

CHASQUI



LE COURRIER DU PERU

An 2, numéro 4

Bulletin Culturel du Ministère des Relations Extérieures

Août 2004



Le chemin vers le Machu Picchu. Photo: Heinz Plenge.

QHAPAQ ÑAN, LE GRAND CHEMIN DE L'INCA / LES LANGUES AU PEROU
TROIS POETES DES ANNEES CINQUANTE / NOTRE MER DE CHAQUE JOUR
HISTORIETTE DE L'HISTOIRE / LE CAJÓN AFRO-PERUVIEN

LES LANGUES AU PERU: VERS UNE RELECTURE DE BABEL

Roberto Zariquiey*

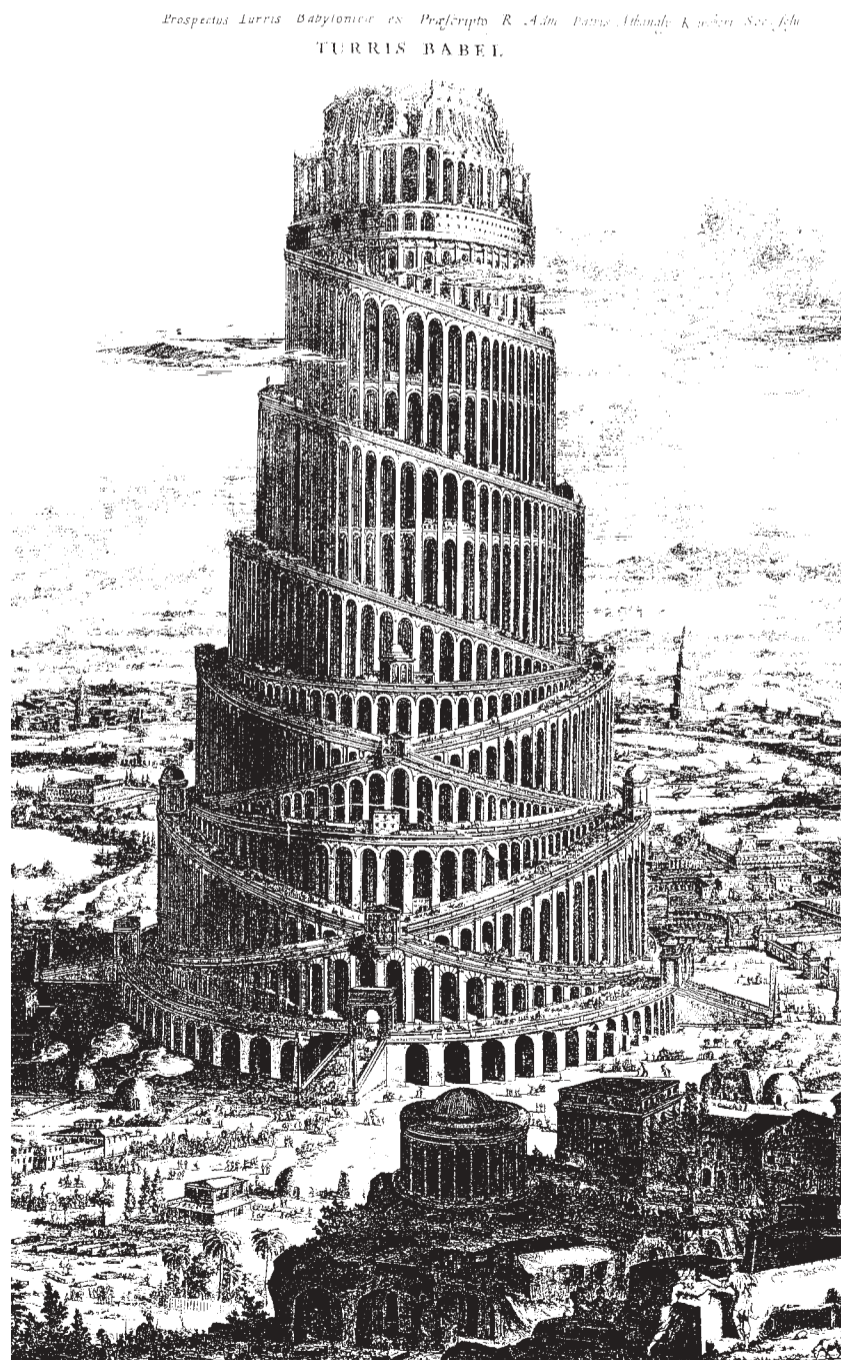
La Genèse nous raconte qu'anciennement, «les hommes parlaient seulement une seule langue et des paroles semblables» (La Genèse 11. 1). Ce fait les rendirent plus forts et unis; à tel point qu'ils décidèrent d'édifier une ville dans laquelle ils placeraient une haute tour, qui irait jusqu'au ciel. A vérifier ce que les hommes venaient de tramer, Jehova les punit et les fit parler différemment. Ceci est à l'origine de la diversité linguistique pour la tradition judéo-chrétienne: un châtement divin. A ce jour, de nombreux secteurs de la société continuent à penser que la diversité linguistique et culturelle est un problème; ils voient l'autre comme un sauvage et persistent dans la croyance que la solution est l'homogénéisation des individus. Le Pérou pourra-t-il grandir en tournant le dos à la diversité linguistique et culturelle qui le caractérise? Ce qui suit ne sont seulement que quelques dates et réflexions qui cherchent à aider le lecteur à comprendre que nous sommes différents et tout ce qu'il y a à faire pour apprendre à nous connaître et à nous valoriser.

COMBIEN DE LANGUES PARLONS-NOUS, NOUS LES PERUVIENS?

Répondre à cette question n'est pas facile, il faut toutefois déterminer quand une variété de paroles constituent une langue pour elle-même et non un dialecte de quelque autre langue, ce n'est pas un travail facile.

Ces difficultés sont à prendre en compte, en ce qui concerne notre Amazonie, les spécialistes parlent de l'existence de 39 à 40 langues groupées en 16 familles linguistiques. (1) C'est à dire que, à côté de langues qui nous sont plus ou moins connues, comme le «shipibo», le «aguaruna» et le «asháninka» (ces deux dernières sont apparentées et appartiennent à la famille *arahuaca*), il existe une diversité sur laquelle nous savons très peu, nous le reste des péruviens. De plus, ce que nous connaissons sur leurs parlants n'est pas énorme. Chacune de ces langues fait partie d'un trame culturelle différente et unique. La forêt n'est pas un territoire homogène ni les indigènes qui y vivent ne sont semblables. Chaque peuple a ses propres pratiques et croyances; chacun possède une histoire particulière; et chaque ethnie se relie à sa manière avec la culture nationale. Nous ne savons pas non plus grand chose sur tout ceci et probablement, cette méconnaissance est à la base de notre indifférence.

Maintenant voyons ce qui se passe dans le milieu andin. Quand nous pensons aux Andes, les seules langues qui nous viennent à l'esprit sont *le quechua* et *l'aimara*, la réalité andine étant aussi complexe que celle de l'Amazonie. Pour commencer, nous devons dire que considérer *le quechua* et *l'aimara* comme des «langues» à part entière s'avère très problématique, déjà



Athanasius Kircher, *La Tour de Babel*, Rome, 1639.

que plusieurs réalités linguistiques possèdent des variétés de langages qui gardent tellement de différences entre elles, comme celles que peuvent tenir le français et l'espagnol. De plus, tant *le quechua* que *l'aimara* sont utilisées par des parlants qui ne partagent pas nécessairement une même histoire et qui, au contraire, ont des idiosyncrasies et des coutumes très différenciées.

Par exemple, un *parlant quechua* cusquénien ne possède pas seulement une variété de mots très distincts de celle d'un parlant de Ancash, sinon qu' en plus, les deux possèdent des pratiques culturelles et festives propres.

Quelque chose de semblable se passe avec *l'aimara*, cette langue, à la différence de ce que nous croyons usuellement, non seulement se parle dans l'Altiplano, mais aussi à Tacna et dans la montagne de Lima (sous la dénomination de *jaqaru*, qui en langage *aimara* veut dire «la langue de l'homme»). De nouveau, un *parlant aimara* de Puno et un autre de la montagne de Lima (spécialement, du village de Tupe) possèdent étonnamment des variétés et des usages culturels différents.

Devant cette réalité, les études actuelles tendent à faire entendre *le quechua* et *l'aimara* comme des familles linguistiques qui regroupent des langages différents entre elles et qui, de plus, appartiennent à des nations distinctes. Ceci se constate fort bien, par exemple, dans une donnée qui fut prise peu de fois en compte. Nous avons la tendance à relier *le quechua* avec la région andine, et en général, nous ne savons pas qu'il existe des variétés de cette famille qui sont employées comme mode de communication par les populations de la basse forêt, qui vivent aux alentours des fleuves comme le Napo, le Pastaza et le Tigre. Effectivement, les hommes et les

femmes qui anciennement étaient des peuples *omaguas, quijos, canelos* ou *cocamas* (toutes ces ethnies sont amazoniques) s'appellent aujourd'hui les *kichwas* et souvent n'ont pas conscience que leur langue vient du *quechua*. Ils n'ont pas non plus à l'esprit que le *kichwa* ne leur vient pas de la bouche des incas (qui probablement n'eurent jamais pu les conquérir), sinon des jésuites qui arrivèrent au XVII^{ème} siècle dans ces zones pour les évangéliser et qui employèrent le quechua comme langue de communication.

EN RELISANT À BABEL

Tout ce que nous avons dit jusqu'à présent nous aide à comprendre quelque chose d'essentiel: dire que le Pérou est un pays multiculturel ou plurilingue ne doit pas être seulement un ramassis réthorique. La réalité de notre pays est plus diverse que nous ne l'imaginons et si nous acceptons que *le quechua* et *l'amaira* sont de la même famille linguistique et que nous reconnaissons qu'elles sont parlées par des populations très différentes, tout se fait encore plus complexe. De plus, nous devons ajouter qu'au long de tout le pays, le castillan apparaît d'un emploi majeur ou mineur et entre en contact avec toute la diversité linguistique engendrant des situations peu horizontales dans le sens que la langue espagnole est plus valorisée et respectée que ses pairs indigènes. Nous ne pouvons nier donc, que dans certains secteurs de notre pays a existé et persiste une forte dépréciation pour les langues originales, les mêmes qui ne sont pas utilisées par l'appareil de



James Orton, *The andes and the amazon*, N. York, 1876

l'Etat aux fins administratives ou juridiques.

Cette diversité est une réalité qu'il nous appartient d'élucider. Vivre dos à la réalité de ces peuples est une attitude qui nous a caractérisé comme pays. Comme si elle n'existait pas ou comme si son existence fut incommode ou problématique, nous avons préféré garder le silence ou rendre invisible la réalité indigène, ses nécessités et ses problèmes. Et ceci est doublement injuste toutefois que beaucoup de leurs difficultés se doivent justement à la contrainte avec laquelle les autres forces se sont dédiées à extraire leurs ressources naturelles, détruisant l'écosystème, exploitant les personnes, chassant les animaux et usant de la déforestation d'

hectares entiers de bois.

C'est comme si dans beaucoup de secteurs de la société il existait un sort d'une *pensée Babel* qui de plus est terriblement incommode, parce que d'une certaine manière il justifie notre indifférence: pourquoi se préoccuper de quelque chose qui est bien plus un signe de retard et un obstacle au développement?

Nous continuons à croire que la diversité est la raison de l'empêchement de la construction de cette tour, c'est ce qui nous a fait grandir en tant que pays et nous pensons jusqu'à aujourd'hui que la solution passe par l'homogénéisation des individus. Mais, ce qui est certain c'est que cet empêchement n'a pas été la

diversité en tant que telle sinon simplement la forme avec laquelle nous l'avons traitée.

Si nous n'avons pas réussi à construire la tour, c'est parce que face à la différence culturelle et linguistique nous avons décidé de taire et violenter l'autre et parce que nous n'avons pas appris à vivre pacifiquement avec lui en respectant et valorisant la différence et en cessant de penser à la manière de vivre à ses dépens. Et ceci, le mythe de Babel ne nous l'enseigne pas. Le problème n'est pas la diversité en elle-même mais la façon, dont nous les hommes, l'avons traitée. ●

1. Les concepts de langue, dialecte et famille linguistiques peuvent être un peu obscurs. Nous essayons de les éclaircir en recourant à notre langue: le parler de Buenos Aires, celui de Lima et celui de Madrid seraient des dialectes de l'espagnol, qui à leur tour constituent une langue à côté d'autres qui lui sont apparentées: le portugais, le français et l'italien par exemple. Finalement, toutes ces langues forment part d'une même famille, la famille romane, qui regroupe quelques langues qui proviennent du latin.

BIBLIOGRAPHIE

- Rodolfo Cerrón-Palomino.** *La langue et la société dans la vallée de Mantaro.* IEP, Lima 1986. *La langue de Naylamp. La reconstruction et l'obsolescence du mochica.* PUPC, Lima 1995. *Linguistique aimara.* Centre Bartolomé de las Casas, Cusco, 2000. *L'espagnol andin. Les aspects sociolinguistiques, pédagogiques et grammaticaux.* GTZ/PUPC, Lima, 1995.
- Alberto Escobar.** *Les variations sociolinguistiques de l'espagnol au Pérou.* IEP, Lima, 1978.
- Anna Maria Escobar.** *Contact social et linguistique: l'espagnol en contact avec le quechua au Pérou.* PUPC, Lima 2000.
- Germán de Granda. *Les études de la Linguistique Andine.* PUPC, Lima 2002.
- Inès Pozzi-Escot. *Le multilinguisme au Pérou.* CBC, Cusco 1998.
- Gustavo Solis.** *Les langues dans l'Amazonie Péruvienne.* FORTE-PE, Lima 2000.
- Virginia Zavala.** *Désaccord avec l'écriture. L'école et la communauté dans les Andes péruviennes.* Le réseau pour le Développement des Sciences Sociales. Lima, 2002.
- D'autres publications sur le thème:
- Andrés Chirinos Rivera.** *L'atlas linguistique du Pérou.* CBC-Ministère de l'Éducation, Cusco, 2001.
- José Antonio Salas.** *Le dictionnaire mochica-espagnol, espagnol-mochica.* Université San Martin de Porres, Lima, 2002.
- Alfredo Torero.** *Les langues des Andes. La linguistique et l'histoire.* IFEA, Lima, 2002.

* Professeur à la Pontife Université Catholique, dédié aux langues indigènes.



CELLES QUI MAINTENANT N'EXISTENT PLUS (LES DONNEES SUR LES LANGUES DISPARUES AU PEROU)

La réalité multilingue qui caractérise notre pays fut constatée par les espagnols eux-mêmes depuis les premières années de la Colonie, ils ne cessèrent d'être surpris par l'énorme quantité de langues qu'ils rencontrèrent. Par exemple le Jésuite Acosta, en 1588, signalait l'existence d'une «vraie forêt de langues» et le propre Inca Garcilaso en 1609, nous expliquait que «chaque province, chaque nation et dans beaucoup de régions, chaque village avait sa propre langue différente de celle de ses voisins». Il y avait beaucoup de langues, aujourd'hui disparues, dont l'existence fut signalée par les chroniqueurs ou par les voyageurs européens qui au cours du XIX^{ème} siècle redécouvrirent notre pays. Par exemple, la côte du Nord du Pérou, à l'arrivée des espagnols, possédait une richesse linguistique qui dans l'actualité, se trouvait seulement dans la toponymie et dans le registre de quelques chroniqueurs, sacerdotes coloniaux ou que des voyageurs nous ont léguée.

Tous, nous avons entendu parler, par exemple, de la langue mochica; mais nous n'avons pas à l'esprit, qu'en plus d'elle, il y avait quelques autres langues comme celle qui est dénommée *pescadora* (qui était parlée dans des zones proches de Lima), la langue des Olmos, celle de Sechura et celle de Catacaos-Paita. Le statut linguistique de ces dernières est difficile à déterminer, mais il apparaît dans des documents comme ceux de Jaime Baltazar Martínez Compañón, Archevêque de Trujillo jusqu'en 1785, qui a récolté une liste lexicale des quelques langues qui se parlaient dans sa juridiction.

Et tandis que, le même Martínez Compañón, lui, a recueilli quelques paroles d'une langue aussi importante que la nommée *culle*. La *culle* fut une langue parlée dans la montagne du Nord, disparue à ce jour, qui a légué plusieurs mots au parler de Cajamarca que l'on emploie encore aujourd'hui.

L'étude approfondie de la *culle* est toutefois un travail en suspens. Dans l'Altiplano, d'autres langues aussi ne sont plus parlées. Deux cas sont flagrants: celle du «puquina», qui fut considérée comme une langue générale par les espagnols et celle du «ch'imu», l'ancienne langue des «Uros». Les «Uros» péruviens ont perdu leur langue; mais, ils conservent tout de même leur identité et se différencient des «amairas» même s'ils parlent la langue de ces derniers.

Finalement, en ce qui concerne l'Amazonie, la question de l'extinction des langues est beaucoup plus complexe. En ce moment, la grande majorité des groupes ethniques sont rentrés dans un processus clair d'espagnolisation, dont indéfectiblement le résultat s'avère être la perte des langues indigènes.

Actuellement, il y en a beaucoup de disparues et le cas probablement le plus triste est celui du «cocana cocamilla», cette langue, qui avant l'arrivée des espagnols fut une langue panamazonique de grande importance sociale et économique. Quotidiennement, le recul de ces traditions langagières est plus clair et plus imminent et pour cette raison si nous ne désirons pas qu'elles continuent à se perdre, il s'avère nécessaire d'assumer une véritable politique linguistique de sauvetage, de revitalisation et de mise à jour de toutes ces traditions qui chaque jour sont réduites au silence.

TROIS POETES DES ANNEES CINQUANTE

Ces derniers mois trois des plus brillants poètes de la dénommée «génération des années cinquante», de cette notable promotion de créateurs intellectuels dont l’empreinte a marqué tous les champs de la culture contemporaine du Pérou, sont décédés. L’oeuvre politique de Javier Sologuren, Washington Delgado et Francisco BendeZú surpasse le panorama chaque fois plus valorisé de la poésie péruvienne du XXème siècle.



J. Zapata, Carriás

JAVIER SOLOGUREN

Le cimetière des gentils

Ceci sont les présents
La chair humaine
Prisonnière dans le tissu
(les taches approubes
ultimes incarnations)

et la poussière
que l’on nous apporte la poussière

de la contrée éteinte
mort je fus tranquille
et cependant
nous l’entendons respirer
se traîner
allumé
par des illuminations pures

poudre d’étoiles
terres de poussière
fleur de la clarté
et de ténèbre
notre
aliment irrévocable
nous attend

quelle part de nous-mêmes
désire se rendre
déjà
au labyrinthe obscur
et se jeter
au large du silence
à dormir
entre l’essai
des morts

Poésie

Poésie, ne me nie pas tes dons aussi longtemps.
J’ai l’ouïe attentive,
Les yeux éveillés, le coeur ouvert.

Poésie, à quoi tu ressembles,
Quel est ton jumeau, quel est ton secret?
Si dans la solitude où tes voix s’entendent,
En elle je t’ai attendu seul de mon vœu.
Si c’est le rêve, je n’ai fait
que vagabonder entre les signes de la nuit,
flamme où je deviens fou.

Non. Non tu ne ressembles pas à l’amour
Sa marque n’est pas pour toujours en moi?
Je dirais même dans la peine ou l’oubli
Si ce n’était le pain quotidien.
Comment peux-tu être si près de mon sang
Et je crois seulement dans la douleur de t’avoir vue.

Javier Sologuren (Lima, 1921-2004) en plus d’être poète, fut essayiste et traducteur. Sa poésie fut réunie sous le titre de *La vie continue*, rééditée à plusieurs reprises, et son oeuvre en prose dans le volume *Les gravitations et les tangentes* (1988). Sologuren a reçu le Prix National de la Poésie en 1960 et 1985 et il a dirigé l’édition artisanale *La rame fleurie*, où apparurent de précieux recueils de poèmes.

FRANCISCO BENDEZÚ

Ode à l’après-midi

Tu cries oh après-midi!
Les filles
S’accouent au balcon, muettes,
Te perçoivent, et les automates qui brûlent
Et hénissent sur les toits plats bleus inondés.
Tu chantes solitaire et tu t’exangues!
J’ai déjà vu supplier sans bras,
Et t’emmêler dans les barbelés
Des allées publiques désertes
Je t’ai déjà vue résister nue
Avec une sueur de pacotille dans les aisselles
Je t’ai déjà vue danser dans les miroirs,
Et courir sur les places d’amarantes,
Et donner l’heure sans montre
Pour les vierges couples tu tremblais
Allongée par une longue lueur de télégramme.
Je t’ai déjà vue fuir et te défaire
Le front contre le marbre non léger de l’ombre
Et te serrer dans les bras, blessée, par les lampadaires,
Et remplir, assise, doucement,
De fils et de cendres les étangs.
J’ai rayé ta joue dramatique
Avec des ongles de diamant
Ou des aiguilles d’obsidienne,
Ayant mordu tes lèvres fines comme des épées;
J’ai embrassé ta poitrine et je me suis baigné
Dans un halo de désaventure de tes malheureux
papillons.
Vers quelle ancienne promenade de cuivre
Tu conduis, comme une alliance, la furieuse
Et désailé lune de terre?
Les femmes
Te disent au revoir avec les mollets entrouverts et
déchaussés,
Et t’escortent hirondelles et gramophones
Quelle taille impossible et hallucinante
Poursuit dans la lumière lointaine et folle?
A quel feu, idole verte, tu te lances?
Tu chantes et tu pleuriches, il n’y a plus personne!
Au loin se balance le vent balançoire rouillée
J’ai adoré ton profil trémolo et tes yeux violâtres
De lionne mal blessée et trouble ange d’amadou
Que derrière tes épaules tu veillais taciturne
J’ai exécre ta vague qui charmaient les mendiants
Et mécanographe handicapée la pendule sur la
nuque
Je t’ai amenée dans les cinés et terrasses et boulevards
Comme une amoureuse.
Je t’ai attendue sur la rive ondulante plaine embellie
décorée avec des statues,
Et au long d’endeuillées avenues infinies
Je t’ai tirée par les cheveux sur les parvis de la neige.
L’après-midi de photographies saignantes et sandales,
La salve! Bravos à ton passage! Hosanna! Hosanna!
Oeillets à ton corps mourant sur le lit!
Minarets de souffre pour ton horizon décroûté!
Vitor! Evohé! Eya velar! Alléluia!

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 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, idolo 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 exécre 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! ¡Aleluya!



Victor Ch. Vargas, Carriás

Francisco BendeZú (Lima, 1928-2004) a reçu le Prix National de Poésie en 1957 et en 1966. A publié *L’art mineur* (1960), *Les années* (1961), auquel cette *ode* appartient.

WASHINGTON DELGADO



Archivo Caritas

Un cheval dans la maison.

Je garde un cheval chez moi
Dans la journée il donne des coups de pied sur le sol
Près de la cuisine.
La nuit il dort au pied de mon lit
Avec sa bouse et son hennissement
Il me rend la vie peu commode
Dans une petite maison
Mais que puis-je faire d'autre pendant que je chemine vers la mort
Dans un monde au bord du précipice?
Que puis-je faire d'autre que de garder ce cheval
Comme une ombre pâle des prés ouverts
Sous l'air libre?
Dans la ville morte et anonyme,
Entre les morts sans nom,
Je marche
Comme un mort de plus.
Les gens se regardent ou ne se regardent pas,
Et méditent et ils ne savent pas
Que je garde mon cheval chez moi.
La nuit, je caresse ses crins
Et je lui donne un morceau de sucre,
Comme dans les films.
Lui me regarde doucement, quelques larmes
Sont au point de tomber de ses yeux ronds.
C'est la fumée de la cuisine ou peut-être
Il désespère de vivre dans un patio
De vingt mètre carrés
Ou de dormir dans une chambre
Sur un sol en bois
Quelques fois je pense
Que je devrait le laisser s'en aller librement
À la recherche de sa propre mort
Et les prés lointains
Sans lesquels je ne pourrais pas vivre?
Je garde un cheval chez moi
Désespérément enchaîné
À mon rêve de liberté.

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) fut poète et agrégé de l'Université Majeure de San Marcos. En 1952 il a reçu le Prix National de la Poésie. Une anthologie de son oeuvre dans *La réunion élue* (1987). Ce poème fait partie de son dernier livre *L'histoire de Artidoro* (1994).

LECTURES

DU PAGANINISME A LA SAINTETE

L'historien **Juan Carlos Estenssoro Fuchs** (Lima, 1964) a publié un livre passionnant sur la lutte des indigènes qui cherchaient à s'intégrer à l'univers culturel catholique, aux temps coloniaux. Ce qui suit, ce sont les fragments de l'*Introduction* écrite par l'auteur.

« L'expérience des années de la violence m'a permis de prendre conscience de l'importante responsabilité de l'historien. C'est devant l'urgence du présent que les graves conséquences sociales et politiques de son discours se sont faites évidentes. Il serait inadmissible de se servir de lui pour inventer des identités ou des nations (l'utopie andine souhaiterait être pour le moins la base de l'une), pour projeter sur le passé les problèmes du présent (même si parfois on peut se servir de lui pour les comprendre); il serait inadmissible aussi de défendre des essentialismes transcendants qui peuvent servir à protéger l'exclusion ou la discrimination (y compris s'ils se définissent en sens opposé à l'ensemble), comme c'est de nouveau à la mode.

Il est aussi dangereux de juger le juge suprême et de chercher des responsabilités qui non seulement seraient collectives, sinon héréditaires. Mais également il faut faire attention à défendre la victime, à ne pas la réduire à ce rôle ni lui nier son droit à être ou souhaiter être autre chose (...).

La production concernant l'histoire de l'expérience religieuse coloniale indigène n'est pas abondante. En plus des histoires, des institutions de l'évangélisation et de l'Eglise, utiles seulement quand elles sont établies sur une base empirique solide, l'autre courant constitue l'abondante production dédiée aux mouvements religieux du XVI^{ème} siècle (freinée après l'évaluation critique de Ramos en 1993 aux fontaines du «Taki onqoy») et aux idolâtries et à leur extirpation au long du siècle suivant. Dans cet ultime champ le chemin fut ouvert par Duviols (1971) qui continue à être la référence (...).

J'avais renoncé à publier des conclusions finales, qui donneraient l'impression de mettre un point d'arrivée, pour guider le lecteur à l'intérieur des

immenses chapitres qui pourraient lui faire oublier l'architecture globale, mon intention est seulement de lui donner quelques pistes. Le thème global est celui de l'incorporation des indiens du Pérou à la religion et à l'Eglise Catholique (j'espère que les théologiens me permettront de faire cette pareille distinction). C'est une histoire que je tente de lire comme la lutte de la population indigène pour être reconnue comme chrétienne (ce qui signifierait de pouvoir participer pleinement à la production symbolique et institutionnelle du catholicisme). Pour autant, je traite aussi des freins qui se sont mis dans cette intégration et de l'éventuelle autonomie.

Le livre avance chronologiquement, caractérisant chaque période grâce à un aspect différent: le message de la doctrine et ses paroles, les gestes, rites et cérémonies, la prédiction, les images, la sorcellerie, le miracle et la sainteté. Dans ce parcours le cadrage va se fermer petit à petit jusqu'à rester focalisé sur la ville de Lima mais dans un cadre qui s'amplifie chronologiquement pour embrasser panoramiquement, dans le dernier chapitre, tout l'arc temporel. Quelques thèmes transversaux réapparaissent au long de tout le livre et invite le lecteur à essayer de les suivre: le diable, le plus éloigné, les incas, les transformations de l'histoire, les diverses formes de traduction ou de transcription (verbale, écrite, plastique, musicale) et les dynamiques de production ou l'invention de traditions distinctes, leur fusion et leur séparation.

Juan Carlos Estenssoro Fuchs. *Du paganisme à la sainteté.* PUCP/IEP, Lima 2003, 586 pp.
fedito@pucp.edu.pe
www.ifeanet.org.pe postmaster@ifea.org.pe
Sur le thème voir aussi **Ramon Mujica Pinilla.** *Rosa limensis. Mystique, politique et iconographie autour de la patronne d'Amérique.* IEFA/FCE/BCRP, Lima 2001, 485 pp.
www.fceperu.com.pe fonedit@bcrp.gob.pe

ARKINKA: LE NUMERO CENT

Depuis son apparition en 1995, la revue mensuelle *ARKINKA* a obtenu une place essentielle dans la presse spécialisée sur l'architecture et l'art. Son directeur, l'architecte Frederick Cooper Llosa, a poursuivi, avec une indubitable qualité, la série de revues telle *l'architecte péruvien*, fondée par l'architecte et ex Président Fernando Belaúnde Terry, *La Place Majeure*, dirigée par l'urbaniste Luis Dorich, et *Les moyens de construction*, que l'architecte Adolfo Córdoba a dirigée pendant plus de 16 années.



Arkinka sait combiner l'oeuvre d'architectes de renommée mondiale – de Piano à Siza, de Nouvel, Moneo ou Rogers, à Ciriani ou Gehry- et les principales expressions locales, avec la participation d'artistes célèbres ou novateurs. Il passe en revue l'urbanisme de différentes villes, les découvertes archéologiques ou les thèmes fonctionnels comme les musées, centres commerciaux, maisons et intérieurs, en plus de s'occuper de la conservation du patrimoine, du paysagisme, de la planification architectonique et de quelques propositions audacieuses.

Son directeur en est aussi le principal reporter. Voyageur infatigable, Cooper Llosa a continué pendant toutes ces années à parcourir le monde s'approchant ou nous approchant des principaux exposants de l'architecture contemporaine. *Arkinka* est non seulement une revue de qualité sinon un

authentique promoteur de la culture. Voir www.arkinka.com.pe (*Luis Maldonado Valz*).

LE GRAND CHEMIN

Une exposition itinérante montre au monde la valeur exceptionnelle

Au temps des Incas, le *Qhapaq Ñan* fut le Principal Chemin Andin, ils cherchaient à intégrer et à développer le système de voies publiques des Andes, utilisant en plus additionne au total 40.000 kms, dont 23.000 ont été enregistrés par les archéologues. L'action concertée du Pérou, de la Bolivie, de l'Equateur, du Chili, Banque Mondiale Interaméricaine de Développement, ont initié le dessin du projet intégral *Qhapaq Ñan*, afin de préserver ses valeurs culturelles exceptionnelles. L'exposition itinérante – organisée par le Ministère des Relations Extérieures, avec l'appui de la Banque Mondiale Interaméricaine de Développement – lors de la Foire du Livre de Bogotá, à Quito, et s'apprête à recourir



La pérégrination du Seigneur de Qoyllor R'iti. Photo: J. Silva.



Le carnaval de l'île de Taquile au Titicaca. Photo: A. Balaguer.

LA SITUATION ET LES SENS DES CHEMINS

Le plan des chemins incaïques que de longues distances recouvraient, était déterminé par un mélange de facteurs géographiques et culturels. Les facteurs naturels déterminants furent les déserts, les terrains abruptes, les superficies humides ou marécageuses et les zones exceptionnellement hautes. Les influences culturelles les plus importantes furent, en général, les zones à haute densité de populations et/ou se développaient des activités d'intérêt spécifique pour les Incas, ici elles furent tout simplement définies comme religieuses, militaires, administratives et économiques.

Les chemins et les centres préincaïques influencèrent aussi le sens de la voie publique incaïque et de la même manière furent le résultat de facteurs culturels et environnementaux, tout comme dans le cas des chemins exclusivement incaïques.

La construction des chemins incaïques ne se fia pas aveuglément à n'importe quel principe de rectitude, puisqu'elle a dû se réajuster fréquemment face aux nombreux obstacles de l'environnement. Il paraît que des changements substantiels se réalisèrent seulement dans le sens d'une route droite quasi parfaite qui a eu pour unique conséquence une adaptation sensée à un terrain plat.

John Hyslop *Le Qhapaq Ñan. Le système de la Voie Publique Incaïque.* Traduction d' Eduardo Arias. Institut Andin des Etudes Archéologiques et Petroperú. Lima, 1992.

Voir aussi: **Victor W.Von Hagnen.** *Les chemins du soleil.* Buenos Aires, 1958; *The Royal road of the Inca.* Londres, 1976. **León Strube Erdmann.** *La Voie Publique Impériale des Incas.* Cordoba, Argentine, 1963. **Ricardo Espinosa.** *Capac Ñan-La Grande Route Inca.* Lima, Petroperú, 2001.



Le chemin vers le Machu Picchu. Photo: M. d'Auriol



La porte Inca face au Pacifique. Photo: M. d'Auriol



Le Machu Picchu, merveille du monde. Photo: J. Esquiroz

LE CHEMIN DE L'INCA

Le chemin du Qhapaq Ñan, une œuvre majeure du génie civil andin

Les réseaux construits par des cultures antérieures ou parallèles. Le Chemin couvrait cinq des plus de sept mille kilomètres de long de la Cordillère des Andes et de l'Argentine et de la Colombie aspire à ce que le Chemin soit inscrit sur la Liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Ces pays, avec l'appui de la science et naturelles, afin de favoriser les populations dont les ancêtres l'ont rendu possible et afin de permettre qu'il puisse continuer à être utilisé et valorisé l'Institut National de la Culture et l'Université Ricardo Palma, et les auspices d'autres entreprises- a été présentée au Musée de la Nation à Lima, dans les prochains mois de nombreuses villes des cinq continents.



Le chemin vers le Royaume des Chachapoyas. Photo: J. Esquiroz

« ... Une des choses que j'aime le plus contempler en notant les choses de ce royaume, est de penser comment et de quelle manière ces immenses et superbes chemins ont pu se faire comme nous les voyons et la force que des hommes ont donné pour les réaliser et avec quels outils et instruments ils ont pu terrasser les hautes-montagnes et rompre les rochers pour les rendre si larges et bons comme ils le sont; parce qu'à mon avis, si l'Empereur désirait construire un autre **chemin royal** comme celui qui va de Quito à Cusco, sortant de Cusco pour aller au Chili, je crois certainement que malgré tout son pouvoir, celui-ci ne serait pas assez puissant ni la force de ses hommes assez grande pour le réaliser, sans un ordre impératif des incas ... »

Pedro de Cieza de León
Chronique du Pérou, Seconde partie. 1553.



E.G. Squier (1877)



C.R. Markham (1856). Le pont sur l'Apurimac.



Le pont inca de Qeshwachaka. Photo: Max Milligan

La vallée du Colca. Photo: A. Balaguer



Curateurs: Cecilia Raffo, Alonso Ruiz Rosas, Marcelo Saco.
Présentation: Luis G. Lumbleras. **Photographes:** Alejandro Balaguer, Jim Bartle, André Bartschi, Mylène 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.
Remerciements: Jorge Flores Ochoa, Bienvenida Turismo Cultural del Perú.

NOTRE MER DE CHAQUE JOUR

Pêche bibliographique: d'appétissants volumes apparaissent sur *Les Cebiches du Pérou* et *le Livre de l'Or* de la Société Nationale de Pêche.

ELOGE DE L'AQUACULTURE Pedro Trillo

L'accroissement du secteur de la pêche au Pérou dans les dix prochaines années ne sera seulement possible que si nous instituons une politique ferme d'Etat, qui favoriserait l'aquaculture. Notre principale richesse de pêche d'espèces de mers salées, comme la merluze, grâce à laquelle se maintient une grande partie de l'industrie des congelés dans notre pays, loin de se voir affectée par Le Niño et selon d'autres par une surpêche continue, est en fermeture permanente. La récupération de cette biomasse pourrait durer plusieurs années, c'est pour cela qu'elle ne pourrait pas non plus remplir le rôle de locomotive du secteur de la pêche.

A ce jour, il est notoire de constater que l'aquaculture n'a pas réussi le progrès et l'expansion que la société péruvienne attend d'elle en concordance avec son énorme potentiel de développement. L'aquaculture est la seule activité du secteur de la pêche capable de générer de hauts indices de croissance, de richesse et d'emploi, puisqu'elle peut compter sur une demande du marché mondial et en même temps requiert des procédés technologiques intensifs en main d'oeuvre, une réalité qui permettrait l'inversion idéale dans un pays pauvre ou en pénurie de capitaux.

L'aquaculture est une activité économique dont l'existence dans le temps seule pourra être possible si l'on agit avec une volonté de fer et une défense constante de l'équilibre dynamique des écosystèmes qui la nourrissent. Nous, les aquapêcheurs, nous savons que nous devons nous adapter aux changements climatiques, alimentaires et d'autres ordres qui sont consistants avec un écosystème sain.

LA RICHESSE DE LA MER

Christian Berque mentionne, qu'entre les espèces avec lesquelles le Pérou peut être compétitif, il y a la coquille de abanico (*argopecten purpuratos*), la crevette (



Le Calamar et le Poulpe

«C'est de savoir que généralement les indiens de cette côte-là... adoraient tous la mer (...); ils l'adoraient parce que grâce à son poisson ils pouvaient se nourrir et fertiliser leurs terres. Que quelques parties de cette côte-là, ils les fertilisaient avec des têtes de sardines et ainsi ils l'appelaient «Mamacocha» ce qui signifie Mère Mer, comme si elle faisait office de mère en les nourrissant.»

Inca Garsilaso de la Vega, Commentaires Royaux (1609)

litopenaeus vannamei) et le tilapia (*oreochromis niloticus*), considéré comme le poisson de la décennie des années 90 aux Etats-Unis, qui actuellement a donné lieu à un important projet dans la zone de Poechos Piura. La corvina (*micropogonias* sp.), le robalo (*centropomus nigrescens*) et la chita (*anisotremus scapularis*) d'eaux tièdes peuvent être cultivés entre Tacna et Paita, alors que le mero (*epinephelus* sp.), le parjo rouge (*lujtjanus guttatus*) et le congre (*genypterus maculatus*) d'eaux tropicales, peuvent se développer entre Máncora et Puerto Pizarro. Tous possèdent des marchés à l'étranger mais encore il n'existe pas la science de base dans le pays pour leur reproduction en captivité. Il y a sans doute, des entreprises étrangères avec du

Hatchery intéressées à réaliser des *join ventures* avec des entreprises nationales.

La sole (*paralichthys adpersus*) demande une attention plus grande maintenant que le Fond de Développement de la Pêche dans sa station de Moro Sama (Tacna) est au point de concrétiser un projet de viabilité économique pour sa culture. Le thon aleta jaune (*thunnus albacares*) et le thon grand oeil (*thunnus obesus*) sont des espèces qui se développent dans des eaux tempérées supérieures à 20 degrés C, que nous rencontrons sur le littoral de Tumbé.

La artemia saline (*artemia* sp.) peut se cultiver dans de grandes extensions de lagunes côtières et dans les salines de la côte péruvienne. Utilisée dans les *hatcheries* comme aliment dans les premiers stades du développement des poissons et de crustacés pour sa haute conversion énergétique, la artemia a l'avantage de pouvoir se stocker au sec dans sa période de ponte pour de longues périodes. ●

Extrait des «Paroles de l'Editeur» du *livre de l'Or de la Pêche Péruvienne*. Société Nationale de Pêche, Lima 2003, 402 pp. www.snp.org.pe snpnet@terra.com.pe

RECETTES

LE CEBICHE AUX ORANGES AIGRES

800 grammes de filet de poisson espada ou de tollo de lait
½ kilo d'oranges aigres
½ cuillère d'ail moulu
1 aji sans pépins, coupé grossièrement
1 grand oignon rouge coupé et lavé du sel
2 pommes de terre ou yucas
2 patates douces cuites à la vapeur
un maïs étuvé
des feuilles de laitue créole

Couper le poisson et le laver. Le mettre dans un récipient et l'assaisonner avec du sel, de l'ail moulu et le jus des oranges. Ajouter l'aji et remuer. Laisser reposer 10 minutes et ajouter l'oignon. Servir accompagné de pommes de terre ou de yucas, de patates douces et de maïs. Décorer avec des feuilles de laitue.

LE TIRADITO AU FRAIS

600 grammes de filet de corvina
12 onces d'huile d'olives
6 onces de vinaigre blanc
une cuillère d'ail moulu
2 onces de jus de citron
du sel
2 maïs égrainés

Couper le poisson en fines tranches, en biais, et les mettre dans un récipient. Préparer une sauce avec du vinaigre, du citron, du sel, de l'ail et de l'huile d'olives. Servir les tranches de poisson recouvertes par la préparation et accompagnées de maïs égrainé.

LE TIRADITO D'AJI JAUNE

800 grammes de filets de sole
le jus de 12 citrons
un kilo d'aji jaune
du persil haché
du lait
du sel, du poivre et de l'assaisonnement
un maïs égrainé

Bouillir pendant 5 minutes l'aji jaune dont on a enlevé les pépins, le passer trois fois dans de l'eau fraîche. Le mixer avec un peu d'huile jusqu'à l'obtention d'une crème. Couper le filet de poisson en bande d'un demi-centimètre de large. Ajouter le sel et assaisonner au goût. Ensuite ajouter le jus des citrons. Y ajouter la crème d'aji, le persil et le lait afin d'obtenir un produit crémeux. Servir avec les maïs égrainés et décorer avec des rondelles de rocoto, saupoudrées de persil.

LE TIRADITO DE SOLE ET DE POULPE

300 grammes de filets de sole fraîche
300 grammes de poulpe blanchie coupée en tranches
100 grammes de céleri haché
8 branches de coriandre hachée
Le jus de 10 ou 12 citrons verts (limes)
½ aji limo morado, sans pépins, coupé en fines rondelles
1 tasse de bouillon de poisson

LE CEBICHE: LE MONARQUE DES CRUS

Antoine Cisneros

« Le philosophe français Henri Levi-Strauss, dans son livre *Le cru et le cuit*, prétend que le passage de la barbarie à la civilisation s'est produit lorsque l'homme primitif a usé du feu pour cuire ses aliments. Grosse erreur. Surtout venant d'un français, qui dans sa haute cuisine, a comme plat en tête d'affiche, le *magret de canard* (des tranches de canard mi-cuites). En général, une bonne part de la gastronomie la plus raffinée de la planète offre des merveilles qui n'ont pas été châtiées par le feu. Le cru et le cuit ne sont pas des termes qui s'excluent donc. Et le Pérou, à sa manière est aussi un royaume des crus.

Plusieurs millénaires avant l'époque de la splendeur du Seigneur de Sipán, les habitants de notre côte vivaient, quasi exclusivement, des fruits que donnaient en abondance l'Océan Pacifique généreux. Les splendides poissons, *un mero* ou *une corvina* par exemple, n'avaient pas besoin d'être cuisinés au feu pour donner toute leur fraîcheur au convive.

Souvent les poissons et les fruits de mer justes sortis de la mer, sont assaisonnés avec de l'aji et d'autres piquants de la terre. Quoique bien souvent, une fois dépouillés de leurs écailles et de leurs arêtes, on les laisse reposer dans les jus aigres de «tumbo», qui outre de leur donner une touche de saveur, accomplissent leur fonction de macération.

Au XVI^{ème} siècle, avec l'arrivée des espagnols, apparaissent les citrons «pica» apportés d'Afrique du Nord, et les oignons et les ails, patrimoine des peuples de la mer Méditerranée. Avec cet apport, les ingrédients se complètent et finiront par faire naître sa majesté le cebiche, le roi de toute une dynastie de plats crus au Pérou. Bien que le populaire cebiche, ou les différentes variétés de cebiche pour être plus précis, apparaissent sur les tables du long littoral depuis des siècles, la première mention écrite qui nous parvint est celle de don Manuel Atanasio Fuentes, alias «la chauve-souris», apparue dans son *Guide du voyageur à Lima*, publié en 1866. Manuel Atanasio Fuentes fut un érudit francisé qui a essayé d'aller à la rencontre du vertueux cebiche. «les repas éminemment nationaux sont les piquants que la plèbe savoure avec tant de plaisir (.....) mais le piquant le plus piquant, celui qui arrache le plus de larmes (après la jalousie) est le cebiche.» Néanmoins, malgré son dégoût, il nous laisse une recette du petit plat en question: «Il consiste en de menus morceaux de poissons ou d'écrevisses qui se déposent dans un concentré de jus d'oranges aigres, avec beaucoup d'aji; ils se gardent ainsi pendant quelques heures jusqu'à ce que le poisson s'imprègne de l'aji et se cuise quasi par l'action caustique de celui-ci et de l'aigreur de l'orange».

Il est certain que, avec certaines variantes, le poisson et les autres fruits de mer, macérés avec du vinaigre, de la moutarde ou du citron, font depuis autrefois, partie de la gastronomie commune à beaucoup de peuples qui habitent sur les côtes de l'immense Pacifique. Mais la quantité, la qualité

et la frénésie avec laquelle ils se sont incorporés à notre gastronomie, rencontrent difficilement de la concurrence. C'est à partir de cela, que beaucoup de mes compatriotes sont convaincus que Dieu est péruvien et que le cebiche est sans aucun doute, une oeuvre de Dieu.

Et la vérité, en parlant du cebiche, est que nous devons rester humbles même si nous sommes convaincus que notre cebiche est le meilleur. A la différence de la préparation péruvienne, d'autres pays ont pour coutume, si l'on ne lui donne pas une rapide ébullition, de tremper le poisson quasi sans le cuisiner dans un concentré de citron. De trop longues heures de macération ainsi dans le citron produit des aliments insipides et fades. L'autre distinction étant dans l'addition de suppléments différents.

Il y a des endroits où les magnifiques coquillages noirs sont baignés dans la sauce tomate. Et dans d'autres, ils incorporent au poisson des morceaux d'avocat, de «tortilla» de maïs et de «tomatillos». Bien que je crois que le pire blasphème consiste à inonder une sorte de cebiche fatigué avec de grandes cuillères de mayonnaise dense et grasse. Le fin mot de l'histoire de ces versions et d'autres aussi peu réjouissantes se trouve dans la peur du cru. Un splendide poisson étourdi par le citron et tomate est presque un mets honteux.

La basse dissimulation de la nature rayonnante de l'animal.

Pour cette raison, le poisson doit être frais comme un fruit. Dans ce cas, le repos de quelques minutes dans le jus de citron est plus que suffisant. Il ne doit pas y avoir plus de délai entre l'acte de couper une bonne sole, par exemple, et de la soumettre à notre dent. Et si le cebiche est bien un patrimoine général de cette nation, la préparation avec tous les ingrédients requis, à mon avis, est celle qui est coutumière sur la côte du nord. Un poisson très frais (quasi vivant), blanc et ferme. Un lit très fin de jus de citron, un soupçon d'ail, du sel, aji limo sans veine (sa peau jaune, pourpre et rouge) et quelques fines lamelles d'oignons. Les patates douces (ou les yucas) et les maïs servent de garniture, mais ils ne sont pas obligatoires.

Chez nous il existe, en plus, une variante du cebiche qui s'appelle le tiradito. Le nom provient du mot «étiré», qui signifie étirer le poisson pour la coupe en diagonal dans le style japonais - pour cette raison il est considéré comme un plat «nikkei», c'est à dire un plat d'influence japonaise. Dans le cas du fameux tiradito, le poisson n'a pas été longtemps en contact avec le lit de citron, il se recouvre légèrement avec une crème d'aji jaune et ne contient pas d'oignons ni d'autres garnitures. En ce qui concerne les cebiches finalement comme poisson classique, ou avec les mille et un poissons différents, ils peuvent se préparer avec des écrevisses, les crevettes, des «erizos», des coquilles, des «almejas» et des «machas». La grandeur des crus du Pérou se doit, en grande partie, à la bonté du Pacifique, nommée anciennement la Mer du Sud.

« Depuis des temps, l'importance donnée par les natifs à la nourriture, s'est manifestée dans la saga du légendaire *Naylamp*, qui arriva aux plages de l'actuel Lambayeque avec une flotille de barquettes, les *balsas* et une cour importante parmi laquelle se distinguèrent le cuisinier et le préparateur de boissons du Seigneur. Jusqu'à la moitié du XVI^{ème} siècle, l'appréciation d'un cuisinier pour son habileté encouragea les habitants de la localité de Reque, au nord du pays, à éliger comme curé local à Edeco le chef des cuisiniers.

Au Pérou, chaque région possède une mosaïque de plats locaux, des meilleurs potages. La préparation correcte des aliments fut une préoccupation permanente de l'habitant indigène et pour cela il a acquis l'habileté de déshydrater quelques produits - de la viande de camélidés, de faons, de «vizcachas» et de perdrix - au travers de systèmes compliqués pour obtenir un produit connu comme le *charqui*, de conservation facile dans les dépôts et les *collcas* (les magasins). De la même manière, les pêcheurs salèrent et séchèrent leurs poissons au soleil aux côtés de diverses espèces de fruits de mer et d'algues. Grâce à la richesse de la mer, la pêche satisfaisait la consommation locale, permettant aux habitants de la côte d'échanger leurs produits avec les habitants des hautes terres.»

Maria Rostworoski. *Le cebiche dans la cuisine préhispanique.*

¼ de cuillère d'ail moulu
3 cuillères d'assaisonnement
du sel et du poivre

Dans un profond récipient, mettre le céleri, le coriandre, l'aji, le jus de citron, le sel, le poivre, l'ail moulu et l'assaisonnement. Mélanger pour que les légumes absorbent le jus. Laisser reposer 10 minutes. Le jus doit devenir blanc. Ajouter le bouillon de poisson et remuer. Déposer le poisson et le poulpe sur un plat. Remuer et verser le mélange sur le poisson et le poulpe.

LE LAIT DE TIGRE

100 grammes de pointes de filets de sole
le jus de 10 citrons
une branche de céleri
1 aji limo arnaucho
1 gousse d'ail
du sel, du poivre et de l'assaisonnement
du coriandre
du bouillon de poisson

Mixer les ingrédients et ajouter le bouillon de poisson nécessaire pour abaisser l'acidité des citrons. Filtrer et servir dans de petits verres. On peut y ajouter, avant de servir, des morceaux de poisson, de calamar ou du maïs égrainé.

LE LAIT DE PANTHERE

30 grands coquillages noirs
4 grands citrons verts
1 cuillère de sel
1 cuillère d'ail moulu
¼ de cuillère de poivre noir moulu
1 cuillère d'aji arnaucho moulu
1 cuillère d'assaisonnement

Ouvrir les coquillages noirs et réserver les fruits de mer avec leur jus. Hacher les fruits de mer en petits morceaux, ajouter le jus de citron, l'ail, les ajis et l'assaisonnement. Incorporer le jus des coquillages et rectifier si nécessaire. Servir dans de petits verres.

Les cebiches du Pérou. Editeur: Walter H. Wust. Textes d'Antonio Cisneros, Alejandro Ferreyros, Luis Jochamovitz, Maria Rostworoski, Raúl Vargas et Walter H. Wust. Backus. Lima, 2004, 186 pp. www.backus.com.pe

Voir aussi la collection multimédia *Gastronomie/Saveurs du Pérou et du Monde* Marking Pérou/Diario *Correo*. Lima, 2004.



HISTORIETTE DE L'HISTOIRE

Prochaine publication en Espagne du quatrième tome de l'*Histoire de l'Amérique Latine depuis les Enfants*, du notable conteur d'histoires, péruvien, Juan Acevedo.

PAROLES A PROPOS DE L'AUTEUR Gustavo Gutiérrez

Juan Acevedo avait déjà fait des incursions dans l'historiette du thème historique. A présent, il nous propose un essai ambitieux: raconter l'histoire de l'Amérique Latine à travers des aventures d'un groupe d'enfants. L'histoire non seulement relatée par les enfants, sinon – et ceci est chaque fois plus éminent et difficile – à partir d'eux aussi, reconvertis en découvreurs d'un monde nouveau.

Leurs expériences se font nôtres, leurs ignorances sont celles que nous n'osons pas confesser, nous vivons leurs surprises comme si nous étions les personnages même de l'histoire, leurs joies nous décontractent, leur sens de l'humour nous maintient alertes et souriants. Amusés et joyeux, nous marchons dans le passé et nous cheminons à travers les connaissances.

Mais, ne nous trompons pas: la facilité avec laquelle nous allons et nous venons, menés par l'auteur, suppose de sa part une préparation ardue et précise dans les matières traitées. La clarté de l'exposé s'obtient seulement quand l'argumentation est dominée. La reproduction opportune des expressions artistiques et des documents de caractères divers sont une preuve de plus de ce que nous affirmons.

Juan, est sans aucun doute, un communicateur habile. Il communique, sans plus mais avec efficacité, mais aussi il communique quelque chose de spécifique, nous fait entrer en communion – un terme qui a les mêmes racines que communiquer – avec une manière humaine et sensible de voir et d'entendre la vie. ●



PAROLES DE L'AUTEUR

L'idée de faire cette historiette est née à Florencio Varela, localité des alentours de Buenos Aires. C'était en avril 1990 et j'assistais comme observateur à la Seconde Rencontre Latino-américaine des « Gosses du Peuple ». La majorité d'entre eux étaient des enfants travailleurs, à la rue ou dans leur maison, des enfants de classes sociales pauvres, de quasi vingt pays.

Ils ont conversé, ri, enquêté sur la vie des autres, racontant la leur, jouant pendant les moments de détente, exposant et confrontant leurs positions pendant les assemblées. Je les regardais émerveillés, voyant leurs manières de s'intégrer et ceci tout en gardant leurs distances. Attentif à leurs diverses intonations d'espagnol et au comment, même avec les *meninos da rua* brésiliens, les barrières linguistiques se surpasseaient, se reconnaissant dans une identité plus essentielle.

Je me suis dit, ceci est l'Amérique Latine, et j'ai à faire quelque chose pour ces enfants, les aider dans leur relation. «Faire quelque chose», dans mon cas, c'est quasi toujours de créer une historiette, «les histoires- disait un paysan mexicain – sont des cadeaux de Dieu. Elles nous permettent de nous découvrir nous-mêmes». Grâce à ces révélations, je me suis proposé de raconter l'histoire de l'Amérique Latine principalement à partir et pour ces garçons et ces filles. ●

Juan Acevedo. *L'histoire de l'Amérique Latine à partir des enfants.* Organisation des Etats Américains/Secrétariat de la Coopération Latino Américaine, tome I, Madrid, 2000. Tome II, Madrid 2001. Tome III, Madrid 2002. Le Tome IV concerne la période du Vice-Royaume à ce jour.

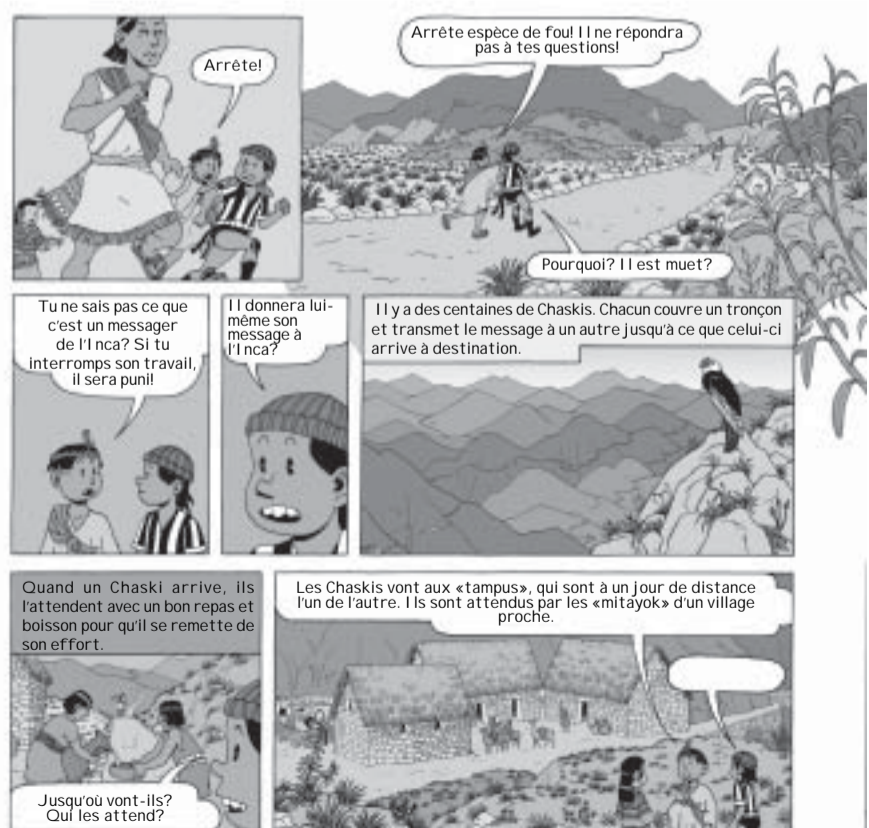
L'HISTORIETTE PERUVIENNE

Il y a ceux qui soutiennent que l'histoire de l'historiette péruvienne remonte à la *Nouvelle Chronique et le Bon Gouvernement* (1615) de Guamán Poma de Ayala, mais en fait, elle date de la fin du XIX^{ème} siècle. Comme prolongation de la caricature, associée à la satire politique, l'historiette fut accueillie dans des publications de ce type comme la célèbre *Singes et Singeries* au début du XX^{ème} siècle. En 1940 est apparue la première revue spécialisée: *Palomilla* laquelle fut suivie de *Climax* (1943). Un auteur remarquable de ces premières décades est Pedro Challe, le créateur de *Gordette et Calambrito*.

A la décade suivante, l'historiette péruvienne donna vie à *Juan Santos*, protagoniste andin de nombreuses aventures; comme par exemple *Super Cholo*, une version initiale de Superman. Avec eux sont apparues aussi le créole *Manyute* et l'astronaute

Chépar. De la même manière a surgi *Canillita* (1950), la publication spécialisée de la plus longue durée, mais pas avec autant de succès que *Avanzada* (1953-1967).

Dans les années soixante-dix, face aux publications officielles de courte propagande, a surgi Juan Acevedo et les publications emblématiques comme *Singes et singeries* (seconde époque), *Collera, l'idiot illustré et non!*. A la fin des années quatre-vingt, apparurent fugacement *l'étiquette noire* et *Buum!*, antisalle d'un nouveau courant qui fut le lien des sept éditions (1993-2000) du Concours de l'Historiette Juvénile, convoqué par l'Association Calandria. Il y a encore en circulation de récentes publications marginales comme *Résina, Pánico!, Crash, Boom, Zap-TuMay Komiks, Carboncito et Pandemonio*. (S.Carrasco). ●



SONS DU PEROU

LA PROPRE VOIX – LES JOURS ET LES OMBRES (une réédition indépendante, Lima, 2003)

La propre voix est un des groupes emblématiques de la scène du rock péruvien des ultimes décades. Embrassant le même imaginaire bourré de mélancolie et de désespoir qui caractérisent leurs principaux ascendants anglosaxons (depuis *The Cure* jusqu'à *Joy Division*, le post punk de l'ensemble liménien atteint sa plénitude avec cet album, édité à l'origine en 1997 et qui maintenant est remis en circulation. Ils sont peu nombreux les disques «ancrés» de bandes de rock qui peuvent être soulignés comme indispensables: c'est un de ceux-là. De plus, la chanson a donné son titre à l'album.

JAVIER ECHECOPAR – LA GUITARE DANS LE BAROQUE DU PEROU (Acem et Aica, 2004)

Javier Eche copar a dédié une bonne partie de sa carrière musicale à fouiller les origines de la dénommée «musique culte» jouée au Pérou. Ce sauvetage de quelques uns des jalons perdus de la guitare baroque péruvienne lui a demandé non seulement une minutieuse étude des manuscrits qui datent du XVIIIème siècle, (*Le livre de Zif et le cahier de musique pour guitare de Matias Maestro*), mais aussi un exercice attentif d'interprétation. En

ce qui concerne l'année en cours, le guitariste a édité simultanément *Compositions Vol.1 et le meilleur d Javier Eche copar*. Ajoutons que ces compositions sont interprétées avec une guitare Joseph Benedit qui dte de 1812.

ELSA PALAO – JE TE CHANTE MA VIE (Indépendant, 2004)

Après une trajectoire qui dépasse maintenant les deux décades, l'interprète Elsa Palao a profité du lancement de son premier disque comme soliste pour parcourir un intense cheminement à travers les fondements de ce que nous pourrions appeler son «tempérament



Archivo Carreias.

artistique». Et c'est qu'ici la chanteuse, à la voix versatile et limpide, n'a pas seulement fait appel à de grands compositeurs essentiels dans la chanson traditionnelle péruvienne, comme Chabuca Granda, Daniel «Kiri», Escobar et Alicia Maguïña, sinon qu'elle a décidé d'explorer les sinueux et dangereux territoires de la musique de textes qui furent initialement conçus comme des poésies, non pas comme des chansons. La musique est menée par le propre trio Kenyara et d'autres instrumentistes péruviens de grand prestige comme Agustin Rojas et Leonardo Parodi.

CHINO CHÁVEZ – FISSURES (L25, 2003)

Pendant les trois dernières décades, Alberto Chávez a fait pratiquement de tout dans le monde de la musique: intégrant des bandes comme *Tiempo Nuevo et TV Color*; co-auteur de grands pèlerinages par les scènes locales, responsable de la musique incidentale de spectacles de théâtre et de danse contemporaine, fondateur d'un timbre discographique en éditant des disques pour des bandes de rock de grande audition (*Leusemia et Masacre*, entre elles), intégrant du groupe théâtral de l'année *Cuatrotablas*, directeur musical de Tania Libertad et

de Susana Baca, producteur, etc.... Ce disque compile quelques uns des travaux les plus importants de Chávez dans le monde des arts de la scène, comme ses compositions pour les montages «Prométhée» et «Rêves d'une nuit d'été», l'âme du spectacle de la danse contemporaine «Envelo», qui fut joué dans l'année 2002 par la ballerine Karin Aguirre. Eclectique et atmosphérique.

LES TURBOPÓTAMOS (Mundano Records, 2004)

Depuis longtemps le rock péruvien réclamait de nouvelles voix, fraîches, indépendantes et innovatrices. Ce quartet liménien est venu remplir un espace à l'intérieur du dénommé «nouveau rock». Jouant d'un style qu'eux-mêmes ont baptisé «skabilly», qui est une combinaison de ska et de rockabilly (les sous-genres favoris de leur leader, le charismatique Humberto Campodónico, un des meilleurs jeunes guitaristes de la scène péruvienne), Les Turbopótamos se considèrent comme une des bandes musicales péruviennes actuelles dont la musique mérite d'être diffusée. Sans le «professionnalisme» creux ni l'attachement ennuyeux à des formules supposées gagnantes, la carrière des *Turbopótamos* commence de bonne auge. Ils auront à dire. (*Raúl Cachay*) ●

AGENDA

LES GRANDES EXPOSITIONS

Cette année, le Pérou montre au monde aussi au monde trois grandes expositions. La première: *Le Pérou: Tremila Anni de Capo Lavori* a permis d'être appréciée à Florence, au *Palais Strozzi* et jusqu'au mois de février dernier a présenté une autre collection d'oeuvres maîtresses de l'art précolombien. L'exposition a trouvé comme curateur Antonio Aimi et a l'appui de l'Institut National de la Culture.

D'un autre côté, à Barcelone, au Musée d'Art de Catalogne et participant au *Forum Mondial des Cultures*, on a présenté *Le Pérou indigène et vireinal*, un témoignage de notre sincérité qui a réuni 235 pièces, entre elles de la peinture, sculpture, céramique, argenterie, mobilier et autres. Cette exposition fut organisée par la Société de l'Etat pour l'Action Culturelle Extérieure d'Espagne et l'INC, et trouva comme curateurs Juan Ossio, Jaime Mariaza, Juliana Ugarte Garay et Rafael López Guzmán. Elle restera ouverte jusqu'au 15 août prochain et ira ensuite à la Bibliothèque Nationale de Madrid. Enfin, à partir de septembre le *Metropolitan Museum* de New-York accueillera une exposition notable de l'art vireinal péruvien, à charge d'Helena Philipps et de Joahna Hecht.

LA IIIÈME RENCONTRE SCIENTIFIQUE

Du 30 juillet au 2 août 2004, se présentera à Lima la *IIIème Rencontre Scientifique Internationale d'Hiver- ECLI*. Cet événement, comme celui qui fut organisé par l'ECIV en été, a pour objet la diffusion des avancées des scientifiques et des chercheurs nationaux, de faire connaître les études qui sont réalisées au niveau international et de fortifier la collaboration entre les chercheurs du pays et leurs collègues de l'extérieur. Cette IIIème Rencontre est organisée par l'Institut National de l'Investigation et de la Capacitation des Télécommunications. Les inscriptions sont ouvertes. Pour plus d'informations, consulter la page www.cienciaperu.org/eci2004i/

LA LISTE ROUGE

La récente publication de la *Liste Rouge ICOM, sur les biens culturels latino-américains en Danger* – présentée à Lima, au Musée d'Anthropologie le 18 mai dernier – aidera les agents policiers à identifier de manière opportune les objets culturels qui sont signalés comme disparus. La *Liste Rouge* est aussi un appel aux musées, aux maisons de ventes aux enchères, aux vendeurs et

collectionneurs pour qu'ils cessent d'acquérir ces objets et remplir ainsi un vide en alertant sur les effets irréremédiables concernant ces usages et coutumes ancestrales, de la perte de biens archéologiques. A ce propos, il faut mettre en exergue l'approbation de l'UNESCO du *Code International de Déontologie pour les Négociants de Biens Culturels* disponible sur www.unesco.org/culture/legalprotection

L'IMPORTANT DONATION POUR LES BIBLIOTHEQUES DU PEROU A L'EXTERIEUR

Dans le cadre de la récente *Convention de Coopération pour la Promotion des Valeurs Culturelles du Pérou à l'Extérieur* souscrite par la Chancellerie avec l'Université San Martin de Porres, cette maison d'études a donné soixante-dix lots de trente titres, qui proviennent de son Fonds Editorial, afin qu'ils soient distribués dans nos ambassades. Il s'agit d'une contribution de valeur qui enrichit les bibliothèques de la culture péruvienne, que la Chancellerie promotionne dans ses missions à l'extérieur et qui peuvent être consultées par nos compatriotes et le public intéressé. La donation offre, parmi d'autre titres, une série importante dédiée à la gastronomie péruvienne. Concernant le Fonds Editorial de l'Université San Martin de Porres, voir www.usmp.edu.pe

LE CHASQUI

Le courrier du Pérou
Bulletin culturel

MINISTÈRE DES RELATIONS
EXTÉRIEURES
Sub-secretariat of Foreign Cultural Policies
Jr. Ucayali 363 - Lima, Perú.
Telephone: (511) 311-2400 Fax: (511) 311-2406
E-mail: postmaster@rree.gob.pe
Web: www.rree.gob.pe

Traduit par:
S. Fernández et C. Chazal

Impresión:

BUSINESS DIRECTORY

PROMPERÚ
Peruvian Promotion Commission
Calle Oeste No. 50 - Lima 27
Telephone : (511) 224-3279
Fax: (511) 224-7134
E-mail: postmaster@promperu.gob.pe
Web: www.peru.org.pe

PROINVERSIÓN
Investment Promotion Agency
Paseo de la República No. 3361
piso 9 - Lima 27
Telephone: (511) 612-1200
Fax: (511) 221-2941
Web: www.proinversion.gob.pe

ADEX
Association of Exporters
Av. Javier Prado Este No. 2875 - Lima 27,
Telephone: (511) 346-2530
Fax : (511) 346-1879
E-mail: postmaster@adexperu.org.pe
Web: www.adexperu.org.pe

CANATUR
National Chamber of Industry and Tourism
Jr. Alcanfores No. 1245 - Lima, 18
Telephone: (511) 445-251
Fax: (511) 445-1052
E-mail: canatur@ccion.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

LE CAJON

AFRO-PERUVIEN

Rafael Santa Cruz, héritier d'une grande tradition dans la culture afro-péruvienne, a publié l'étude la plus complète en hommage à cet instrument, converti en une icône musicale de notre pays. Ici vous trouverez un chapitre de son oeuvre récente.

Les studieux Fernando Ortiz, Fernando Romero et Nicomedes Santa Cruz coïncident en signalant que le cajón n'a pas plus de cent ans et que sa période de meilleur essor pourrait se situer aux débuts du XX^{ème} siècle, et au mieux aux fins du XIX^{ème} siècle.

Il est probable que la construction de cajóns, qui se faisaient à l'époque, commença à des fins exclusivement musicales. Jusque là donc, ce ne fut pas plus qu'une *caisse quelconque* utilisée pour accompagner musicalement quelques chants et danses noires et métissées. Les cajóns ne présentaient pas les finitions que présentent les cajóns actuels et jusqu'au son de ces instruments anciens qui nous apparaissent aujourd'hui un petit peu «déformés», comme si le cajón fut brisé. Beaucoup en joue sur une chaise ou un tabouret, entr'ouvrant les jambes et plaçant le cajón jusqu'au fond, l'appuyant sur le tabouret même ou sur les cuisses. Ainsi ils le jouent sur sa partie arrière.

Le cajón que nous connaissons tous actuellement, «en forme de colonne» (parce qu'il est plus haut que large), est celui qui a commencé à être nommé *le cajón péruvien*. Pendant un long temps sans doute, on utilisait le *cajón jetté*, renversé sur le côté le plus long, avec le plus petit fond et qui pour sa forme finit par être plus large que haut. Pour distinguer un modèle d'un autre dans ce travail, nous emploierons le terme de *cajón de colonne*.

Le cajón créole a cédé de l'espace dans la mesure où la musique afro-péruvienne se popularisa; sans doute il s'utilise encore. Quelques constructeurs de cajóns firent une variante du créole avec des cordes tendues, qui étaient placées dans la partie inférieure du cajón, appuyées sur le couvercle frontal imitant le son et le système utilisé par le tambour *redoblante* ou *tarola*. Cette variante aussi passa plus tard au cajón de colonne. De plus quelques cajóns n'ont pas la forme de parallépipède même si l'on a essayé de leur donner différentes formes géométriques et diverses dimensions.

Avec le cajón créole l'instrumentiste, toujours assis sur son instrument, met une jambe au centre-est, divisant en deux le bois frontal, une moitié du côté de chaque jambe. Eventuelle-



La java linéniennne avec un «cajón», une petite caisse et une mâchoire d'âne
Photos: Anibal Solimano/
PROMPERU

ment on pouvait utiliser le côté droit de l'instrument pour quelques coups plus secs». Cet effet aussi se recherche dans le cajón de colonne, mais le joueur

, une fois assis sur l'instrument, séparait généralement les jambes et laissait à découvert le «couvercle» ou «figure» du cajón.

Quand un trio jouait ou un ensemble de cajóns, les trois devaient être de taille semblable et de sons fortement pareils. Sans doute à Cuba, les orchestres de cajóns se sont formés avec des instruments de différents formats et sons, et même le cajón le plus grand dont les sons étaient les plus graves, on l'appellait *tumba*, et *quinto*, c'était celui qui rendait les sons plus aigus. Au Pérou, quand un ensemble ou un orchestre de cajóns se forme, nous l'appellons *cajón llamador*; c'est celui qui remplit la fonction de mener le rythme de base, et *cajón repicador*, celui qui remplit la fonction de sonner, de «fleurir» et de jouer les solos. Ces noms se donnent en fonction du rôle que remplissait le joueur et non en fonction de la grandeur ou du son de l'instrument, et proviennent des fonctions exercées par les tambours de membranes. Généralement ces fonctions se sont réalisées en accord avec les tours, selon l'endroit où se sont assis les exécutants. Anciennement le «repiquage» était destiné au joueur qui avait la plus grande expérience dans la pratique de l'instrument.

Nicomedes Santa Cruz Gamarra, qui depuis les années soixante écrivait une série d'articles de journaux dédiés à cet instrument appelé « Sa majesté le cajón », nous dit: « Quant à la confection artisanale du cajón actuel, je les ai vus de très grande variété de styles et de dimensions: attachés avec une anse, du style de malette «James Bond»; grands et grossiers comme un cercueil du peuple; petits comme une «mairie de saint»; vernis, brillants, peints en blanc, vert, noir ou rouge et blanc comme le drapeau péruvien; avec le monogramme du centre musical ou les initiales de son propriétaire; cloué avec des attaches dorées; enfin il n'y a pas deux cajóns semblables, bien que dans la dernière production, il n'y ait pas deux cajóns qui jouent «différent». Cette ultime ligne a la saveur de se faire entendre, face à l'apparition de nouveaux joueurs de cajón sans style propre ou sans personnalité à l'heure de s'asseoir sur l'instrument. ●

Rafael Santa Cruz. *Le cajón afro-péruvien*. Cocodrile Verde Editions, Lima 2004, 177 pp. Le livre comprend un CD multimédia avec les explications en son et en image.