

CHASQUI

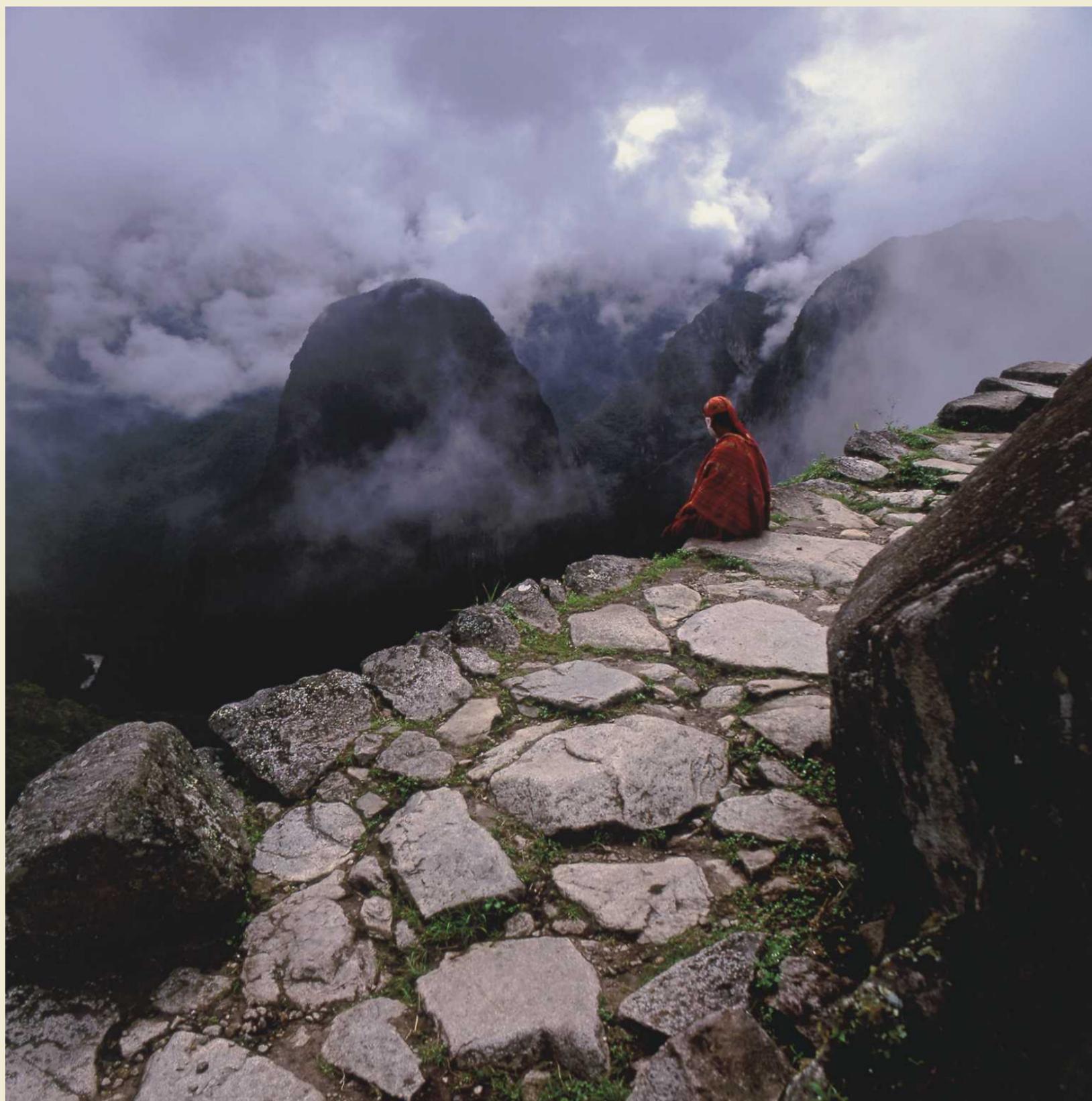


O CORREIO DO PERU

Ano 2, número 4

Boletim Cultural do Ministerio de Relaoes Exteriores

Agosto 2004



Caminho a Machu Picchu. Foto: Heinz Plenge.

QHAPAQ ÑAN, O GRANDE CAMINHO INCA / LINGUAS DO PERU
TRES POETAS DOS ANOS CINQUENTA / MAR NOSSO DO CADA DIA
HISTORIETA DA HISTÓRIA / O CAIXÃO AFRO-PERUANO

LÍNGUAS DO PERU: PARA UMA RELEITURA DE BABEL

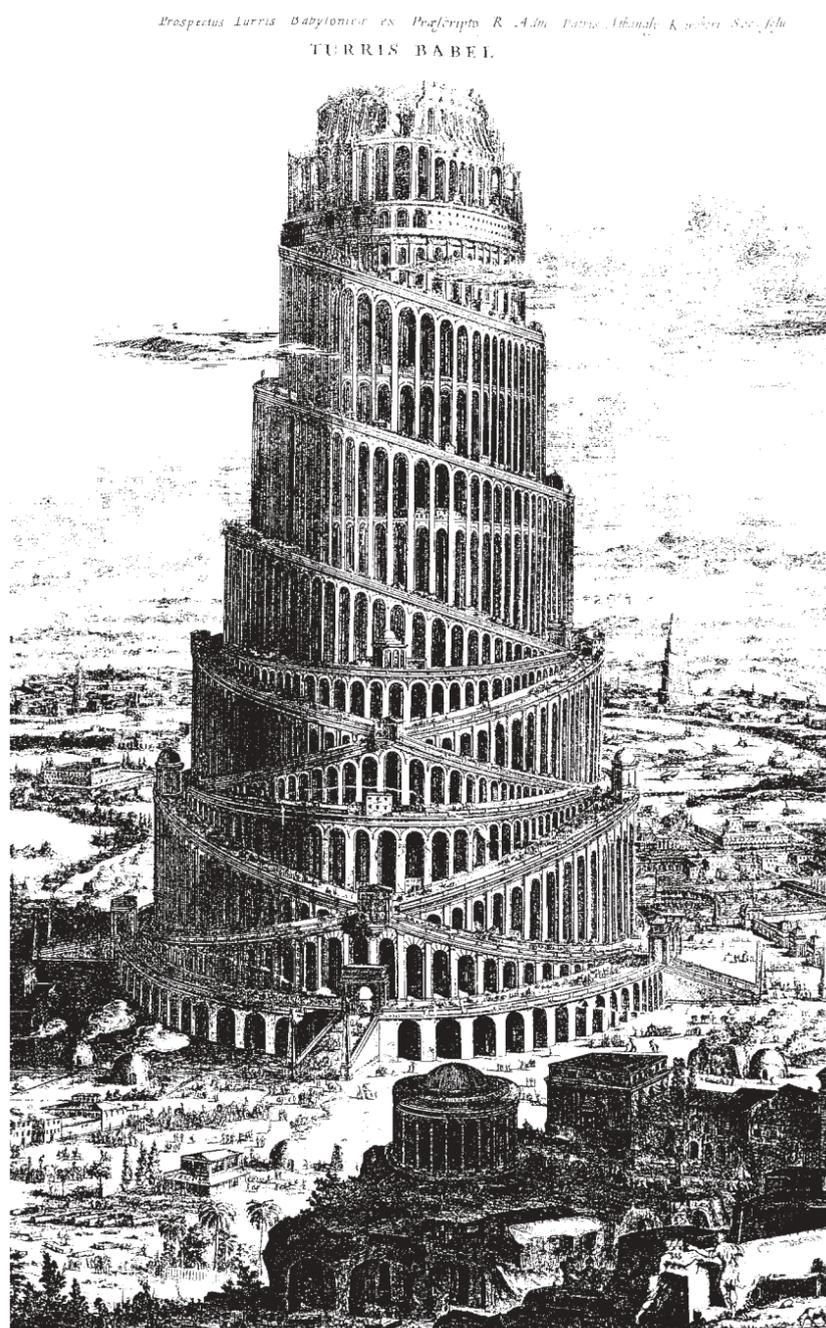
Roberto Zariquiey*

O Gênese nos conta que, antigamente, «os homens falavam uma língua só e as mesmas palavras» (Gênese, 11, 1). Este fato fazia que fossem mais fortes e unidos; tanto que decidiram edificar uma cidade e nela uma alta torre que alcançasse o céu. Ao comprovar o que os homens vinham tramando, Jeová os castigou e os fez falar línguas diferentes. Essa é a origem da diversidade lingüística para a tradição judeucristã: um castigo divino. Hoje em dia, muitos setores da sociedade continuam pensando que a diversidade lingüística e cultural é um problema; olham o próximo como selvagem e persistem na crença de que a solução seria a homogeneização dos indivíduos. Poderá o Peru crescer, dando as costas à diversidade lingüística e cultural que a caracteriza? A continuação somente alguns dados e reflexões que procuram ajudar o leitor a compreender quanto somos diferentes e o tanto que é preciso para aprender a nos conhecermos e valorizarnos.

QUANTAS LÍNGUAS FALAMOS OS PERUANOS?

Não é fácil responder essa pergunta, porque determinar quando uma variedade da fala constitui em verdade uma língua e não um dialeto de outra, não é tarefa simples. Apesar destas dificuldades, no que toca a nossa Amazônia, os especialistas falam da existência de 39 ou 40 línguas agrupadas em 16 famílias lingüísticas.¹ Além das que mais ou menos conhecemos, como o shipibo, o aguaruna, o machiguenga e o asháninka (estas duas últimas estão emparentadas e pertencem à família *arahuaca*), existe uma diversidade sobre as que pouco sabemos o resto dos peruanos. Além do que, sabemos muito pouco sobre quem as usa. Cada uma dessas numerosas línguas forma parte de uma rede cultural diferente e única. A selva não é um território homogêneo e nem os povos que habitam nela são todos iguais. Cada povo tem práticas e crenças próprias, cada um tem uma história particular e cada etnia tem própria maneira de se relacionar com a cultura nacional. Também não é muito o que sabemos de tudo isso e, provavelmente, esse desconhecimento seja o motivo de nossa indiferença.

Vejamos agora o que acontece no âmbito andino. Se bem que ao pensarmos nos Andes, só nos lembramos das únicas línguas que são o quíchua e o aimara, a realidade lingüística é quase tão complexa como a da Amazônia. Para começar, devemos dizer que considerar «línguas» ao quíchua e ao aimara é em si problemático, já que ambas realidades idiomáticas possuem variedades de



Athanasius Kircher, A Torre de Babel, Roma 1639.

expressão entre si, como as que podem ter o francês e o espanhol. Além do que tanto o quíchua como o aimara são falados por grupos que não compartilham uma mesma história e que, pelo contrário tem idiosincrasia e costumes muito diferenciados. Por exemplo, quem fale o quíchua de Cusco possui não só uma variedade de vocabulário diferente a um natural de Ancash, mas também ambos tem práticas culturais e festivais próprias. Algo parecido ocorre com o aimara, língua que, a diferença do que podemos acreditar, não só é falada no planalto andino, mas em Tacna e na serra de Lima (sob a denominação de *jaqaru*, que na língua aimara significa «língua do homem»). Resaltando que, o de língua aimara de Puno e outro da serra de Lima (especificamente do povoado de Tupe) possuem variedades e usos culturais surpreendentemente diferentes.

Perante esta realidade, atualmente os estudiosos tendem a compreender o quíchua e o aimara como famílias lingüísticas que agrupam distintas formas de falar, e que além disso pertencem a distintas nações. Isso é fácil de compreender, por exemplo, tomando em conta que tendemos a relacionar o quíchua à zona andina mas não sabemos que também é falado por povos da selva baixa que vivem às margens de rios como o Napo, o Pastaza e o Tigre. São pessoas que foram antigamente omaguas, canelos ou cocamas (etnias amazônicas) e hoje se auto-denominam *kichwas*, sem saber que sua língua se origina no quíchua. Também não sabem que não foram os incas que lhes trouxeram o kichwa, mas sim os jesuítas

que chegaram no século XVII para evangelizar os povos desses lugares e empregavam o quíchua como meio de comunicação.

RELENDO A BABEL

Tudo o que foi dito até agora nos ajuda a entender algo essencial: que o Peru é um país multi-cultural e plurilingüe e isso não deve ser somente alegação retórica. A realidade de nosso país é mais do que imaginamos e, de aceitarmos serem famílias lingüísticas o quíchua e o aimara e que são faladas por povos muito diferentes, tudo fica ainda mais complexo. É preciso agregar que ao longo de todo o país, o castelhano aparece em maior ou menor escala e faz contato com as demais línguas, derivando a situações singulares, uma vez que a língua espanhola é mais valorizada e respeitada que as indígenas. Temos que reconhecer que em certos setores de nosso país existiu e persiste um grande desprezo pelas línguas autóctonas, as que nem sequer são usadas pelo estado com fins jurídicos ou administrativos.

Esta diversidade é uma realidade que não temos o direito de evitar. E viver dando as costas à realidade que vivem esses povos é uma atitude que caracterizou nosso país. Como se o fato de existirem nos fosse incômodo ou problemático, sempre preferimos calar e tornar invisíveis a realidade indígena, suas necessidades e seus problemas. E isto é duplamente injusto porque muitos de seus problemas são causados pela



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

ambição de quem se dedicou a extrair seus recursos naturais, destruindo ecossistemas, explorando pessoas, afugentando animais e destruindo hectares inteiras de bosques.

É como se em muitos setores da sociedade existisse uma espécie de *pensamento de Babel* que, além de ser muito cômodo, de certa maneira justifica nossa indiferença: porque preocupar-nos por algo que é um claro signo de atraso e um obstáculo para o desenvolvimento?

Continuamos a acreditar que a diversidade é o obstáculo para construir essa torre que nos faça crescer como país e achamos que hoje, a solução é a

homogeneização dos indivíduos. O certo é que a diversidade existente não foi o obstáculo mas, simplesmente, a forma quem que a tratamos. Não conseguimos construir a torre, porque frente a diferenças culturais e lingüísticas, decidimos silenciar e violentar os demais e, mesmo depois de cinco séculos, não aprendemos ainda a conviver pacificamente, respeitando e valorizando as diferenças e deixando de querer nos enriquecermos a suas custas.

Era disso o que nos dizia o mito de Babel: o problema não era a diversidade mas tão somente a maneira em que os homens a trataríamos. ●

OS QUE JÁ NÃO ESTÃO (DADOS SOBRE LÍNGUAS EXTINTAS NO PERU)

A realidade multilingüe que caracteriza nosso país foi constatada nos primeiros anos da Colônia pelos próprios espanhóis, que não deixavam de se surpreender pela enorme quantidade de línguas que iam encontrando. Por exemplo, o jesuíta Acosta, em 1588, assinalava a existência de «uma verdadeira selva de idiomas» e o próprio Inca Garcilaso, em 1609, nos explicava que «cada província, cada nação e, em muitas partes, cada povoado, tinha sua língua por si diferente a de seus vizinhos».

Existem muitas línguas, hoje extintas, cuja existência foi referida pelos cronistas ou viajantes europeus que durante o século XIX redescobriram nosso país. Por exemplo, a costa norte do Peru, quando chegaram os espanhóis, possuía uma riqueza lingüística que, na atualidade, permanece somente na toponímia e no registro que alguns cronistas, sacerdotes coloniais ou viajantes nos legaram. Todos ouvimos falar da língua mochica, sem pensarmos que havia outras, como a chamada pescadora (que era falada nas proximidades de Lima), a língua dos Olmos, a de sechura e a de Catacaos - Paita. O status lingüístico dessas últimas é difícil determinar, mas aparecem em documentos como os de Jaime Baltazar Martínez Compañón, que foi bispo de Trujillo e em 1785 recolheu uma lista léxica das línguas faladas na sua jurisdição.

O mesmo Martínez Compañón também recolheu algumas palavras de uma língua importante chamada *culle*. O *culle* foi um idioma do norte serrano, hoje extinta, que deixou na fala de Cajamarca várias palavras que são usadas até os dias de hoje. O estudo profundo do *culle* é ainda uma tarefa que está pendente. No planalto andino, também há línguas que deixaram de ser faladas. São dois os casos mais evidentes: o do puquina, que foi considerada pelos espanhóis como língua geral, e a do chimu, a antiga língua dos uros. Os uros peruanos perderam sua língua mas conservam ainda sua identidade e se diferenciam dos aimaras embora falem o idioma deles.

Finalmente, no que diz respeito a Amazônia, a questão da extinção de línguas é bem mais complexa. Atualmente, a grande maioria de grupos étnicos está entrando num claro processo de castelhanização, cujo resultado é, inevitavelmente, a perda das línguas indígenas. Já são muitas as que sucumbiram e, provavelmente, o caso mais triste seja o do cocama cocamilla, já que esta língua foi, antes da chegada dos espanhóis, um idioma panamazônico e teve grande importância social e política. Dia a dia, o retrocesso dessas tradições idiomáticas é mais claro e iminente e por esse motivo, se não quisermos continuar a perdê-las, é preciso assumir uma verdadeira política de resgate, revitalização e manutenção de todas essas tradições dia a dia destinadas ao silêncio.

¹ Os conceitos de língua, dialeto e família lingüística podem ser pouco claros. Tentemos esclarecê-los, recorrendo à nossa própria língua: o que se fala em Buenos Aires, em Lima e em Madrid, seriam dialetos do espanhol, que pelo seu lado constitui uma língua, e está emparentada com o português, o francês e o italiano, por exemplo. Finalmente todas essas línguas pertencem à mesma família, a família românica que agrupa a todas as demais línguas provenientes do latim.

BIBLIOGRAFIA

- Rodolfo Cerrón- Palomino.** *Lengua y sociedad en el valle del Mantaro*. IEP, Lima 1986. *La lengua del Naylamp. Recons-truccción 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 Granda.** *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.

Outras publicações sobre o 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.

* Professor da Pontificia Universidad Católica, dedicado às línguas indígenas.



TRÊS POETAS DOS ANOS CINQUENTA

Nos últimos meses faleceram três dos mais destacados poetas da chamada «geração dos cinquenta», notável grupo de criadores e intelectuais cuja marca se percebe em todos os campos da cultura contemporânea do Peru. A obra poética de Javier Sologuren, Washington Delgado e Francisco Bendejú sobressai no panorama da cada vez mais valorizada poesia peruana do século XX.



J. Zapata, Caretas

JAVIER SOLOGUREN

cemitério de gentis

estes são os gentis presentes
a humana carne
presa em tela
(manchas opróbios
encarnações últimas)
e o pó

que nos traz o pó
da comarca extinta

estive quieto morto
e no entanto
o ouvimos respirar
arrastar-se
aceso
pelas puras luminárias

pó de estrelas
terras de pó
flor de lume
e de trevas
nosso
irrevogável alimento
nos espera

que parte de nós
quer se render
já
ao labirinto escuro
e deitar-se
ao longo do silêncio
a dormir
entre o enxame
dos mortos

Poesia

Poesia, não me negues teus dons
por mais tempo. Tenho o ouvido atento,
os olhos acordados, aberto o coração.

Poesia, a que és igual,
qual teu gêmeo, qual teu segredo?
se é em solidão onde tuas vozes se ouvem,
nela te tenho atendido só com o meu desejo.
Se o sonho é, outra coisa não fiz
que vagar entre os signos da noite,
chama na que me alieno.

Não. Não te pareces ao amor
Não está para sempre em mim sua garra?
diria ainda à pena e ao esquecimento
se não fossem o pão de cada dia.
mas que perto estás do meu sangue
e só creio na dor de ter te visto.

cementerio de gentiles

éstos son los presentes
la humana carne
presa en tela
(manchas oprobios
encarnaciones últimas)
y el polvo

qué nos trae el polvo
de la comarca extinta

estuvo quieto muerto
y sin embargo
lo oímos respirar
arrastrarse
encendido
por las puras luminarias

polvo de estrellas
tierras de polvo
flor de lumbre
y de tiniebla
nuestro
irrevocable alimento
nos espera

qué parte de nosotros
quiere rendirse
ya
al laberinto oscuro
y echarse
a lo largo del silencio
a dormir
entre el enjambre
de los muertos

Poesía

Poesía, no me niegues tus dones
por más tiempo. Tengo el oído atento,
los ojos despiertos, abierto el corazón.

Poesía, ¿a qué eres igual,
cuál tu gemelo, cuál tu secreto?
Si es en soledad donde tus voces se oyen,
en ella te he guardado sólo con mi deseo.
Si el sueño es, otra cosa no he hecho
que vagar entre los signos de la noche,
llama en que me enajeno.

No. No te pareces al amor
¿No está para siempre en mí su garra?
diría aún a la pena o al olvido
si no fueran el pan de cada día.
Pero qué cerca estás de mi sangre
y sólo creo en el dolor de haberte visto.

FRANCISCO BENDEJÚ

Oda à tarde

Gritas, ó tarde! As moças
debruçadas na varanda, caladas
te percebem, e os autômatos que ardem
e gemem em azuis açotéias alagadas.
Cantas solitária e te dessangras!

Eu te vi clamar sem braços,
e te enredar nos arames farpados
dos desertos passeios públicos.
Eu te vi forcejar nua
com um suor de orvalho nas axilas.

Eu te vi dançar pelos espelhos,
e correr por praças de amaranto,
e dar uma hora sem relógios
para os castos casais que tremiam
acuados por um longo fulgor de telegramas.

Eu te vi fugir e destroçar
a testa contra o mármore aleivoso do sombrio,
e abraçar-te ferida, aos postes,
e encher, docemente,
de fios e cinzas os esteiros.

Eu arranhei tua dramática face
com unhas de diamante ou agulhas de obsidiana
e mordi teus lábios finos como espadas;
eu te beijei os seios e me banhei
em teu halo de desfeitas borboletas.

À que antiga marina de cobre
conduzes, como um aro, a irada
e sem asas lua do terror? As mulheres
te despedem com pernas entreabertas e descalças,
e te escoltam andorinhas e gramofones.

Que impossível cintura alucinante
persegues na luz remota e louca?
Em que fogueira, ídolo verde, te lanças?
Cantas e soluças. Já não há ninguém.
Ao longe move o vento balanços oxidados.

Eu adorei teu trêmulo perfil e teus violáceos olhos
de leoa ferida e o turvo anjo de farrapos
que detrás de teus ombros taciturno velava.
Eu odiei teu anel que deslumbrava mendigos
e datilógrafas aleijadas de pêndulo na nuca.

Eu te levei a cinemas e jardins e alamedas
como a uma namorada. Esperei por ti à beira
de ondulantes planícies adornadas de estátuas,
e ao longo de enlutadas avenidas inconclusas
e te arrastei pelos cabelos nos átrios da neve.

Tarde de fotografias sangrantes e sandálias,
salve! Palmas a teu passo! Hosanna! Hosanna!
Cravos a teu corpo jazente na liteira.
Almenares de enxofre para teu horizonte esfolado.
Vitor! Evohé! Eya velar! Aleluia!

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.
¡Cantas 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 destrozar
la frente contra el mármol alevoso 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?
Cantas y sollozas. ¡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 planícies 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!
¡Clavos a tu cuerpo yacente en la litera!
¡Alminares de azufre para tu horizonte desollado!
¡Vitor! ¡Evohé! ¡Eya velar! ¡Aleluia!



Victor Ch. Vargas, Caretas

Javier Sologuren (Lima, 1921-2004) foi, além de poeta, ensaísta e tradutor. Reuniu sua poesia sob o título de *Vida contínua*, reeditada sucessivas vezes, e sua obra em prosa no volume *Gravitaciones & tangencias* (1988). Sologuren recebeu o Prêmio Nacional de Poesia em 1960 e 1985 e dirigiu o selo artesanal *La rama florida*, onde apareceram valiosos poemários.

Francisco Bendejú (Lima, 1928-2004) recebeu o Prêmio Nacional de Poesia em 1957 e 1966. Publicou *Arte menor* (1960), *Los años* (1951) e *Cantos* (1971), ao que pertence esta *Ode*.

WASHINGTON DELGADO



Archivo Caretas

Um cavalo em casa

Guardo um cavalo em minha casa.
de dia escoceia o chão
junto à cozinha.
De noite dorme aos pés de minha cama.
Com sua bosta e seus relinchos
torna incômoda a vida
numa casa pequena.
Mas que outra coisa posso fazer
enquanto caminho à morte
num mundo à beira do abismo?
Que outra coisa senão guardar este cavalo
como pálida sombra dos prados abertos
baixo o ar livre?
Na cidade morta e anônima,
entre os mortos sem nome, eu caminho
como um morto a mais.
as pessoas me olham ou não me olham,
ou maldizem e não sabem
que guardo um cavalo em minha casa.
À noite, acaricio suas crinas
e lhe dou um torrão de açúcar,
como nos filmes.
Ele me olha mansamente, umas lágrimas
parecem a ponto de cair de seus olhos redondos.
É a fumaça do fogão ou talvez
lhe desespere viver num pátio
de vinte metros quadrados
ou dormir num quarto
com chão de madeira
Às vezes penso
que deveria deixá-lo ir livremente
em busca de sua própria morte.
E os prados distantes
sem os quais eu não poderia viver?
Guardo um cavalo em minha casa
desesperadamente acorrentado
a meu sonho de liberdade.

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) foi poeta e catedrático da Universidad Mayor de San Marcos. Em 1952 recebeu o Prêmio Nacional de Poesia. Reuniu sua obra na antologia *Reunión elegida* (1987). Este poema faz parte de seu último livro *Historia de Artidoro* (1994).

LEITURAS

DO PAGANISMO À SANTIDADE

O historiador **Juan Carlos Estenssoro Fuchs** (Lima, 1964) publicou um apaixonante livro sobre a luta indígena para conseguir se integrar ao universo cultural católico nos tempos coloniais. O que segue são fragmentos da *Introdução* escrita por esse autor.

A experiência dos anos de violência permitiu-me cobrar consciência da grave responsabilidade do historiador. É, frente à urgência do presente que ficavam evidentes as graves conseqüências sociais e políticas de seu discurso. Era inadmissível se servir dele para inventar identidades ou nações (a utopia andina queria ser pelo menos a base de uma), para projetar sobre o passado os problemas do presente (em lugar de usá-los para compreendê-los); inadmissível também defender essencialismos transcendentes que podem servir para propugnar a exclusão ou discriminação (inclusive se definem no sentido oposto ao conjunto), como começa a estar hoje e novamente na moda. Também é perigoso julgar ao juiz supremo e procurar culpabilidades que não só seriam coletivas mas, hereditárias. Mas igualmente necessário é ter cuidado ao defender a vítima, não reduzi-lo a esse papel nem negar-lhe seu direito de ser ou querer ser outra coisa [...].

A produção sobre a história da experiência religiosa colonial indígena não é abundante. Aliás das histórias, instituições da evangelização e da Igreja, só são úteis quando estão baseadas numa sólida base empírica; a outra corrente é constituída por abundante produção dedicada a movimentos religiosos do século XVI (diminuída depois da avaliação crítica de Ramos em 1993 às fontes do Taki onqoy) e às idolatrias e sua erradicação ao longo do século seguinte. Nesse último campo o caminho foi aberto por Duviols (1971) que continua sendo a referência [...].

Tendo renunciado a publicar algumas conclusões finais que dariam a impressão de impor um ponto de chegada, para guiar o leitor ao interior de extensos capítulos que podem fazê-los esquecer a arquitetura

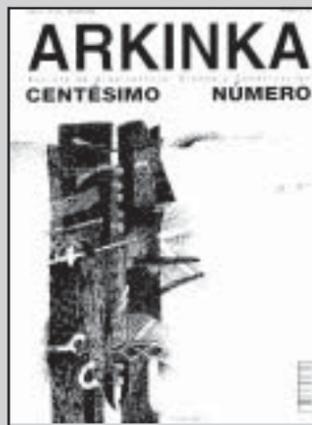
global, quisera dar-lhes algumas pistas. O tema global é o da incorporação dos índios do Peru à religião e a Igreja Católica (espero que os teólogos me permitam fazer semelhante distinção). Uma história que tento ler como a luta da população indígena para poder ser reconhecida como cristã (o que significaria o poder participar plenamente na produção simbólica e institucional do catolicismo). É portanto, também trata dos freios que se puseram a essa integração e eventual autonomia.

O livro continua cronologicamente caracterizando cada período graças a um aspecto diferente: a mensagem da doutrina e suas palavras, os gestos, ritos e cerimônias, a prédica, as imagens, a feitiçaria, o milagre e a santidade. Nesse trajeto vai se fechando pouco a pouco o enquadre até ficar focalizado sobre a cidade de Lima mas num contexto que se amplia cronologicamente para abranger panoramicamente, no último capítulo, todo o arco temporal. Alguns temas transversais reaparecem ao longo do livro todo e convido o leitor a que trate de os seguir: o diabo, o além, os incas, as transformações da história, diversas formas de tradução ou transcrição (verbal, escrita, plástica, musical) e as dinâmicas de produção e invenção de tradições diferentes, sua fusão e sua separação.

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
Sobre o tema ver também **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@bcpr.gob.pe

ARKINKA: NÚMERO CEM

Desde que apareceu em 1995, a revista mensal *Arkinka* conquistou um lugar importante entre os meios nacionais de arquitetura e arte. Seu diretor, o arquiteto Frederick Cooper Llosa, continuou com inuidável qualidade a saga de revistas como *El Arquitecto Peruano*, fundada pelo arquiteto e ex-presidente Fernando Belaúnde Terry, *Plaza Mayo*, dirigida pelo urbanista Luis Dorich, e *Medio de Construcción*, que dirigiu o arquiteto Adolfo Córdoba durante mais de 16 anos.



Arkinka sabe combinar a obra de arquitetos de fama mundial –de Piano a Siza, de Nouvel. Moneo ou Rogers, a Ciriani o Gehry– e as principais expressões locais, com o trabalho de artistas célebres ou inovadores. Passa revista ao urbanismo de diferentes cidades, moradias e interiores, além de se ocupar da conservação do patrimônio, paisagismo, planificação arquitetônicas e algumas propostas audazes.

Seu diretor é, também, seu principal repórter. Viajante incansável, Cooper Llosa continuou durante todos esses anos percorrendo o mundo, aproximando-se e aproximando-nos aos principais expoentes da arquitetura contemporânea. *Arkinka* não é somente uma revista de qualidade mas uma autêntica promotora da cultura. Ver www.arkinka.com.pe (*Luis Maldonado Valz*).

O GRANDE CA

Exposição itinerante mostra ao mundo o valor excepcional

O *Qhapaq Ñan* foi o Caminho Principal Andino no tempo dos Incas, que souberam integrar e desenvolver

O caminho cobria cinco dos mais de sete mil quilômetros de largura da Cordilheira dos Andes

A ação conjunta de Peru, Bolívia, Equador, Chile, Argentina e Colômbia aspi

Estes países, com o apoio do Banco Interamericano de Desenvolvimento, iniciaram o desenho do projeto integral *Qhapaq*

o fizeram possível e permitir que possa continuar a ser usa

A exposição itinerante –organizada pelo ministério de Relações Exteriores, com o apoio do Ins

já esteve no Museu da Nação, em Lima, na Feira do Livro em Bogotá, em Quito e s



Peregrinação ao Senhor de Qoyllor R'iti. Foto: J.Silva



Carnaval da Ilha de Taquile no Titicaca. Foto: A. Balaguer.

Localização e direções dos caminhos

O traçado dos caminhos incas que cobriam longas distâncias estava determinado por uma mistura de fatores geográficos e culturais. Os fatores naturais determinantes foram os desertos, os terrenos abruptos, superfícies pantanosas ou úmidas e zonas excepcionalmente altas. As influências culturais mais importantes foram, em geral, as zonas de alta densidade populacional e/ou onde se desenvolveram atividades de interesse específico para os Incas, que definimos aqui simplesmente como religiosas, militares, administrativas e econômicas. Os caminhos e centros pré-incas também influenciaram na direção da rede vial inca, e foram do mesmo modo o resultado de fatores culturais e ambientais como no caso dos caminhos exclusivamente incas.

A construção de caminhos incas não se ajustam cegamente a nenhum princípio de retidão já que tiveram que se adequar frequentemente a determinados obstáculos ambientais. Parece que só fizeram mudanças substanciais na direção de um caminho quase perfeitamente reto como consequência de uma sensata adaptação a um terreno plano.

John Hyslop, *Qhapaq Ñan. El sistema Vial Incaico*. Tradução de Eduardo Arias. Inst. Andino de Estudios Arqueológicos e Petroperu. Lima, 1992.

Ver também: **Victor W. Von Hagen**. *Los caminos del Sol*. Buenos Aires, 1958; **The Royal road of the Inca**. Londres, 1976. **León Strube Erdmann**. *Vialidad imperial de los Incas*. Córdoba, Argentina, 1963. **Ricardo Espinosa**. *Cápac Ñan - La Gran Ruta Inca*. Lima, Petroperu, 2001.

Caminho a Machu Picchu Foto: M d'Auriol



Porto Inca frente ao Pacífico. Foto: M d'Auriol



Caminho ao reino dos Chachapoyas. Foto: J. Esquiroz

CAMINHO INCA

Camino Real de *Qhapaq Ñan*, obra máxima da engenharia andina.

Junto a ele o sistema vial dos Andes, aproveitando as redes construídas por culturas anteriores ou paralelas. Somando uns 40.000 Km. no total, 23.000 dos quais foram registrados por arqueólogos.

Espera-se que o caminho seja inscrito na lista do Patrimônio Mundial da UNESCO.

O objetivo do projeto é preservar seus excepcionais valores culturais e naturais, favorecer a populações cujos ancestrais foram beneficiados e valorizados por caminhantes de outras partes do mundo.

O Instituto Nacional de Cultura e da Universidade Ricardo Palma e com auspício de outras empresas estão se preparando para percorrer, nos próximos meses, numerosas cidades dos cinco continentes.



Machu Picchu, maravilha do mundo. Foto: J. Esquiroz

«Uma das coisas que mais admirei contemplando e notando as coisas desse reino foi pensar como e de que maneira puderam ser feitos caminhos tão grandes, com que ferramentas e instrumentos puderam aplanar montes e quebrar rochedos para fazê-los tão largos e bons como estão; porque penso que se o Imperador quisesse mandar fazer outro caminho real como o que vai de Quito ao Cuzco e daí ao Chile, creio certamente que nem todo o seu poder fosse suficiente, nem todas as forças humanas o pudessem fazer, de não ser pela grande ordem que impunham os Ingas ...»

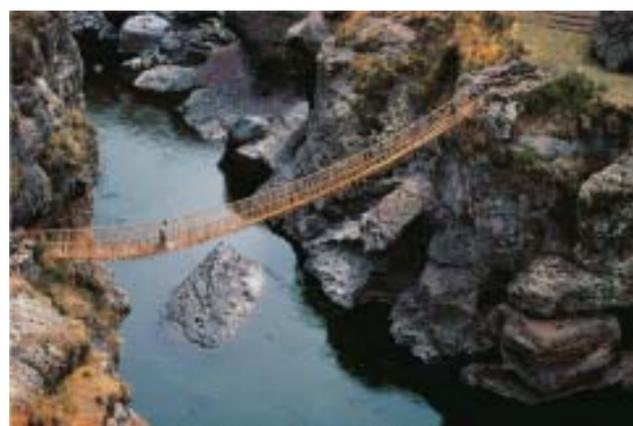
Pedro de Cieza de León
Crónica del Peru, Segunda Parte, 1553.



E.G. Squier (1877)



C.R. Markham (1856). Ponte sobre o Apurímac



Ponte inca de Qeshwachaka. Foto: Max Milligan

Vale do Colca. Foto: A. Balaguer



Curadores: Cecilia Raffo, Alonso Ruiz Rosas, Marcelo Saco.
Apresentação: Luis G. Lumbreras. **Fotógrafos:** 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.
Agradecimentos: Jorge Flores Ochoa, Bienvenida - Turismo Cultural del Perú.

MAR NOSSO DE CADA DIA

Pesca bibliográfica: aparecem um apetitoso volume sobre *Cebiches del Perú* e o *Libro de Oro* da Sociedade Nacional de Pesca.

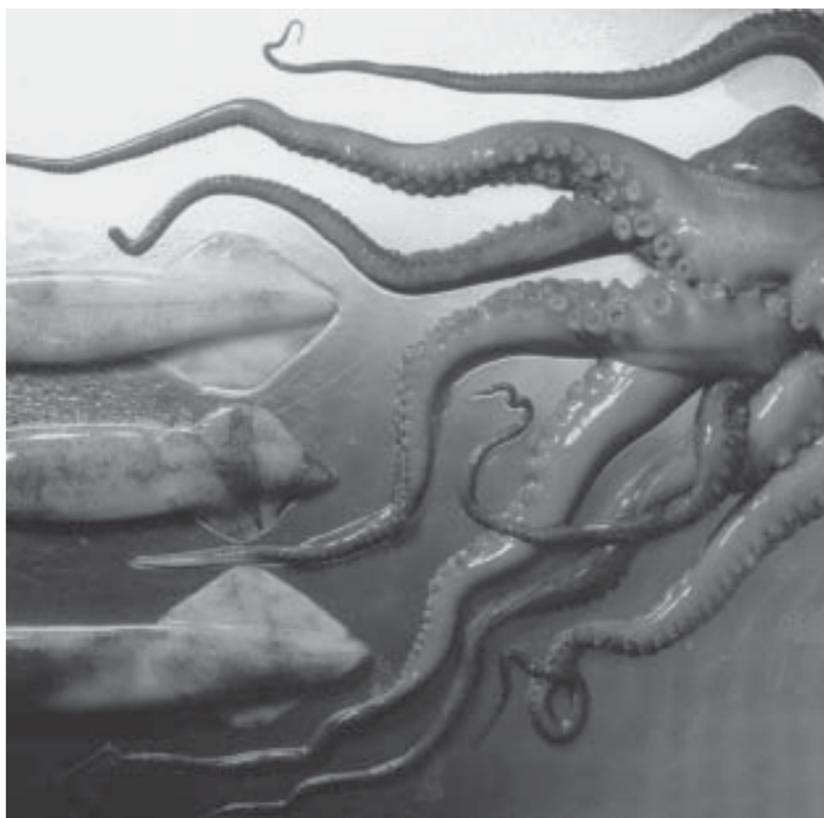
ELOGIO DA
AGRICULTURA
Pedro Trillo

O crescimento do setor pesqueiro no Peru nos próximos anos só será possível se estabelecermos uma firme política de Estado que favoreça a aquíicultura. Nosso principal banco pesqueiro de espécies pelágicas como a anchova, a sardinha e a cavala, está plenamente explorado, e o volumes de pesca alcançados foram de dez milhões de toneladas (9'750.000 TM), cifra que chega ao limite da fronteira de possibilidades, muito acima da média histórica dos últimos vinte e cinco anos [...].

Nosso banco pesqueiro de espécies demersais como a merluza, a que sustenta grande parte da indústria de congelados em nosso país, depois de afetado pelo El Niño e, em opinião de outros por uma excessiva e contínua pesca, está em permanente proibição. A recuperação dessa biomassa pode demorar vários anos, e por esse motivo não poderá cumprir o papel de locomotiva do setor pesqueiro.

Ainda hoje, é notório que a aquíicultura não conseguiu o progresso e expansão que a sociedade peruana espera que consiga, acorde com o seu enorme potencial de desenvolvimento. A aquíicultura é a única atividade do setor pesqueiro com capacidade de gerar altos índices de crescimento, riqueza e emprego, pois conta com a demanda do mercado mundial e ao mesmo tempo requer processos tecnológicos intensivos de mão de obra, fato que constitui o ideal de investimento num país pobre e de escasso capital.

A aquíicultura é uma atividade econômica cuja sustentação só é possível se praticada com uma férrea e consistente defesa do equilíbrio dinâmico dos eco-sistemas que a alimentam. Os aquícultores sabemos que temos de nos adaptar às mudanças climáticas, alimentícias e de outras ordens que estejam fundamentadas num eco-sistema sadio.



Polvo e lula

«É de saber que geralmente os índios daquela costa ... adoravam em comun o mar (...) e o adoravam pelo benefício que o pescado lhes dava para comer e adubar suas terras, que algumas partes daquela costa as adubavam com cabeças de sardinha, e o chamavam de Mamacocho que quer dizer Mãe Mar, como que fazia ofício de mãe em dar-lhes de comer».

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

RIQUEZA DO MAR

Christian Berque menciona que entre as espécies nas que o Peru pode competir estão a concha de abanico (*argopecten purpuratos*), o lagostim (*litope-naeus vannamei*) e a tilápia (*oreochromis niloticus*), considerada o peixe da década dos 90 nos Estados Unidos, que atualmente deu lugar a um importante projeto na zona de Poechos Piura. A corvina (*mipogonias sp.*), o robalo (*centropomus nigrescens*) e a chita (*anisotremus scapularis*) de águas temperadas podem ser cultivados de Tacna a Paita, enquanto a garoupa (*epinephelus sp.*), o pargo vermelho (*lutjanus guttatus*) e o congro (*genypterus maculatus*) de águas tropicais podem se desenvolver entre Máncora e Porto Pizarro. Todos eles com mercado exterior mas ainda sem a ciência básica no país para a reprodução em cativeiro. Há, não obstante empresas estrangeiras com hatchery interessadas em realizar joint ventures com empresários nacionais.

O linguado (*paralichthys adpersus*) requer maior atenção já que o Fundo de Desenvolvimento Pesqueiro, na estação de Morro Sama (Tacna) está a ponto de concretizar um projeto de viabilidade econômica para seu cultivo. O atum aleta amarela (*thunnus albacares*) e o atum olho grande (*thunnus obesus*) são espécies que se desenvolvem em águas com temperaturas superiores aos 20°C, que encontramos no litoral de Tumbes.

A artêmia (*paralichthys adpersus*) salina pode ser cultivada em grandes extensões de lagoas costeiras e salinas da costa peruana. Utilizada nos *hatcheries* como alimento nos primeiros estágios de desenvolvimento dos peixes e crustáceos pela sua alta conversão energética, tem a vantagem de poder ser armazenada em etapa de ovo por períodos muito longos. ●

Extraído das «Palabras del Editor» do *Libro de Oro de la Pesquería Peruana*. Sociedade Nacional de Pesqueria, Lima 2003, 402 pp. www.snp.org.pe snpnet@terra.com.pe

RECEITAS

CEBICHE COM LARANJAS ÁCIDAS

800 gramas de filé de peixe espada ou toio de leite (cação)
½ Kg. de laranjas ácidas
½ colher de alhos amassados
1 aji amarelo sem sementes e cortado grosseiramente
1 cebola roxa grande cortada em plumas e lavada
Sal
2 batatas ou raízes de aipim
2 batatas doces roxas cozidas
1 espiga de milho cozida
Folhas de alface comum

Cortar o peixe e lavá-lo. Colocar num recipiente e temperar com o sal, o alho e o suco de laranja. Adicionar o aji e misturar. Deixar descansar por 10 minutos e juntar a cebola. Servir acompanhado da batata ou aipim, batata doce e milho. Enfeitar com folhas de alface.

TIRADITO AO FRESCO

600 gr. de filé de corvina
12 colheres de azeite de oliva
6 colheres de vinagre branco
1 colherzinha de alho moído amassado
2 colheres de suco de limão
Sal
Milho em grão

Cortar o peixe em lâminas finas e enviesadas e colocá-las num recipiente. Preparar o molho com vinagre, sal, limão, alho e azeite de oliva. Servir as lâminas de peixe cobertas com o molho e acompanhadas de grãos de milho cozido.

TIRADITO DE AJI AMARELO

800 gr. de filé de linguado
Suco de 12 limões
1 Kg. de aji amarelo
Salsa picadinha
Leite
Sal, pimenta e saborizador
Grãos de milho cozido

Ferver durante 5 minutos o aji amarelo sem sementes, trocando a água três vezes. Liquificar com pouco de óleo até formar um creme. Cortar o filé de peixe em tiras de meio centímetro de largura. Juntar sal e o saborizador a gosto. Adicionar o suco de limão, logo depois o creme de aji a salsa e o leite até que fique cremoso. Servir com os grãos de milho e enfeitar com rodela de pimenta (rocoto) untada com salsa picada.

TIRADITO DE LINGUADO E POLVO

300 gr. de linguado fresco em tiras
300 gr. de polvo cozido em rodela
100 gr. de aipo picado
8 ramos de coentro picado
Suco de 10 ou 12 limões verdes
Meio aji limo roxo, sem sementes, cor-

O CEBICHE: MONARCA DOS CRUS

Antonio Cisneros

« O filósofo francês Henri Levi-Strauss, no seu livro *Lo crudo y lo cocido*, sustenta que o passo da barbárie à civilização aconteceu quando o homem primitivo começou a usar o fogo para cozinhar seus alimentos. Crasso erro. Mais do que tudo vindo de um francês, que tem em sua alta culinária, o *maigret de canard* (pedaços de pato quase crus) que é um dos pratos nacionais. Em geral, boa parte da gastronomia mais refinada do planeta oferece maravilhas que não foram castigadas pelo fogo. Não são, então, termos excludentes, o cru e o cozido. E o Peru, a seu jeito, é também o reino dos crus.

Vários milênios antes do esplendor do Senhorio de Sipán, os habitantes de nossas costas viviam, quase exclusivamente, dos frutos que lhes brindava em abundância o generoso Oceano Pacífico. Os esplêndidos peixes, como a garoupa ou uma corvina, não necessitavam de trato com o fogo para se oferecer com todo seu frescor ao comensal. Frequentemente os peixes e os mariscos eram temperados com aji e outras espécies de pimentas da terra. Embora muitas vezes, uma vez separados de escamas e espinhas, eram colocados a repousar nos sucos de um tumbo ácido que, além de dar-lhes um toque especial, cumpriam as funções de maceração.

No século XVI, com a chegada dos espanhóis, aparecem os limões, trazidos da África do Norte e as cebolas e alhos, patrimônio dos povos do mar Mediterrâneo. Com essa contribuição, os ingredientes se complementaram e terminaram dando origem à sua majestade o cebiche, o rei da grande dinastia dos pratos crus do Peru. Embora o popular cebiche, ou as distintas variedades de cebiche para ser mais veraz, andasse pelas mesas do extenso litoral há séculos, a primeira menção escrita que chega a nossas mãos é a de dom Manuel Atanásio Fuentes, chamado «o morcego», aparecida no seu *Guía del viajero en Lima*, publicada em 1866. Manuel Atanásio Fuentes era um afrancesado erudito e em seu intento se lança contra o saboroso cebiche. «As comidas eminentemente nacionais, são as picantes que com tanto prazer saboreia a plebe [...], mais a picante, mais ardida, o que mais lágrimas arranca (depois dos cíumes) é o cebiche». Mesmo assim, apesar de sua raiva e desânimo, nos deixa uma receita do prato mencionado: «Consiste em pedaços miúdos de pescado ou camarões que se deitam em suco de laranjas ácidas, com muito aji; se conservam assim por algumas horas até que o pescado se impregna de aji e quase cozinha pela ação cáustica desse e da acidez da laranja».

É certo que, com algumas variantes, o peixe e outros frutos do mar, macerados com vinagre, mostarda ou limão, são, des-

de sempre, parte da gastronomia comum a muitos povos que vivem à beira do imenso Pacífico. Mas, pela quantidade, qualidade e o delírio com que foram incorporados à nossa gastronomia, dificilmente encontram competidores. Daí que muitos de meus compatriotas viviam convencidos de que Deus é peruano e que o cebiche é sem nenhuma dúvida, uma obra de Deus.

E a verdade é que, falando de cebiche, ser cortês não impede ser valente. A diferença do que se prepara no Peru, em outros países acostumam, ferventar o peixe, deixá-lo de molho no caldo de limão, até quase cozinhá-lo. Longas horas de temeroso repouso no limão, deixam os alimentos insípidos e fofos. A outra grande diferença está nos agregados. Há lugares onde as magníficas conchas negras são inundadas de molho de tomate. Em outros, juntam ao peixe, pedaços de abacate, tortilha de milho e tomatinhos. Mas o que acho ser a pior blasfêmia é inundar um lânguido cebiche com grandes quantidades de maionese densa e gordurosa. O pivô de tal crime e de outras versões igualmente infelizes é o medo às coisas cruas. Um famoso pescado embrutecido pelo limão e entomatado é apenas um vergonhoso guiado. O vil ocultamento da radiante natureza do animal.

É por isso que o peixe precisa estar fresco como uma fruta. E nesse caso, que repouse poucos minutos no suco do cítrico é mais do que o suficiente. Não se deve demorar em cortar um bom linguado, por exemplo, e comê-lo imediatamente. E, se bem o cebiche é patrimônio geral desta nação, o que é preparado com todas as leis é, a meu ver e entender, o que se acostuma fazer na costa norte. Um pescado muito fresco (quase um peixe) branco e firme. Uma cama bem rasa de suco de limão, uma pitadinha de alho, sal, aji limo sem as veias (suas peles amarelas, púrpuras e vermelhas) e poucas, somente poucas lascas de cebola. A batata doce (ou aipim) e o milho só como guarnição e não são obrigatórios.

Entre nós existe também, uma variedade do cebiche chamada tiradito. O nome proveniente da palavra «estiradito», que é como se estira o pescado para o corte diagonal, no estilo do Japão –por isso também é considerado como um prato nikkei, isto é, de influência japonesa. No caso do famoso tiradito, o pescado apenas passa pela cama de limão, cobre-se com um creme de aji amarelo e não leva cebola nem outros enfeites. Além não só do clássico de peixe, mas dos mil e um peixes diferentes, os cebiches podem ser feitos de camarões, lagostins, ouriços do mar, ostras, amêijoas e mexilhões. A grandeza dos pratos crus do Peru se deve, em grande parte, às bondades do Pacífico, antigamente chamado do Mar do Sul.

« A importância que os nativos sempre davam à comida se manifesta na saga do legendário Naylamp, que chegou às praias do atual Lambayeque com uma pequena frota de balsas e um importante séquito onde se destacava o cozinheiro e o que preparava as bebidas do Senhor. O apreço pelas habilidades de um cozinheiro causou, na primeira metade do século XVI, que os habitantes da cidade de Reque, ao norte do país, elegessem como cacique a Edeco, o chefe de seus cozinheiros.

No Peru cada região possui um mosaico de pratos locais, cada um melhor do que outro. A preparação correta dos alimentos foi uma constante preocupação do povo indígena que por esse motivo adquiriu a habilidade de desidratar alguns de seus produtos –carne de camélidos, veados, lebre dos andes, pombos e perdizes– por meio de complicados métodos para obter um produto conhecido como charque, de conservação fácil, armazenados nas collcas ou depósitos. Da mesma maneira, os pescadores salgavam seus peixes ao sol junto a diversas espécies de mariscos e algas marinhas. Devido à riqueza do mar, a pesca abastecia o consumo local, permitindo aos habitantes da costa permutarem com os das terras altas.»

María Rostworoski. *El cebiche en la comida prehispánica.*

tado em finas rodela
1 xícara de caldo de peixe
¼ de colherzinha de alhos moídos
3 colherzinhas de saborizador
Sal e pimenta do reino

Colocar num recipiente fundo o aipo, coentro, aji e o suco de limão, sal, pimenta, alho e o saborizador. Misturar bem e deixar macerar por 10 minutos, o molho deve ficar branco. Juntar o caldo de peixe e misturar. Depois colocar num prato o peixe e o polvo. Misturar e coar o molho por cima.

LEITE DE TIGRE

100 gr. de pontas de filé de linguado
Suco de 10 limões
1 ramo de aipo
1 aji limo arnaucho
1 dente de alho
Sal, pimenta e saborizador
Coentro
Caldo de peixe

Liquificar os ingredientes e juntar o caldo de peixe para diminuir a acidez dos limões. Coar e servir em pequenos copos. Pode adicionar, antes de servir, pedacinhos de peixe ou lula fritos e grãos de milho cozido.

LEITE DE PANTERA

30 conchas negras grandes
4 limões verdes grandes
1 colherzinha de sal
1 colherzinha de alhos moídos
¼ colherzinha de pimenta do reino moída
1 colherzinha de aji arnaucho moído
1 colherzinha de saborizador

Abrir as conchas negras e separar o molusco com todos os seus sucos. Picá-los em pedaços pequenos, agregar o suco de limão, sal, alho, aji e saborizador. Juntar o suco das conchas e corrigir o tempero. Servir em pequenos copos.

Cebiches del Perú. Editor: Walter H. Wust. Textos de Antonio Cisneros, Alejandro Ferreyros, Luis Jochamovitz, María Rostrowski, Raúl Vargas e Walter H. Wust. Backus. Lima, 2004, 186 pp. www.backus.com.pe
Ver também a coleção multimídia *Gastronomía/Sabores del Perú y del Mundo* Marking Perú/ Diálogo *Correo*. Lima, 2004.



HISTORIETA DA HISTÓRIA

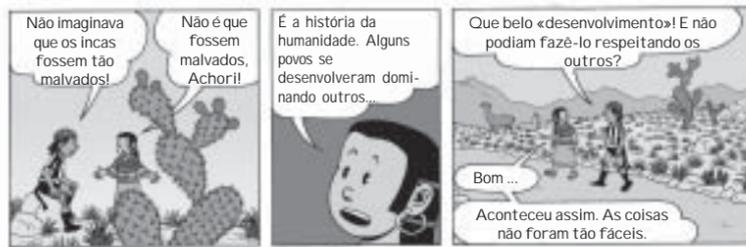
Próxima publicação na Espanha do quarto tomo da *Historia de Iberoamérica desde los Niños*, do notável escritor peruano Juan Acevedo.

PALAVRAS SOBRE O AUTOR Gustavo Gutiérrez

Juan Acevedo já havia incursionado na historieta de tema histórico. Agora nos apresenta uma ambiciosa tentativa: contar a história da Ibero-América através das aventuras de um grupo de crianças. História relatada não somente para meninos, mas, e isso é talvez o mais relevante e difícil – a partir deles, convertidos em descobridores de um mundo novo. Suas experiências vão se tornando nossas, suas ignorâncias são as que não nos atrevemos a confessar, vivemos suas surpresas como se nós mesmos fôssemos as personagens dessa história, suas alegrias nos acalmam, seu sentido de humor nos mantém alertas e risonhos. Entretidos, e sorrindo, caminhamos para trás no tempo e avançamos em conhecimentos.

Mas não nos enganemos: a facilidade com que vamos e voltamos de mãos dadas com o autor, presume uma árdua e cuidadosa preparação das matérias que trata. Uma clara exposição só se obtém quando se domina o argumento. A oportuna reprodução de expressões artísticas e documentos de diversa índole são prova adicional do que afirmamos.

Juan é, não cabe dúvida, um hábil comunicador. Comunica simplesmente e com eficácia, mas também comunica algo, nos faz entrar em comunhão – termo que tem a mesma raiz que comunicar – com uma maneira humana e sensível de ver e de entender a vida. ●



PALAVRAS DO AUTOR

A idéia de fazer esta historieta nasceu em Florencio Varela, lugar próximo de Buenos Aires. Era abril de 1990 e eu assistia como observador ao II Encuentro Latinoamericano de Chicos del Pueblo. A maioria era de crianças trabalhadoras, em casa ou na rua, crianças das classes pobres de quase vinte países. Conversavam, riam, indagavam sobre a vida do outro, contavam sobre as suas, brincavam nos descansos, expunham e comparavam suas posições durante as assembléias. Eu os olhava maravilhado, vendo de que forma se integravam ou guardavam distâncias. Prestava atenção às seus diversos sotaques de castelhano e a como, mesmo com meninos de rua brasileiros, superavam-se as barreiras idiomáticas e se reconheciam numa identidade maior.

Isto é América Latina, pensei, e eu tenho que fazer algo por esses meninos, ajudar sua relação. «Fazer algo», no meu caso é quase sempre criar uma historieta. «As histórias –escutei dizer um camponês mexicano– são presentes de Deus. Elas fazem com que nos vejamos a nós mesmos». Com estas revelações, fiz o propósito de narrar a história da América Latina desde e para, principalmente, seus meninos e meninas. ●

Juan Acevedo. *La historia de Iberoamérica desde los niños.* Organización de Estados Americanos/Secretaría de Cooperación Ibero-americana, Tomo I, Madrid, 2000. Tomo II, Madrid, 2001. Tomo III, Madrid, 2002. O Tomo IV se ocupa do período do vice-reinado e chega até o presente.

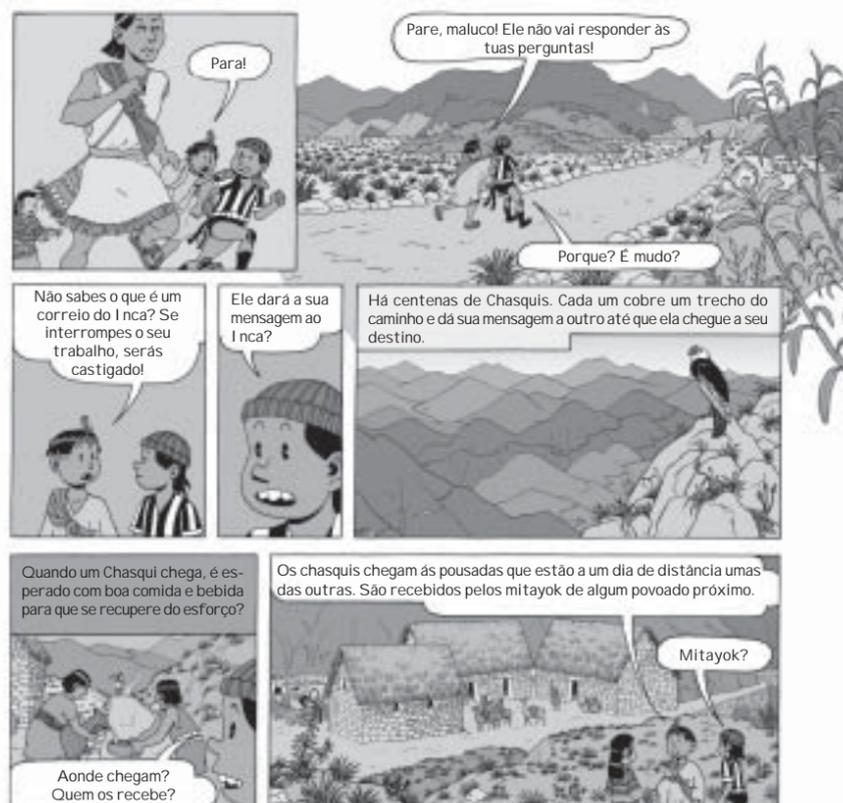
A HISTORIETA PERUANA

Há quem afirme que a historieta peruana se remonta a *Nueva Crónica y Buen Gobierno* (1615) de Guamán Poma de Ayala, mas, rigorosamente, data do fim do século XIX. Prolongação da caricatura, associada à sátira política e social, a historieta foi acolhida em publicações desse signo como o célebre *Monos y Monadas*, a princípio do século XIX. Em 1940 apareceu a primeira revista especializada: *Palomilla*, seguida de *Clímax* (1943). Autor destacado destas primeiras décadas é Pedro Challe, criador de *Gordete y Calambrito*.

A historieta peruana deu vida na década seguinte a *Juan Santos*, andino protagonista de inúmeras aventuras, assim como a *Super Cholo*, versão nativa de Superman. Com eles, apareceram o crioulo *Manyute* e o as-

tronauta *Chépar*. Também surgiu *Canillita* (1950), a publicação especializada de vida mais longa, se bem que sem o mesmo êxito de *Avanzada* (1953-1967).

Nos anos setenta, frente a publicações de cariz propagandístico, irrompem Juan Acevedo e emblemáticas publicações como *Monos y Monadas* (segunda época), *Collera*, *El Idiota Ilustrado y No!*. No fim dos oitenta, apareceram fugazmente *etiqueta negra* e *Bumm!*, antecâmara de um novo impulso cujo correlato são as sete edições (1993-2000) do Concurso de historieta Juvenil, convocado pela Associação Calandria. Recentes publicações marginais como *Resina*, *¡Pánico!*, *Crash, Boom, Zap!*, *TuMay Komiks*, *Carboncito* y *Pandemonio* ainda estão em circulação. (S. Carrasco) ●



SONS DO PERU

VOZ PROPIA – LOS DÍAS Y LAS SOMBRAS (Reedição independente, Lima, 2003)

Voz Propia é um dos grupos emblemáticos da cena roqueira peruana das últimas décadas. Abraçando o mesmo imaginário repleto de melancolia e desesperança que caracteriza a seus principais ascendentes anglo-saxões (desde *The Cure* até *Joy Division*), o pós-punk do conjunto limenho alcançou sua plenitude com esse álbum, editado originalmente em 1997 e que agora volta à circulação. São poucos os discos fraguados por bandas peruanas de rock que podem ser rotulados como imprescindíveis: esse é um deles. Além da canção que dá título ao álbum.

JAVIER ECHECOPAR – LA GUITARRA EN EL BARROCO DEL PERÚ (Acem & Aica, 2004)

Javier Eche copar dedicou boa parte de sua carreira musical a desentranhar as origens da chamada «música culta» feita no Peru. O resgate de alguns dos indicadores perdidos da guitarra barroca peruana exigiu-lhe não só um minucioso estudo de manuscritos que datam do século XVIII (*El libro de Zif* e *El cuaderno de música para guitarra de Matías*

Maestro), mas também um cuidadoso exercício interpretativo. No tempo que vai desse ano, o guitarrista também editou simultaneamente *Composiciones Vol. 1* e *Lo mejor de Javier Eche copar*. Cabe mencionar que estas composições são interpretadas com uma guitarra Joseph Benedit que data de 1812.

ELSA PALAO – TE CANTO MI VIDA (Independente, 2004)

Depois de uma trajetória que já supera duas décadas, a intérprete Elsa Palao aproveitou o lançamento do seu



Archivo Caréias.

primeiro disco como solista para fazer um intenso percorrido pelos fundamentos do que poderíamos chamar seu «temperamento artístico». É aqui que a cantora, de voz versátil e límpida, não só apela a compositores essenciais dentro do cancionero tradicional do Peru, como Chabuca Granda, Daniel «Kiri» Escobar e Alicia Maguiña, mas decide explorar os sempre sinuosos e arriscados territórios da musicalização de textos concebidos originalmente como poemas, não como canções. A música fica a cargo do trio Kenyara e outros instrumentalistas peruanos de grande prestígio, como Agustín Rojas e Leonardo Parodi.

CHINO CHÁVEZ – FISURAS (L25, 2003)

Durante as três últimas décadas, Aberto Chávez praticamente fez de tudo na música: integrante de bandas como *Tiempo Nuevo* e *TV Color*, cantautor de logo trajeto nos cenários locais, responsável da música incidental de espetáculos teatrais e de dança contemporânea, fundador de um selo discográfico que editou discos de bandas de rock de grande convocatória (*Leusemia* e *Masacre*, entre elas), integrante do veterano grupo teatral *Cuatrotablas*, diretor musical de Tania

Libertad e Suzana Baca, produtor, etc... Este disco recolhe alguns dos trabalhos mais importantes de Chávez no mundo das artes cênicas, como suas composições para a montagem de «Prometeu» e «Sonho de uma noite de verão», além do espetáculo de dança contemporânea «Enrelevo», que no ano de 2002 foi protagonizado pela bailarina Karin Aguirre. Eclético e atmosférico

TURBOPÓTAMOS (Mundano Records, 2004)

Há muito tempo que o rock peruano reclama novas vozes, frescas, independentes e inovadoras. Este quarteto limenho veio preencher um espaço dentro do chamado «novo rock». Martelando um estilo próprio que eles mesmos batizaram de «skabilly», uma combinação de ska e rockabilly (os sub-gêneros favoritos de seu líder, o carismático Humberto Campodónico, um dos melhores guitarristas jovens da cena peruana), os *Turbopótamos* se projetam como uma das bandas peruanas atuais cuja música merece ser divulgada. Sem o «profissionalismo» oco nem o tedioso apego a fórmulas supostamente exitosas, a carreira dos *Turbopótamos* se inicia de maneira auspiciosa. Vão dar o que falar. (Raúl Cachay). ●

AGENDA

GRANDES EXPOSIÇÕES

Este ano o Peru mostra também ao mundo três grandes exposições. A primeira *Peru: Tremila Anni de Capo Lavori* permitiu apreciar em Florença, no *Palazzo Strozzi* e até o mês de fevereiro passado, uma notável coleção de obras mestras de arte pré-colombiano. A exposição teve como curador a Antonio Ainni e contou com a colaboração do Instituto Nacional de Cultura. Por outra parte, em Barcelona, no Museu de Arte de Catalunha e como parte do *Foro Mundial de las Culturas*, se apresenta *Peru indígena y virreinal*, testemunha de nosso sincretismo, que reúne 253 peças de pintura, escultura, cerâmica, prataria, mobiliário e outros. Esta amostra foi organizada pela Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior de España e o INC, teve como curadores a Juan Ossio, Jaime Mariaza, Juliana Ugarte Garay y Rafael López Guzmán. Ficará aberta até o dia 15 de agosto e em seguida irá à Biblioteca Nacional de Madri. Por último, a partir de setembro o *Metropolitan Museum* de Nova York acolherá uma notável exposição de arte vice-reinal peruana, a cargo de Helena Phipps e Joahna Hecht.

III ENCONTRO CIENTÍFICO

Do dia 30 de julho ao dia 2 de agosto de 2004 se realizará em Lima o *III Encuentro Científico Internacional de Invierno-ECI*. Este evento, como o ECIv que se realiza no verão, tem como objeto difundir os avanços científicos dos investigadores do país e seus colegas do exterior. Este III Encontro é organizado pelo Instituto Nacional de Investigación y Capacitación de Telecomunicaciones. As inscrições estão abertas. Para maior informação, consultar a página www.cienciaperu.org/eci2004i/

LISTA VERMELHA

A recente publicação da *Lista Vermelha ICOM, sobre Bens Culturais Latino-americanos em Perigo* –apresentada em Lima no Museu Nacional de Antropología, no dia 8 de maio passado– ajudará os agentes policiais a identificar oportunamente objetos culturais denunciados como desaparecidos. A *Lista Vermelha* é também um chamado a museus, casas de leilão, comerciantes e colecionistas para que deixem de adquirir esses objetos e satisfaz a necessidade

de alertar sobre os efeitos irreparáveis que tem para a investigação de usos e costumes ancestrais, a perda de bens arqueológicos. A propósito, merece ser destacada a aprovação pela Unesco do *Código Internacional de Deontología para los Negociantes en Bienes Culturales* disponível em www.unesco.org/culture/legalprotection

IMPORTANTE DOAÇÃO PARA BIBLIOTECAS DO PERU NO EXTERIOR

No âmbito do recente *Convenio de Cooperación para la Promoción de Valores Culturales del Perú en el Exterior*, assinado pela Chancelaria e a Universidade San Martín de Porres, esta casa de estudo doou sessenta lotes de trinta títulos c/u, provenientes de seu Fundo Editorial, para que sejam distribuídos em nossas embaixadas. Trata-se de uma valiosa contribuição que enriquece as bibliotecas de cultura peruana que promove a chancelaria em suas missões no exterior e que podem ser consultadas por compatriotas e público interessado. A doação traz, entre outros títulos uma importante série dedicada à gastronomia peruana. Sobre o Fundo Editorial da U. San Martín de Porres ver www.usmp.edu.pe ●

CHASQUI

O Correio do Peru
Boletim Cultural

MINISTÉRIO DE RELAÇÕES EXTERIORES

Subsecretaria de Política Cultural Exterior
Jr. Ucayali 363 – Lima, Peru.
Telefone: (511) 311-2400 Fax: (511) 311-2406
E-mail: postmaster@ree.gob.pe
Web: www.ree.gob.pe

Os artigos são responsabilidade dos autores. Este boletim é distribuído gratuitamente pelas Missões do Peru no exterior.

Impressão:
Tarea Asociación Gráfica Educativa
Telefone: 424-8104

Tradução:
Angela María Peltier de Maldonado

DIRETORIA EMPRESARIAL

PROMPERU
Comissão de Promoção do Peru
Calle Oeste No. 50 – Lima 27
Telefone: (511) 224-3279
Fax: (511) 224-7134
E-mail: postmaster@ree.gob.pe
Web: www.ree.gob.pe

PROINVERSIÓN
Agência de Promoção da Inversão
Paseo da República No. 3361
piso 9 – Lima 27
Telefone: (511) 612-1200
Fax: (511) 221-2941
Web: www.proinversion.gob.pe

ADEX
Associação de Exportadores
Av. Javier Prado Este No. 2875 – Lima 27
Telefone: (511) 346-2530
Fax: (511) 346-1879
E-mail: postmaster@adexperu.org.pe
Web: www.adexperu.org.pe

CANATUR
Câmara Nacional de Indústria e Turismo
Jr. Alcanfores No. 1245 – Lima 18
Telefone: (511) 445-251
Fax: (511) 445-1052
E-mail: canatur@cion.com.pe

Banco de Crédito **BCP**

NISSAN

LA CULTURA CAMBIA EL FUTURO

Maquinarias

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN EL PERÚ

PETRÓLEOS DEL PERÚ



AL SERVICIO DE LA CULTURA

O CAIXÃO AFRO-PERUANO

Rafael Santa Cruz, herdeiro de uma grande tradição na cultura afro-peruana, publica o mais completo estudo em homenagem a esse instrumento convertido em ícone musical de nosso país.

Eis aqui um capítulo de sua recente obra.

ANTIGOS ESTILOS

*Toca bem esse caixão
Que se acabe de quebrar
Que na casa do patrão
Caixões não há de faltar.
Folclore*

Los estudiosos Fernando Ortiz, Fernando Romero y Nicomedes Santa Cruz coincidem em assinalar que o caixão peruano não tem mais de cem anos e seu período de maior auge pode se situar no começo do século XX, ou no máximo no final do século XIX.

É provável que só a partir dessa época, começou-se a fazer caixões com exclusiva estrita finalidade musical. Até então o caixão não era mais que uma «caixa qualquer» utilizada para acompanhar musicalmente alguns cantos e danças negras e mestiças. Os caixões não apresentavam acabamentos que exibem os atuais e mesmo o som daqueles antigos instrumentos nos pareceria hoje, um tanto «rachado», como se o caixão estivesse quebrado.

No início de 1900, os tocadores de caixão não se sentavam sobre o instrumento. Muitos tocavam sentados numa cadeira ou tamborete, entreabriam as pernas e colocavam o caixão de lado e para trás, apoiando-o sobre o próprio tamborete ou nas coxas. E tocavam pela parte da frente.

O caixão que conhecemos atualmente todos, «em forma de coluna» (porque é mais alto que largo), é o que já começou a ser chamado de *caixão peruano*. Mesmo assim, durante muito tempo, usou-se o *caixão deitado*, do lado mais comprido, menos profundo e que pela forma que tem vem a ser mais largo que alto. Para diferenciar um modelo do outro nesse trabalho, usaremos o termo de *caixão de columna*.

O caixão crioulo perdeu espaço na medida que a música afro-peruana foi se popularizando, mas ainda continua a ser usado. Alguns construtores de caixões fizeram uma variante do caixão crioulo com cordas na tampa frontal, imitando o som e o sistema utilizado pelo tambor ou «tarola». Esta variante também passou, mais tarde, ao caixão de columna. Alguns caixões, inclusive, não tem forma de paralelepípedo pois já se experimenta fazê-los de diferentes formas geométricas e diversas medidas.

Para tocar o caixão crioulo, o instrumentista, sempre sentado sobre o



Jarana limeña con cajón, cajita y quijada de burro. Fotos: Anibal Solimano / PROMPERU

instrumento, coloca um perna no centro deste, dividindo a madeira frontal em duas, uma metade para cada lado da perna. Eventualmente o lado direito

do instrumento era usado para produzir golpes mais «secos». O mesmo efeito se consegue no caixão de columna, mas o percussionista, sentado sobre o instru-

mento, geralmente separa as pernas e deixa livre a «tampa» ou «cara» do caixão.

Quando é tocado um trio ou conjunto de caixões, todos são geralmente de medidas similares e sons muito parecidos. Não obstante em Cuba as orquestras de caixões se formam com instrumentos de tamanhos e sons diferentes mesmo do caixão maior, e de sons mais graves que é chamado de tumba e de quinto o que dá sons mais agudos. No Peru, quando se forma um conjunto ou orquestra de caixões, chamamos de caixão chamador ao que tem a função de levar o ritmo base, de caixão repicador ao que tem a função de repicar, «florir» e tocar os solos. Estes nomes são dados em função do rol que desempenha o tocador e não são dados em função do rol que desempenha o tocador e não em função do tamanho ou do som do instrumento, e provem das funções exercidas pelos tambores de membrana. Geralmente estas funções se realizam por turnos, segundo o que os executantes vão sentindo. Antigamente o «repique» estava destinado ao percussionista de maior experiência na execução do instrumento.

Nicomedes Santa Cruz Gamarrá, que desde a década de 60 escreveu uma série de artigos jornalísticos dedicados a esse instrumento intitulada «Sua majestade o caixão», nos diz: «Quanto à confecção artesanal do caixão, temos vários estilos e dimensões: achatados com asa, como uma pasta 'James Bond', grandes e toscos como ataúde popular, pequenos como cofre de santo, envernizados, lustrados, pintados de branco, verde, preto ou vermelho e branco como a bandeira peruana, com o monograma da agrupação musical ou iniciais de seu dono; cravados de tachinhas douradas; finalmente, não há dois caixões iguais, embora nas novas gerações também não existam dois tocadores de caixão que toquem diferente». Esta última frase tem um sabor de reclamação frente ao aparecimento de novos tocadores de caixão sem estilo próprio ou sem personalidade na hora que se sentam no instrumento. ●

Rafael Santa Cruz. *El cajón afroperuano*. Codrilo Verde Ediciones, Lima 2004, 177pp. O livro inclui um CD multimídia com explicações em áudio e imagem.