima hasta las primeras décadas del s. XX<sup>67</sup>. Luego Vicente Vásquez desarrolló a partir de diversos recuerdos la versión que actualmente se toca.

Para la tradición de Lima no hay registro de una letra que acompañe la música, pero Soria y Ormeño compusieron el festejo que habla de este baile (Tompkins 2011: 132)<sup>68</sup>. Para el norte, a pesar de que se han olvidado algunos versos, el señor Georgin Carillo Vera (1927), quien fue jefe de la cuadrilla de los diablos en Muchimí, Túcume

---

66 Jiménez Borja (cit. por Tompkins 2011: 130) considera que los diablos que aparecen en las acuarelas recopiladas por Martínez de Compañón y de Pancho Fierro forman parte de la misma tradición.

67 José Durand lo entrevistó a mediados del s. XX para poder presentar esta danza pero ya en escenarios teatrales.

68 Aunque José Durand recopiló una canción que una tía abuela enseñó a su madre.

(Lambayeque)<sup>69</sup> recuerda estrofas en las que cada diablo reivindica uno de los siete vicios, para ser finalmente doblegados por el ángel (Roca 2010: 93).

Sobre los movimientos de la danza, se cuenta que las comparsas que salían por Lima recorrían la calle en marcha procesional, que al detenerse se desataban en un gran despliegue de movimientos. El diablo mayor da saltos acrobáticos y los diablos se manifiestan libremente, con movimientos amplios e impredecibles. Esta danza ha sido descrita en crónicas y otros escritos literarios, como por ejemplo el siguiente:

“Al son de la música viva, repiqueteante y cortada de esta danza, hecha a propósito para que se regocije y salte, encabrite y retoce un espíritu diabólico, la pandilla hiende el suelo haciéndole retemblar” (Hildebrando Castro Pozo cit. por Rocca 2010:90)<sup>70</sup>.

En todo caso, esta danza causaba tanto interés y asombro como temor y rechazo. Se sabe que al inicio recorría las calles abriendo una de las procesiones del Corpus Christi (Roca 2010: 88)<sup>71</sup>. Poco antes de la Independencia del Perú, el baile fue prohibido para las celebraciones religiosas de Lima, debido a las reacciones que suscitaba, y así pasó a ser la principal danza de los carnavales (Tompkins 2011: 127).

En el siglo XX el son de los diablos fue desapareciendo de las calles de Lima, hasta que murió el último gran Diablo Mayor, Francisco Andrade, conocido como “Don Churrasco” o “Ño Bisté” y su comparsa continuó saliendo solo por un tiempo más (Tompkins 2011: 128). Al-

---

69 Allí se sigue bailando los diablos en la Bajada de Reyes y antes de carnavales.

70 Matalaché también protagoniza una danza “descoyuntante” en la novela de López Albújar (Rocca 2010:91).

71 Es interesante leer el texto de Roberto Rivas, que contextualiza un comentario de la *Gaceta de Lima* sobre las “invenciones” y “variedad de ideas” de los danzantes negros que abrieron la procesión del Domingo de la Infraoctava del Corpus Christi de 1756, presenciada por el virrey Manso de Velasco, Conde de Superunda.

gunos comentan haber visto a principios del s. XX celebrar la danza en Chincha y Cañete (Tompkins 2011: 176). A mediados de este mismo siglo el folklorista José Durand con la compañía Pancho Fierro reconstruyó la danza a partir de los testimonios de tres antiguos diablos, incorporándolo a las representaciones en espacios como el Teatro Municipal<sup>72</sup>. Rocca comparte información sobre las diferentes danzas de diablos que se practican o que se han practicado en diferentes pueblos y ciudades del norte del Perú, en Piura, Lambayeque (Illimo, Túcume, Mochumí), La Libertad (Huanchaco y Virú) y en Cajamarca (Cajabamba).

Es importante mencionar a los movimientos culturales afroperuanos y grupos artísticos recientemente creados que cultivan, innovan y revitalizan la danza, tanto en Zaña en el Norte (Roca 2010: 98) como en Lima y en Chincha. En este esfuerzo se han realizado algunos cambios importantes, como la incorporación de mujeres. Pero sobre todo, se ha puesto en relieve la fuerza, poder y creatividad que se despliegan en esta danza dejando casi en el olvido la representación de sometimiento que originalmente tenía (Roca 2010: 98).

La importancia del Son de los Diablos como patrimonio cultural inmaterial puede identificarse en diversos niveles. En primer lugar, su práctica implica la transmisión de elementos musicales y coreográficos afroperuanos en el tiempo, y su subsecuente preservación desde la época de la colonia. En segundo lugar, su práctica implica también la preservación de tradiciones festivas y performativas, como son las danzas de diablos —de herencia española y diseminadas a lo largo de toda Latinoamérica y España— y la celebración de los carnavales. Finalmente, el Son de los Diablos es un elemento de gran importancia contemporánea para movimientos artísticos y culturales afroperuanos, que impulsan su práctica como una forma de visibilizar y difundir la cultura afroperuana y su aporte artístico al Perú.

---

72 Los tres participantes de la tradición eran Manuel Mugarra, Cecilio Portugués y Pedro Torres. Para más detalles de este proceso de incorporación del Son de los Diablos a las representaciones teatrales ver Feldman 2009.

## ❖ Tondero ❖

*Qué es esto de mamá chungu  
Que viene con su matraca  
Que si ella me dice triqui  
Yo le digo triqui traca  
Tondero, tondero, tondero, jaja*

*Dale aire a tu cuerpo  
Y acércate acá  
Que le da que dé da  
Tondero jaja  
Samba que le da*

Antiguo tondero incorporado en  
una zarzuela española del s. XIX.  
(cit. en Rocca 2010: 175)

Sobre el tondero hay muchas reflexiones escritas, tal vez porque hay muchos temas de interés por esclarecer (Rocca 2010: 159). Sobre el tondero se habla a partir de textos y grabaciones encontradas, pero también de los recuerdos y apreciaciones de músicos, poetas, familiares. Se trata de un baile de cortejo, similar a la marinera, pero con un carácter distinto (Tompkins 2011: 112). La pareja descalza baila animada por las palmas, ella de falda y blusa y él con el pantalón arremangado (Baca et al 1992: 54). Los instrumentos que históricamente acompañan o han acompañado al tondero muestran sus diversas influencias: la guitarra venida de España, el arpa que generalmente era tocada por músicos de raíces indígenas y el checo; las botijas de barro, la angara y el cajón, aporte afroperuano (Rocca 2010: 166).

Es un género del que se escucha por lo menos desde el s. XIX, siglo en el que se creó el tondero *San Miguel de Piura*, cantado por los

hermanos piuranos afroperuanos conocidos como “Los Cuyuscos” y posiblemente compuesto por sus padres. Luego de la Guerra con Chile surgieron varios tonderos resaltando las hazañas de Miguel Grau (Rocca 2010: 166).

Se reconoce como un género desarrollado en el norte del país, en Piura, Lambayeque y La Libertad<sup>73</sup>. En el s. XX en Lima, según cuenta Augusto Áscuez, se interpretaba con entusiasmo el baile y canto del tondero. Montes y Manrique grabaron nueve tonderos norteños en su recopilación de 1911. En ese tiempo fue importante la presencia en la capital de compositores y cantantes piuranos, como los integrantes de “La Rondalla Piurana”, que se presentaron en un concurso en Amancaes en 1928 (Rocca 2010: 161).

Para bailar y cantar el tondero hay distintos estilos de acuerdo a cada pueblo, a cada región, grupo cultural y según se esté en la ciudad o en el campo (Rocca 2010: 160). Es un género versátil y creativo. Para dar forma interna a un tondero no hay una cantidad de versos específica (Rocca 2010: 163) ni reglas estrictas (Tompkins 2011: 117-118). Por ejemplo, en *El Sol y la Luna* se forma un diálogo en que cada verso cantado se responde con una frase de la guitarra. En otros tonderos, como *Los ruegos*, al cantante solista le responde un estribillo cantado por el dúo en una llamada-respuesta (Tompkins 2011: 118).

Mendoza (2010) considera el tondero cercano a la cumanana, entre otras cosas por su libertad en cuanto las reglas poéticas, su musicalidad y su demostración de ingenio. Hay tonderos cuya letra va cambiando según el lugar o los intereses con que se canta. Rocca ha recogido distintas versiones de los mismos tonderos. Esto sucede por ejemplo para *San Miguel de Piura* y para *Trescientas libras de oro*. Este último da cuenta de la sublevación del religioso Casimiro Chumán contra los hacendados de Ferreñafe en 1910. Curiosamente la versión populariza y difundida en las radios es la favorable a los hacendados.

---

73 El tondero es reconocido como Patrimonio Cultural de la Nación, y como surgido en Morropón, Piura mediante la Resolución Jefatural N.º 077-93 DDC-INC.

El mayor debate sobre este género tiene que ver con su origen y su relación con otros géneros. Algunos, como Mejía Baca (Rocca 2010: 162), consideran que probablemente derivó de la Zaña, género nacido en la ciudad colonial del mismo nombre, con una enraizada presencia afroperuana. Otros, como Rocca, consideran que el tondero es un género anterior a la Zaña.

Nicomedes Santa Cruz consideró que este género, al igual que muchos otros, proviene del género africano angoleño “lundú”, de donde habría surgido la palabra *lundero* para llamar a los bailarines que chocaban sus pelvis, de allí habría surgido la palabra *tondero*. Si bien algunos investigadores consideran que esto no está suficientemente probado y existen otras ideas sobre el origen del nombre, la de Santa Cruz es una idea aceptada por la mayoría de personas que se interesan por la música afroperuana (Feldman2009: 128).

El repique del cajón llama al inicio del tondero (Mendoza 2010: 21), aunque algunos consideran que este comienza con los adornos que toca la primera guitarra en un tono agudo (Tompkins 2011: 115). Lo cierto es que bordón (“ton-ton-ton”) es la melodía de tres notas que suben de tono y que repetidas en ciertas partes de la música caracteriza al tondero (algunos consideran que este sería un posible origen de la palabra) (Tompkins 2011: 114). Y durante el desarrollo del tondero se distinguen tres partes: la glosa, el dulce y la fuga.

En lo que hay mayor acuerdo es en que el tondero se conforma a partir del aporte afroperuano, andino y español. El ritmo enérgico y sincopado, que va acelerándose conforme avanza la música es propio de la música afroperuana, que juega anticipando golpes o moviendo los acentos (Tompkins 2011: 117). Algunos de los versos evidencian la influencia española. Finalmente, la melodía y armonía son un sello propio de la música andina (Tompkins 2011: 116).

La difusión y popularidad del tondero tienen, entre otras pruebas, que en España se le conoció en el s. XIX y se incorporó al menos

en dos zarzuelas (Tompkins 2011: 115). Su vigencia se comprueba en que hoy en día todas las fiestas mayores y populares de Piura, Lambayeque y de algunas provincias de La Libertad dan un lugar importante a este género (Baca et al 1992: 54). En estas regiones se realizan grandes concursos con muchas parejas participantes (Chocano 2013: 257).

El tondero fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura en el año 1993<sup>74</sup>. El tondero es relevante en tanto patrimonio cultural inmaterial, en primer lugar, porque es testimonio del intercambio cultural del que participan las poblaciones afroperuanas en el territorio nacional desde su llegada al Perú, ya que es un género afrodescendiente que incorpora también elementos musicales provenientes de España. En segundo lugar, su práctica implica la transmisión de elementos musicales y coreográficos de larga data, que en la actualidad son representativos de colectividades de cultores en distintas localidades de la costa norte del Perú. Finalmente, implica también la preservación y transmisión de un amplio repertorio de canciones y formas musicales y coreográficas, que reflejan la memoria de las poblaciones afrodescendientes no solo en términos de creatividad musical sino también de testimonios sobre la vivencia de estas poblaciones a través de sus letras.

---

74 Resolución Jefatural N.º 457.

## ❖ Zapateo ❖

Muchas de entre las diversas expresiones musicales del Perú incluyen, además de interpretación vocal e instrumental, la presencia de diversas formas de zapateo. En estas, el zapateo constituye al mismo tiempo contribución coreográfica y contribución instrumental a través de la percusión que produce. La referencia más temprana de la presencia del zapateo en el Perú es la del viajero Amedée François Frezier hacia inicios del siglo XVIII (Tompkins 2011: 136). William Tompkins señala que el zapateo afroperuano —al igual que otras expresiones musicales en Latinoamérica— tiene sus raíces en el zapateo español, el cual constituye “la base coreográfica de muchas de las danzas españolas, notablemente en el flamenco” (2011: 136). Particularmente importante es, sin embargo, reconocer la apropiación del elemento musical español por parte de las poblaciones afroperuanas y su reingeniería y adaptación a su conocimiento y creatividad musical, fenómeno que se mantiene hasta la actualidad.

En algunas de estas expresiones musicales el zapateo es la base de danzas colectivas, donde comparsas enteras llevan a cabo coreografías que tienen patrones rítmicos establecidos que son ejecutados por los zapateadores. En otras, de las cuales nos ocuparemos en la presente sección, el zapateo se presenta como el elemento central de géneros de competencia, en cuyos casos se denomina *contrapunto de zapateo*, de carácter improvisatorio. Este es el caso del *zapateo criollo*, practicado en la costa central, en localidades como Lima y Chancay. En este género, diferentes zapateadores compiten entre sí haciendo demostraciones individuales de destreza acompañados por una guitarra solista. La interpretación coreográfica consiste en el zapateo con puntas de pie y taco complementados con palmadas, que además de mostrar complejas figuras de baile debe realizar elaborados patrones rítmicos que se entrelazan con la melodía que tañe



la guitarra. Los competidores deben además cumplir con una serie de reglas muy complejas a fin de que su participación sea válida (Vásquez s/f: 20; Tompkins 2011: 136-138).

Otro género de competencia basado en contrapunto de zapateo es el *agua'e nieve*, práctica que, a decir de William Tompkins, está prácticamente extinta. Su interpretación en competencia sigue una forma similar a la del zapateo criollo: los zapateadores compiten entre sí a través de demostraciones individuales de destreza, zapateando sobre acompañamiento de guitarra. La interpretación, sin embargo, guarda importantes diferencias: el agua'e nieve se basa en el *escobillado* (frotamiento del suelo con la parte delantera del pie) y no se utiliza el talón, por lo que el sonido de la percusión que produce es un poco menos intenso que el del zapateo criollo (Vásquez s/f: 1; Tompkins 2011:140).

De manera similar, es posible encontrar también contrapunto de zapateo como parte del Hatajo de Negritos de la costa central sur del Perú. Además de las danzas basadas en zapateo, los zapateadores ejecutan danzas individuales e improvisaciones. Usualmente, estas se ejecutan en frente de todo el grupo de zapateadores a manera de demostrar la destreza del bailarín. Sin embargo, existe una forma tradicional de duelo, en la cual un zapateador reta a otro siguiendo un protocolo establecido, luego de lo cual los zapateadores en cuestión se posicionan uno frente al otro y proceden a zapatear, siendo declarado el ganador a través de la apreciación de la audiencia, en general compuesta por los otros miembros del hatajo.

El zapateo es relevante en tanto patrimonio cultural inmaterial de las poblaciones afrodescendientes en el Perú por cuanto representa la base de diversas expresiones musicales afroperuanas tradicionales. El zapateo en sí mismo es un importante medio de expresión musical de los artistas afroperuanos, siendo baile e instrumento musical al mismo tiempo. Asimismo, constituye el soporte vivo tanto de patrones rítmicos tradicionales como de recursos artísticos para la creación e improvisación musical de sus ejecutantes.

## ❖ Otros géneros musicales afroperuanos ❖

La herencia y creatividad musical de las poblaciones afrodescendientes en el Perú ha demostrado ser vasta e inagotable durante los cinco siglos de presencia afrodescendiente en el actual territorio nacional. El presente volumen ha presentado explicaciones detalladas de algunos de los géneros musicales afrodescendientes de mayor presencia en la actualidad. Sin embargo, estas no cubren ni remotamente el vasto espectro musical identificado con cultores afroperuanos. Entre estos se encuentran géneros de larga data como el zamba landó o el congorito, pero también géneros de factura posterior como el landó o la actual forma de la zamacueca. A continuación, se presentan breves descripciones de los géneros musicales afroperuanos —sin contar al festejo, la marinera o el zapateo— que han recibido mayor atención por parte de investigadores y recopiladores<sup>75</sup>.

El *amor fino* consiste en un antiguo género de competencia entre varios cultores que repiten versos sobre un acompañamiento de guitarra. Los versos son cuartetos octosilábicos de rima libre y se cantan en modo menor (Vásquez s/f: 2). William Tompkins (2011: 84) sugiere que el amor fino guarda similitud con el romance español. Chalena Vásquez (s/f: 2) señala que este género corresponde al espacio de reuniones familiares y sociales.

El *panalivio* hace referencia a dos géneros musicales distintos. Por un lado, consiste en un canto de lamento de tempo lento en el que se narran y lamentan las memorias de la esclavitud. Ya existía para 1755, y cultores como Pancho Ballesteros y Augusto Áscuez aún lo

---

75 Vale mencionar que la práctica de estos géneros en la actualidad es muy reducida, y en algunos casos se desconoce su presencia en la cultura popular, aunque pueden ser identificadas aún en grabaciones comerciales y espectáculos folclóricos.

practicaban durante el siglo XX. Por otro lado, consiste en una de las danzas de Hatajo de Negritos en Ica, acompañada por violín y zapateo en un tempo veloz, que también narra y lamenta experiencias relacionadas a la esclavitud. La *danza-canción* es también un género de lamento practicado por poblaciones afrodescendientes, de tempo lento y gran similitud con la habanera (Vasquez s/f: 13).

El *alcatraz* y el *ingá* son géneros musicalmente asociados al festejo, los cuales Tompkins agrupa como “bailes de juego” y sobre los que sugiere que pueden haberse derivado de rituales de fertilidad (2011: 135). Se ubica el origen de ambos géneros al menos hacia los últimos años de la esclavitud, y su coreografía es improvisada (Tompkins 2011: 133). El *alcatraz* consiste en un baile/juego en el que un bailarín, provisto de una vela, busca encender un trozo de papel que un bailarín del sexo opuesto porta en la parte posterior de la cintura; este, a su vez, trata de evitarlo a través de movimientos de baile. En el *ingá* —también llamado “baile del muñeco” o “baile de la criatura”—, un bailarín danza “de forma lasciva” con un muñeco que simboliza a un bebé en el centro de un círculo de bailarines; estos bailarines se turnan para pasar al centro y bailar con el muñeco (Tompkins 2011: 133).

Finalmente, el *pregón* consiste en cantos particulares que los vendedores callejeros entonaban con el fin de promocionar sus productos. Estos pregones callejeros han inspirado la creación de pregones como piezas musicales, algunas de las cuales han gozado de gran difusión (Tompkins 2011: 177).

La importancia de esta amplia gama de géneros musicales afroperuanos reside en su diversidad y en su presencia y permanencia en el tiempo. En primer lugar, dan cuenta de la gran creatividad musical de las poblaciones afrodescendientes, estableciendo una conexión entre tradición, diversidad y cambio. En segundo lugar, dan fe de la importancia de la música para las poblaciones afroperuanas en términos no solo de integración sino también de identificación y re-

presentación en la esfera pública. Finalmente, estos géneros afroperuanos transmiten un sinnúmero de memorias sobre la vivencia afrodescendiente durante la época de la esclavitud y la temprana República, así como un gran acervo de arte oral.



# **LENGUAS Y TRADICIONES ORALES**



## ❖ Cumanana ❖

La cumanana son versos para compartir con amigos, familia o público que está alrededor. Es reconocida como una forma de contienda de palabras entre dos o más personas, y así es muchas de las veces, pero también están aquellos que prefieren simplemente recitar sus creaciones<sup>76</sup>. Los versos se riman de a cuatro, y además cantando, aunque se puede escuchar a varios cumananeros recitar sin música en la actualidad.

Importantes lugares para compartir las cumananas han sido las chicherías. Los informantes de José Durand contaban que el guitarrista iba tocando el bordón de la cumanana hasta encontrar competidores o cantando él mismo para avivar el ambiente (Tompkins 2011: 82). A inicios del siglo XX, Hildebrando Castro Pozo contaba que en las comunidades campesinas se solía “cumananear”, además de las chicherías, en eventos como cumpleaños o velorios que convocaban a los miembros de la comunidad<sup>77</sup>.

La guitarra inicia el contrapunto, antes también podía hacerlo el arpa (Santa Cruz 1982: 71). A partir de allí los cumananeros deben mantener la misma melodía para decir sus versos, solo pueden variarla muy ligeramente. Tienen mayor libertad para cambiar la cantidad de sílabas por verso, aunque teóricamente cada verso debería tener ocho sílabas. Del mismo modo la forma de rimar puede variar (Tompkins 2011: 79). Lo que deben mostrar los cumananeros es conocimiento de música y poesía, así como su sabiduría para filosofar sobre dis-

---

76 Barranzuela, entrevistado por Carrazas (2011) y considerado por algunos el principal cumananero de la actualidad, dice sobre el contrapunto: “Yo muy pocas veces lo he hecho. No me siento cómodo así decirte para que me digas. Soy más bien de decir versos, recitar poesías. Yo nací para la cumanana.”

77 Hildebrando Castro Pozo escribió esto en 1924 en su obra *La comunidad indígena* (cit. en Toro Montalvo 1994).

tintos temas. Se presume que un cumananero es una persona que sabe mucho (Vásquez 2007) y por ello puede tratar tanto de asuntos pícaros, como de fenómenos sociales, como el trabajo y la explotación, y humanos, como la muerte<sup>78</sup>. Si bien se encuentra una definición de las cumananas como “estampas líricas varoniles de jarana” (Toro Montalvo 1994), Rocca registra varias cumananas recitadas por cumananeras.

La habilidad con la palabra de los cumananeros permite que una misma frase se pueda entender en distintos sentidos. También les permite improvisar nuevos versos y tomarlos de otros creadores; por ello se escuchan cumananas con cantares parecidos en otros lugares, como Cuba (Rocca 2010). Cumananeros como el reconocido yapaterano Fernando Barranzuelas afirman que han recibido de los abuelos de sus abuelos no solo versos sino también conocimientos sobre la historia del país que llegan a los tiempos en que hubo esclavitud<sup>79</sup>.

Por todo ello, los cumananeros son reconocidos por su nombre y su lugar de origen<sup>80</sup>. Es muy conocido el contrapunto entre dos artistas de Morropón: Jacinto Lacotera y Veintimilla. En una parte de la contienda se plantean preguntas y respuestas, juego de palabras presente en muchas cumananas (Rocca 2010: 213):

Veintimilla:        Me dicen que Lacotera  
                              es un hombre de mucho saber  
                              Una rama estando seca  
                              ¿cómo puede florecer?

---

78 Se puede ver que esta habilidad para filosofar y usar la palabra es reconocida por los jóvenes que cultivan la improvisación en el hiphop. Está por ejemplo el video “Cumananas – Yapatera 2012 – Taita Crew” disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=kGLJGBy2gn0>

79 Barranzuelas entrevistado en Carazas 2011.

80 En la novela *Matalaché* uno de los personajes, Mano de Plata, reta a José Manuel; el primero plantea el reto en cumananas y es vencido por Matalaché, que responde con décimas.



Lacotera:        Las cosas de Veintimilla  
                      todas ellas me causan risa  
                      mete la rama en el fuego  
                      y florecerá ceniza.

La región de Piura es reconocida como el lugar de origen de las cumananas. Luego han florecido en otros lugares del norte del Perú: Lambayeque, Tumbes y Cajamarca, tanto en la costa como en zonas más altas. Este arte es cultivado por afrodescendientes, no exclusivamente (Rocca 2010). Las formas poéticas provienen de España y el estilo melódico viene del triste que a su vez deriva del yaraví (Tompkins 2011: 83). El carácter afroperuano de las cumananas se reconoce sobre todo en las temáticas tratadas y en que se cultiva en zonas de Piura de presencia afrodescendiente: Morropón, Yapatera, Alitas y Las Lomas. Rocca identifica además elementos de la melodía de lamento negro en algunos casos.

Rocca mismo anota que en cada zona hay una combinación de aportes culturales de acuerdo a conformación cultural particular del lugar. Este origen múltiple de la cumanana se relaciona también con algunas tensiones entre identidades, las cuales se escuchan en algunas cumananas que expresan tiranteces entre negros, blancos, indígenas y descendientes de asiáticos.

El origen de la palabra “cumanana” es misterioso, a decir de Rocca, y sobre él se han lanzado diversas hipótesis y se han tejido cuentos y leyendas. Chalena Vásquez rastrea un posible origen africano del término, en la lengua kikongo hablado en zonas del Congo y Angóla. El término “kumanana” (pronunciado: ku / man/ an /a) significa “aguardar, esperar, contar con una respuesta”<sup>81</sup>.

La cumanana fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura en el año 2004<sup>82</sup>. La cumanana es una

---

81 Chalena Vásquez (2007) recoge esta definición de los estudios de Romero, que su vez los recoge de Lanman, misionero belga (1867-1944).

82 Resolución Directoral Nacional N.º 1255-INC.

expresión que aporta un ambiente de disfrute y diversión a través de la palabra, tanto en entornos familiares como comunitarios. Y lo hace a través de la demostración de la creatividad y conocimiento de sus cultores, que son parte de las comunidades afroperuanas, lo que resulta motivo de orgullo de estas. De otro lado, expresan el conocimiento y análisis social de los propios cumananeros, que se ha cultivado mediante una comunicación que alcanza varias generaciones, traspasando periodos históricos. Y esto ocurre en un lenguaje familiar y comprensible para los miembros de la comunidad. Por todo ello, la cumanana es un valioso patrimonio cultural afroperuano, fuente de orgullo, disfrute y conocimiento social.

## ❖ Décima ❖

*Reconozco que he nacido  
Como decimista sabio,  
Sin ofensa y sin agravio  
Nadie conmigo ha podido.  
A todo el que he conocido  
Lo he derribado al momento  
Como es tanto mi talento  
No hallo con quien divertirme.  
En silencio por oírme  
Están los cuatro elementos.*

(Décima de Higinio Quintana.  
Citada en la tesis de Octavio Santa Cruz 2009:20)

Al decir décima hablamos de una forma de creación con palabras que tiene la siguiente forma: diez versos rimados, cada uno con ocho sílabas. Esta forma literaria, forjada en España, llega a América muy pronto, y empieza con algunas décimas escritas sobre las Guerras Civiles del s. XVI, como indica Nicomedes Santa Cruz. En América se afianza como parte de una tradición de creación en la que se improvisa en competencia con otro creador, acompañado de una guitarra que pone melodía y ritmo al evento. El arte y la práctica de transmitir ideas, historias, costumbres, acontecimientos a través de palabras cantadas ya existían cuando menos en el Imperio Incaico. Lo mismo se cultivaba en el África, donde trovadores y juglares eran verdaderas “bibliotecas vivientes” (Santa Cruz 1982: 69).

La décima como improvisación es en realidad un reto, en el que un decimista propone una cuarteta (cuatro versos) planteando un tema que debe ser desarrollado en cuatro décimas por su contrincante. Cada décima debe terminar con uno de los versos lanzados en la

cuarteta inicial. Los temas pueden ser relacionados “a lo divino” o a “lo humano”. Dentro de este último tema, pueden haber décimas dedicadas al amor, a la picardía y el humor, a los acontecimientos políticos o a las últimas noticias y a temas que trascienden lo coyuntural, como la muerte o la pobreza.

Es así que la décima no necesita ser escrita, necesita sobre todo de un público que aprecie la creación. Es una oportunidad para que alguien con las condiciones necesarias, sin necesidad de pertenecer a una academia formal, muestre no solo su habilidad con el lenguaje y su capacidad de improvisación sino también su conocimiento y su posición política en algunos casos notables. A decir de Erasmo Muñoz, decimista del valle de Chancay, los decimistas: “eran mozos que habían nacido para esto. (...) Juan Zambrano que no sabía ni la O por redonda, analfabeto, hacía décimas que nadie las ha podido igualar. Este negro lo veía a uno y en ese mismo instante le sacaba una décima que hablaba de su cara, de su cabeza, de su ropa” (Mar y Carbajal 1974: 63).

La cortesía y la competencia en los contrapuntos de décimas están regidas por una serie de reglas. El testimonio de Erasmo Muñoz deja claras varias de ellas: “Un desafío se pactaba cuando había uno que sabía bastantes décimas y le decían que había uno mejor que él. Se escogía el sitio, que casi siempre era una cantina (...) (Se iniciaba con) el toque de la guitarra (que) era el llamado socavón, ritmo poco monótono y que era el mismo para todas las décimas. Generalmente empezaban con una décima en el que decían su nombre o sino con (una cuarteta de presentación) (...). Luego el cantor decía su glosa o cuarteta y nuevamente sonaba la guitarra. Aquí, en este momento el otro decimista y la gente sabía de qué iba a tratar la décima. (...) Ganaba el que cantaba más décimas y esa era respetado y admirado por todos. A veces el ánimo se caldeaba y los rivales decían décimas con lisuras y los desafíos terminaban a golpes”. (Mar y Carbajal 1974: 65-67)

Esta ritualidad de la décima se extiende también a un tipo de apren-

dizaje en el que un maestro forma a un aprendiz que puede ser o no parte de su familia, pero que destaca en el uso de la palabra y la capacidad de improvisación. Es respetado como decimista aquel que, además de saber muchas décimas es capaz de crear las suyas propias. Estas nuevas décimas luego formarían parte del repertorio de otros decimistas. De otro lado, el prestigio de los decimistas invita a la creación de jerarquías, roles, grupos culturales e incluso la formación de instituciones como la Asociación de Decimistas del Perú (ADEP) y el Taller de la Kontroversia (Chocano 2013: 248).

A inicios del siglo XX, cuenta Nicomedes Santa Cruz, los decimistas más notables tenían igual fama que la que luego tuvieron los ídolos televisivos. Se reconoce como a uno de los últimos grandes decimistas a Higinio Quintana, nacido en Pisco y apodado “el pozo de la ciencia”, de quien se dijo había ganado al mismo diablo improvisando. Él tuvo como discípulo a Carlos Vásquez (nacido en Aucallama-Huaral), pero al fallecer Carlos, fue su hermano Porfirio quien siguió creando y luego formó al reconocido Nicomedes Santa Cruz (nacido en Lima), quien ya había escuchado a su madre recitar cuando era niño. Santa Cruz luego tomó como aprendiz a Barranzuela, piurano de Yapatara que es un reconocido cumananero.

En los lugares de nacimiento de los creadores mencionados podemos ver dos cosas: la movilidad de los decimistas, que transitaban entre diversos pueblos y ciudades del norte, centro y sur de la costa peruana con importante presencia afroperuana, espacios donde se siguió cultivando la décima y aún se puede encontrar algunos de sus reconocidos creadores. Estas historias dan cuenta de que, aunque a mediados del s. XIX en ciertos círculos de la aristocracia se consideraba extinguida la décima (Feldman 2009: 102-103), se siguió cultivando particularmente en Lambayeque, Piura, Arequipa, Lima e Ica.

La décima como práctica ha sufrido importantes cambios, de ser sumamente popular y principalmente cantada en el s. XIX, ha ido perdiendo popularidad y actualmente la mayoría de decimistas recitan

y no cantan. Sin embargo, las décimas de Nicomedes Santa Cruz fueron difundidas en la televisión, en la radio y los periódicos, generando interés por diversos temas de la historia de los negros del Perú y también por abordar temas de interés nacional. Santa Cruz además realizó un trabajo de investigación desarrollando un libro fundamental sobre el contexto histórico y social de la décima, publicado en 1982, y algunas de sus décimas son conocidas en las escuelas peruanas. Octavio Santa Cruz, investigando sobre la actualidad de la décima, ha identificado a varias autoras femeninas y en general creadores que siendo o no poetas de profesión cultivan la décima. Encuentra además que el casi desaparecido contrapunto está retomándose pero en los escenarios y a través del diálogo virtual y en diversos talleres y concursos en los que se reconoce este arte.

La décima es relevante como patrimonio cultural inmaterial por diversas razones. Primero, es una expresión cultural de tradición oral que, adoptada de España, ha sido practicada y transmitida por poblaciones afrodescendientes por más de un siglo, manteniéndose vigente hasta la actualidad. Segundo, la práctica de la décima implica la transmisión de un enorme acervo de letras populares creadas por diferentes cultores —muchos de ellos afroperuanos— que es testimonio de la creatividad y la vivencia de las poblaciones afroperuanas a lo largo del tiempo. En tercer lugar, las formas y normas del contrapunto de décimas, así como la destreza improvisatoria que estos requieren, es testimonio de la gran habilidad y creatividad de sus cultores. Finalmente, la práctica de la décima en el Perú generó espacios en la esfera pública en los que cultores afrodescendientes pudieron demostrar a sus anchas sus habilidades literarias, declamatorias e improvisatoria, dando cuenta no solo de sus saberes y capacidades, sino también del valor de las tradiciones orales afroperuanas.

## ❖ Expresiones lingüísticas afroperuanas ❖

“En la era colonial,  
en nuestra costa peruana  
el negro esclavo bozal cantujaba la replana  
Misioma cantuja igual.

(...)

Del modismo “¿qué hora es?”

Decían qué breva acuca;

y la cabeza o la nuca fue chimba.

Tabas los “pies”

El “sujeto”, feligrés,

tecla la señora “anciana””

(Fragmento de la décima *En la era colonial* de Nicomedes Santa Cruz)

Muchas palabras que usamos hoy en día los peruanos son aportes de lenguas africanas o del propio entorno cultural afroperuano. Fernando Romero es el investigador que más ha profundizado en este tema, recopilando 470 de estas expresiones. Por ejemplo, “cachete”, “cocacho”, “humita”, “merengue”, “jarana”, “tocayo”, “bolondrón”, “kimba”, “ñaño”, “tacu-tacu”, o “manyar” —referido a saber o conocer—<sup>83</sup>. También destaca lenguajes secretos infantiles: “¿Cutitú-cuticom-cutipren-cutides?” (Romero 1988: 152-153). Sus hallazgos, basados sobre todo en una revisión histórica desde los tiempos de la Colonia, han inspirado incluso creaciones musicales<sup>84</sup>. Y nos hablan de un entorno en el que la palabra hablada tiene mucha fuerza.

---

83 Sus dos trabajos al respecto son: “El negro en el Perú y su transculturación lingüística” y “Quimba, fa, malambo, ñeque: afronegrismos en el Perú.”

84 Esto es un ejemplo de cómo la investigación puede entrar en diálogo con la creación artística. Dos de estas creaciones musicales han sido recogidas en: [//kachkaniraqmii.blogspot.com/2013/02/quimba-fa-malambo-ñeque-afronegrismos.html](http://kachkaniraqmii.blogspot.com/2013/02/quimba-fa-malambo-ñeque-afronegrismos.html)

El uso diestro de la palabra se ha cultivado activamente en diversas partes de África: en asambleas abiertas en las que discuten los temas comunitarios, en “casas de la palabra”, en las gestiones diplomáticas, en el desarrollo de las narraciones y en la atención que presta la familia y la comunidad a que los niños desarrollen estas habilidades (Romero Pintado 1987: 35-36). Algo de esto se traslada a los entornos afroperuanos desde la época colonial y se incorpora a las creaciones musicales, a la tradición de cumananeros, decimistas y pregoneros.

Fragmento del pregón *La Sanguera* (recopilado por Ayarza de Morales, cit. por Lipski 1994: 192-193):

“En la calle er Panteoncito  
se me cuadró uno en acera  
y me rijo: qué sanjuito  
prefiero yo a la sanjuera.  
Yo le dije, señorito  
orvírese de ese empeño  
y prefiera usted el sanjuito  
porque ésta ya tiene dueño”.

La transmisión de los conocimientos a través de la palabra muy probablemente sirvió también para compartir saberes sobre la medicina con plantas entre afroperuanos e indígenas<sup>85</sup>. La habilidad verbal también tiene que ver con la reivindicación de derechos. Ejemplo es el personaje de Bartola Avilés, mujer que tenía “de negro y de indio” protagonista de una de las novelas de Gregorio Martínez<sup>86</sup>. Ella destaca por su gran fortaleza y por su capacidad de argumentación verbal que le permite contarle al edecán del Palacio de Gobierno sobre sus 25 hijos y así ser la primera en hablar con el Presidente de la República.

Es importante decir que esta destreza se ha cultivado a pesar, o también podríamos decir enriquecida por, diferencias entre el castellano

---

85 Ver los textos de Rostworowski (1992) y Mariátegui (2000).

86 Citamos aquí el análisis realizado por Milagros Carazas (2005) sobre la novela *Crónica de músicos y diablos*.



y las lenguas africanas. Estas últimas recurren mucho al tono (más agudo o más grave) y al ritmo para transmitir significado, y el alfabeto castellano no cuenta con los recursos para expresar estas diferencias (Núñez 2013: 80-81). Esto supone un esfuerzo para pronunciar la nueva lengua, lo cual hizo muy notoria la condición de aquellos africanos que llegaban directamente desde el África, avivando prejuicios.

Las diferencias entre lenguas fueron posiblemente una razón por la que el adoctrinamiento religioso de los esclavos se hizo en castellano y no en lenguas africanas, a diferencia de la atención que se dio al quechua y al aymara. Otra razón para esto fue que en el Perú el comercio de esclavos no favoreció que los africanos se mantuvieran en grupos de una misma lengua. Por ello fue más urgente el uso general del castellano<sup>87</sup>. Esto ocasionó una influencia lingüística en ambos sentidos, en un momento en que el propio castellano estaba consolidando su gramática y su ortografía (el primer tomo del Diccionario de Autoridades recién apareció en 1726) (Núñez 2013: 80-81)<sup>88</sup>.

También hay una presencia afroperuana en las expresiones escritas, como nos dice Núñez. Se encuentran litigios en los que esclavas y esclavos se defendían de los abusos a partir de escritos, aunque queda por ver cuáles fueron redactados directamente y cuáles por medio de escribanos. También se conoce de la novicia Úrsula de Jesús, que en el s. XVII escribió un diario contando sobre sus visiones místicas; y de José Manuel Valdés (1767-1843), médico cirujano que aportó sus escritos al *Mercurio Peruano* y redactó dos obras, una de ellas resaltando el vínculo de San Martín de Porres con la tradición africana.

87 Sin embargo, Lipsik (1994: 193) menciona cofradías africanas en Lima Colonial en las que se hablaba algunos idiomas africanos y se practicaban ritos fúnebres en estas lenguas.

88 Sin embargo, hay que tener en cuenta también que Romero (citado por Núñez 2013:80-81) nos dice que había muchas similitudes entre las lenguas habladas por africanos que llegaron al Perú.

Costumbristas como Ricardo Palma o Pardo y Aliaga incorporaron algunas formas de expresión oral afroperuana en sus escritos, pero las llevaron hacia la burla. En el siglo XX autores como Antonio Gálvez Ronceros y en especial el reconocido poeta y recopilador afroperuano Nicomedes Santa Cruz, incorporaron a la literatura el hablar afroperuano, pero de una manera más cercana y empática. Finalmente, obras como *¡Ajum...! Decía mi abuela: 200 años de cocina afroperuana* de Rafaela Dávila y José “Cheche” Campos, y *¡Écolecua!*, obras ganadoras del concurso literario sobre afrodescendientes en el Perú del Ministerio de Educación, incorporan en sus propios títulos expresiones que explican en buena cuenta el espíritu de los textos y que fueron aprendidas en un entorno familiar y cotidiano. *¡Ajum!*, por ejemplo, para decir que se ha terminado un trabajo y las cosas han salido perfectamente bien.

En general, seguir la pista de los términos, formas gramaticales y expresiones de influencia africana es una tarea que recién comienza y que se nutre de la investigación de las propias lenguas africanas, de la investigación directa con participación de afroperuanos y de lo ocurrido en otras partes de la actual Latinoamérica. Este conjunto de expresiones lingüísticas es relevante como patrimonio cultural inmaterial en tanto da cuenta no solo de las características lingüísticas que son culturalmente relevantes para los afroperuanos en términos de identidad y tradición, sino también de los numerosos aportes lingüísticos de las poblaciones afroperuanas al idioma español tal como se habla en el Perú.



**FIESTAS Y  
CELEBRACIONES  
RITUALES**



## ❖ Festividad del Señor de los Milagros ❖

Esta expresión religiosa es amplia en todos sus sentidos. Es celebrada por cientos de miles de personas en la ciudad de Lima, lo cual significa ser una de las festividades más grandes del mundo. Se nutre de diversos lenguajes: el de los aromas de los sahumerios que abren camino en la procesión, la música en la voz de las hermanas cantoras, los múltiples conjuntos y bandas que homenajean y acompañan la celebración, los colores y figuras de las alfombras de flores, la vestimenta morada de los fieles y los alimentos propios del mes de octubre.

Su larga historia se inicia cuando un angoleño traído en condición de esclavo pintó la imagen cerca al año 1650. Este hombre formaba parte de una cofradía de negros. Estas cofradías fueron agrupaciones de fieles católicos promovidas pero también temidas por la Iglesia. Son reconocidas por los lazos de solidaridad entre sus miembros, sobre todo en caso de enfermedad o para garantizar sepelio digno. Las cofradías de negros fueron conocidas además por organizar celebraciones nocturnas con música y danza. A partir desde este origen afroperuano, la devoción involucra a distintos grupos sociales y fuentes culturales.

El Señor de los Milagros es nombrado también como Cristo Moreno, Cristo de Pachacamilla y Señor de los Temblores<sup>89</sup>. Según la investigadora María Rostworowski, esto nos hace pensar en un encuentro religioso entre lo prehispánico y lo africano. Rostworowski nos recuerda que aquellos africanos esclavizados que pertenecían a los mismos grupos culturales (a las mismas naciones o grupos étnicos

---

89 El Señor de los Milagros ha recibido diversos reconocimientos, por ejemplo, en 1715 el Cabildo de Lima lo reconoció como Patrono de la Ciudad.

africanos) se dispersaron al llegar al Virreinato del Perú, por lo que pronto fueron transformando sus creencias y prácticas en diálogo con el entorno al que llegaron (Rostworowski 1992: 142). Así encontraron muchos puntos en común entre la religiosidad africana y la andina, por ejemplo: el trance divino a través de la danza (Taki Onkoy), la relación entre las plantas y la salud, contar historias como forma de alimentar una tradición y el honrar a las divinidades para protegerse contra el mal.

De esta forma, en la zona denominada en la Colonia como “Pachacamilla”, en donde hoy está el templo de las Nazarenas, probablemente la población indígena compartió con los africanos y sus descendientes su veneración por el dios Pachacamac. Este fue reconocido en toda la zona andina desde antes del Tawantinsuyu, entre otras cosas por la cualidad de controlar los temblores. Esta continuidad entre el dios andino y la imagen venerada por los descendientes africanos da cuenta de que si bien la organización colonial promovió la distancia y la hostilidad entre afroperuanos y andinos, temiendo un levantamiento, hubo diferentes puntos de encuentro entre ambos grupos.

Fuertes terremotos dejaron la Lima colonial en escombros y a sus vecinos en la zozobra. Entonces creció la veneración por esta imagen que quedó en pie a pesar de los movimientos sísmicos. En un momento en el que casi la mitad de los vecinos de Lima eran descendientes de africanos<sup>90</sup>, se organizaron todas las noches de viernes celebraciones junto a la imagen, incluyendo siempre la música.

Esta capacidad de congregarse y fortalecer el ánimo de quienes se encontraban en situación de esclavitud, además de la falta de un cura y lo ruidoso de las celebraciones, generó que las autoridades de la corona española y de la iglesia quisieran borrar la imagen. Pero la historia cuenta de diversas situaciones milagrosas que lo impidieron

---

90 Bowser (cit. por Panfichi 2000: 137) concluye que en 1790 la población de Lima era en 45% africana o de descendientes de africanos.

y forzaron al Virrey de ese entonces, el Conde de Lemos, a reconocer su importancia y construir una ermita para resguardarla.

Al conflicto entre esclavos y virreyes, le sigue más tarde otro entre obreros, buena parte de ellos afroperuanos, y élites económicas y políticas. Esto se reflejó en tiranteces respecto al liderazgo dentro del culto. (Stokes 1986s: 202-208). En la República, el culto seguía siendo principalmente de afroperuanos, pero a inicios del s. XX se sumaron otros limeños de las clases populares, y ya para 1920 se unían personas que formaban parte de la élite limeña. En este punto, la Iglesia, el Estado y los medios de comunicación (los periódicos de entonces) buscaron incorporarse, pero también controlar la celebración. Algunos periódicos intentaron negar el origen afroperuano del culto. Y, siendo Leguía presidente, la policía intentó evitar las procesiones nocturnas y separar a los fieles varones de las mujeres. Esto último se intentó de manera violenta, generando por el contrario la simpatía de los medios por los fieles perjudicados<sup>91</sup>.

En la actualidad, la organización de hermandades y cuadrillas de cantoras, sahumadoras y cargadores nos hablan de una gestión que, a decir de Antonio Chumbile, literato y gestor cultural, es un ejemplo para cualquier iniciativa en el campo cultural. Esta organización, unida a una profunda devoción, es compartida por más de 140 hermandades en todo el mundo.

La Festividad del Señor de los Milagros fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación en el año 2005<sup>92</sup>. La importancia de esta expresión cultural radica, en primer lugar, en el hecho de que constituye la demostración de religiosidad popular más resaltante del Perú y la más concurrida del mundo, replicándose incluso en diversos puntos del extranjero. En segundo lugar, su origen revela la compenetración de la religiosidad afroperuana temprana con la religiosidad de los pueblos originarios, que dieron lugar a esta imagen sagrada.

---

91 El periodo republicano del culto ha sido investigado por Susan Stokes (1986).

92 Resolución Directoral Nacional N.º 1454.

Finalmente, es importante por cuanto el Señor de los Milagros es un marcador de identidad religiosa y nacional para muchas comunidades de migrantes peruanos alrededor del mundo que llevan a cabo grandes esfuerzos para realizar esta procesión todos los años.



## ❖ Fiesta de San Sebastián en Yapatera ❖

*En cada 20 de Enero  
los adultos y los churritos  
querían ser los primeros  
en vestir a chabaquito.*

(Cumanana recopilada por Abelardo Alzamora Arévalo)

En enero deben comenzar las lluvias en Yapatera. Ubicada en Piura y considerada la comunidad afroperuana rural más grande del Perú (León Zamora 2014: 15), Yapatera se dedica fundamentalmente a la agricultura, y de la venida de las lluvias depende la calidad del año. Esta es una de las razones por las que los yapateranos mayores veneran en el primer mes del año a San Sebastián pidiéndole garantizar las lluvias para el bienestar de los vecinos.

La fiesta de San Sebastián, celebrada el 20 de enero, es además motivo de reunión de los yapateranos que viven en otras partes del Perú. Especialmente en las últimas dos décadas, muchos de ellos llegan durante las fiestas de las navidades para quedarse hasta las del Chabaquito, como le llaman a San Sebastián. El fruto del trabajo del año se ahorra para disfrutarlo en su lugar natal. Durante estos días se aprovechan además para celebrar matrimonios y bautizos, de modo que una fiesta de 7 días se ha convertido en una de 15<sup>93</sup>.

Esta fecha destaca sobre todo por su carácter festivo. Los yapateranos disfrutan del río, pero además participan del festival del mango, que se celebra a la par de la fiesta del Chabaquito. Este festival es ocasión de la participación de los agricultores que en estos meses están en la cosecha del mango. Es momento también para varias ac-

---

93 Entrevista a Abelardo Alzamora Arévalo.

tividades: encuentros futbolísticos, festival de platos típicos, concursos de pintura y de belleza. La elección de la reina del festival incluye la participación de las candidatas de los diversos caseríos y merece un baile de coronación.

El baile forma parte importante del disfrute en estos días. En los últimos treinta años los bailes afrodescendientes del sur, como el festejo, se han incorporado a la celebración. Aquellos que nacieron hacia mediados del siglo pasado pudieron ver alguna vez el *baile de tierra*. Para acompañar al Chabaquito pueden apreciarse también otras danzas, como la saya afroboliviana. Se dan grandes fiestas en el local comunal, para las cuales hay que pagar una entrada bastante costosa.

Aprovechando la popularidad de esta celebración llegan las vivanderas a vender chicha, ya que la bebida es parte importante de la fiesta, y otros comerciantes como los raspadilleros y dulceros. También llegan los vendedores de *milagritos*, pequeñas figuras de metal para ser ofrendadas. Los devotos adquieren estas representaciones de pavos, gallinas, vaquitas, ovejas, mangos, maíz, según el milagro que le solicitan al santo patrón (Carazas 2010). El favor y la autoridad del Chabaquito puede ser invocada para diversos asuntos: personales, deportivos, comunitarios. Pero en general está presente en solicitudes y juramentos.

Al ser un momento de gran convocatoria, es motivo de recuerdos, de sucesos gratos y no tan gratos, pero que forman parte de las narraciones orales y escritas cultivadas por los destacados narradores yapateranos. Por ejemplo, se recuerda la celebración del año 1997 como un momento en que surgieron trifulcas y asuntos no habituales. También el año en que los mototaxistas pidieron llevar al Chabaquito, bien sostenido sobre un mototaxi. Al realizar el paseo por el pueblo, la velocidad fue tal que el sombrero del santo se desprendió. Por más que solicitaron por alto parlantes que lo devolvieran, la prenda

desapareció<sup>94</sup>. Esta y otras vivencias están retratadas en la literatura escrita de Yapatera, por ejemplo en los cuentos de Abelardo Alzamora Arévalo<sup>95</sup>.

La fiesta de San Sebastián ha tenido cambios a través del tiempo. Algunos elementos concretos han variado, por ejemplo, la preparación de las rancherías con arbustos y palma de coco ya casi no se hace y se ha dado paso a otro tipo de decoraciones. Pero el cambio principal es que si bien muchos consideran que ha perdido fervor religioso, la gran participación que motiva la hace la fiesta más importante de Yapatera. Su preponderancia ha ido creciendo en comparación a otra fiesta yapaterana: la del Señor de la Piedad.

Este cambio tiene relación con transformaciones sociales y productivas. Cuando funcionaba la hacienda, el principal producto agrícola era el algodón, que se cosecha alrededor de setiembre, mes en que se honra al Señor de la Piedad. Con la reforma agraria, los campesinos, dueños de las chacras que cultivan, han desarrollado la producción del limón sutil y el mango, este último se cosecha justamente hacia el verano. El capital resultante de su comercialización aviva las fiestas del Chabaquito<sup>96</sup>.

La fiesta de San Sebastián en Yapatera resulta un momento importante de encuentro para esta comunidad, dando lugar al despliegue de distintas expresiones sociales y culturales, todas ellas ligadas a una característica que la comunidad yapaterana reconoce como propia: la voluntad de celebrar, bailar y divertirse en mutua compañía. Está ligada además a la actividad productiva de la zona y al reencuentro de los vecinos residentes con los que se han establecido en otros lugares. Así se convierte en una fecha que da orden a las actividades sociales, económicas y culturales de esta comunidad afroperuana.

---

94 Entrevista a Jorge Arévalo Acha.

95 Abelardo Alzamora Arévalo es educador, escritor, activista y por todo ello reconocido por el Ministerio de Cultura como Personalidad Meritoria de la Cultura.

96 Entrevista a Abelardo Alzamora Arévalo.

La reunión de los yapateranos alrededor de esta celebración propicia además sucesos y anécdotas que alimentan la creatividad de los destacados narradores yapateranos. Por estos motivos, la fiesta del Chabaquito es parte del patrimonio cultural inmaterial afroperuano.

Para Abelardo Alzamora, las misas que tienen convocatoria no son las regulares de la iglesia, sino las que celebran y recuerdan a los difuntos. En estas ocasiones los familiares, especialmente aquellos que viven en Lima, aportan grandes cantidades de dinero para contratar bandas de música, brindar licor, comida y hasta presentes como polos o gorras y así compartir con sus allegados y celebrar lo que fue la vida de su ser querido.

## ❖ Fiesta de Santa Ifigenia ❖

*Donde tenemos a Santa Ifigenia  
y donde se come el camote  
antes que lo coma el dueño*

(Fragmento de *Gente*,  
composición de Sabino Cañas (Luna 2007: 15))

Santa Ifigenia nació y vivió en África, específicamente en Etiopía, en el primer siglo después de Cristo. Es así que, según se tiene registro, fue evangelizada por San Mateo y se consagró como virgen para proseguir con la evangelización de Etiopía (Luna 2007: 26-28; 2001: 124). A pesar de su antigüedad, la celebración de las fiestas en su honor en el caserío de La Quebrada en San Vicente de Cañete (Lima) tiene poco más dos décadas. Sin embargo, se trata de una festividad que crece cada vez más en asistentes, actividades y resonancia, y representa un importante esfuerzo de darle un lugar a la historia y la cultura afroperuana.

La zona de La Quebrada no es mayoritariamente afroperuana, pero sí hay familias que lo son. Al haber sido una hacienda, aquí se vivió la historia de la esclavitud de los afroperuanos. La imagen de madera de la santa llegó a la hacienda en el s. XVIII. En ese tiempo, aquellos que habían sido esclavizados debían ir obligatoriamente a la misa de los domingos, en la que veían la representación de la santa. Julio Luna nos cuenta que estos grupos de afroperuanos cultivaron la música y el canto, siendo apreciado su arte en todo Cañete (2007: 33).

A Santa Ifigenia se la reconoce y se le quiere como a una mujer negra, aunque existe un debate de que lo haya sido. Junto a su imagen llegó un lienzo en el que se la representa con turbante blanco en la cabeza, rodeada de ángeles. Patricia López, coordinadora gene-

ral de la fiesta, cuenta que desde Cuba y África han ido a visitar la imagen estuudiosos ya que esta representación en madera no se ha encuentra en otras partes<sup>97</sup>.

Al igual que en otras partes del Perú, los afroperuanos de La Quebrada participaron en las luchas independentistas y después de declarada la Independencia del Perú, fueron parte de los enfrentamientos militares entre caudillos, sin embargo la promesa de abolir la esclavitud demoró mucho en cumplirse. En 1852, poco antes del decreto de Ramón Castilla, los nuevos dueños de la hacienda dejaron de lado el culto a la santa (Luna 2001: 25), aunque de alguna manera se le siguió venerando. Ya en el s. XX encontramos que la santa forma parte de la Fiesta de las Cruces de Mayo y que grandes artistas de la música afroperuana como Caitro Soto le entregaban su devoción<sup>98</sup>.

Sabino Cañas, artista de la décima, entre otras artes, y difusor de la cultura afroperuana, reconocido por esto por la Municipalidad de Cañete, decidió, junto a algunos amigos de infancia impulsar la creación de esta fiesta. Así, en la Semana Santa de 1995 salió Santa Ifigenia por primera vez en procesión, acompañada de oraciones y cargada en su anda al ritmo de festejo. En general se formó un ambiente de alegría. El propio Sabino Cañas, con la compañía de un bongó y tres cajones, narró la historia de Santa Ifigenia. Cuatro mujeres brindaron su homenaje con su danza al son de las décimas y canciones sobre la santa y la historia de la búsqueda de libertad de los afroperuanos de La Quebrada de Cañete. Estas canciones también aludían la diferencia de vivir en el campo en un caserío a vivir en un pueblo en una ciudad (Luna 1995: 144), teniendo en cuenta que los vecinos de La Quebrada se dedican sobre todo a la agricultura.

Con los años se han sumado otras actividades a la fiesta: festival culinario, eventos deportivos, demostraciones de licores y cocteles

---

97 Entrevista de Sonaly Tuesta en el programa *Costumbres*, capítulo "La santa negra", publicado el 2014 en: <https://www.youtube.com/watch?v=ESisJxn4ffa>

98 Ver el capítulo de *Costumbres* citado.

locales (vino, pisco, “estronger de camote”), además de una fiesta criolla y danzas, valsos, boleros, marineras y tonderos (Arroyo 2008: 20)<sup>99</sup>. Igualmente ha ido cambiando la conformación del grupo de organizadores de la festividad, que en un inicio fue exclusivamente de afroperuanos y ahora reúne a gente de diversas trayectorias familiares (Arroyo 2008: 22). En cada año los programas han incorporado elementos como los fuegos artificiales, las ferias informativas sobre temas de discriminación o agroecológicos, la participación de conjuntos de danza de adultos mayores y niños con capacidades especiales, y en el año 2010 la romería para visitar la tumba de Sabino Cañas. En otro momento del año, Santa Ifigenia, reconocida como “Patrona del Arte Negro Nacional”, acompaña en el día del arte negro en San Vicente de Cañete, a San Benito y a San Martín.

La celebración de Santa Ifigenia es una oportunidad para la expresión de música y danzas afroperuanas que afirman la posibilidad de celebrar la fe desde la alegría y el movimiento. La rememoración de la historia de la llegada de la imagen a La Quebrada conlleva la revisión de la historia de la hacienda y la esclavitud, fortaleciendo la memoria histórica. La veneración a la imagen Santa Ifigenia, también llamada “mi negrita” por algunos de sus devotos, afirma además la posibilidad de que una mujer negra represente lo sagrado y lo virtuoso. Todos esos motivos impulsan además la organización de los vecinos de La Quebrada y convierte la veneración a esta santa en un valioso patrimonio cultural inmaterial afroperuano.

---

99 Ver el capítulo de *Costumbres* ya citado.

## ❖ Fiesta de la Virgen del Carmen ❖

El pueblo de El Carmen, en Chincha, se fundó en 1761, junto con su iglesia y la devoción a la Virgen que le da el nombre. Don Amador Ballumbrosio, uno de los más importantes cultores del arte en esta localidad, contaba: “El Carmen era un villorrio. Y cuando estaban los esclavistas aquí era la zona de los que se venían de los trabajos ¡uh! Escapados (...) Oye, esos negros cómo trabajaban y además ellos cultivaban adorando al Señor a pesar de que tanto le han hecho, se empeñaban por realzar la Navidad, componían cuartetos, relaciones, hacían sus atajos para el niño nuestro Dios. (...) Tenían sus danzas para brindarle a la Virgen del Carmen, que es un embellecimiento de su amor, algo muy agradable lo que le brinda el *yana* a su patrona y protectora”<sup>100</sup>.

Y así mucha gente mayor del pueblo El Carmen, entrevistados por William Tompkins (2011: 160) en 1975, coincidía en que las danzas del Hatajo de Negritos y las Pallitas fueron una forma de venerar a la Virgen desde el inicio del mismo pueblo. Este homenaje ocurre en las Navidades. A decir de Miguel Ballumbrosio<sup>101</sup>, se venera al hijo y luego a la madre. Los grupos o comparsas (llamados hatajos) fundamentalmente formados por niños, niñas y jóvenes de El Carmen despliegan su baile del zapateo en trajes muy vistosos especialmente confeccionados, siguiendo al violín y tocando campanas.

Pero sobre todo, los niños y niñas entregan su devoción, que es el principal requisito para ser parte de un hatajo. Para muchos veci-

---

100 Fragmento del testimonio de don Amador Ballumbrosio compartido bajo el título “Los negros eran marcados y llevaban argollas como reses” en el libro de Carazas (2002: 39).

101 Video “El Hatajo para el niño” Ministerio de Cultura del Perú (2012) Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=S-ESbjuUqJ8&index=10&list=PL76dO-GeNJw80IL5FEbLAZAZO6bMi44zkq>



nos de El Carmen la devoción está más allá de la celebración. A decir de Norma Guadalupe, presidenta del Centro Cultural Afroperuano: “(para) mí la devoción a la Virgen María, no es un momento determinado, yo soy Carmelitana, he nacido aquí, entonces crecí con eso. (...) Para mí la devoción a la Virgen María es en todo momento de mi vida, en cuanto hago, en cuanto pienso”. “Este compromiso de fe parece estar en crecimiento. Antes, para llevar a la Virgen había una sola cuadrilla y actualmente hay tres. Se han sumado más jóvenes y una cuadrilla de cargadoras se han incorporado en estos últimos años reivindicando, que las mujeres también pueden cargar a la Virgen”<sup>102</sup>.

Los hatajos de negritos empiezan a ensayar dos meses y medio antes de las navidades<sup>103</sup>. Y en octubre, una estatua pequeña de la Virgen del Carmen, conocida como La peoncita, porque sale a recorrer como una trabajadora los centros poblados, visita las casas en las que desean recibirla una noche y va recolectando dinero para la celebración. Desde hace más de diez años se ha incorporado una visita a la “piedra virgen”, lugar donde se cuenta que la Virgen misma se escondió durante la Guerra con Chile<sup>104</sup>. Ella regresa el 24 de diciembre para encontrarse con el niño Jesús. En la entrada del pueblo la esperan los hatajos y pallitas para acompañarla bailando a su paso hasta la plaza central de El Carmen.

El 25 de diciembre, es dedicado principalmente al niño, ya que se visitan los nacimientos de cada casa. El 26, como víspera del día central de la Virgen, además de seguir visitando los nacimientos, los hatajos organizan presentaciones y actividades sociales. El 27 de diciembre es cuando se celebra a la Virgen y es el día central de la

---

102 Entrevista a Norma Guadalupe, presidenta del Centro Cultural Afroperuano de El Carmen, 18 de febrero de 2016.

103 Se encuentra una descripción detallada de las fechas clave de la celebración en Chocano (2012: 21-29).

104 Entrevista a Norma Guadalupe.

fiesta<sup>105</sup>. Los hatajos continúan con sus visitas y se presentan nuevamente en la plaza. Allí mismo, al medio día, se ofrece la misa con música y danzas afroperuanas que se realizan de una forma especial. Los grupos de jóvenes y señoras que cantan y danzan han pensado en distintas formas de hablar de temas como dolor, el gozo o el espíritu santo en el contexto de reverencia que sienten hacia Dios. La iniciativa de esta misa afroperuana partió hace unos años del padre de la iglesia con la idea de entregar las alabanzas con el cuerpo y con la voz, con el mismo baile y alegría con el que se celebran otras cosas en El Carmen, y ha tenido tal arraigo que se celebra del mismo modo que otras grandes fiestas católicas como El Corazón de Jesús<sup>106</sup>.

El compromiso de cada persona de participar en la veneración a la Virgen se vuelve una oportunidad de encuentro, sobre todo en las fechas principales en que amistades pueden reencontrarse luego de décadas. Pero ya desde el 17 de diciembre empieza la novena y a partir de entonces cada día una calle es recorrida por sus vecinos y por los participantes de los distintos caseríos de los alrededores como Hoja Redonda, San Regis y El Guayabo<sup>107</sup>.

Al igual que los vecinos de El Carmen, la celebración a la Virgen es marcadamente afroperuana pero se nutre de expresiones artísticas mestizas. Cuando se lleva el anda se baila con distintos ritmos musicales: salsa, huayno, marinera, vals criollo. Es la expresión de encuentros culturales que están presentes desde el origen del pueblo y siguen ocurriendo.

Podemos decir que la fiesta de la Virgen del Carmen, tal como se celebra en el pueblo de El Carmen de Chíncha expresa lo que ha ocurrido con los afroperuanos desde que llegaron a este lugar. Alrededor de la devoción que se le ofrece se puede uno acercar a la historia del

---

105 Hay que tener en cuenta que según el calendario de la iglesia católica, a la Virgen del Carmen también se la celebra el 16 de julio.

106 Entrevista a Norma Guadalupe.

107 Entrevista a Norma Guadalupe.

pueblo y a las historias personales de sus habitantes, recordadas en sus propias voces. Es una ocasión que da pie a encuentros entre las distintas zonas, entre amigos y familiares. Es un espacio que está en constante cambio a partir de las transformaciones en la sociedad y gracias a la creatividad y talento artístico que se ha volcado en ella. Por todo ello, resulta un rico patrimonio cultural afroperuano.

## ❖ Yunza afroperuana ❖

La yunza (o yunsa) es una de las principales fiestas comunitarias de las poblaciones afrodescendientes de la provincia de Chincha, región Ica. Organizadas como parte de las celebraciones de los carnavales, las yunzas son fiestas al aire libre que congregan a gran cantidad de asistentes, tanto de la localidad como de poblaciones aledañas, para compartir un momento de diversión y jolgorio. Eminentemente seculares, estas fiestas se caracterizan por centrar la acción —que incluye música, baile e incluso acrobacias— alrededor de un árbol decorado, plantado en el centro del espacio de la fiesta, generalmente una calle u otro tipo de espacio público.

La yunza afroperuana no es una tradición eminentemente afrodescendiente. De hecho, es parte de la tradición andina de yunza o cortamonte muy extendida en la costa y sierra del Perú. Las comunidades afroperuanas de la zona de Chincha adoptaron esta costumbre e incorporaron sus tradiciones a esta, vistiéndola de sabor local. La yunza en Chincha se celebra con ocasión de los carnavales y es considerado un ritual de renovación y purificación, así como de bienvenida al año nuevo<sup>108</sup>. En esta, de manera similar a otras yunzas, los asistentes bailan alrededor de un árbol decorado con regalos al cual golpean por turnos con un hacha hasta que este cae, con la consecuencia de que quien lo derriba deberá hacerse cargo de la yunza el año entrante. Más allá de esto, sin embargo, la yunza afroperuana tiene características particulares. Por ejemplo, es común que ciertos personajes o familias asuman la organización de yunzas año a año, siendo estas muy conocidas y esperadas durante cada carnaval. Asimismo, la selección del árbol para la yunza es un proceso muy complejo, que requiere a un conocedor que encuentre el árbol entre

---

108 Testimonio de Miguel Ballumbrosio.

los que se ubican a las afueras del pueblo, así como de un grupo de personas que se encargan de cortarlo y llevarlo a la locación seleccionada.

La celebración propiamente dicha gravita en torno al árbol y es guiada por un conjunto de músicos locales. El área central de la fiesta, en torno al árbol, es donde se llevan a cabo los bailes característicos de esta festividad; en la periferia, los asistentes que no participan del baile pueden departir y disfrutar de comida y bebida. La danza se estructura en dos partes diferenciadas. En la primera parte, los asistentes bailan alrededor del árbol en círculo, tomados de las manos, al compás del “huachihualito” o “huachihualito”, una tonada sencilla de ritmo pausado que sigue la forma de llamada-respuesta y que es ejecutada en contrapunto de coplas entre distintos cantantes (Vásquez s/f: 19). Estas coplas son de carácter satírico o burlón; algunas forman parte del repertorio tradicional, pero otras aluden a personajes o sucesos específicos del pueblo. En la segunda parte, llamada “pleito”, los músicos dejan de tocar el huachihualito e interpretan música popular de ritmo más acelerado, usualmente festejos<sup>109</sup>. En este momento, el círculo se rompe y la gente sigue bailando alrededor del árbol pero de manera más libre. Es en este momento que se golpea el árbol con el hacha, suceso que suele ser acompañado por la presencia de un bailarín que trepa sobre el árbol y realiza arriesgadas piruetas. Luego de algunos minutos, el pleito termina y el huachihualito se interpreta nuevamente. Esto continúa hasta que cae el árbol; una vez que esto sucede, los invitados recogen los regalos que están en este y se continúa con la fiesta popular. La música y danza de la yunza requiere de músicos y bailarines muy experimentados, que conozcan el repertorio tradicional de música y danzas y que sean capaces de animar adecuadamente la fiesta.

La yunza afroperuana es relevante en términos de patrimonio cultural inmaterial afrodescendiente, en primer lugar, porque se trata de

---

109 William Tompkins menciona haber escuchado también festejos, marineras, resbalosas e incluso huayno hacia finales de 1970 (Tompkins 2011: 170).

una de las principales festividades colectivas de las comunidades afrodescendientes de Chincha. En las yunzas, el pueblo entero y alrededores se congregan en torno a la música y bailes tradicionales, y comparten comida y bebida en medio de un ambiente de alegría y respeto. En segundo lugar, es importante porque es una demostración más del intercambio cultural entre poblaciones andinas y afrodescendientes, el cual no se limita a esta expresión cultural. Finalmente es importante porque, a través de una divertida fiesta popular, se preserva un repertorio tradicional de música y danzas, así como un espacio público tradicional en el que el pueblo entero puede congregarse, departir y celebrar su cultura.



**EXPRESIONES  
ARTÍSTICAS  
Y PLÁSTICAS: ARTE  
Y ARTESANÍA**





## ❖ Altares navideños en El Carmen ❖

Con motivo de las fiestas de navidad, en el distrito de El Carmen, Provincia de Chincha, Region Ica, se construyen bellos nacimientos en las casas particulares, como sucede en diversas partes del Perú, como continuidad de esta antigua costumbre europea. Sin embargo, solo en algunos hogares se conserva aún la tradición de construir los altares tradicionales de la zona. Estos coloridos altares, contruidos a base de cañas de carrizo y adornados con toda clase de ornamentos, enmarcan la escena del pesebre que reside en un lugar privilegiado de la sala de la casa. En frente de estos altares y nacimientos, los hatajos de negritos y pallitas bailarón durante su visita a las diversas casas del pueblo de El Carmen.

La construcción de estos altares es un proceso largo que se inicia en los primeros días de diciembre, y que debe concluir antes de la víspera de navidad el 24 de diciembre. Para este proceso, primero se adquieren largos trozos caña de carrizo y se pelan, quedando listos para formar la estructura del altar. Luego, se pican papeles de distintos colores, que luego se pegan a los trozos de caña. Ya con estos decorados, se unen unos con otros formando una estructura que en algunos casos alcanzan los dos metros de altura. Esta estructura se decora con guirnaldas, coloridas telas de tul y diversos adornos; se ensambla contra una pared en el lugar más expectante de la sala de la casa, donde cobijará a las figuras del nacimiento — usualmente colocadas sobre una mesa muy decorada— y recibirá retoques finales. Esta ardua tarea requiere de mucho trabajo y dedicación, por lo que los miembros de la familia en conjunto participan de esta bajo la dirección del miembro más experimentado (Chocano 2013: 44-45).

Los altares navideños en El Carmen tienen una especial importancia en relación con la práctica del hatajo de negritos y de las pallitas. En general, estos altares tradicionales se pueden encontrar solo en algunas casas. Sin embargo, en las casas de los directores (o “dueños”) de los hatajos es imperativo tenerlos. Esto porque los altares son el centro de los rituales relacionados a los hatajos. Para empezar, el altar y el nacimiento albergan a la figura del Niño Jesús con la que se identifica el hatajo, que usualmente lleva generaciones en posesión de la familia del director. Asimismo, frente al altar se realiza el bautizo anual de todos los danzantes de hatajo de negritos y de pallitas: cada danzante, por turnos, se inclina frente al altar mientras que el oficiante —generalmente el violinista del hatajo parodiando a un sacerdote católico— lo bautiza en una divertida ceremonia que ironiza el ritual de bautizo católico. Finalmente, al terminar el día 6 de enero, se realiza por la noche a las afueras del pueblo, una fogata, en la cual cada hatajo quema su respectivo altar. Como parte de este ritual de cierre, los hatajos desfilan por las calles del pueblo portando sus altares con dirección a la fogata; una vez allí, los danzantes queman el altar al tiempo que ejecutan los últimos cantos y danzas de la festividad. La quema del altar es un rito de pasaje que marca el final de las festividades religiosas y simboliza la renovación que trae el año venidero<sup>110</sup>.

La importancia de los altares navideños en el distrito de El Carmen como patrimonio cultural inmaterial reside principalmente en la profunda devoción religiosa que motiva su construcción. Esta no se limita a la fervorosa celebración de la navidad, sino que también incluye los rituales asociados al hatajo de negritos y las pallitas, tradiciones de las cuales el altar tradicional es parte fundamental. Asimismo, el altar y su construcción son una importante instancia de transmisión cultural, en la que los miembros de la familia, desde los niños hasta las personas de la tercera edad, participan juntos, siendo los miembros más jóvenes dirigidos y al mismo tiempo instruidos por

---

110 Testimonio de Miguel Ballumbrosio.

los miembros más experimentados. Finalmente, los altares tradicionales son importantes porque proveen a los nacimientos, presentes en todo el territorio nacional, una característica cultural típicamente afroperuana local del distrito de El Carmen, Chincha.



## Referencias bibliográficas

AGUIRRE, Carlos (2000) “La población de origen africano en el Perú”. En: Carlos Aguirre, Lo africano en la cultura criolla. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.

ÁLVAREZ NOVOA, Isabel (1997) Huellas y sabores del Perú. Lima: Universidad de San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

ARIANSEN CÉSPEDES, Jaime. (2006) “El dulce del Cristo Moreno” En: Historia de la gastronomía peruana. Lima: Expreso; Instituto de los Andes.

ARRELUCEA BARRANTES, Maribel y COSAMALÓN AGUILAR, Jesús Antonio. 2015. La Presencia Afrodescendiente en el Perú: Siglos XVI – XX. Lima, Ministerio de Cultura, 2015.

ARTEAGA, Sonia y Zoila ORTIZ. 2003. “Golpe Tierra”. En Umbrales, revista de educación, cultura y sociedad. FASCHE (UNPG), Lambayeque, año III No. 4 (Marzo 2003) pp 3-10.

ASSUNÇAO, Fernando. 1969 “Aportaciones para un estudio sobre el origen de la zamacueca”. En Folklore Americano, Lima, años XVII - XVIII N° 16, (1969-1970), p. 5-39.

BACA, Susana; BASILI, Francisco y PEREIRA, Ricardo. (1992) Del Fuego y del Agua. El aporte del negro a la formación de la música popular peruana. Lima: Editorial Pregón.

BÁRCENAS, Pepe. Su majestad la marinera. n.p.: Lima: Cedro Azul, 1990

BENDIX, Regina, Aditya EGGERT and Arnika PESELMANN. 2013. "Introduction: Heritage Regimes and the State". In *Heritage Regimes and the State*, edited by Regina F. Bendix, Aditya Eggert and Arnika Peselmann, 11-20. Göttingen: Universitätsverlag.

BOWSER, Frederick. 1977. *El esclavo africano en el Perú colonial (1524-1650)*. México, D.F.: Siglo Veintiuno.

CAMPOS, "Cheche" José (2000) En: Carlos Aguirre, *Lo africano en la cultura criolla*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.

CARAZAS, Milagros. (2005) "Crónica de músicos y diablos: la identidad afroperuana y la reinención del pasado" (pp. 67-69) En: *Ínsula Barataria. Revista de Literatura y Cultura*. Año 3 N 5.

CARAZAS, Milagros (2011) *Estudios afroperuanos: ensayos sobre identidad y literatura afroperuanas*. Lima: Centro de Desarrollo Étnico – CEDET

Carta blanca. *Revista de gastronomía peruana*. Año 1, n° 5, enero-febrero 2003

CHOCANO PAREDES, Rodrigo Antonio. 2012. *¿Habrá jarana en el cielo? : Tradición y cambio en la marinera limeña*. n.p.: Lima: Ministerio de Cultura, 2012

CHOCANO, Rodrigo y Antonio RODRÍGUEZ. *El Hatajo para el Niño: Hatajos de Negritos y Pallitas del Distrito de El Carmen*. Lima: Ministerio de Cultura, 2013.

CHOCANO, Rodrigo. (2013) "Informe sobre la situación del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) afrodescendiente - Perú" En: *Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los afrodescendientes en América Latina Tomo 2*. México, CRESPIAL.

COLOMA PORCORI, César (2008) “El turrón de Doña Pepa y el Señor de los Milagros” En: Voces. Revista Cultural de Lima. Año 9, N34. P. 44-45.

COSAMALÓN AGUILAR, Jesús Antonio. Indios detrás de la muralla: matrimonios indígenas y convivencia inter-racial en Santa Ana (Lima, 1795-1820). Lima: PUCP. Fondo Editorial, 1999

CUBA, María del Carmen 1996 El castellano hablado en Chincha. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Escuela de Posgrado.

DÁVILA PAVÓN, Rafaela y José “Cheche” CAMPOS (2011) ¡Ajum...! decía mi abuela. 200 años de cocina afroperuana. Lima: Editorial San Marcos.

DENEGRI, Marco Aurelio. Cajonística y Vallejística. Lima: Editorial San Marcos, 2009.

Diva Kozina. La revista gastronómica del Perú. Año 1, n° 1, febrero 2010.

DURAND, José. 1958 “Letras de jarana y letras criollas típicas”. En El Comercio [Lima], 21 de diciembre.

DURAND, José. 1960a “Bartola Sancho Dávila: Flor de Amancaes”. En La Prensa, suplemento dominical 7 Días del Perú y del mundo [Lima], 26 de junio.

DURAND, José. 1960b “La marinera: Ritmo hermoso pero difícil”. En La Prensa, suplemento dominical 7 días del Perú y el Mundo [Lima], 20 de agosto.

DURAND, José. 1961a El desafío de la marinera. En La Prensa, suplemento dominical 7 Días del Perú y el Mundo [Lima], 24 de marzo.

DURAND, José. 1961a “Del Fandango a la Marinera”. En Fanal N° 16, p. 59.

DURAND, José. 1971a “La marinera: baile nacional”. En La Prensa [Lima], 28 de julio.

DURAND, José. 1971b “De la zamacueca a la marinera”. En Mensajes, Revista de la Southern Perú Corporation, Lima, pp. 23-27.

Entrevista a Vicente Vásquez de Chalena Vásquez sobre el diablo mayor Francisco Andrade “Ño Bisté” Revisada el 29 de enero de 2016 en: <https://www.youtube.com/watch?v=IK2epja1pQM> y en <https://www.youtube.com/watch?v=zWxbP3aJeRc>

EXPRESO. (2006) “Una dulce historia” En: Historia de la gastronomía peruana. Lima: Expreso; Instituto de los Andes.

EXPRESO. (2006) Historia de la gastronomía peruana. Lima: Expreso; Instituto de los Andes.

FELDMAN, Heidi Carolyn. Ritmos negros del Perú: reconstruyendo la herencia musical africana. Lima: Instituto de Etnomusicología de la PUCP - IEP, 2009.

FUENTES, Manuel Atanasio. 1988 [1866]. Lima: apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres. Lima: Fondo del Libro del Banco Industrial del Perú

HAYRE, Carlos. 1973 “Apuntes para el análisis de la marinera limeña”. Artículo inédito. Lima, enero, 23 pp.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. 2004. “Intangible Heritage as Metacultural Production.” Museum International 56 (1-2): 52-65



LAUER, Mirko y LAUER, Vera (2006). La revolución gastronómica peruana. Lima: Universidad San Martín de Porres- Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología.

LEON ZAMORA, Eduardo.(2014) Yapatera. Afirmación afroperuana, educación inicial, horizonte posible. Lima: Tarea.

LIPSKI, John 1994 “El español afroperuano: eslabón entre África y América”. Anuario de Lingüística Hispánica 10.179-216.

LLORENS, José Antonio y Rodrigo CHOCANO. Celajes, florestas y secretos: una historia del vals popular limeño. Lima: Instituto Nacional de Cultura, 2009.

MARIÁTEGUI, Javier (2000) “Martín de Porras: precursor de la medicina integral” En: Lo africano en la cultura criolla. Carlos Aguirre (ed.) Lima: Fondo Editorial del Congreso de la República.

MATOS MAR, José, y CARBAJAL, Jorge (1974) Erasmo Muñoz, yanación del valle de Chancay. Lima: IEP

MENDÍVIL, Julio. 2009. “Wondrous Stories: el descubrimiento de la pentafonía andina y la invención de la música incaica”. Ponencia presentada en el 54 congreso de la Society for Ethnomusicology. México: SEM.

MENDOZA MONASTERIO, Víctor (2010) La historia del tondero .Origen –influencias –elementos y partes fundamentales –letra-música – canto y baile. Lima: Editorial 3 Graf

MINEDU (2006) Colecuá Colección: Biblioteca de aula EIB. Lima: MINEDU Disponible en:

MINISTERIO DE CULTURA. Resolución Directoral Nacional No. 1765/ INC, del 28 de diciembre de 2007, que declara a la cajita como Patrimonio Cultural de la Nación.

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA (2013) Registro fotográfico y estudio de público de del Señor de los Milagros. Disponible: <http://www.limacultura.pe/patrimonio/fotos/procesion-del-senor-de-los-milagros> Revisado en Julio de 2015.

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA (2014) Registros video gráfico del Señor de los Milagros. Disponible en: <https://youtu.be/FH-FOLyKUh98> Revisado en Julio del 2015.

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA. 2000. Nuestro Señor de los Milagros. Lima: Municipalidad Metropolitana de Lima.

MUSEO AFROPERUANO (2012) Comparsa de los diablitos de Zaña. Revisada el 20 de agosto de 2015 en: <https://www.youtube.com/watch?v=uyCwcrwvltS>

NÚÑEZ, Gabriela. (2013) “Lenguaje, oralidad y escritura en la cultura afroperuana” (pp. 78-96) En: Conexión. Año 2 N 2. Lima: Departamento de Comunicaciones de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Disponible en: <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/conexion/article/view/11566/12090>

OLIVAS WESTON, Rosario. ((1998) 2003) “La Cocina en el Virreinato del Perú”. Lima: Universidad San Martín de Porres. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

PANFICHI, Aldo (2000) “Africanía, barrios populares y cultura criolla a inicios del siglo XX”. En: Lo africano en la cultura criolla. Carlos Aguirre (ed.) Lima: Fondo Editorial del Congreso de la República.

Perú. Cocina y tradición. Sabores y atractivos del Perú. Año 2, n° 2, noviembre-diciembre 2003

REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA Definición de “turrón”. En: <http://lema.rae.es/drae/?val=turr%C3%B3n> Consultado el 4 de agosto de 2015

RIVAS ALIAGA, Roberto. (2002) “Danzantes Negros en el Corpus Christi de Lima”, 1756. En: Etnicidad y discriminación racial en la Historia del Perú. Lima: Instituto Riva Agüero – Pontificia Universidad Católica del Perú, Banco Mundial. Revisado el 29 de enero de 2016 en: <http://oraloteca.unimagdalena.edu.co/wp-content/uploads/2013/01/Etnicidad-y-discriminacion-racial-en-la-historia-del-Peru.-Ana-Cecilia-Carrillo.-et-al..pdf>

ROCCA, Luis. 2009a. Renace el checo: Antiguo instrumento de percusión afroperuano. Zaña: Museo Afroperuano, 2009.

ROCCA, Luis. 2009b. El golpe tierra y el checo en Zaña. Disponible en <http://amigosmuseoafroperuano.blogspot.com/2009/10/golpe-tierra-y-checos.html>

ROCCA TORRES, Luis. (2010). Herencia de esclavos en el Norte del Perú. (Cantares, danzas y música) Lima: Centro de Desarrollo Étnico – CEDET.

ROCCA TORRES, Luis; Evelyn FIGUEROA y Sonia ARTEAGA. (2012) “Renacimiento de ‘Comparsa de diablitos de Zaña’ y reinserción de instrumentos afroperuanos antiguos”. En: Instrumentos musicales de la diáspora africana y museología. La experiencia del museo afroperuano de Zaña.” Lima: Museo Afroperuano.

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto. “Asiáticos y africanos y sus identidades culturales en la cultura Costeña peruana”. En Socialismo y participación, n° 51, CEDEP. Lima: (set. 1990)

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto (2006) De tamales y tamaleros. Tres historias de vida. Lima: Universidad San Martín de Porres-Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología.

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto (2007) La vida en el entorno del tamal peruano. Lima: Universidad San Martín de Porres-Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología.

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto (2014) «Puesto de pie, mi homenaje al batán», Summa Humanitatis, vol. 7, nr. 2 pp. 65-85 Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos/Universidad San Martín de Porres.

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto (2003) ¡Tamales...! la persistencia de una tradición. En: Carta Blanca: revista de la gastronomía peruana -- N° 5 (ene. - feb. 2003) (p. 22-23)

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto (2008) Negritud. Afroperuanos: Resistencia y existencia. Lima: CEDET, Centro de Desarrollo Étnico.

RODRÍGUEZ PASTOR, Humberto (2008). "Recreación, presencia y defensa de una identidad. En la buena mesa de la gente negra." En: Negritud. Afroperuanos: resistencia y existencia. Lima: Centro de Desarrollo Étnico-CEDET

RODRÍGUEZ, Miryam. (2009) "La Festividad del Señor de los Milagros y el Turrón de Doña Pepa" En: Unesco. -- X Encuentro para la Promoción y Difusión del Patrimonio Inmaterial de Países Iberoamericanos. Fiestas y rituales. Lima: Unesco.

ROJAS, Mónica. (2008) "El teatro popular: Un arma de reflexión sobre la identidad afroperuana." En: M'BARÉ N'GOM (comp.) Escribir la identidad: creación cultural y negritud en el Perú. Lima: Universidad Ricardo Palma.

ROJAS, Mónica. El son de los diablos. Revisado el 28 de enero en: <http://www.cimarrones-peru.org/carnaval3.htm>

ROMERO PINTADO, Fernando. 1940 "De la Zamba de África a la Marinera del Perú". Actas y trabajos científicos del XXVII congreso internacional de americanistas, Lima, 1939, t. 2 pp. 105-140.

ROMERO PINTADO, Fernando. (1987) El negro en el Perú y su transculturación lingüística. Lima: Milla Batres.

ROMERO PINTADO, Fernando. (1988) "Quimba, fa, malambo, ñeque: afronegrismos en el Perú." Lima: IEP.

ROSTWOROWSKI, María. (1992) Pachacamac y el Señor de los Milagros, una trayectoria milenaria. Cuarta parte: El Cristo de los Milagros. Instituto de Estudios Peruanos.

SALAZAR MEJIA, Luis. "El Cajón Peruano: Notas complementarias". 2015. Disponible en [http://folcloremusicalperuano.blogspot.com/2015/08/el-cajon-peruano-notas-complementarias\\_8.html?m=1](http://folcloremusicalperuano.blogspot.com/2015/08/el-cajon-peruano-notas-complementarias_8.html?m=1)

SANTA CRUZ, Nicomedes (1982) La décima en el Perú. Lima: IEP

SANTA CRUZ, Nicomedes. 2012 [1964] Cumanana: poemas y canciones. Lima: Xendra Music.

SANTA CRUZ, Octavio. (2009) Escritura y performance en los decimistas de hoy: la actividad pública de los decimistas en Lima a inicios del siglo XXI. Tesis para optar el grado de Magíster en Literatura Peruana y Latinoamericana. Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos Facultad de Letras y Ciencias Humanas, Unidad De Posgrado

SANTA CRUZ, Rafael. El cajón afroperuano. Lima: Cocodrilo Verde, 2004

STOKES, Susan. (1986) "Etnicidad y clase social: los afroperuanos de Lima, 1900 - 1930" En: Lima obrera Tomo II. Stein (comp.). Lima, eds. El Virrey.

SUBGERENCIA DE CULTURA. DIRECCIONDE PATRIMONIO, MUSEOS Y BIBLIOTECAS "Festividad del Señor de los Milagros" Ficha de registro de celebraciones festivas de la ciudad de Lima. Octubre 2012 SC. DPMB 150101- 008

TAM FOX, Aida (2010) Vocabulario de la cocina limeña: historia y tradición. Lima: La Casa del Libro Viejo.

TOMPKINS, William D. (2011 (1982)) Las tradiciones musicales de los negros de la costa del Perú. Lima: Centro de Música y Danza de la Pontificia Universidad Católica del Perú - CEMDUC.

TORO MONTALVO, César (1994) Historia de la literatura peruana: Costumbrismo y literatura negra del Perú. Lima: Editorial San Marcos

URIBE ECHEVERRÍA, Juan. 1977. "Notas sobre la cueca". En El Mercurio, Santiago de Chile, 18 de setiembre, s/p.

VÁSQUEZ RODRÍGUEZ, Rosa Elena. La práctica musical de la población negra en el Perú. La Habana: Casa de las Américas, 1982.

VÁSQUEZ RODRÍGUEZ. Costa: presencia africana en la costa peruana. Lima: CEMDUC, s/f.

VÁSQUEZ RODRÍGUEZ, Chalena (2007) Educación por el Arte Serie 2 para estudiantes de Secundaria Historia del Arte Peruano. Fascículo 3: RITOS Y FIESTAS: ORIGEN DEL TEATRO Y LA DANZA EN EL PERÚ. Revisado el 29 de enero de 2016 en: [http://www.chalenasquez.com/almacen/libros/ritos\\_y\\_fiestas\\_el\\_origen\\_de\\_la\\_danza.pdf](http://www.chalenasquez.com/almacen/libros/ritos_y_fiestas_el_origen_de_la_danza.pdf)

VEGA, Carlos. 1953 La Zamacueca. Buenos Aires: Julio Korn.

VILCHES BADILLA, Evelyn Ximena. Cueca, zamba y marinera: Formas musicales coreográficas descendientes de la zamacueca, con desarrollo vigente en: Argentina, Bolivia, Chile y Perú. Memoria para optar al título de profesor de educación musical. Santiago de Chile: Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación, 2012.

ZAPATA ACHA, Sergio. (2009) Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional. (2da ed.) Lima, Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Sitios web

<http://dictionary.onmusic.org/terms/1816-jawbone>

[http://www.oxfordmusiconline.com/subscriber/article/grove/music/08745?q=quijada&search=quick&pos=2&\\_start=1#firsthit](http://www.oxfordmusiconline.com/subscriber/article/grove/music/08745?q=quijada&search=quick&pos=2&_start=1#firsthit)

