

CHASQUI

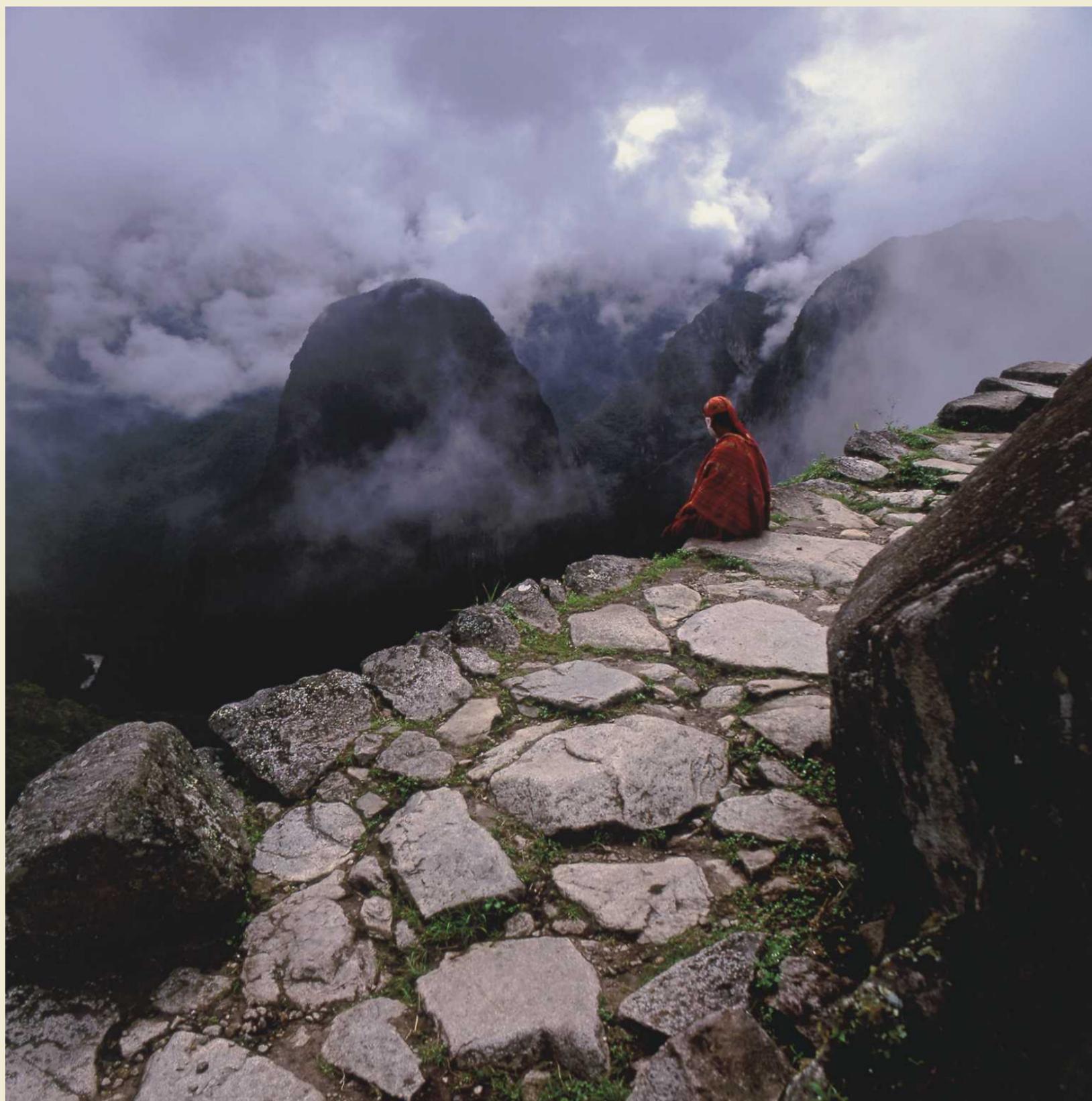


IL POSTINO PERUVIANO

Anno 2, Numero 4

Bolletino Culturale del Ministero degli Affari Esteri

Agosto 2004



Camino a Machu Picchu. Fotografia: Heinz Plenge.

QHAPAQ ÑAN, IL GRANDE CAMMINO INCA / LINGUE DEL PERU
TRE POETI DEL CINCUENTA / IL MARE NOSTRO DI OGNI GIORNO
FUMETTO DELLA STORIA / IL CAJON AFROPERUVIANO

LINGUE DEL PERU: VERSO UNA RILETTURA DI BABEL

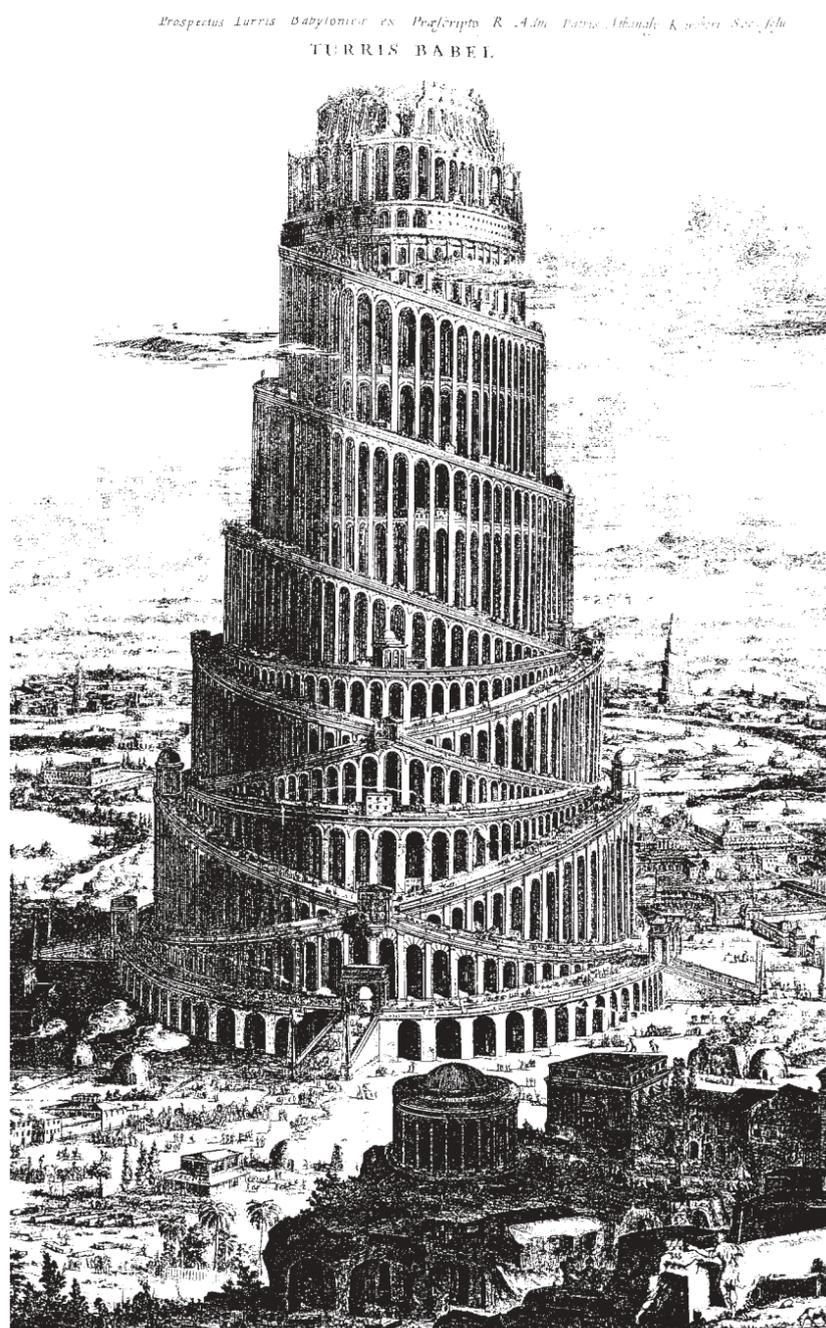
*Roberto Zariquiey**

Il Genesi ci racconta che, anticamente, «gli uomini parlavano una sola lingua e le stesse parole» (Genesi 11, 1). Questo fatto li rendeva più forti e uniti, al punto che decisero di edificare una città nella quale avrebbero situato una torre alta, che sarebbe arrivata fino al cielo. Quando Jehovà confermò ciò che gli uomini tramavano, li punì e gli fece parlare diversamente. Questa è l'origine della diversità linguistica per la tradizione giudeocristiana: una punizione divina. Oggi, molti settori della società continuano a pensare che la diversità linguistica e culturale è un problema; vedono l'altro come un selvaggio e persistono nella credenza che la soluzione sia l'omogeneizzazione degli individui. Potrà il Perù crescere voltando le spalle alla diversità linguistica e culturale che lo caratterizza? Quelli che seguono sono soltanto alcuni dati e alcune riflessioni che cercano di aiutare il lettore a capire come siamo diversi e quanto c'è da fare per imparare a conoscerci e stimarci.

QUANTE LINGUE PARLIAMO I PERUVIANI?

Rispondere a questa domanda non è facile perché determinare quando una varietà di linguaggio costituisce una lingua in sé stessa e non un dialetto di qualche altra, non è un compito semplice. Malgrado queste difficoltà, per quanto riguarda la nostra Amazonia, gli specialisti parlano dell'esistenza di 39 o 40 lingue raggruppate in 16 famiglie linguistiche. (1) Vuol dire che, accanto alle lingue che più o meno conosciamo, come il shipibo, l'aguaruna, il machiguenga e l'asháninka (le ultime due sono vincolate e appartengono alla famiglia *arahuaca*), esiste una diversità della quale sappiamo molto poco il resto dei peruviani. Per di più, non è neanche molto ciò che sappiamo dei loro parlanti. Ognuna di queste lingue fa parte di un'intelaiatura culturale diversa e unica. La selva non è un territorio omogeneo e neanche gli indigeni che ci abitano sono tutti uguali. Ogni popolo ha le proprie pratiche e credenze; ognuno possiede una storia particolare, e ogni etnia si mette in relazione a modo suo con la cultura nazionale. Non è neanche troppo quello che sappiamo di tutto questo e, probabilmente, questa ignoranza sia alla base della nostra indifferenza.

Vediamo adesso cosa succede nell'ambito andino. Sebbene, quando pensiamo alle Ande, le uniche lingue che ci vengono in testa sono il quechua e l'aimara, la realtà linguistica andina è quasi tanto complessa quanto quella dell'Amazonia. Per cominciare, dobbiamo dire che considerare «lingue» il quechua e l'aimara è problematico in



Athanasius Kircher, La Torretta di Bebele, Roma, 1639.

sé e per sé, perché le due realtà idiomatiche possiedono delle varietà di lingua parlata che hanno tante differenze tra di loro come quelle che potrebbero avere il francese e lo spagnolo. Per di più, il quechua e l'aimara vengono utilizzati da parlanti che non compartono necessariamente una stessa storia e che, al contrario, hanno modi di essere e abitudini molto differenziate. Per esempio, un quechuaparlatante cusqueño non è soltanto in possesso di una varietà molto diversa a quella di un parlante di Ancash, ma entrambi possiedono inoltre pratiche culturali e festive proprie. Qualcosa di simile succede con l'aimara, lingua che, diversamente da quello che di solito crediamo, non si parla soltanto sull'altipiano, ma anche a Tacna e alla sierra di Lima (sotto la denominazione di *jaqaru*, che in lingua aimara vuol dire «lingua dell'uomo»). Di nuovo, un aimaraparlatante di Puno e un altro della sierra di Lima (del paese di Tupe, specificamente) hanno varietà e usi culturali sorprendentemente diversi.

Davanti a questa realtà, gli studiosi tendono ormai a capire il quechua e l'aimara come famiglie linguistiche che raggruppano linguaggi diversi tra di sé e che, inoltre, appartengono a nazioni diverse. Questo si vede molto bene, per esempio, in un dato che poche volte si prende in considerazione. Noi tendiamo a vincolare il quechua con la zona andina e, in genere, non sappiamo che ci sono delle varietà di questa famiglia, che sono utilizzate come mezzo di comunicazione da popolazioni della selva bassa, che vivono sulle rive di fiumi come il Napo, il Pastaza e il Tigre. In effetti, uomini e donne che furono anticamente

omaguas, quijos, canelos o cocamas (tutte etnie amazzoniche) ormai chiamano sé stessi *kichwase* molte volte non hanno presente che la loro lingua deriva dal quechua. Non hanno neanche presente che il *kichwa* non arrivò fino ad essi dalla bocca degli incas (i quali, per di più, non poterono conquistarli mai), ma dai gesuiti, che arrivarono nel secolo XVII a quelle zone per evangelizzarli e adoperarono il quechua come lingua di comunicazione.

RILEGGENDO BABELLE

Tutto quello che abbiamo detto fin qui ci aiuta a capire una cosa essenziale: affermare che il Perù è un paese multiculturale o plurilinguistico non dev'essere soltanto un allegato retorico. La realtà del nostro paese è più diversa di ciò che immaginiamo e, se accettiamo che il quechua e l'aimara sono famiglie linguistiche e riconosciamo che sono parlate da popoli molto diversi, tutto diventa ancora più complesso. Dobbiamo aggiungere, inoltre, che lungo il paese, lo spagnolo appare in maggiore o minore intensità e prende contatto con tutta questa diversità linguistica, producendo delle situazioni poco orizzontali nelle quali la lingua ispanica è più stimata e rispettata delle sue eguali indigene. Non possiamo negare che in certi settori del nostro paese sia esistito e persista ancora un forte disprezzo per le lingue originarie, le stesse che non sono nemmeno utilizzate dall'apparato statale a scopo amministrativo o giuridico.



James Orton, *The Andes and the Amazon*, N. York, 1876.

Questa diversità è una realtà che non abbiamo il diritto di eludere. Vivere alle spalle della realtà di questi popoli è un atteggiamento che ci ha caratterizzato come paese. Come se non esistessero o come se la loro esistenza fosse scomoda o problematica, abbiamo preferito silenziare o rendere invisibile la realtà indigena, i loro bisogni e i loro problemi. E questo è doppiamente ingiusto perché molti dei loro problemi si devono precisamente alla compulsione con cui altre forze si sono dedicate ad estrarre i loro risorse naturali, distruggendo gli ecosistemi, sfruttando persone, mettendo in fuga animali e diboscando ettari completi di bosco.

È come se in molti settori della società esistesse una specie di *pensiero Babelle* che, per di più, è enormemente comodo, perché in qualche modo giustifica la nostra indifferenza: perché preoccuparsi per ciò che è, piuttosto, un segno di ritardo e un ostacolo per lo sviluppo?

Continuiamo a credere che la diversità sia l'impedimento per costruire quella torre che ci faccia crescere come paese, e pensiamo finora che la soluzione è l'omogeneizzazione degli individui. Ma il vero è che l'ostacolo non è stato la diversità esistente, ma semplicemente la forma in cui l'abbiamo trattata. Se non siamo riusciti a costruire la torre è perché, dinanzi alla differenza culturale

e linguistica, abbiamo deciso di silenziare e di violentare l'altro, e non abbiamo imparato, dopo oltre cinque secoli, a convivere pacificamente con lui, rispettando e stimando la differenza e smettendo di pensare a come arricchirci a spese altrui. E questo ce lo diceva il mito di Babele: il problema non era la diversità, ma soltanto la maniera in cui gli uomini dovevamo portarla a termine.

1 I concetti di lingua, dialetto e famiglia linguistica possono essere un po' scuri. Cerchiamo di chiarirli ricorrendo alla nostra lingua: la lingua parlata di Buenos Aires, quella di Lima e quella di Madrid sarebbero dialetti dello spagnolo, il quale, a sua volta, costituisce una lingua, accanto ad altre con le quali è imparentata: il portoghese, il francese e l'italiano, per esempio. Finalmente, tutte queste lingue fanno parte della stessa famiglia, la famiglia romanza, che raggruppa tutte quelle lingue che procedono dal latino.

BIBLIOGRAFIA

- Rodolfo Cerrón-Palomino.** *Lengua y sociedad en el valle del Mantaro*. IEP, Lima 1986. *La lengua del Naylamp. Recons-trucción y obsolescencia del mochi-ca*. PUCP, Lima, 1995. *Lingüística aimara*. Centro Bartolomé de las Casas, Cusco, 2000. *Castellano andino. Aspectos sociolingüísticos, pedagógicos y gramaticales*. GTZ/PUCP, Lima, 1995. *Lingüística quechua*. C. B. de las Casas, Cusco, 2003. **Alberto Escobar.** *Variaciones sociolingüísticas del castellano en el Perú*. IEP, Lima, 1978. **Anna María Escobar.** *Contacto social y lingüístico: el español en contacto con el quechua en el Perú*. PUCP, Lima 2000. **Germán de Grandá.** *Estudios de Lingüística Andina*. PUCP, Lima 2002. **Inés Pozzi-Escot.** *El multilingüismo en el Perú*. C.B.C., Cusco 1998. **Gustavo Solís.** *Las lenguas en la Amazonía Peruana*. FORTE-PE, Lima 2000. **Virginia Zavala.** *Desencuentro con la escritura. Escuela y comunidad en los Andes peruanos*. Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales. Lima, 2002.

Altre pubblicazioni sul tema:

- Andrés Chirinos Rivera.** *Atlas lingüístico del Perú*. CBC-Ministerio de Educación, Cusco, 2001. **José Antonio Salas.** *Diccionario mochica-castellano, castellano-mochica*. U. San Martín de Porres, Lima, 2002. **Alfredo Torero.** *Idiomas de los Andes: lingüística e historia*. IFEA, Lima, 2002.

*Professore della Pontificia Universidad Católica, dedicato alle lingue indigene.

QUELLE CHE NON CI SONO PIÙ (DATI SULLE LINGUE ESTINTE NEL PERÙ)

La realtà plurilinguistica che caratterizza il nostro paese fu verificata dai primi anni della Colonia dagli stessi spagnoli, i quali non lasciavano di sorprendersi dell'enorme quantità di lingue con le quali s'incontravano. Per esempio, il gesuita Acosta, nel 1588, indicava l'esistenza di «una vera selva di lingue», e lo stesso Inca Garcilaso, nel 1609, ci spiegava che «ogni provincia, ogni nazione, e, in molti luoghi, ogni paese, aveva la propria lingua di per sé diversa a quella dei vicini».

Esistono molte lingue, oggi estinte, la cui esistenza fu riferita dai cronisti o dai viaggiatori europei che, durante il XIX secolo, riscoprirono il nostro paese. Per esempio, la costa nord del Perù, all'arrivo degli spagnoli, aveva una ricchezza linguistica che, nell'attualità, rimane solo nella toponimia e nel registro che alcuni cronisti, sacerdoti coloniali o viaggiatori, ci legarono. Tutti abbiamo sentito parlare, per esempio, della lingua *mochica*, ma non abbiamo presente che, inoltre ad essa, c'erano alcune altre lingue, come quella chiamata *pescadora* (che si parlava nelle zone vicine a Lima), o come la lingua di Olmos, quella di Sechura e quella di Catacaos-Paita. Lo status linguistico di queste ultime è difficile di determinare, ma appare in documenti, come quelli di Jaime Baltazar Martínez Compañón, che fu vescovo di Trujillo e verso il 1785 raccolse un elenco lessicale di alcune delle lingue che si parlavano nella sua giurisdizione.

Ebbene, lo stesso Martínez Compañón raccolse anche alcune parole di una lingua importante, chiamata *culle*. Il *culle* fu un idioma della sierra nord, oggi sparito, che ha lasciato alla lingua parlata di Cajamarca diverse parole che sono usate fino ai nostri giorni. Lo studio in profondità del *culle* è ancora un compito da fare.

Sull'altipiano, c'erano anche lingue che non si parlano più. Sono due i casi più notevoli: quello del *puquina*, considerata lingua generale dagli spagnoli, e quello del *ch'imu*, l'antica lingua degli uros. Gli uros peruviani hanno perso la loro lingua, ma conservano ancora la loro identità e si distinguono dagli aimaras, anche se parlano l'idioma di essi.

Finalmente, per quello che riguarda all'Amazzonia, la questione dell'estinzione di lingue è assai più complessa. In questi momenti, la maggior parte dei gruppi etnici sta ingressando in un chiaro processo di influenza dello spagnolo, il cui risultato è la perdita irreparabile delle lingue indigene. Ci sono già molte che sono morte e, probabilmente, il caso più triste sia quello del *cocama cocamilla*, perché questa lingua, prima dell'arrivo degli spagnoli, fu un idioma panamazzonico ed ebbe molta importanza sociale e politica. Ogni giorno, la retrocessione di queste tradizioni idiomatiche è più chiara e imminente e, perciò, se non vogliamo che continuino a perdersi, è necessario assumere una vera politica linguistica di riscatto, di rivitalizzazione e di manutenzione di tutte quelle tradizioni che ogni giorno sono gettate al silenzio.



TRE POETI DEL CINQUANTA

Negli ultimi mesi sono mancati tre dei più distinti poeti della chiamata «generazione del cinquanta», notevole promozione di creatori e d'intellettuale, la cui impronta si avverte in tutti i campi della cultura contemporanea del Perù. Le opere poetiche di Javier Sologuren, Washington Delgado e Francisco Bendezú emergono nel panorama della sempre più stimata poesia peruviana del secolo XX.



J. Zapata, Caretas

JAVIER SOLOGUREN

cimitero di gentili

questi sono i doni
l'umana carne
prigioniera nella tela
(macchie obbrobri
incarnazioni ultime)
e la polvere

cosa ci porta la polvere
della regione estinta

stette quieto morto
e tuttavia
l'udimmo respirare
trascinarsi
acceso
dalle sole luminarie

polvere di stelle
terre di polvere
fior di lume
e di tenebra
il nostro irrevocabile cibo
ci aspetta

che parte di noi
vuole arrendersi
ormai
al labirinto scuro
e sdraiarsi
lungo il silenzio
per dormire
nello sciame
dei morti

Poesia

Poesia, non mi negare i tuoi doni
per molto tempo. Ho l'udito attento,
gli occhi svegli, aperto il cuore.

Poesia, a cosa sei uguale,
qual'è il tuo gemello, quale il tuo segreto?
Se è nella solitudine che le tue voci si
sentono,
in essa ti ho atteso solo col mio desiderio.
Se il sogno è, non ho fatto altro
che vagare tra i segni della notte,
fiamma in cui mi alieno.

No. Non somigli all'amore.
Non sta per sempre in me il suo artigiano?
Direi ancora alla pena o all'oblio
se non fossero il pane quotidiano.
Ma quanto vicina sei del mio sangue
e solo credo nel dolore averti visto.

Javier Sologuren (Lima, 1921-2004) è stato poeta, saggista e traduttore. Riunì la sua poesia sotto il titolo di *Vita continua*, ripubblicata diverse volte, e la sua opera in prosa nel volume *Gravitaciones & tangencias* (1988). Sologuren ricevette il Premio Nacional de Poesía, nel 1960 e nel 1985, e dirisse la collana artigianale *La rama florida*, nella quale apparirono preziose collezioni di poesie.

FRANCISCO BENDEZÚ

Ode alla sera

Gridi, oh sera! Le ragazze
affacciate al balcone, ammutolite,
ti percepiscono, e gli automi che ardono
e gemono sulle azzurre terrazze annegate.
Canti solitaria e ti dissanguì!

Ti ho visto lamentarti senza braccia,
e intrappolarti nei fili spinati
dei deserti viali pubblici.
Ti ho visto annaspere nuda
con un sudore di brina nelle ascelle.

Ti ho visto danzare negli specchi,
e correre per piazze amaranto,
e battere le ore senza orologi
per le caste coppie che tremavano
braccate da un lungo fulgore di telegrammi.

Ti ho visto fuggire e sfregiarti
la fronte contro il marmo perfido dell'ombra,
e abbracciarti, ferita, ai pali
e riempire, seduta dolcemente,
di fili e cenere gli stagni.

Ho graffiato la tua drammatica gota
con unghie di diamante o aghi d'ossidiana,
e morso le tue labbra sottili come spade;
ho baciato il tuo petto e mi sono bagnato
nella tua aureola di dissolte farfalle.

Verso quale antico lungomare di rame
conduci, come un cerchio, la furente
e ansiosa luna del terrore? Le donne
scalze ti salutano con le cosce socchiuse,
e ti scortano rondini e grammofoni.

Quale impossibili fianchi allucinanti
inseguì nella luce remota e folle?
Su quale falò, idolo verde, ti scagli?
Canti e singhiozzi. Non c'è più nessuno!
In lontananza culla il vento altalene arrugginite.

Ho adorato il tuo profilo tremulo e i tuoi profanati occhi
di leonessa ferita e il torbido angelo da esca
che alle tue spalle vegliava taciturno.
Ho esecrato il tuo anello che abbagliava mendicanti
e storpie dattilografate col pendulo sulla nuca.

Ti ho condotto per cinema, terrazze e viali
come un'innamorata. Ti ho atteso sul bordo
di ondulate pianori abbelliti con statue,
e lungo inconclusi viali a lutto
ti ho trascinato per i capelli attraverso chiostrini innevati.

Sera di insanguinate fotografie e sandali,
salve! Che si applauda al tuo passaggio! Osanna! Osanna!
Garofani sul tuo corpo adagiato nella lettiga!
Minareti di zolfo per il tuo orizzonte scorticato!
Evviva! Evoè! Orsù! Alleluia!

(Traduzione di Natalia Giannoni)

Francisco Bendezú (Lima, 1928-2004) ricevette il Premio Nacional de Poesía nel 1957 e nel 1966. Pubblicò *Arte menor* (1960), *Los años* (1961) e *Cantos* (1971), al quale appartiene questa *Oda*.

Oda a la tarde

Gritas, ¡oh tarde! Las muchachas
acodadas al balcón, enmudecidas,
te perciben, y los autómatas que arden
y gimen en azules azoteas anegadas.
¡Cantos solitaria y te desangras!

Yo te he visto clamar sin brazos,
y enredarte en los alambres de púas
de los desiertos paseos públicos.
Yo te he visto forcejear desnuda
con un sudor de escarcha en las axilas.

Yo te he visto bailar en los espejos,
y correr por plazas de amaranto,
y dar una hora sin relojes
para las castas parejas que temblaban
acosadas por un largo fulgor de telegramas.

Yo te he visto huir y destrozarte
la frente contra el mármol alevé de la umbría,
y abrazarte, herida, de los postes,
y llenar, sentada dulcemente,
de hilos y cenizas los estanques.

Yo he rayado tu dramática mejilla
con uñas de diamante o agujas de obsidiana,
y mordido tus labios delgados como espadas;
yo he besado tu busto y me he bañado
en tu halo de deshechas mariposas.

¿Hacia qué antiguo malecón de cobre
conduces, como un aro, la furente
y desalada luna del terror? Las mujeres
te despiden con los muslos entreabiertos y descalzas,
y te escoltan golondrinas y gramófonos.

¿Qué imposible cintura alucinante
persigues en la luz remota y loca?
¿A qué hoguera, ídolo verde, te abalanzas?
Cantos y sollozos. ¡Ya no hay nadie!
A lo lejos mece el viento columpios oxidados.

Yo adoré tu trémulo perfil y tus violados ojos
de leona malherida y el turbio ángel de yesca
que detrás de tus hombros taciturno velaba.
Yo execré tu sortija que encandilaba mendigos
y mecanógrafas lisiadas de péndulo en la nuca.

Yo te llevé por cines y terrazas y alamedas
como a una enamorada. Te esperé a la orilla
de undantes planicies exornadas con estatuas,
y a lo largo de enlutadas avenidas inconclusas
te arrastré de los cabellos por los atrios de la nieve.

Tarde de fotografías sangrantes y sandalias,
¡salve! ¡Palmas a tu paso! ¡Hosanna! ¡Hosanna!
¡Claveles a tu cuerpo yacente en la litera!
¡Alminares de azufre para tu horizonte desollado!
¡Vitor! ¡Evohé! ¡Eya velar! ¡Aleluia!



Victor Ch. Vargas, Caretas

WASHINGTON DELGADO

Un cavallo in casa

Serbo un cavallo in casa.
Di giorno calpesta il suolo
Vicino alla cucina.
Di notte dorme ai piedi del mio letto.
Con la sua bovina e i suoi nitriti
fa scomoda la vita
in una piccola casa.
Ma che cos'altro posso fare
mentre cammino verso la morte
in un mondo sull'orlo dell'abisso?
Che cos'altro, se non serbare questo cavallo
come pallida ombra dei prati aperti
sotto l'aria libera?
Nella città morta e anonima,
tra i morti senza nome, io cammino
come un morto in più.
La gente mi guarda o non mi guarda,
inciampano con me e si scusano
o mi maledicono e non sanno
che serbo un cavallo in casa.
La sera, acarezzo i suoi crini
e gli do un cubetto di zucchero,
come nei film.
Lui mi guarda dolcemente, alcune lacrime
sembrano sul punto di cadere dai suoi occhi rotondi.
È il fumo della cucina o forse
gli esaspera vivere in un cortile
di venti metri quadri
o dormire in una stanza
con pavimento di legno.
A volte penso
che dovrei lasciarlo andare libeamente
alla ricerca della propria morte.
E i prati lontani
senza i quali io non potrei vivere?
Serbo un cavallo in casa
disperatamente incatenato
al mio sogno di libertà.

Un caballo en la casa

Guardo un caballo en mi casa.
De día patea el suelo
junto a la cocina.
De noche duerme al pie de mi cama.
Con su boñiga y sus relinchos
hace incómoda la vida
en una casa pequeña.
¿Pero qué otra cosa puedo hacer
mientras camino hacia la muerte
en un mundo al borde del abismo?
¿Qué otra cosa sino guardar este caballo
como pálida sombra de los prados abiertos
bajo el aire libre?
En la ciudad muerta y anónima,
entre los muertos sin nombre, yo camino
como un muerto más.
Las gentes me miran o no me miran,
o maldicen y no saben
que guardo un caballo en mi casa.
En la noche, acaricio sus crines
y le doy un trozo de azúcar,
como en las películas.
Él me mira blandamente, unas lágrimas
parecen a punto de caer de sus ojos redondos.
Es el humo de la cocina o tal vez
le desespera vivir en un patio
de veinte metros cuadrados
o dormir en una alcoba
con piso de madera.
A veces pienso
que debería dejarlo irse libremente
en busca de su propia muerte.
¿Y los prados lejanos
sin los cuales yo no podría vivir?
Guardo un caballo en mi casa
desesperadamente encadenado
a mi sueño de libertad.

Washington Delgado (Cusco, 1927 - Lima, 2003) è stato poeta e cattedratico presso l'Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Nel 1952 ricevette il Premio Nacional de Poesía. Fece un'antologia della propria opera in *Reunión elegida* (1987). Questa poesia fa parte del suo ultimo libro pubblicato *Historia de Artidoro* (1994).



Archivo Carreias

LETTURE

DAL PAGANESIMO ALLA SANTITÀ

Lo storico **Juan Carlos Estenssoro Fuchs** (Lima, 1964) ha pubblicato un libro appassionante sulla lotta indigena per riuscire ad integrarsi all'universo culturale cattolico nei tempi coloniali. Quelli che seguono sono brani della *Introduzione* scritta dall'autore.

L'esperienza degli anni della violenza mi ha permesso di essere consapevole della grave responsabilità dello storico. È dinanzi all'urgenza del presente che si sono messe in evidenza le gravi conseguenze sociali e politiche del suo discorso. Era inammissibile servirsene per inventare identità o nazioni (l'utopia andina voleva essere, almeno, la base di una), per progettare sul passato i problemi del presente (invece di servirsene per capirli); inammissibile anche difendere esenzialismi trascendentali che possono servire per propugnare l'esclusione o la discriminazione (anche se si definiscono in senso opposto all'insieme), come comincia oggi ad essere nuovamente di moda. È anche pericoloso giudicare il giudice supremo e cercare delle colpeabilità che non sono soltanto collettive ma ereditarie. Ma era ugualmente necessario avere cura che, nel difendere la vittima, essa non fosse ridotta a quel ruolo né le fosse negato il proprio diritto ad essere o a voler essere un'altra cosa [...]

La produzione sulla storia dell'esperienza religiosa coloniale indigena non è abbondante. Inoltre le storie, le istituzioni dell'evangelizzazione e della Chiesa, utili soltanto quando sono appoggiate su una base empirica solida, l'altra corrente è costituita da un'abbondante produzione dedicata ai movimenti religiosi del XVI secolo (fermata dopo l'evaluazione critica di Ramos, nel 1993, alle fonti del Taki onqoy) e alle idolatrie e la loro estirpazione lungo il seguente secolo. In quest'ultimo campo, il cammino fu aperto da Duviols (1971), che continua ad essere il punto di riferimento [...]

Avendo rinunciato a pubblicare delle conclusioni finali, che avrebbero dato l'impressione di imporre un punto di arrivo, per guidare il lettore all'interno di

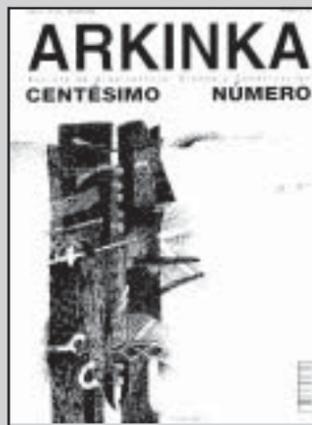
capitoli estensi che possono fargli dimenticare l'architettura globale, vorrei dare alcune piste. Il tema globale è quello dell'incorporazione degli indios del Perù alla religione e alla Chiesa Cattolica (spero che i teologi mi permettano di fare tale distinzione). Una storia che cerco di leggere come la lotta della popolazione indigena per essere riconosciuta come cristiana (ciò che significherebbe poter partecipare pienamente alla produzione simbolica e istituzionale del cattolicesimo). Quindi, mi riferisco anche ai freni che si applicarono a quell'integrazione e a quella eventuale autonomia.

Il libro va avanti cronologicamente, caratterizzando ogni periodo grazie a un aspetto diverso: il messaggio della dottrina e le sue parole, i gesti, i riti e le cerimonie, la predica, le immagini, la fattucchieria, il miracolo e la santità. In questo percorso, si chiude a poco a poco l'inquadratura fino a mettere a fuoco la città di Lima, ma in una dimensione che si apre cronologicamente per abbracciare in modo panoramico, nell'ultimo capitolo, tutto l'arco temporale. Alcuni temi trasversali riappaiono lungo il libro e invito il lettore a cercare di seguirli: il diavolo, l'aldilà, gli incas, le trasformazioni della storia, le diverse forme di traduzione o di trascrizione (verbale, scritta, plastica, musicale) e le dinamiche di produzione e d'invenzione di tradizioni diverse, la loro fusione e la loro separazione».

Juan Carlos Estenssoro Fuchs. *Del paganismo a la santidad.* PUCP/IEP, Lima 2003, 586 pp. feditor@pucp.edu.pe
www.ifeanet.org.pe postmaster@ifea.org.pe
Sul tema, vedere anche **Ramón Mujica Pinilla.** *Rosa limensis. Mística, política e iconografía en torno a la patrona de América.* IFEA/FCE/BCRP, Lima, 2001, 485 pp. www.fceperu.com.pe fonedit@bcrp.gob.pe

ARKINKA: NUMERO CENTO

Dalla sua apparizione, nel 1995, la rivista mensile *Arkinka* ha ottenuto un posto importante tra le pubblicazioni nazionali di architettura e d'arte. Il direttore, l'architetto Frederick Cooper Llosa, ha continuato con qualità indubitabile la saga di riviste come *El Arquitecto Peruano*, fondata dall'architetto ed ex Presidente della Repubblica, Fernando Belaúnde Terry; *Plaza Mayo*, diretta dall'urbanista Luis Dorich, e *Medio de Construcción*, che ha diretto l'architetto Adolfo Córdova durante più di sedici anni.



Arkinka sa combinare l'opera di architetti di fama mondiale —da Piano a Siza, da Noivel, Moneo o Rogers, a Ciriani o Gehry— e le principali espressioni locali, con il lavoro di artisti celebri o nuovi. Passa rivista all'urbanistica di diverse città, alle scoperte archeologiche o alle tematiche funzionali, come musei, centri commerciali, abitazione e interiori, inoltre ad occuparsi della conservazione del patrimonio, della paesaggistica, della pianificazione architettonica e di alcune proposte audaci.

Il suo direttore è anche il principale cronista. Viaggiatore instancabile, Cooper Llosa ha continuato, in tutti questi anni, a percorrere il mondo, avvicinandosi e avvicinandoci ai principali esponenti dell'architettura contemporanea. *Arkinka* non è solo una rivista di qualità ma un'autentica promotrice di cultura. Vedere www.arkinka.com.pe (Luis Maldonado Valz)

IL GRANDE CA

Mostra itinerante fa vedere al mondo l'eccezionale importanza

Il *Qhapaq Ñan* fu il Cammino Andino Principale al tempo degli Incas, i quali seppero integrare e sviluppare attorno a esso il sistema viario delle Ande, appoggiato sulla lunghezza della Cordigliera delle Ande e somma in totale circa 40.000 chilometri, 23.000 dei quali sono stati verificati dagli archeologi. L'azione coordinata di questi paesi, con l'appoggio del Banco Interamericano de Desarrollo, hanno iniziato il disegno del progetto integrale *Qhapaq Ñan*, con la finalità di preservare il percorso e apprezzato da viaggiatori di altre parti del mondo. L'esposizione itinerante –organizzata dal Ministerio de Relaciones Exteriores, con l'appoggio del

Libro di Bogotá, a Quito, e si prepara per fare il percorso, r



Pellegrinaggio del Signore di Qoyllor R'iti. Fotografia: J.Silva



Carnivale all'isola di Taquile nel Titicaca. Fotografia: A. Balaguer

Ubicazione e direzioni dei cammini

L'aspetto dei cammini incaici che coprivano lunghe distanze era determinata da una combinazione di fattori geografici e culturali. I fattori naturali determinanti furono i deserti, i terreni ripidi, le superfici umide o pantanose e le zone eccezionalmente alte. Le influenze culturali più importanti furono, in generale, le zone di alta densità di popolazione e dove si sviluppavano delle attività di interesse specifico per gli Incas, definite semplicemente come religiose, militari, amministrative ed economiche. I cammini e i centri preincaici influirono anche sulla direzione della rete viaria incaica e furono, allo stesso tempo, il risultato di fattori culturali e ambientali, come nel caso dei cammini esclusivamente incaici.

La costruzione di cammini incaici non si restringe ciecamente a nessun principio rettilineo, giacchè dovettero aggiustarsi con frequenza a determinati ostacoli ambientali. Sembra che solo si realizzassero cambiamenti sostanziali nella direzione di un percorso retto, quasi perfetto, soltanto come conseguenza di una sensata adattamento a un terreno piano.

Cammino a Machu Picchu. Fotografia: M. d'Auriol



Puerto Inca davanti Pacifico. Foto: M. d'Auriol



Cammino al regno dei Chachapoyas. Foto: J. Esquiroz

CAMMINO INCA

enza del *Qhapaq Ñan*, opera maggiore dell'ingegneria andina.

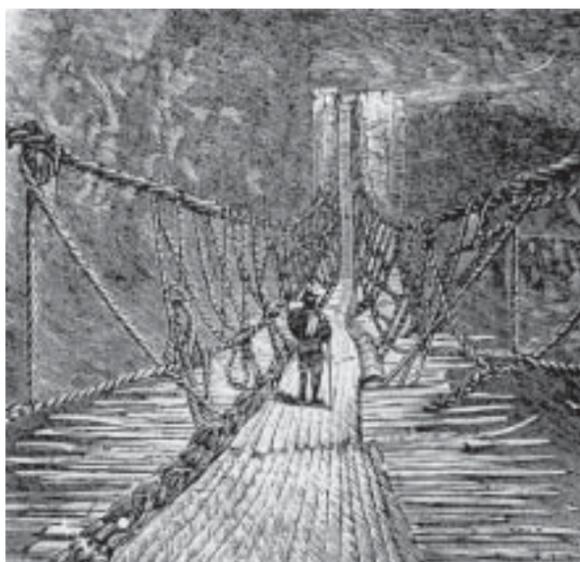
profittando delle reti stradali costruite dalle culture anteriori o da quelle contemporanee. Il Cammino copriva cinquemila degli oltre settemila chilometri di a del Perù, la Bolivia, l'Ecuador, il Cile, l'Argentina e la Colombia auspica che il Cammino sia iscritto nell'Elenco del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. rrvare i suoi eccezionali valori culturali e naturali, di favorire le popolazioni i cui antenati lo resero possibile e di permettere che possa continuare ad essere dell'Instituto Nacional de Cultura e dell'Università Ricardo Palma, e con l'auspicio di altre ditte—è stata già al Museo de la Nación, a Lima, alla Fiera del nei prossimi mesi, di numerose città dei cinque continenti.



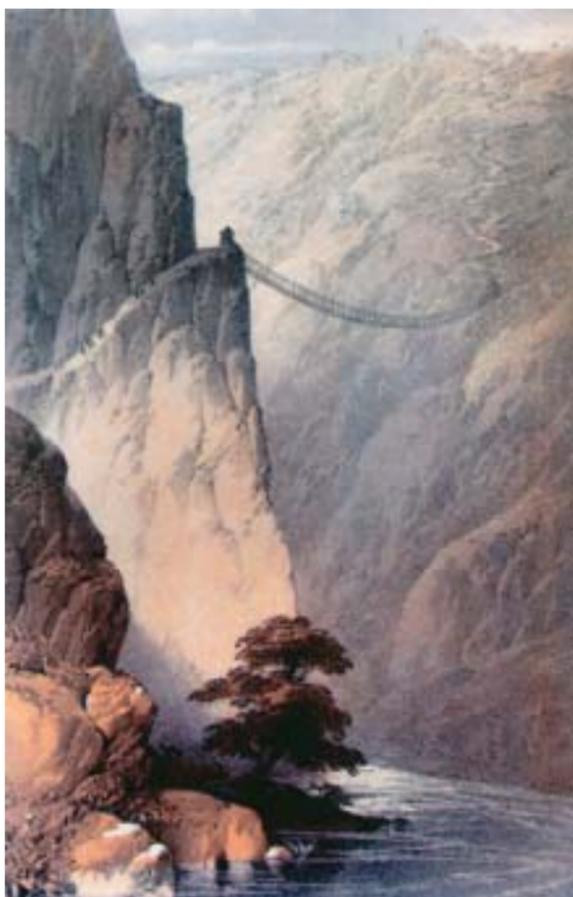
Machu Picchu, meraviglia del mondo. Fotografia: J. Esquiroz

«Una delle cose che più ammirai nel contemplare e distinguere le cose di questo regno fu il pensare come e in che modo si poté costruire cammini così grandi e superbi come vediamo e che forze di uomini bastarono per poterlo fare e con quali utensili e strumenti poterono spianare i monti e ... le pietre per farli così larghi e buoni come sono; perchè mi sembra che se l'Imperatore volesse dare l'incarico per un altro cammino reale come quello che va da Quito al Cusco ed esce dal Cusco per arrivare in Cile, credo certamente che tutto il suo potere non basterebbe per questo né le forze umane lo potrebbero fare se non fosse che sotto l'ordine così grande degli Incas ...»

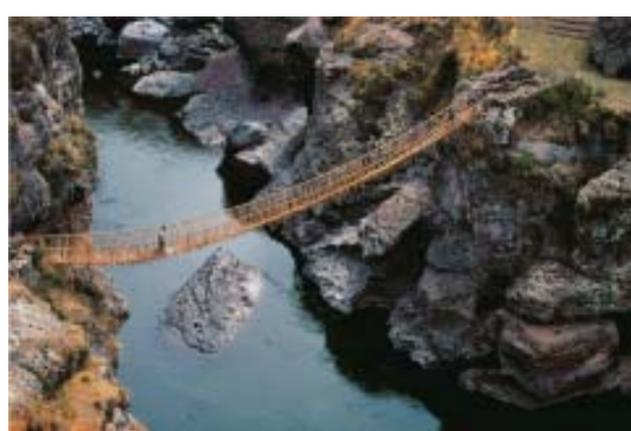
Pedro de Cieza de León
Crónica del Perú, Seconda Parte. 1553.



E.G. Squier (1877)

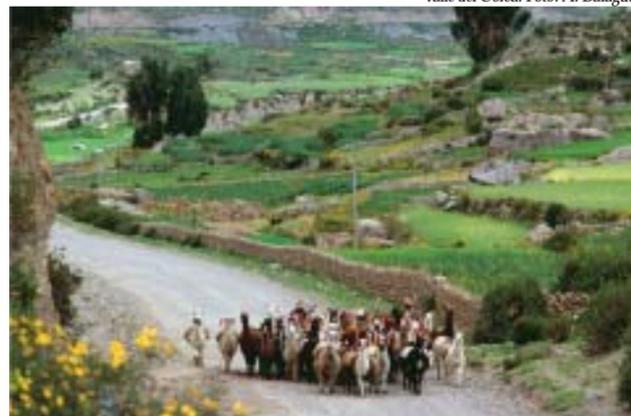


C.R. Markham (1856) Pontes sul Apurimac



Ponte inca di Qeshwachaka . Foto: Max Milligan

Valle del Colca. Foto: A. Balaguer



Curatori: Cecilia Raffo, Alonso Ruiz Rosas, Marcelo Saco.
Presentazione: Luis G. Lumbreras. **Fotografi:** Alejandro Balaguer, Jim Bartle, André Bartschi, Mylene d'Auriol, Jorge Esquiroz, Roberto Fantozzi, Daniel Giannoni, Max Milligan, Heinz Plenge, James Posso, Javier Silva, Alejandro Tello, Renzo Uccelli, Manolo Urquiza, Felipe Varela, Walter H. Wust.
Ringraziamenti: Jorge Flores Ochoa, Bienvenida - Turismo Cultural del Perú.

IL MARE NOSTRO DI OGNI GIORNO

Pesca bibliografica: sono apparsi un appetitoso volume su *Cebiches del Perú* e il *Libro de Oro* della Sociedad Nacional de Pesquería.

ELOGIO
DELL'ACQUICOLTURA
Pedro Trillo

La crescita del settore peschereccio nel Perù, nei prossimi dieci anni, sarà possibile soltanto se stabiliremo una forte politica di Stato che favorirà l'acquicoltura. Il nostro principale banco peschereccio di specie pelagiche, come l'*anchoveta*, le sarde e la *caballa*, è sfruttato completamente, e i volumi di cattura raggiunti l'anno 2000 per la produzione di farina e di olio di pesce sono stati di dieci milioni di tonnellate (9.750.000 TM), cifra che è al limite della frontiera di possibilità, molto al di sopra del promedio storico degli ultimi venticinque anni [...].

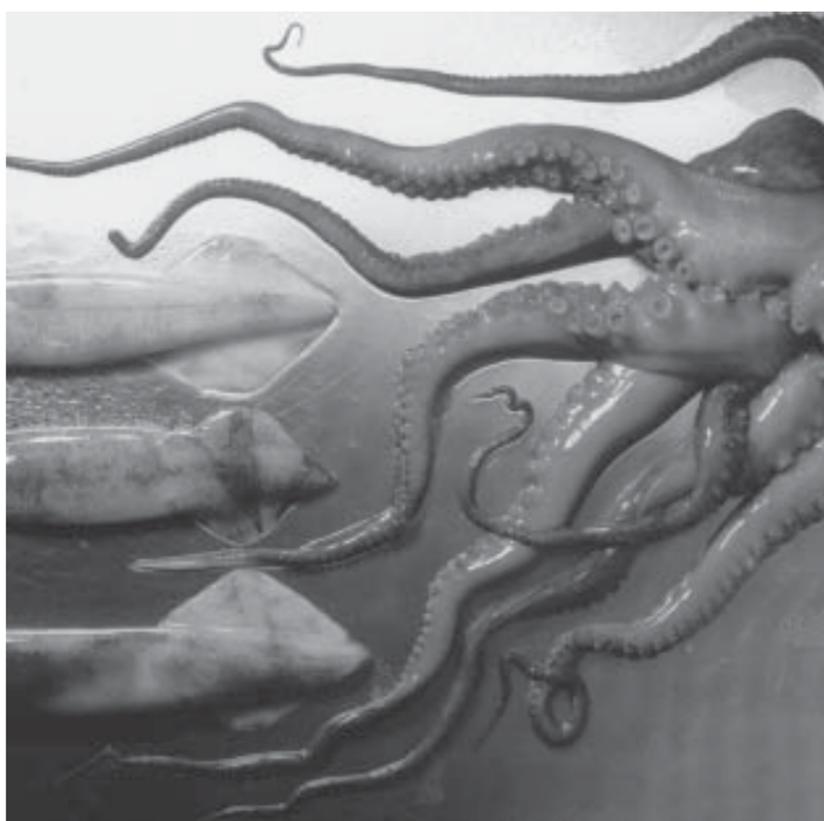
Il nostro banco peschereccio di specie «demersales», come il merluzzo, che sostiene gran parte dell'industria del surgelato nel nostro paese, dopo essere stato danneggiato dal fenomeno El Niño e, secondo altri, da una sovrappesca continua, è in divieto permanente. La ricuperazione di questa biomassa può tardare diversi anni, per questo non potrà neanche compiere il ruolo di locomotiva del settore peschereccio.

Attualmente, è notevole che l'acquicoltura non ha raggiunto il progresso e l'espansione che la società peruviana aspetta di essa, d'accordo con il suo enorme potenziale di sviluppo. L'acquicoltura è l'unica attività del settore peschereccio con capacità di generare alti indici di crescita, di ricchezza e di occupazione, perché ha richiesta nel mercato mondiale e, allo stesso tempo, richiede dei processi tecnologici intensivi per quanto riguarda la mano d'opera, fatto che costituisce l'ideale d'investimento in un paese povero e con scarso capitale.

L'acquicoltura è un'attività economica, la cui esistenza nel tempo può soltanto essere possibile se si esercita una ferrea e consistente difesa dell'equilibrio dinamico degli ecosistemi che la nutrono. Gli acquicoltori sappiamo che dobbiamo adattarci ai cambiamenti climatici, alimentari e di altri tipi,



P. Marcoy



Calamar y pulpo.

«Si sa che, generalmente, gli indios di quella costa ... adoravano tutti il mare (...); lo adoravano a causa del beneficio che, con il pesce, gli davano per mangiare e per concimare le loro terre, perché in alcune parti di quella costa le concimavano con teste di sarde, e lo chiamavano così Mamacochoa, che vuol dire Madre Mare, perché faceva il ruolo di madre dandoloro da mangiare»

Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales* (1609)

che sono consistenti con un ecosistema sano.

RICCHEZZA DEL MARE

Christian Berque menziona che tra le specie con le quali il Perù può concorrere, ci sono la 'concha de abanico' (*argopecten purpuratos*), il gambero (*litopenaeus vannamei*) e la 'tilapia' (*oreochromis niloticus*), considerato il pesce del decennio del 90 negli Stati Uniti, che attualmente ha dato origine a un progetto importante nella zona di Poechos, a Piura. La 'corvina' (*micropogonias sp.*), il 'robalo' (*centropomus nigrescens*) e la 'chita' (*anisotremus scapularis*), di acque tiepide, possono essere coltivate fra Tacna e Paita; mentre il 'mero' (*epinephelus sp.*), il 'pargo' rosso (*lutjanus guttatus*) e il 'congrìo' (*genypterus maculatos*), di acque tropicali, possono svilupparsi tra Máncora e Puesto Pizarro. Tutti hanno un mercato all'estero ma non esiste ancora nel paese la scienza basica per la loro riproduzione in cattività. Ci sono, tuttavia, imprese straniere con *hatchery* interessate a realizzare *join ventures* con imprenditori nazionali.

La sogliola (*paralichthys adpersus*) richiede un'attenzione maggiore perché il Fondo de Desarrollo Pesquero, nella sua stazione di Morro Sama (Tacna), è sul punto di concretare un progetto di viabilità economica per la sua coltivazione. Il tonno pinna gialla (*thunnus albacares*) e il tonno occhio grande (*thunnus obesus*) sono specie che si sviluppano in acque con delle temperature superiori ai 20° C, che troviamo sul litorale di Tumbes.

L'artemia salina (*artemia sp.*) si può coltivare in grandi estensioni di lagune costiere e nelle saline della costa peruviana. Utilizzata negli *hatcheries* come cibo per le prime fasi dello sviluppo dei pesci e dei crostacei, per la sua alta conversione energetica, l'artemia ha il vantaggio di potersi immagazzinare a secco nella fase di uovo, durante periodi molto lunghi. ●

Dalle «Palabras del Editor» del *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*. Sociedad Nacional de Pesquería, Lima 2003, 402 pp. www.snp.org.pe snpnet@terra.com.pe

RICETTE

CEBICHE CON ARANCE AGRE

800 grammi di filetti di pesce spada o «tollo» di latte
½ chilo di arance agre
½ cucchiaino di aglio macinato
1 peperoncino «arnaicho» senza semi, tritato grosso
1 cipolla rossa grande tagliata alla *julienne* e lavata
Sale
2 patate o «yucas»
2 patate violacee cotte
1 pannocchia cotta
1 foglia di lattuga creola

Tagliare il pesce e lavarlo. Collocare in un recipiente e condire con sale, aglio macinato e il sugo delle arance. Aggiungere il peperoncino e rimuovere. Lasciar riposare per 10 minuti e aggiungere la cipolla. Servire accompagnato dalle patate o la «yuca», la batata e la pannocchia. Decorare con foglie di lattuga.

«TIRADITO» AL FRESCO

600 grammi di filetto di «corvina»
12 oncie di olio di oliva
6 oncie di aceto bianco
1 cucchiaino di aglio liquefatto
2 oncie di sugo di limone
Sale
2 pannocchie sgranate

Tagliare il pesce a fette sottili e oblique, e collocarle in un contenitore.

Preparare un condimento con aceto, limone, sale, aglio e olio di oliva. Servire le fette di pesce coperte dal condimento e accompagnate dalle pannocchie sgranate.

«TIRADITO» DI PEPERONCINO GIALLO

800 grammi di filetto di sogliola
Sugo di 12 limoni
1 chilo di peperoncino giallo
Prezzemolo tritato
Latte
Sale, pepe e prodotto per insaporire
Pannocchia sgranata

Bollire durante 5 minuti il peperoncino giallo senza semi, cambiando tre volte l'acqua. Liquefare con un po' d'olio fino a ottenere una crema. Tagliare il filetto di pesce a strisce di mezzo centimetro di larghezza. Aggiungere il sale e il prodotto per insaporire a piacere. Quindi, aggiungere il sugo dei limoni. Incorporare la crema di peperoncino, il prezzemolo e il latte fino a quando sia cremoso. Servire con le pannocchie sgranate e decorare con «rocoto» a fette, unto di prezzemolo.

«TIRADITO» DI SOGLIOLA E POLPO

300 grammi di sogliola fresca tagliata a strisce
300 grammi di polpo bollito, a fette
100 grammi di sedano tritato
8 rami di coriandolo tritato
Sugo di 10 o 12 limoni verdi
Mezzo peperoncino «limo» viola, senza semi, tagliato a fette sottili
1 tazza di brodo di pesce
¼ di cucchiaino di aglio macinato

IL «CEBICHE»: MONARCA DEI CRUDI

Antonio Cisneros

Il filosofo francese Henri Levi-Strauss, nel suo libro *Il crudo e il cotto*, sostiene che il passaggio dalla barbarie alla civiltà si produsse quando l'uomo primitivo si servì del fuoco per cuocere i suoi cibi. Crasso errore. Soprattutto se viene da un francese, perchè nella buona cucina francese il *maigret de canard* (fette di anatra semicruda) è uno dei piatti di bandiera. In genere, buona parte della gastronomia più raffinata del pianeta offre delle meraviglie che non sono state punite dal fuoco. Non sono, allora, dei termini che si escludano, il crudo e il cotto. E il Perù, a modo suo, è anche un regno dei crudi.

Vari millenni prima dello splendore della Signoria di Sipán, gli abitanti delle nostre coste vivevano, quasi esclusivamente, dei frutti che offriva in modo abbondante il generoso Oceano Pacifico. Gli splendidi pesci, un «mero» o una «corvina», per esempio, non avevano bisogno del trattamento con il fuoco per offrirsi in tutta la propria freschezza al commensale. Spesso i pesci e i frutti di mare, appena usciti dal mare, erano conditi con peperoncino e altri piccanti della terra. Anche se molte volte, privi già delle loro squame e delle loro spine dorsali, erano messi a bagno nei sughi del «tumbo» agro che, inoltre a dargli un po' di sapore, compiva le funzioni della macerazione.

Nel XVI secolo, con l'arrivo degli spagnoli, appaiono i limoni di «pica», portati dall'Africa del nord, e le cipolle e gli aglio, patrimonio dei popoli del Mare Mediterraneo. Con questi contributi vengono completati gli ingredienti che darebbero origine a sua maestà, il «cebiche», il re di tutta una dinastia dei piatti crudi del Perù. Anche se il popolare «cebiche», o le diverse varietà di questo, per essere più preciso, circolava tra le tavole dell'estenso litorale da centurie, la prima menzione scritta che arriva alle nostre mani è quella di Manuel Atanasio Fuentes, alias «Il pipistrello», apparsa sulla sua *Guía del viajero en Lima*, pubblicata nel 1866. Manuel Atanasio Fuentes era un erudito infrancesato e nel suo libro aggredisce il virtuoso «cebiche». «I cibi eminentemente nazionali sono i piccanti che, con tanto piacere assapora la plebe [...] ma il piccante più piccante, quello che più lacrime strappa (dopo la gelosia) è il sevicehe». Tuttavia, malgrado la sua antipatia e sgarbatamente, ci lascia una ricetta del piatto in questione: «Consiste in minuti pezzi di pesci o gamberi che si gettano in sugo di arance agre, con molto peperoncino; si conservano così per alcune ore fino a che il pesce s'imbeve di peperoncino e si cuoce quasi nell'azione caustica di questo e nell'agro dell'arancia».

È vero che, con più o meno varianti, il pesce e altri frutti di mare, macerati con l'aceto, la senapa o il limone, fanno parte, da molto tempo, della gastronomia comune

a molti popoli che abitano sulle rive dell'immenso Pacifico. Ma la quantità, la qualità e la frenesia con le quali sono stati incorporati nella nostra gastronomia, trovano difficilmente concorrenza. Perciò molti dei miei connazionali vivono convinti che Dio è peruviano e che il «cebiche» è, senz'alcun dubbio, un'opera divina.

E la verità è che, parlando di «cebiche», l'educazione non esclude la franchezza. Diversamente dalla preparazione peruviana, in altri paesi hanno l'abitudine, se non lo fanno bollire, di ammorzare il pesce, praticamente di cuocerlo, nel sugo di limone. Lunghe ore di timoroso riposo nel limone producono cibi insipidi e molli. L'altra differenza sta negli annessi. Ci sono luoghi nei quali le magnifiche «conchas» nere sono annegate in salsa di pomodoro. In altri, aggiungono al pesce pezzi di avocado, frittata di mais e pomodorini. Ma credo che la più grande bestemmia consista nell'allagare una sorte di languido «cebiche» con abbondanti zampilli di maionese densa e oleosa. La vera causa di queste e di altre versioni così sfortunate si trova nello spavento nei confronti del crudo. Un bel pesce abbruttito dal limone e pieno di pomodoro è appena un intingolo vergognoso. L'occultazione vile della natura radiante dell'animale.

Perciò il pesce dev'essere fresco come una frutta. In quel caso, un riposo di pochi minuti nel sugo dell'agrumo è altro che sufficiente. Non ci dev'essere quasi ritardo fra spezzare una buona sogliola, per esempio, e sottometterla al dente. E sebbene il «cebiche» è patrimonio generale di questa nazione, la preparazione secondo le regole è, a mio modo di vedere e di capire, quella che si usa nella costa nord. Un pesce molto fresco, bianco e duro. Una base molto sottile di sugo di limone, un sospiro d'aglio, sale, peperoncino «limo» senza vena (con le loro bucce gialle, porpora e rosse) e alcune, solo alcune, schegge di cipolla. Le patate (o le «yucas») e le pannocchie fanno da guarnizione e non sono obbligatorie.

Tra di noi esiste, inoltre, una variante del «cebiche» chiamata «tiradito». Il nome viene dalla parola «estiradito», che è il modo in cui si distende il pesce per tagliarlo diagonalmente, allo stile del Giappone –per questo è considerato anche un piatto nikkei, cioè, d'influenza giapponese-. Nel caso del famoso «tiradito», il pesce, appena ha frequentato la base di limone, viene coperto leggermente con una crema di peperoncino giallo e non porta cipolla né altri ornamenti. Tra l'altro, i «cebiches», oltre al classico pesce, o ai mille pesci diversi, si può fare con gamberi di fiume e di mare, ricci di mare, «conchas», arselle e «machas». La grandezza dei crudi del Perù è dovuta, in grande misura, alle bontà del Pacifico, anticamente chiamato Mare del Sud.

L'importanza che i nativi hanno dato da sempre al cibo si manifesta nella saga del leggendario Naylamp, il quale arrivò alle spiagge dell'attuale Lambayeque con una flottiglia di canotti e un importante corteo, nel quale si distinguevano il cuoco e il preparatore di bibite del Signore. La stima per le abilità di un cuoco fece che, verso la prima metà del secolo XVI, gli abitanti della località di Reque, al nord del paese, eleggessero come curaca il capocuoco Edeco.

Nel Perù, ogni regione possiede un mosaico di piatti locali, ognuno migliore dell'altro. La corretta preparazione dei cibi è stata una preoccupazione permanente dell'abitante indigeno e per questo acquistò l'abilità di disidratare alcuni dei suoi ingredienti –carni di camelidi, cervi, «vizcachas», colombe e pernici— per mezzo di complicati sistemi per ottenere un prodotto conosciuto come «charqui», di facile conservazione nei depositi o colcas. Nello stesso modo, i pescatori salavano e disseccavano i pesci al sole insieme a diverse specie di frutti di mare e di alghe. Grazie alla ricchezza del mare, la pesca soddisfaceva il consumo locale, permettendo agli abitanti della costa fare l'interscambio con gli abitanti delle terre alte».

Maria Rostworowski. *El cebiche en la comida prehispánica*.

3 cucchiaini di prodotto per insaporire
Sale e pepe

In un recipiente fondo, collocare il sedano, il coriandolo, il peperoncino, il sugo di limone, il sale, il pepe, l'aglio macinato e il prodotto per insaporire. Rimuovere perchè le verdure lascino andare il proprio sugo. Fare riposare per 10 minuti. Il sugo deve diventare bianco. Aggiungere il brodo di pesce e rimestare. Collocare il pesce e il polpo in un contenitore. Rimestare e scolare il miscuglio sul pesce e il polpo.

LATTE DI TIGRE

100 grammi di punte di filetto di sogliola
Sugo di 10 limoni
1 costola di sedano
1 peperoncino «limo arnaicho»
1 spicchio d'aglio
Sale, pepe e prodotto per insaporire
Coriandolo
Brodo di pesce

Liquefare gli ingredienti e aggiungere il brodo di pesce necessario per diminuire l'acidità dei limoni. Scolare e servire in bicchieri piccoli. Prima di servire, si può aggiungere dei tocchetti di pesce, di fritto di calamari o di pannocchia sgranata.

LATTE DI PANTERA

30 «conchas» nere grandi
4 limoni verdi grandi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di aglio macinato
¼ di cucchiaino di pepe nero macinato
1 cucchiaino di peperoncino «arnaicho» macinato
1 cucchiaino di prodotto per insaporire

Aprire le «conchas» nere e mettere da parte la polpa e i sughi. Tritare la polpa a tocchetti, aggiungere sugo di limone, sale, aglio, peperoncini e prodotto per insaporire. Incorporare il sugo delle «conchas» e rettificare il condimento. Servire in coppette.

Cebiches del Perú. Editore: Walter H. Wust. Testi di Antonio Cisneros, Alejandro Ferreyros, Luis Jochamovitz, María Rostrowski, Raúl Vargas y Walter H. Wust. Backus. Lima, 2004, 186 pp. www.backus.com.pe
Vedere anche la collezione multimedia *Gastronomia/Sabores del Perú y del Mundo* Marking Perú/Giornale *Correo*. Lima, 2004.



FUMETTO DELLA STORIA

Prossima pubblicazione, in Spagna, del quarto volume della *Historia de Iberoamérica desde los Niños*, del notevole fumettista peruviano Juan Acevedo.

PAROLE SULL'AUTORE

Gustavo Gutiérrez

Juan Acevedo aveva già fatto fumetti di tema storico. Adesso ci presenta un ambizioso progetto: raccontare la storia di Iberoamerica attraverso le avventure di un gruppo di bambini. Storia raccontata non soltanto per i bambini, ma — e questa è forse la cosa più significativa e difficile — anche da essi, diventati scopritori di un mondo nuovo.

Le loro esperienze diventano nostre, le loro ignoranze sono quelle che non osiamo confessare, viviamo le loro sorprese come se noi stessi fossimo i personaggi di quella storia, le loro gioie ci rilassano, il loro senso dell'umore ci mantiene all'erta e ridenti. Divertiti e sorridendo, andiamo indietro nel tempo e progrediamo in conoscenza.

Ma non inganniamoci: la facilità con cui andiamo e torniamo dalla mano dell'autore suppone, da parte sua, una faticosa e diligente preparazione nelle materie trattate. La chiarezza dell'esposizione si ottiene soltanto quando si domina l'argomento. L'opportuna riproduzione di espressioni artistiche e di documenti di natura varia sono ancora una prova di ciò che affermiamo.

Juan è, non c'è dubbio, un comunicatore abile. Comunica semplicemente e con efficacia, ma comunica anche qualcosa, ci fa entrare in comunione — termine che ha la stessa radice di 'comunicare' — con una maniera umana e sensibile di vedere e di capire la vita. ●



PAROLE DELL'AUTORE

L'idea di realizzare questo fumetto nacque a Florencio Varela, località nella periferia di Buenos Aires. Era l'aprile del 1990 e io frequentavo come osservatore il II Encuentro Latinoamericano de Chicos del Pueblo. La maggior parte di essi erano bambini lavoratori, della strada o di casa loro, bambini delle classi povere di quasi venti paesi. Chiaccheravano, ridevano, domandavano per la vita degli altri, raccontavano le loro vite, giocavano durante gli intervalli, manifestavano e confrontavano le loro posizioni durante le assemblee. Io gli guardavo meravigliato, apprezzando le forme in cui s'integravano e conservavano distanza. Stavo attento alle loro diverse intonazioni dello spagnolo e a come, perfino con i *meninos da rua* brasiliani, si oltrepassavano le barriere idiomatiche e si riconoscevano in una identità più ampia.

Questa è Latinoamerica, mi dissi, e io devo fare qualcosa per questi bambini, aiutarli nel loro rapporto. «Fare qualcosa», nel mio caso, è quasi sempre creare un fumetto. «Le storie — ascoltai dire a un contadino messicano — sono doni di Dio. Ci fanno guardare noi stessi». Con queste rivelazioni, mi feci il proposito di narrare la storia di Latinoamerica, principalmente, da e per i suoi bambini e bambine. ●

Juan Acevedo. *La historia de Iberoamérica desde los niños.* Organización de Estados Americanos/Secretaría de Cooperación Iberoamericana, Volume 1, Madrid, 2000. Volume II, Madrid, 2001. Volume III, Madrid, 2002. Il Volume IV si occupa del periodo vicereale e arriva fino al presente.

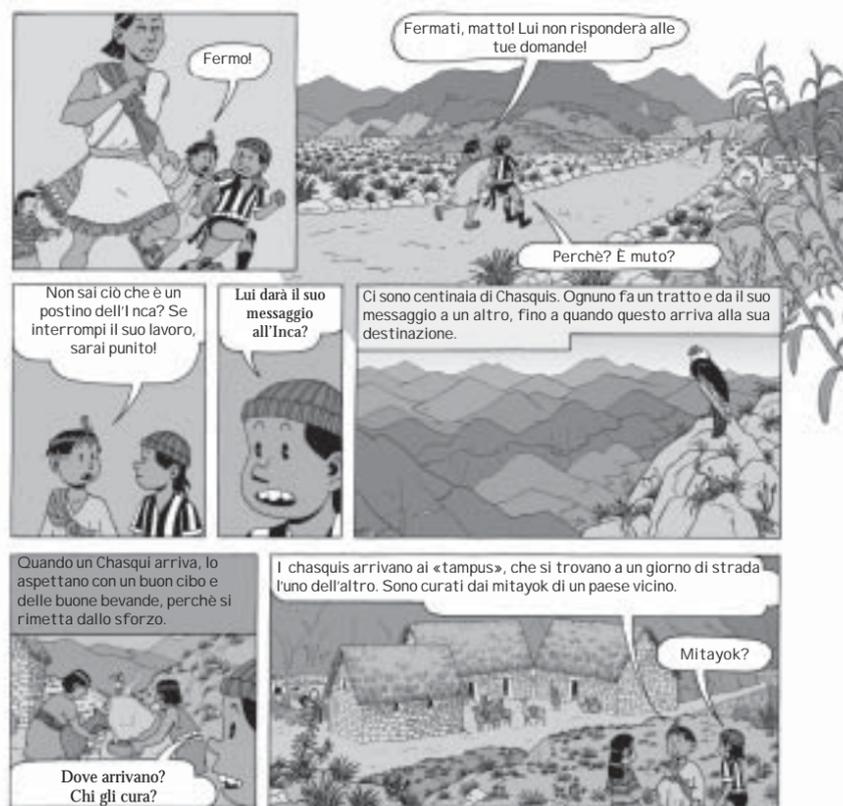
IL FUMETTO PERUVIANO

Ci sono alcuni che sostengono che la storia del fumetto peruviano risale alla *Nueva Crónica y Buen Gobierno* (1615), di Guamán Poma de Ayala, ma, in realtà, data dai finali del XIX secolo. Prolungamento della caricatura, associato alla satira politica e sociale, il fumetto fu accolto in pubblicazioni di quel tipo, come la celebre *Monos y Monadas*, degli inizi del XX secolo. Nel 1940 apparve la prima rivista specializzata, *Palomilla*, che fu seguita da *Climax* (1943). È autore notevole, in questi primi decenni, Pedro Challe, creatore di *Gordete y Calambrito*.

Il fumetto peruviano fece nascere, nel seguente decennio, Juan Santos, protagonista andino di innumerevoli avventure; così come *Super Cholo*, versione natia di Superman. Con essi, apparirono anche il creolo *Manyute*

e l'astronauta *Chépar*. Egualmente, scaturì *Canillita* (1950), la pubblicazione specializzata di più lunga vita, anche se non di tanto successo come *Avanzada* (1953-1967).

Negli anni settanta, di fronte a pubblicazioni ufficiali, di fattura propagandistica, irrompono Juan Acevedo ed emblematiche pubblicazioni, come *Monos y Monadas* (seconda epoca), *Collera*, *El Idiota Ilustrado* e *¡No!* Verso la fine degli anni ottanta, apparirono in modo effimero *Etiqueta negra* e *¡Buum!*, anticamera di un nuovo impulso la cui conseguenza sono le sette edizioni (1993-2000) del Concorso di Fumetto Giovanile, convocato dall'Associazione Calandria. Recenti pubblicazioni marginali, come *Resina*, *¡Pánico!*, *Crash*, *Boom*, *¡Zap!*, *TuMay Komiks*, *Carboncito* e *Pandemonio* sono ancora in circolazione. (S. Carrasco) ●



SUONI DEL PERÙ

GRANDI ESPOSIZIONI

Quest'anno, il Perù fa vedere al mondo tre grandi esposizioni. La prima, *Perù: Tremila anni di Capolavori*, ha permesso di apprezzare, a Firenze, nel Palazzo Strozzi, e fino lo scorso mese di febbraio, una notevole collezione di opere maestre d'arte precolombiano. La mostra ha avuto come curatore Antonio Aimi e ha contato con la collaborazione dell'Instituto Nacional de Cultura.

D'altra parte, a Barcellona, nel Museo d'Arte di Catalogna e facendo parte del *Foro Mundial de las Culturas*, si presenta *Perù indigena y virreinal*, testimonianza del nostro sincretismo, che riunisce 235 pezzi, tra pittura, scultura, ceramica, argenteria, mobilia e altri.

Questa mostra è stata organizzata dalla Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior della Spagna e dall'INC, ed ha avuto come curatori Juan Ossio, Jaime Mariaza, Juliana Ugarte Garay e Rafael López Guzmán. Rimarrà aperta fino al 15 agosto e andrà dopo alla Biblioteca Nazionale di Madrid. Finalmente, da settembre, il Metropolitan

Museum di New York accoglierà una notevole mostra d'arte vicerreale peruviano, a carico di Helena Phipps e Joahanna Hecht.

III INCONTRO SCIENTIFICO

Dal 30 luglio al 2 agosto del 2004 si realizzerà, a Lima, il *III Encuentro Científico Internacional de Invierno-ECIi*. Questo avvenimento, lo stesso che l'ECIv, che si fa l'estate, ha come finalità diffondere i progressi scientifici dei



Archivo Caritas

ricercatori nazionali, mostrare gli studi che si stanno realizzando sul piano internazionale e rinforzare la collaborazione tra i ricercatori del paese e i loro colleghi stranieri. Questo III Incontro è organizzato dall'Instituto Nacional de Investigación y Capacitación de Telecomunicaciones. Le iscrizioni sono aperte. Per ottenere più informazione, consultare la pagina www.cienciaperu.org/eci2004i/

ELENCO ROSSO

La recente pubblicazione della *Lista Roja ICOM, sobre Bienes Culturales Latinoamericanos en Peligro* –presentata a Lima, nel Museo Nazionale di Antropologia, lo scorso 18 maggio– aiuterà i poliziotti a identificare opportunamente oggetti culturali riportati come spariti. La *Lista Roja* è anche un appello ai musei, alle case di vendita all'asta, ai commercianti e ai collezionisti perché smettano di acquistare questi oggetti, e riempie un vuoto allertando sugli effetti irrimediabili che, per la ricerca su usi e abitudini ancestrali, ha la perdita di beni archeologici. A proposito, merita di essere risaltata l'approvazione che l'UNESCO fa del *Codice Internazionale*

di Deontologia per i Negozianti in Beni Culturali, disponibile in www.unesco.org/culture/legalprotection

IMPORTANTE DONAZIONE PER BIBLIOTECHE DEL PERÙ ALLESTERO

Nell'ambito del recente *Convenio de Cooperación para la Promoción de Valores Culturales del Perú en el Exterior*, sottoscritto dalla Cancelleria e l'Università San Martín de Porres, questa casa di studi ha donato sessanta partite di trenta titoli ognuno, provenienti del suo Fondo Editoriale, perché siano distribuite nelle nostre ambasciate.

Si tratta di una pregiata contribuzione che arricchisce le biblioteche di cultura peruviana, che promuove il Ministero degli Affari Esteri nelle sue missioni all'estero, e che potrà essere consultata da connazionali e pubblico interessato. La donazione comprende, tra altri titoli, un'importante collana dedicata alla gastronomia peruviana. Sul Fondo Editoriale dell'Università San Martín de Porres, vedere www.usmp.edu.pe ●

AGENDA

GRANDI ESPOSIZIONI

Quest'anno, il Perù fa vedere al mondo tre grandi esposizioni. La prima, *Perù: Tremila anni di Capolavori*, ha permesso di apprezzare, a Firenze, nel Palazzo Strozzi, e fino lo scorso mese di febbraio, una notevole collezione di opere maestre d'arte precolombiano. La mostra ha avuto come curatore Antonio Aimi e ha contato con la collaborazione dell'Instituto Nacional de Cultura.

D'altra parte, a Barcellona, nel Museo d'Arte di Catalogna e facendo parte del *Foro Mundial de las Culturas*, si presenta *Perù indigena y virreinal*, testimonianza del nostro sincretismo, che riunisce 235 pezzi, tra pittura, scultura, ceramica, argenteria, mobilia e altri.

Questa mostra è stata organizzata dalla Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior della Spagna e dall'INC, ed ha avuto come curatori Juan Ossio, Jaime Mariaza, Juliana Ugarte Garay e Rafael López Guzmán. Rimarrà aperta fino al 15 agosto e andrà dopo alla Biblioteca Nazionale di Madrid. Finalmente, da settembre, il Metropolitan Museum di New York accoglierà una notevole mostra d'arte vicerreale peruviano, a carico di Helena Phipps e Joahanna Hecht.

III INCONTRO SCIENTIFICO

Dal 30 luglio al 2 agosto del 2004 si realizzerà, a Lima, il *III Encuentro Científico Internacional de Invierno-ECIi*. Questo avvenimento, lo stesso che l'ECIv, che si fa l'estate, ha come finalità diffondere i progressi scientifici dei ricercatori nazionali, mostrare gli studi che si stanno realizzando sul piano internazionale e rinforzare la collaborazione tra i ricercatori del paese e i loro colleghi stranieri. Questo III Incontro è organizzato dall'Instituto Nacional de Investigación y Capacitación de Telecomunicaciones. Le iscrizioni sono aperte. Per ottenere più informazione, consultare la pagina www.cienciaperu.org/eci2004i/

ELENCO ROSSO

La recente pubblicazione della *Lista Roja ICOM, sobre Bienes Culturales Latinoamericanos en Peligro* –presentata a Lima, nel Museo Nazionale di Antropologia, lo scorso 18 maggio– aiuterà i poliziotti a identificare opportunamente oggetti culturali riportati come spariti. La *Lista Roja* è anche un appello ai musei, alle case di vendita all'asta, ai commercianti e ai collezionisti perché smettano di acquistare questi oggetti, e riempie un vuoto

allertando sugli effetti irrimediabili che, per la ricerca su usi e abitudini ancestrali, ha la perdita di beni archeologici. A proposito, merita di essere risaltata l'approvazione che l'UNESCO fa del *Codice Internazionale di Deontologia per i Negozianti in Beni Culturali*, disponibile in www.unesco.org/culture/legalprotection

IMPORTANTE DONAZIONE PER BIBLIOTECHE DEL PERÙ ALLESTERO

Nell'ambito del recente *Convenio de Cooperación para la Promoción de Valores Culturales del Perú en el Exterior*, sottoscritto dalla Cancelleria e l'Università San Martín de Porres, questa casa di studi ha donato sessanta partite di trenta titoli ognuno, provenienti del suo Fondo Editoriale, perché siano distribuite nelle nostre ambasciate. Si tratta di una pregiata contribuzione che arricchisce le biblioteche di cultura peruviana, che promuove il Ministero degli Affari Esteri nelle sue missioni all'estero, e che potrà essere consultata da connazionali e pubblico interessato. La donazione comprende, tra altri titoli, un'importante collana dedicata alla gastronomia peruviana. Sul Fondo Editoriale dell'Università San Martín de Porres, vedere www.usmp.edu.pe ●

CHASQUI

Il postino del Perù
Bollettino culturale

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI DEL PERÙ

E-mail: postmaster@rree.gob.pe
Web: www.rree.gob.pe

Gli articoli sono responsabilità degli autori. Questo bollettino è distribuito gratuitamente dalle Missioni del Perù all'estero.

Traduzione:
Ana Maria Gazzolo

Stampa:

ELENCO PER GLI IMPRENDITORI

PROMPERÚ
Comisión de Promoción del Perú
Calle Oeste No. 50 - Lima 27
Telefono: (511) 224-3279
Fax: (511) 224-7134
E-mail: postmaster@promperu.gob.pe
Web: www.peru.org.pe

PROINVERSIÓN
Agencia de Promoción de la Inversión
Paseo de la República No. 3361
piano 9 - Lima 27
Telefono: (511) 612-1200
Fax: (511) 221-2941
Web: www.proinversion.gob.pe

ADEX

Banco de Crédito **BCP**

NISSAN

LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO

Maquinarias

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÙ

PETRÓLEOS DEL PERÙ



AL SERVICIO DE LA CULTURA

IL 'CAJÓN'

AFROPERUVIANO

Rafael Santa Cruz, erede di una grande tradizione nell'ambito della cultura afroperuviana, pubblica il più completo studio in omaggio a questo strumento convertito in icona musicale del nostro paese. A continuazione, un capitolo della sua recente opera.

ANTICHI STILI

*Batti batti quel « cajón »
Che finisca di spezzarsi
Che in casa del padrone
« Cajones » non mancheranno
(Folklore)*

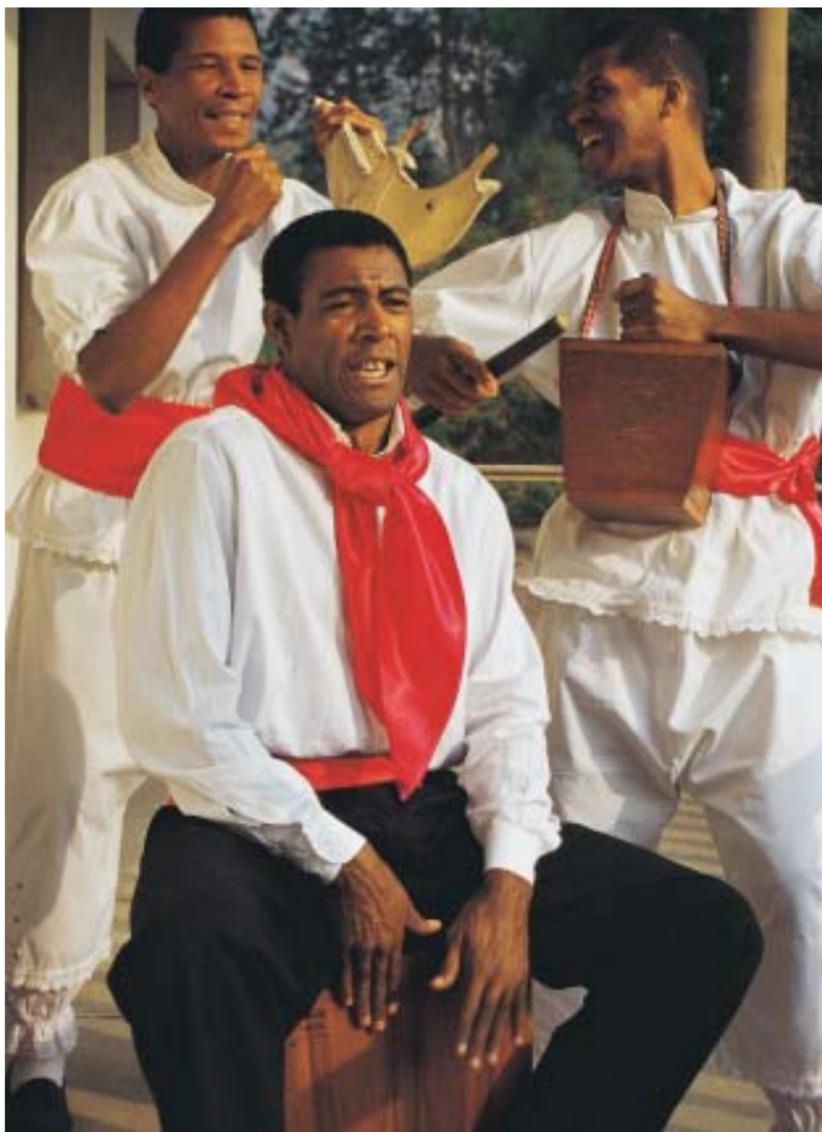
Gli studiosi Fernando Ortiz, Fernando Romero e Nicomedes Santa Cruz coincidono nel segnalare che il «cajón» non ha molto più di cento anni e il suo periodo di maggior apogeo può essere datato agli inizi del XX secolo, quanto più alla fine del XIX.

È probabile che appena verso quell'epoca abbia cominciato la fabbricazione di «cajones» con esclusiva e ristretta finalità musicale. Fino allora, il «cajón» non era altro che una «scatola qualunque», utilizzata per accompagnare musicalmente alcuni canti e balli dei neri e dei meticci. I «cajones» non presentavano le rifiniture che splendono nei «cajones» attuali e perfino il suono di quegli antichi strumenti ci sembrerebbe oggi un po' «fesso», come se il «cajón» fosse rotto.

Agli inizi del 1900, i suonatori di «cajón» non si sedevano sullo strumento. Molti lo facevano su una sedia o una panca, socchiudevano le gambe e inclinavano il «cajón» verso la parte posteriore, appoggiandolo sulla stessa panca o sulle coscine. Così lo suonavano dalla parte anteriore.

Il «cajón» che attualmente conosciamo tutti, «con la forma di colonna» (perché è più alto che largo), è proprio quello che comincia ad essere chiamato «cajón» peruviano. Tuttavia, durante molto tempo, si adoperò il «cajón» adagiato, rovesciato sul lato più largo, meno fondo, e che per la sua forma risulta essere più largo che alto. Per distinguere un modello dell'altro, in questo lavoro useremo l'espressione «cajón» di colonna.

Il «cajón» creolo cedette spazio nella misura in cui la musica afroperuviana si fece a poco a poco più popolare; tuttavia, continua ad essere utilizzato. Alcuni fabbricanti di «cajones» crearono una variante del creolo con corde tese, che vengono collocate nella parte inferiore, appoggiate sul coperchio frontale, e imitano il suono e il sistema utilizzato dal tamburo rullante o «tarola». Questa variante passò anche più tardi al «cajón» di colonna. Alcuni di questi non hanno neanche la forma del parallelepipedo, giacché sono state tentate diverse for-



*Jarana di Lima con il «cajón», piccola scatola e mascella dell'asino
Fotografie: Anibal Solimano.*

me geometriche e diverse misure.

Per quanto riguarda il «cajón» creolo, lo strumentista, seduto sempre sullo strumento, colloca una gamba al

centro di questo, dividendo in due il legno frontale: una metà accanto a ogni gamba. Eventualmente, si utilizzava il lato destro dello strumento per alcuni

colpi più «secchi». Quest'effetto si ottiene anche nel «cajón» di colonna, ma il suonatore di «cajón», seduto sullo strumento, separa generalmente le gambe e lascia scoperto il «coperchio» o «faccia» del cajón.

Quando suona un trio o complesso di «cajones», tutti e tre sono di solito di simili misure e di suono assai somigliante. Tuttavia, in Cuba, le orchestre di «cajones» si formano con strumenti di diverse misure e suoni, e quello più grande e di suoni più gravi viene chiamato «tumba», mentre «quinto» è il nome che si dà a quello che ha suoni più acuti. Nel Perù, quando si forma un complesso oppure orchestra di «cajones», chiamiamo «cajón llador» a quello che ha la funzione d'imprimere il ritmo basico, e «cajón repicador» a quello che compie il ruolo di rintoccare, di fare le fioriture e i solo. Queste denominazioni si danno in funzione del ruolo che svolge il suonatore e non prendendo in considerazione la misura e il suono dello strumento, e derivano dalle funzioni esercitate da tamburi a membrane. Generalmente, queste funzioni si realizzano d'accordo a turni, secondo quel che sentano gli esecutori. Anticamente, il rintocco era destinato al suonatore di «cajón» che avesse più esperienza nell'esecuzione dello strumento.

Nicomedes Santa Cruz Gamarra, il quale, dagli anni sessanta, scrisse una serie di articoli periodistici dedicati a questo strumento, titolata «Sua maestà, il cajón», ci dice: «Per quel che riguarda la fabbricazione artigianale del cajón attuale, ce ne sono di vari stili e dimensioni: appianati e con manico, del tipo valigetta «James Bond»; grandi e rustici, come bare da paese; piccoli come salvadanaio da santo; verniciati, laccati, dipinti in bianco, verde, nero o rosso e bianco, come la bandiera peruviana; con il monogramma del centro musicale o le iniziali del proprietario; inchiodati con bullette dorate; infine, non ci sono due cajones uguali, anche se nella novissima generazione non ci sono due suonatori di «cajón» che suonino in modo diverso». Quest'ultima linea ha sapore di protesta di fronte all'apparizione di nuovi suonatori senza stile proprio o senza personalità al momento di sedersi sullo strumento. ●

Rafael Santa Cruz. *El cajón afroperuano*. Codrilo Verde Ediciones, Lima 2004, 177pp. Il libro include un CD multimedia con spiegazioni in audio e immagine.