

Alrededor de 6000 a 5500 a.p. aparecen los primeros indicios de animales domésticos asociados a cambios en la morfología dentaria, que identifican a una nueva especie: la alpaca; suceso que viene acompañado de un incremento de fetos y neonatos de camélidos, el cual se hace significativo a partir de 5500 a.p. debido a mortandades como consecuencia de animales reunidos bajo control o crianza. La temida enterotoxemia que “afecta casi exclusivamente a los animales recién nacidos” pudo derivarse según Wheeler, “de la domesticación, ya que no es conocida entre las especies salvajes en estado natural” (60).

La documentación de fetos y neonatos de camélidos y en general de los grandes herbívoros de la puna, incluyendo a los cérvidos, permite inferir que las ocupaciones estacionales del abrigo tuvieron lugar entre diciembre y mayo cuando comenzarían a nacer las crías, dando plazo hasta que las últimas lo hayan hecho.

En cuanto a la domesticación, posiblemente fue incentivada por los conocimientos acumulados a través de la interrelación continua de cazadores y animales. Sería el resultado natural de una “suerte de comensalía donde camélidos y hombres viven en simbiosis, sin que la libertad de los primeros y la disponibilidad de los segundos sea entorpecida” (361), siguiendo la interpretación de Lavallée y Julien en el *Epílogo Provisorio*. Suponemos que semejante situación contribuyó a que no se aprecien cambios fundamentales en el modo de vida de los cazadores de Telarmachay.

Al concluir, no me queda otra cosa que invocar a contar con más investigaciones de la rigurosidad objetiva expuesta en los volúmenes comentados, las que han de permitirnos ampliar la proyección del entendimiento y de las explicaciones del mundo andino en toda su vastedad y complejidad.

Dra. Rosa FUNG

Anne Marie HOCQUENGHEM, Susana MONZON. *La cocina piurana. Ensayo de antropología de la alimentación*. Co edición CNRS-PICS 125/IFEA/IEP, Lima, 1995, 196 p., 85 fotos a color.

LA COCINA PIURANA, UN RETRATO ANTROPOLÓGICO

Reseña de un descreído Sancho Panza

El mundo de la cotidianidad es motivo de creciente atención de parte de las ciencias sociales. Y dentro de lo cotidiano no cabe dudas que uno de los aspectos más importantes (en términos fisiológicos, económicos y del placer) es la comida; más aún si hablamos de una región de tradición culinaria como Piura, en el norte del Perú.

Quienes nos interesamos, vital o científicamente, por la culinaria peruana hemos recibido con gran beneplácito el nuevo libro *La Cocina Piurana, Ensayo de la Antropología de la Alimentación* recién publicado, en cuidada edición, por el Centro Nacional de Investigación

Científica (CNRS) de París, el Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA) y el Instituto de Estudios Peruanos.

El trabajo se plantea como objetivo realizar un inventario de la cocina regional incluyendo el mundo ciudadano pero especialmente el mundo rural, en donde a entender de los autores, se conservan mejor las costumbres culinarias tradicionales. El trabajo combina en sus diversos capítulos el estudio del medio ambiente, los productos, los hábitos alimentarios, los procedimientos y enseres y los estilos culinarios, así como la presentación de las recetas.

Se trata de un trabajo de antropología de la alimentación que pone énfasis en el punto de vista tecnológico. En el estudio se han adoptado los criterios establecidos por el seminario consagrado a la alimentación, bajo la dirección de la doctora Hélène Balfet del Departamento de Tecnología Comparada del Museo del Hombre en París.

Además de la revisión del material bibliográfico el estudio ha presupuesto diversas etapas de trabajo de campo, visitas a chicherías, picanterías, entrevistas a campesinas comuneras, amas de casa, alfareros, olleros y participación en eventos como el Concurso de Cocina organizado en 1992 por el Municipio de Sullana.

Los primeros dos capítulos del trabajo se refieren al medio ambiente y a la variedad de productos de la zona, en donde se distinguen dos grandes grupos: los de origen vegetal (como el arroz, maíz, trigo, cebada, papa, olluco, yuca, plátano, algarrobo...) y los de origen animal (pescados, chanco, aves...).

En el tercer capítulo del libro se examinan los hábitos alimentarios distinguiéndose diferencias entre la ciudad y el campo, la costa y la sierra piurana, y entre los diversos segmentos sociales. Se extraen algunas conclusiones, como por ejemplo: las comunidades más apartadas y pobres de la sierra dependen más de la producción local; en las ciudades costeñas hay más variedad de productos y mayor apertura a vertientes externas; la alimentación campesina está determinada por las faenas agrícolas que determinan horas, lugares y tipo de alimentación; en la costa un factor determinante es la abundancia del pescado.

Además de informarnos sobre las costumbres alimentarias en cuanto a tipo de comidas, horarios, especificidades locales, los autores pasan revista a las distintas preparaciones (ensaladas, salsas, sopas, "recado", menestras, postres y dulces, bebidas) analizando ingredientes, sazón, preferencias. También se estudian las costumbres culinarias en ocasiones solemnes: domingos (el desayuno dominical con frito y patasca en el bajo Piura), fiestas religiosas (en Viernes Santo la "malarrabia", o el almuerzo de los "siete potajes").

Los capítulos 4 y 5 estudian los procedimientos mecánicos (extracción, fraccionamiento, molienda, mezcla, moldeo y presentación), y bioquímicos (fermentación, ahumado, maceración, secado, salado, secado) utilizados en la cocina piurana.

Los condimentos de la culinaria piurana son tratados en el capítulo 6. Los autores se ocupan en primer lugar de las salsas de acompañamiento y hacen desfilar sucesivamente la salsa criolla (limón y cebolla), ají de junta sechurano (choclos, ají y culantro), sarza sechurana para el pescado (cebolla, tomate, limón y ají), salsa serrana (cebolla, ají y comino), y los encurtidos. En un segundo momento presentan los condimentos (cebolla, comino, achiote, ají, hierba buena, perejil, limón, ajo, culantro...) utilizados para sazonar los platos típicos elaborados en diversas zonas de Piura.

El séptimo capítulo versa sobre las técnicas de cocción utilizadas por la cocina piurana incluyendo temas como ubicación del fuego, instrumentos y modos de cocción (asar, saltar, dorar, freír, hornear, sudar, tostar, cocer al vapor).

Al tratarse en el octavo capítulo el tema de los estilos culinarios piuranos se integran varios de los aspectos tratados en las páginas anteriores buscándose trazar un perfil de la comida piurana, destacándose tanto lo que tiene en común con la comida andina, como las diferencias que hay en su interior. Se establecen las características de la alimentación serrana y de la costeña, planteándose una zona de transición (la serrana caliente).

En una segunda parte del libro se presentan 314 recetas de la comida piurana, distinguiéndose dos bloques: platos de origen vegetal y de origen animal. Entre los de origen vegetal desfilan bebidas como la popular chicha de jora o el cóctel de algarrobina, y platos como las humitas dulces, tamales verdes, cancha, tortillas de harina de maíz, arepas, mazapanes, mashca, mazamorra o budín de maíz, patasca de trigo, frijoles fritos, acuñas, chifles de guineo verde.

Las recetas de platos de origen animal incluyen potajes como: cecina, chicharrones, chanfaina, satura, rellenas, mondongo, naparo, copuz, seco de cabrito, aguadito, estofado, cebiche de guitarra, sudaditos.

Para los que practicamos la cocina y nos hubiera gustado degustar estos platos en casa, resulta una lástima que las recetas no precisen medidas exactas de los ingredientes requeridos, ni den pautas detalladas para su elaboración. Sabemos que en las zonas rurales muchas de las amas de casa no cuentan con recetas escritas, pero hubiera valido la pena registrar el proceso de preparación o pedirle a la persona entrevistada que lo recordara lo más precisamente posible.

Invocamos no sólo a la antropología como ciencia exacta sino también a la hermandad interdisciplinaria, más aún en caso de la antropología francesa cuya fascinación por los temas culinarios se asocia con el buen paladar nacional. La cocina francesa tiene una rigurosa standarización, que se traduce en recetas con ingredientes y proceso de elaboración precisos y referidas a un cierto número de comensales.

Para futuras pesquisas no estaría demás integrar a un cocinero como auxiliar de la investigación. Quizás también a un nutricionista que pondere el valor nutricional y la calidad dietética de los mismos. Y aunque los costos se eleven, sería importante, al menos para las ocasiones más importantes, un fotógrafo profesional o una cámara de video.

Después de todo, la memoria oral es frágil y registrarla con la mayor precisión es contribuir a la pervivencia de rasgos de identidad tan importantes como... los platos regionales. ¿Cuántos cocineros no se han llevado a la tumba sus recetas “no escritas”?

También hubiera sido útil alguna precisión adicional sobre los informantes (ocupación, edad, nivel de experiencia culinaria) y algunos comentarios sobre el plato (¿se le recogió como quien recoge piedras en el camino o hubo algún criterio de sazón, preferencia lugareña?) y sus orígenes (¿dónde probó por primera vez el plato, quién le enseñó a hacerlo, qué variantes hay?). Se plantea una pregunta ¿Porqué estos platos y estas recetas y no otras? Aun cuando debemos reconocer lo arduo del muestreo en un escenario tan variado como el piurano.

El libro es a todas luces un aporte académico importante para el estudio de la alimentación y de la comida regional peruana. Cubre un vacío, pues son muy escasos los estudios sobre el tema. Entre los trabajos pioneros recordamos el de E. Llosa sobre las picanterías cusqueñas (Lima, 1992), y el de L. Camino sobre la chicha y las chicherías piuranas (Piura, 1987), así como los trabajos de Rosario Oliva de la Universidad San Martín de Porras (1990; 1993).

La relevancia de libro de Anne Marie Hocquenghem y de Suzana Monzón radica no sólo en la abundancia de la información, ardua y rigurosamente recompilada, sino también en el aporte de una metodología novedosa y útil para el tratamiento del tema. Ojalá los autores y otros investigadores decidan efectuar estudios adicionales sobre el tema.

Mariano VALDERRAMA

Referencias citadas

- CAMINO, L., 1987 - *Chicha de maíz: bebida y vida del pueblo Catacaos*, 103p., Piura: CIPCA.
LLOSA, E., 1992 - *Picanterías cuzqueñas. Vitalidad de una tradición*, 253p., Lima: AMIDEP.
OLIVAS WESTON, R., 1990 - *Tratado de dulces y licores de Moquegua. 377 fórmulas secretas del siglo XIX heredadas por tradición familiar desde la Colonia*, 279p., Lima: CONCYTEC-Banco de La Nación.
OLIVAS WESTON, R., (compiladora) 1993 - *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, 362p., Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres.

Fernando ROMERO. *Safari africano y compra venta de esclavos para el Perú*. Instituto de Estudios Peruanos/Universidad Nacional San Cristobal de Huamanga, Lima, 1994, 275 p.

ALGUNAS NOTAS Y EMOCIONES EN LA LECTURA DEL LIBRO DE DON FERNANDO ROMERO: SAFARI AFRICANO COMPRA VENTA DE ESCLAVOS PARA EL PERÚ

Mis primeras palabras son de agradecimiento al Dr. Fernando Romero por haberle dedicado tantos años de su vida a dignificar con un minucioso estudio de la historia, el tema sobre los hombres y mujeres que llegados desde el África fueron llamados *negros*; negros no sólo por el color de su piel, sino porque en esta denominación y *cosificación* se permitía el desprecio y el abuso de una cultura sobre otra, a la cual se le mezquinaron dignidades, calidades, y aportes significativos; y esta anomia, toleró todo el oprobio que se cometió con estos hombres.

Pero este dolor se minimiza de alguna manera, frente a la lectura de este libro, que me permitió experimentar un gran alivio en mi calidad de descendiente de los primeros negros afroperuanos. Por este libro redescubrí una historia que no era contada desde la justificación, sino desde la objetividad y que los hombres y mujeres negros teníamos una raíz, una verdad y un pasado casi común, pese a la ignorante discriminación racial que marcó, como a otros, mi ser desde muy niña, donde en mis primeros contactos con la escuela y el

asombro de saber que eras diferente por el color de la piel, por lo enrulado de tu cabello y otras características físicas, nos dejarían profundas huellas que después llegué a detestar...

Pero, el ser marginal en la escuela, era todo lo contrario al volver a casa, me encontraba con los olores y los sabores de la cocina de mi madre y la manera particular de mezclar hierbas; que si las tomabas te curaban de todo, hasta del espanto; era una rica manera de narrar los cuentos, los arrullos y los versos —llegué a conocer a los tíos viejos que hablaban en verso corrientemente— y esa manera de vivir, gregaria y comunitaria; escuchábamos leyendas fantásticas mientras nos hacían miles de trencitas en la cabeza; y la música, y los cantos a viva voz y no faltaba entre las tías alguien que tocara la vihuela. Todo esto me hacía pensar que existíamos con una cultura y una manera particular de ser.

Don Fernando, dice: “... los descendientes de negros en su mayor parte no se sienten orgullosos de ser tales...”, y en parte es cierto, porque conocemos poco sobre nuestra historia y muy poco sobre lo qué hemos significado para la formación de las naciones americanas.

Leer este libro no ha sido una tarea fácil, ha sido un ejercicio de tolerancia, la historia tiene pasajes, acontecimientos que avergüenzan a la humanidad; uno de éstos fue sin duda, la *compra-venta de Esclavos*, este comercio inhumano que “atormentó a tantos para dar bienestar a otros”

Es necesario dejar buenos espacios entre la conciencia y el sentimiento, para continuar con la lectura de este libro; más de una vez, sentí odio, pesar, tristeza... Estos sentimientos me han llevado a reflexionar sobre el hombre y su categoría como ser humano. Pero al mismo tiempo, logré comprender que para una cabal interpretación de esta parte de la historia, es mejor tomar distancia y así tener una idea real de lo sucedido. Es también necesario tratar de ubicarse históricamente en el ‘pensamiento’ de esa época; no para justificar lo ocurrido, porque no existe justificación alguna; sino para preservar la “salud mental” del lector, sobre todo si somos parte del pueblo negro.

La lectura de este libro es una invitación para que cada uno haga su propio proceso de asimilación e investigación; a mi me llevó a buscar mapas, datos históricos. Fue muy bueno saber la situación de Europa y África en el siglo XV, puesto que nuestra historia de afroamericanos empieza allí. El autor en su Introducción nos narra la historia de Portugal, como un cuento “*De las mil y una noche*”: la princesa Lusitania que fue desposada por un Caballero Andante, que la rescató y además recuperó los territorios ocupados por los Árabes; con esta parte del libro el autor nos ubica en “Los personajes y los Escenarios”, nos sitúa en el tiempo, el espacio geográfico y la comparación de los dos acontecimientos que fueron simultáneos y que hasta hoy nos emplazan en el mundo, como norte y sur; El Norte Desarrollado y el Sur como Tercer Mundo: “... El descubrimiento y la conquista de América y la exploración y conquista de África...”.

Estos descubrimientos que debieron significar para la humanidad un adelanto, un avance en los conocimientos, acabaron en masacres y destrucción. Hay que tener en cuenta que se vivía pensando que el mundo era solamente Europa y Asia, y que los europeos avanzaban sobre el Asia con pretextos religiosos, por ejemplo, las Cruzadas. Pienso ¡cuántos muertos!, y estos pobres hombres que se alistaban en estos ejércitos, llamados por la iglesia, pensando redimir al mundo, —seguramente muchos de ellos inocentes— que en realidad pensaban dar “*muerte a los infieles*”, sin darse cuenta de que eran solamente la expansión de un imperio que quería apropiarse de otras riquezas y otros pueblos.

En la primera parte del libro, el autor nos da excelentes datos sobre lo importante que fue la participación de Enrique el navegante, Rey de Portugal, su aporte al desarrollo de la Marina de ese país y los estudios sobre la Navegación, con la construcción del Observatorio Astronómico, las Escuelas de Náutica, Astronomía y Comercio de la Ciudad de Sagres, además la construcción de Muelles de Atraque, alojamientos, etc. En Sagres se reunieron, Hombres de Ciencia, los más importantes de la época, allí se desarrollaron cartas Marítimas, que sirvieron para todos los navegantes y descubrimientos posteriores. Fernando Romero, reconoce que son los árabes los antecesores a este trabajo del observatorio de Sagres, pero aún no muy reconocidos, también destacaron los Judíos. Sagres fue el lugar por excelencia, que reunió a los más importantes científicos de la época. En aquellos tiempos los portugueses exploraron las costas del África y rompieron con mitos y creencias. Es una lástima reconocer que estos descubrimientos, el haber logrado pasar el cabo Bojador y arribar a las costas africanas, el intercambio de culturas y reconocimiento de reinados y civilizaciones avanzadas en el África, quedarán reducidas a la actividad más sucia que cuenta la historia: *la compra venta de seres humanos*.

Muchas veces, leyendo este libro me he encontrado reviviendo antiguas y constantes reflexiones sobre: *el poder, la soberbia, el culto al dinero, las guerras, y la pobre humanidad*, y de cómo preservarnos de seres que estando encumbrados en el poder, pueden llevarnos a una guerra, a la soberbia, o simplemente a acumular fortunas como un fin en sí mismo, sólo porque es signo de poder, y en este afán enajenarnos al extremo de apresar personas y venderlas para lucrar y lucrar sin fin... argumentando que es por el bien de esas personas. Lo único que puedo pensar es que el poder y el dinero no son valores que nos enaltecen como humanidad.

Queda muy claro, a través de la lectura de este magnífico libro, que los hombres negros llegan a la América en dos momentos: con la conquista y luego el tráfico de esclavos... en la trata legal e ilegal.

Ya en América, se les llama Híbridos a los hijos de negro con india; también reciben el nombre de "mulatos", nombre que viene de mula (animal de carga). Es claro entonces que para no ser llamados así, adoptaban el calificativo de "mestizo", así tuvieran el color de la piel bastante oscuro. De esta manera, estos hombres, se alejaban de la denominación de hijo de esclavo. El Sr. Romero establece aquí las diferencias sociales, o una especie de escala social:

- Negro, sinónimo de esclavo
- Indio, categoría social más alta, por ser considerado libre (por lo menos en los documentos)

Es natural que el nombre "mestizo", sinónimo de libre, fuera adoptado por los negros que habían logrado comprar su libertad. Ellos quisieron mudar rápidamente de color para alcanzar un mejor status. En este proceso de "blanquearse", se perdió mucho de la cultura africana traída; y en lo que a mi me atañe, que es la música, puedo decir que muchos vocablos, canciones y músicas, no fueron recordadas por muchos ancianos negros entrevistados, para que no se les digan que fueron hijos de esclavos, o que ellos sabían canciones de los esclavos.

Este libro de Fernando Romero, te lleva a indagar, te mueve a buscar en su extensa bibliografía, llena de nombres de estudiosos, nuevos para mi, quizás muy reconocidos para los especialistas, verdades y nociones sobre el pasado. Te deja con el deseo de tomar un

tiempo para leer, y reconstruir tus orígenes y el pasado de muchos hombres que nos interrogamos acerca de nuestra procedencia.

Cuando tuve este libro en mis manos, *El Safari Africano*, y leí el título, inmediatamente pensé: quizás aquí voy a poder tener un indicio de dónde proceden mis antepasados; pero pronto, el autor me trajo a la realidad, confirmó lo que era imposible saber sobre el número exacto de esclavos traídos durante toda la época de la *trata*; Romero nos dice, *las cifras fueron falseadas, para evitar el control*; no es posible saber de qué lugares fueron traídos exactamente. Las cifras que se encuentran están alteradas o no existen simplemente, debido al comercio ilegal de esclavos.

La esclavitud, probablemente existe desde el principio de las sociedades; una persona podía ser apresada, encadenada y pasar a ser una simple prenda sujeta a las ordenes o caprichos de otra, en la lógica prepotente del más fuerte. Los esclavos eran tomados de los pueblos vencidos en guerras, o por deudas. La esclavitud procedía también de la dominación económica de un grupo sobre otro. En el África existía la esclavitud cuando llegaron los Portugueses, como bien lo señala el autor; *... en el África ya existió la compra-venta de afronegros por otros afronegros*.

Los capítulos 6 y 11, los he leído con mucho interés. Para el autor las relaciones en el África son una confrontación permanente que no lo aprendimos al estudiar la historia y la geografía en el colegio, donde se nos hablaba del África muy esporádicamente, más bien se difundió la imagen del África en guerras internas, lugar de salvajes, de animales crueles y hasta de un exótico hombre blanco llamado Tarzán. En el cine que encontramos en nuestra adolescencia, —recuerdo un título: “África Secreta”, cuyo tema es la liberación de algunas colonias francesas y holandesas, donde el enfoque es europeo y bastante racista—, se nos presenta a un africano que al vencer a los blancos y expulsarlos de su territorio, se come el hígado de su enemigo...

Con este tipo de información parcializada y sintiendo la necesidad de ocultar dicho pasado, es que nosotros los descendientes de afronegros, procuramos alejarnos de nuestros orígenes, ocultando de mil maneras nuestros rasgos negros.

Hace algunos años, visitando una exposición del arte africano antiguo, me pregunté cómo hubiera evolucionado éste si no hubiera existido la colonización y la *trata*, y si ésta, no hubiera interrumpido el normal desarrollo cultural de los grupos sociales de africanos que fueron arrancados de su esfera y su naturaleza.

Este universo de información, que a mi me llegó tardíamente por tener la suerte de viajar, está expresado en el libro de Fernando Romero, de una manera pedagógica en los acápites 11 y 6 donde nos encontramos con una detallada información, acerca de la situación o estado en el que se encontraban los africanos antes de empezar la *trata*; con sociedades políticamente desarrolladas, como por ejemplo los *Ibos* con su alto sentido democrático, comercio desarrollado, alfarería, herrería, formas de gobierno, etc.

He leído con atención este libro en las partes donde el Dr. Romero habla de las rebeliones, había esperado este momento; no era posible que dentro de una época como la que se vivió durante la *trata*, —este negocio que resultó “tan bueno” para unos y de tanta desgracia para otros—, estos últimos no se hubieran rebelado. La capacidad de rebelarse del ser humano contra ciertos órdenes establecidos, sobre todo si este orden no respeta sus

derechos, es inalienable. Existieron hombres negros, cuyos nombres Don Fernando Romero señaló en libros anteriores, formaron, y participaron en rebeliones y la lucha por la libertad; a ellos les debemos la dignidad. Siento que es importantísimo recuperar esta parte de la historia, para saber que no fuimos sólo un pueblo manso.

Hace algunos años viajé invitada por los movimientos negros del Brasil a un evento que convocó a lo más destacado de los descendientes de africanos en América. Este evento llevaba el nombre de *Zumbi, un esclavo y líder que tempranamente (1694) se rebeló y formó el gran palenque de Alagöas, Brasil*. En aquella ocasión se publicó un calendario donde se rendía homenaje a los muchos hombres y mujeres héroes negros, en el siglo pasado. Ellos habían indagado y rescatado del olvido a estos mártires de la historia, en esa otra historia, la no oficial, donde los negros no existimos. Sentí que este calendario era un gesto muy importante, que no borraba el oprobio pero que los dignificaba conocer sus verdaderas historias y en el caso de los negros, más aún por haber sido considerados “cosas”. Este sentido de amor propio que sentí aquella vez, lo encontré al leer el *Safari Africano*, que rescata del olvido y la historia, la rebeldía del pueblo negro en el Perú.

Quisiera para terminar estas notas y emociones halladas en este admirable libro, hablar de la sensación que tengo al leer un trabajo como éste. Me ha sido imposible impedir que aparezcan las lágrimas, a veces he tenido que dejar de leer; me ha embargado una tristeza que parecía no tener fin; todo esto unido a una sensación de abominación y rencor; un sentimiento extraño hacia la historia de la humanidad. Por esto me reafirmo en la necesidad de rescatar la historia y difundirla entre los descendientes de afronegros para, por una parte, enfrentarnos con esa triste verdad y saber que fuimos esclavizados, que ocupamos la última escala en la clasificación social y saber que todo esto fue injusto; para saber también que el África no era el Paraíso, que fuimos vendidos por seres negros como nosotros; pero que también pertenecemos a culturas muy avanzadas, y que en este tiempo se puede encontrar restos en muchos museos en el mundo. También para saber que existieron hombres y mujeres negros que se rebelaron, y que con su muerte reclamaron su derecho a la vida, que no estuvieron solos, que existieron voces que se levantaron en contra de la esclavitud como los sacerdotes dominicos Mercado y Albornoz (pág. 183/*Safari Africano*), la historia de Gustus Vassa, un libro autobiográfico sobre su vida de esclavo hasta su propia defensa ante el parlamento inglés, defendiendo su libertad; y por otra parte y finalmente saber cómo nosotros los negros hemos contribuido a la formación de naciones en América y cómo hemos participado en su independencia y que nuestro comercio floreciente enriqueció a Europa.

Hoy sé que no soy africana, que soy latinoamericana o afroamericana, descendiente de esos africanos que fueron traídos como esclavos. No sé de qué parte del África vinieron mis antepasados; pero sé más claramente cómo fue el “tráfico”. Es bueno aproximarnos a este libro, porque nos descubre muchas verdades; a veces en su lectura se les “encogerá” el corazón como a mí; pero es necesario saber. Ojalá podamos tener acceso a muchas otras informaciones que nos han sido negadas, o que nosotros mismos nos hemos negado a aprender.

Me ratifico en la necesidad personal de impulsar un espacio en el que los descendientes de esos africanos traídos como esclavos, indaguen sobre el aporte del negro a la cultura peruana y americana; su aporte en la música, la danza, usos, costumbres, cocina, medicina popular, historia y pensamiento... sobre todo me refiero a las generaciones más jóvenes; para

realizar con ellos reuniones, conversatorios, exposiciones, una manera de tribuna, para que seamos conscientes de nuestro aporte y de los diferentes grupos étnicos que forman esta nación. Sólo así nos libramos del trauma de haber sido esclavizados y empezaremos una nueva historia. Una historia en la cual se acabe con este rol de víctima que nos impide, como hasta ahora, asumir la plena responsabilidad de lo que somos y de lo que podemos aportar a la sociedad humana.

Susana BACA