

## PERU - PAÍS DE MIL CULTURAS

María Elizabeth Mosquera

**RESUMO:** O presente texto vem apresentar o Peru, um dos países hispânicos da América do Sul, e demonstrar um pouco da cultura de seu povo. Sob o ponto de vista de uma pesquisadora e estudiosa peruana, pode-se conhecer os costumes de sua gente, sua manifestação através do folclore e gastronomia. É apresentada, também, a selva, onde se encontra a maior variedade lingüística do país que, além de dois idiomas oficiais, conta com mais de setenta línguas nativas.

**PALAVRAS-CHAVE:** manifesto cultural, rasgos hispanoamericanos, cultura nativa

Perú es un país situado en América del Sur que tiene como límites a Ecuador y Colombia por el norte, Brasil y Bolivia por el este, Chile por el sur y el Océano Pacífico por el oeste.

Lima, su capital, tiene un promedio de 9 millones de habitantes de los cuales la gran mayoría son inmigrantes que debido a la centralización en que se vive vienen aquí en busca de nuevas oportunidades. La población total alcanza actualmente un estimado de 25 millones de habitantes.

Nuestro país es plurilingüe y pluricultural. Una tierra que tiene 4 regiones naturales: el mar peruano con 200 millas marinas hasta donde alcanza nuestra soberanía. La costa que termina con la cordillera de los Andes y la vasta selva. Tenemos una geografía bastante accidentada y con una flora y fauna muy variada, con especies únicas en el mundo y grandes parques naturales.

La gastronomía es una de las mejores y más variadas del mundo. Se comen diversas clases de aves: desde el pollo, gallina, pato, pavo, hasta el avestruz. Cada región del país tiene diversos platos típicos basados en carnes de res,

cerdo, cerdo, conejo, cuy, rana, venado y una gran variedad de platos elaborados a base de pescados y mariscos de los cuales el cebiche es el que nos ha hecho internacionalmente conocidos.

El cebiche es un plato preparado a base de pescado crudo que alcanza su cocción con el ácido del zumo del limón y que es aderezado con ají (es bastante picante). A este plato también se le suena agregar diferentes especies de mariscos como la pota, camarones, calamares, conchas de abanico, caracoles y otras.

En la región andina uno de los platos más cotizados es la llamada Pachamanca, cuyo origen se remonta a la época preinca en la cual se rendía culto a la Pachamama (la madre tierra). Es por ello que la Pachamanca se prepara en hornos de piedra que se encuentran bajo tierra y donde se introducen diversos tipos de carnes (carnero, cuy, pollo, res) las cuales se aliñan con hierbas aromáticas propias de nuestro país, como el huacatay, caracterizado por un aroma sumamente especial y apetitoso. Asimismo se entierran papas, habas, y las muy tradicionales humitas dulces, preparadas a base de choclo molido, canela, manteca, uvas pasas, etc. y envueltas en panca de choclo. Todos estos elementos se entierran en estos hornos de piedra a temperatura muy elevada un promedio de dos horas y es una verdadera delicia al paladar.

Por su parte, en la amazonia peruana la variedad gastronómica es muy abundante. Destacan el paiche que es un pez de río y el famoso tacacho (plato preparado a base de plátanos verdes majados) y se sirve acompañado con cecina (carne seca y salada de cerdo), así como los famosos juanes, preparado a base de arroz machacado que contiene un relleno de paiche y es envuelto en hojas de plátano y cocido al vapor.

Por otro lado, el folclore peruano es tan variado como sus comidas. En la costa norte del Perú se baila el tondero (baile de parejas en el que se simula el coqueteo de las aves), la marinera norteña caracterizada por la coquetería y la belleza de los trajes que se utilizan.

En Lima, la influencia afroperuana es muy grande, de aquí son el festejo, el landó, la zamacueca (antecesora de la marinera) y la marinera limeña caracterizada por su salero y elegancia.

La sierra y selva peruana tiene infinidad de danzas que responden a las labores agrícolas y a los rituales religiosos de cada región y de cada comunidad. Estas danzas se realizan de modo colectivo, son generalmente los llamados "carnavales" y en ellos acompañados por bandas de músicos que recorren calles y plazas, los danzarines ataviados con vistosos y costosos atuendos son un deleite para la vista y para el oído.

El peruano, en general, se caracteriza por su picardía y salero. Somos gente muy cariñosa y solemos acoger con especial cuidado a todo visitante foráneo para dar a conocer la grandiosidad de nuestro país, de nuestra cultura y de nuestra evolución.

Dos lugares son de rigor al visitar el Perú: la ciudad del Cuzco, llamado “El ombligo del mundo” y considerado por la ONU como patrimonio cultural de la humanidad, donde se encuentra una de las más antiguas ciudadelas incas: Macchu Picchu y por otro lado, la ciudad de Huaraz en el departamento de Ancash, donde se encuentran los grandes nevados de la cordillera blanca y donde además se puede ver la laguna de Llanganuco a más de 3000 metros de altura que tiene de un lado la cordillera blanca y del otro a la cordillera negra.

Nuestra selva, inexpugnable, misteriosa y frondosa tiene por su parte, grandes atractivos sobre todo por la variedad del paisaje y del clima así como la calidez de su gente y de su música.

Es precisamente en la selva donde encontramos la mayor variedad lingüística de nuestro país: 72 lenguas nativas, muchas de ellas en vías de extinción y de cuya protección se está encargando actualmente el Ministerio de Educación.

De acuerdo a nuestra constitución, tenemos dos lenguas oficiales: el castellano y el quechua que es la lengua que heredamos de nuestros ancestros incas; sin embargo, hay muchas otras, como el aymara, el jacaru, el cauqui y dentro de las lenguas amazónicas el ashaninka, shipibo, conibo, aguaruna, machiguenga, etc.

Cada una de estas lenguas implica una cosmovisión muy particular, de allí que nuestro país es el país de las mil lenguas y las mil culturas que coexisten en un mundo cada vez más globalizado, pero en el que tratamos de preservar nuestros propios patrimonios culturales que nos distinguen del resto del mundo.

## BIBLIOGRAFIA

GIMENO, Daniel. **Mi tierra Perú**. Lima, Empresa Editorial El Comercio, 2000.

FLOREZ, Rocío & WUST Walter. **Ecología del Perú**. Lima, Editora Nacional, 1999.

SALAZAR, G. & PISCOYA, Luis. **Nuestro ambiente y el desarrollo sostenible**. Lima, Instituto del Ciudadano, Módulo antológico, 2001.

*María Elizabeth Mosquera*

**María Elizabeth Mosquera**

é Especialista em Língua e Literaturas Espanholas e  
professora do Colegio Lord Byron School  
em Lima, Peru.

[marymosquera@yahoo.com](mailto:marymosquera@yahoo.com)