

de Chosica, donde siempre hay sol, donde la garúa no existe. Hasta en esto es española Lima, ciudad partida de sol y sombra, de niebla y luz, con seis meses envueltos en la mantilla gris y con seis meses de clavales escandalosos.

Estuvimos en la pachamanca que, en su hacienda, ofrecieron los señores de Venturo. La Higuereña es una magnífica finca, a unos seis kilómetros de Lima. Allí hay de todo. Nada faltó en aquella jornada. Hubo bailes típicos, y de este modo conseguimos ver al aire libre muchas de las danzas que la devoción de los A. A. A., presididos por el empuje de Alejandro Miró Quesada, nos había dado a conocer en sus locales. Los trajes de los indios de Cuzco brillaban como los ternos de los toreros. Nos impusimos en folklore peruano. Desde las viejas danzas incaicas y preincaicas —influenciadas en los vestidos, en los instrumentos y en las melodías por cuanto llevaron los Conquistadores— hasta los ritmos y pasos puramente criollos, la verdad es que lo vimos todo. Huaynos, valesitos, marineras, mulizas, resbalosas y polcas. Y el «Toril» del Alto Mantaro, que es una especie de Sanfermín burlesco que danza el pueblo en vísperas de corrida, y el «Wakataki» y el «Carnaval apurimeño». Desde luego, nos pusimos buenos de jarana criolla. Recordaba, ante los bailes indios, la frase de Frank: «El vuelo ágil del colibrí sobre un capullo.»

También hubo bailecitos modernos, y los invitados se disputaban el honor de un «bugui» con las aldeanitas de España, que, naturalmente, iban vestidas de acuerdo con el canon regional. Pero «buguis» se tocaron muy pocos. Predominaron el pasodoble y el bote, y ¡abajo los anglosajones! sí, señor.

A mediodía se sirvió la pachamanca.

Una pachamanca es la reminiscencia de una costumbre criolla de la costa. Vinagre de vino, una salsa especial y la inevitable especiería, caen ya de víspera sobre la carne que va a comerse. «En seguida aclaraban las instrucciones impresas que nos facilitó la previsión de los señores de Venturo: se abren en el campo, en el lugar de la pachamanca, cavidades de un metro o metro cincuenta de profundidad, en las cuales se instala una parrilla. Sobre la parrilla se colocan piedras, que se calientan con leña. Una vez caldeadas y caliente el hoyo, se retiran las piedras y la leña y se colocan las viandas, debidamente condimentadas y envueltas en hojas de plátano, intercaladas con las piedras calientes. Finalmente, se cubre la cavidad con hojas de plátano y tierra. El calor de las piedras; durante dos horas, más o menos, según haya sido la intensidad de fuego aplicado a las mismas; provoca la cocción de todos los productos depositados en el hoyo, los cuales se impregnan, por otro lado, de un sabor y aroma que los hacen singularmente agradable.»

Nuestro grupo se dispuso a entablar dulce batalla con las ricas creaciones de la cocina peruana. La pachamanca en sí es formidable; dentro del tipo del asadito criollo y del churrasco, su sabor es más varonil, porque la familia del ají lleva espuelas para la garganta, la lengua y el estómago.

A la salida de misa de doce vi a los dos por vez primera. Eran dos españoles: marido y mujer. Los dos llegaron al Perú de recién casados, por entonces hacía los cincuenta años, y la dorada juventud se había cubierto de nieve. Allí nacieron sus hijos y allí vieron nacer barrios, árboles y nietos, que es todo cuanto se puede desear a un amigo.