

LOS COMEGATOS EN LAS FIESTAS DE CALLEJÓN

The cat-eaters in the alley parties

MANUEL ZANUTELLI ROSAS ¹

Augusto Ascuez (1892-1985), toda una institución en el ambiente criollo de la primera mitad del siglo XX, narró en su vejez cómo se desarrollaban las fiestas en los callejones de la periferia de Lima. A los invitados se les recibía con un “Está usted en su casa”, y se iniciaba el baile con la persona de más confianza. Los muebles de la sala estaban arrimados contra la pared con el propósito de ganar espacio. Parientes, amigos y compadres participaban del convite.

Entre copa y copa o entre vaso y vaso, cada quien buscaba su pareja. Las celebraciones se efectuaban en cuartos modestísimos, muy estrechos, en los que una característica común era el piso de tierra. Por esa razón, el baile “se hace chiquito, de paso muy breve, picado, ajustado a las características del terreno”⁽¹⁾, opinión que no fue compartida por César Santa Cruz. Dijo que se usaba “*madera o ladrillos pasteleros para la primera pieza (sala) y tierra apisonada en el corral*”.⁽²⁾

En la Lima de la clase social elevada, en los salones de cortinajes, alfombras, cristalería, todo era diferente, otro mundo: victrolas, licores, perfumes. Espacios amplios para

danzar, ritmo y melodía. De lo nacional nada o muy poco.

A principios del siglo XX se escuchaban los vals cadenciosos *Recuerdos de Lima*, de Walter Pease; *Eloísa*, de José Benigno Ugarte; *El Cometa*, *Tus caricias* y *Latidos del corazón*, de Romualdo Alva; *Tu recuerdo es mi vida*, de Plasencia; *Solo en el mundo*, de A. Villanueva; *Tu amor es mi gloria*, de Oscar Molina; *Sufro porque te amo*, de Rodolfo Lucero; *Esquina de Mercaderes* de Emilio Germán Amézaga y, entre otros, *Pura yema* de Teodomiro Cossío. En la medida que corría el tiempo, se dejaban de escuchar los viejos vals que se bailaban en algunos barrios de la ciudad. Estas expresiones musicales formaban parte del gusto de un grupo muy distante del pueblo, cuya realidad era otra.

Se animaba la jarana y entre palmas y gritos de ¡voy a ella! ¡dale!, ¡toma!, ¡ahora!, cantaban y seguían el ritmo del vals; pero también, las coplas de música negra en el Rímac y en los Barrios Altos:

*Al son de la tambora
y al domine del compás,
a que no me quemas el anca,
a que no me quemas, el alcatraz.*

El maestro sanmarquino Alberto Tauro dijo

¹ Ricardo Miranda Tarraillo, en el diario *Correo* del 28 de octubre de 1973, suplemento *Suceso*.

² *El Waltz y el valse criollo*. Lima, 1977, pág. 171.

¹ Periodista, cronista, investigador e historiador.

que era un baile muy popular a fines del siglo XIX y a principios del XX. “Debía su nombre a un atuendo de plumas de alcatraz que la mujer llevaba atado a la espalda al nivel de la cintura; y, en esta sobresalía una larga pluma, a la cual debía el hombre ponerle fuego con una vela encendida, pero sin que ninguno de los bailarines perdiese el ritmo. La destreza con que la mujer ejecutaba los movimientos hacía casi imposible que el hombre lograra su propósito”.⁽³⁾

Las fiestas duraban, y duraban mucho, se extendían en el tiempo, quizá en demasía. Sin embargo, el bailongo liberaba recuerdos y estrechaba amistades. Eran fiestas de trago y buen comer. Papa a la huancaína, cau cau y frejoles con tocino y pellejo de chancho. Y, cuando los asistentes estaban entre “Pisco y Nazca”, se servía un sabroso guiso de gato.

Don Augusto contaba: “Se le saca la espina dorsal, luego se le pone bajo el caño para que le corra bastante agua, después se le troza y se pone en agua con sal. De allí sale una lavaza y lo vuelven a lavar. Después ya lo aderezan con pimienta, comino, orégano y bastante vinagre, para ponerlo en maceración. Tiene que estar de un día para otro, para que coja el sabor. Pero la mejor manera como se prepara el gato es con maní. Queda delicioso”.⁽⁴⁾ Eran gatos techeros, peleadores, ladronzuelos e ingratos.

Sobre los come gatos hay otra versión, también de gran interés, escrita por Julio Baudoin, desaparecido tempranamente, (1888-1925), autor de *Folklore de Lima (visión y síntesis)*, estudio publicado en 1947. “El estofado limeño para curar cardiopatías fue el plato predilecto por la gente zamba, negra o mulata, quienes

lo preparaban al aire libre. Para la *confección* (sic) del manjar –de propiedades apetitosas– urgían especialistas que guisaban el susodicho estofado con un par de robustos gatos en grandes peroles y pailas de asofar”.⁽⁵⁾ Comentó que el primer gato llegó al Perú en 1537.⁽⁶⁾

La cuarta cuadra del jirón Azángaro tiene el nombre de Calle del Gato. José Antonio Eguiguren y Juan Bromley decían que se le llama así porque en esa calle vivió el oidor de la Audiencia de Lima don Francisco Álvarez Gato, quien además era regidor del municipio. ¿Y por qué la referencia al guiso de gato en una revista de esta naturaleza? ¿Qué tiene que ver ese felino en estas páginas? Por la enfermedad que transmite cuando se ha contagiado: la toxoplasmosis, infección que se manifiesta con “*síntomas parecidos a los de la gripe: ganglios linfáticos hinchados, fatiga, dolor de cabeza, dolores por todo el cuerpo, fiebre*”. En otros casos hay: “*visión borrosa, falta de equilibrio, coordinación, convulsiones y problemas en los pulmones*”.⁽⁷⁾

Parece que entre nuestros come gatos no hubo ningún caso de esta dolencia, de esta afección que seguramente ellos ni habían oído mencionar. De haberse presentado en una sola ocasión, la fauna gatuna hubiese tenido paz y sosiego en los techos de Lima. Pero, como nada alarmante pasaba, los gatos continuaron siendo riquísimas presas en las fiestas de rompe y raja.

EL GATO PITUCO

La aspiración de todo buen criollo, de trago y amanecida, era saborear un seco de gato

3 *Enciclopedia ilustrada del Perú*. Lima, editorial Peisa, 1987.

4 Ascuez, Augusto. En: *VSD*, suplemento de *La República*. 24 de setiembre de 1982.

5 Obra citada, págs. 12 y 13.

6 En el libro II de *Los nueve libros de la historia*, de Herodoto de Halicarnaso (484 a de C., capítulo LXVII, se anota que los gatos en Egipto, cuando morían, eran adobados con sal y después les daban sepultura.

7 Familydoctor.org. Consulta: 27 de enero del 2018.



Angora; pero, ese anhelo, ese deseo, era como un sueño imposible de hacerse realidad. El Angora es un gato pituco, con residencia conocida, bien alimentado, con un mullido lugar para dormir, protegido del frío y del calor sofocante del verano. En caso de enfermedad lo atiende el veterinario. Es un privilegiado

y medio palangana, no se junta con los gatos techeros, solo con los de su raza. Se da su lado. Trepa a los sillones, se esconde tras las cortinas y su dueña lo acomoda sobre sus faldas. Es entonces que ronronea, se acurruca y se duerme.

En la casa de mis abuelos había un gato y un perro; ambos se llamaban Cachito. Rara manera de complicarles la existencia porque cuando se nombraba a uno aparecían los dos. Se les daba la comida en platos de fierro enlozado para evitar que peleasen, pero el gato siempre estaba al acecho para sacar ventaja: robarle algo a su compañero. Pero, en general se llevaban bien, solían tenderse bajo el sol y dormir plácidamente. Tenían la vida asegurada.

Al gato lo trajeron los conquistadores. El Inca Garcilaso de la Vega dice: "Tampoco había gatos de los caseros antes de los españoles; ahora los hay y los indios los llaman *micifú*, porque oyeron decir a los hispanos *miz miz*, cuando los llaman".⁽⁸⁾

EL CALLEJÓN DE LA BANDERA BLANCA

Estos son los gatos con suerte, los que saben del pan remojado en leche, los trozos de carne y hasta del pescado sin espinas. ¡Ah! Pero adiós a la vida si iban a dar al Callejón de la Bandera Blanca, de la novena cuadra de la avenida Abancay, o al Callejón del Buque, en los Barrios Altos. Los cocinaban como Dios manda y el paladar exige. Y eran presentados con un cerrito de arroz a la jardinera y un buen vaso de vino. Se los comían calientitos, con papas amarillas; eran los preferidos en las fiestas de cumpleaños, incluso en la corcova, y hasta en el momento del andavete.

8 Comentarios reales de los Incas. Libro noveno, capítulo XX.

Allí, en la Bandera Blanca, se realizaban “jaranas de padre y señor mío, con negras retintas, de pelo apretado, bellas, orgullosas y dotadas de inteligencia un poco salvaje”, refería Baudoin. Dijo además, y lo dijo bien: “Hablaban sin afectación, con un lenguaje cálido, criollo, emocionado, típico, pintoresco, sabroso y picante y quizás esmaltado... Gustaban mucho del baile”.

A Manuel Garrido, un criollo con muchas horas de recorrido en jaranas de punta a punta, le decían: “Comemichi” y a Ernesto Samamé –gran guitarrista y buena voz–, “Sudapisco”. A Samuel Herrera, autor de *Alas Peruanas*, lo llamaban “Saldesoda. En este tipo de fiestas participaba sobre todo gente de piel atezada, bruna, “del pelo”. A veces caía por allí un blanco, pero era considerado un advenedizo o, en otras palabras, un zampón, vocablo que Juan Manuel Ugarte Eléspuru define como “la habilidad para introducirse, clandestina y desvergonzadamente, en alguna parte sin ser invitado. Encierra una voluntad de engaño y de usufructo del ámbito ajeno, con astucia, audacia e impavidez, que no excluyen el abuso de la fuerza y hasta la insolencia y la imposición”.⁽⁹⁾

El recordado maestro sanmarquino José Durand (1925-1990) fue autor de un celebrado libro: *Gatos bajo la luna* (1960). Pero no comía gato, tocaba cajón, se jaraneaba de lo lindo, aunque al día siguiente no dictase su clase del curso monográfico de Literatura Peruana.

REFRANERO ESPAÑOL

Es muy útil leer el *Refranero Clásico Español*, Madrid, 1960; y del gran maestro del idioma Martín Alonso.⁽¹⁰⁾ *Ciencia del lenguaje y arte del estilo* Madrid, 1982. En ambos libros encontramos referencias al gato; por ejemplo:

9 *Lima y lo limeño*. Editorial Universitaria, 1966, pág. 93.

10 Editorial Aguilar, 1962, 2 tomos.



*Palabra de santo y de gato.
Tiene siete vidas como el gato.
No quedó perro ni gato.
Sacó las uñas como el gato.
Gato por liebre.
Buscar cinco pies al gato.
Gato escaldado.
En la noche todos los gatos son pardos.
Pasar como gato por brasas.
Gato encerrado
Mujer y gato, animal ingrato.*

En el argot criollo suele decirse *Le vino el gato*, que es regurgitar por alguna causa. A veces, por haber ingerido licor sin moderación.