

# CHASQUI



## O CORREIO DO PERU

Ano 3, número 8

Boletim Cultural do Ministério de Relações Exteriores

Octubre de 2005



O MANUSCRITO DE FRAY MARTÍN DE MURÚA / A ARTE DO RETÁBULO  
JULIO C. TELLO O BUSCADOR DAS ORIGENS / POESIA, A VOZ DAS MULHERES  
A INMIGRAÇÃO ÁRABE NO PERÚ / A CHIRIMÓIA, SOBERANA DO PALADAR

---

## JULIO C. TELLO

# O BUSCADOR DAS ORIGENS

— César W. Astuhuamán Gonzáles\* e Richard E. Daggett\*\* —

Aproximação à vida do mais célebre arqueólogo peruano pelo motivo da reedição de suas obras.

Os principais textos sobre a vida e obra de Julio César Tello Rojas foram escritas depois de sua morte em 1947. Alguns trabalhos versaram sobre o aspecto acadêmico de Tello, outros sobre o inventário de seus documentos inéditos. Outros abordam uma época ou uma região específica investigada por Tello. Suas expedições, o papel que desempenhou sendo deputado e ainda sua correspondência com outros intelectuais foram analisados. Depois de muitos anos de interrupção, seus cadernos de campo começaram a ser publicados em 1999 pelo Museu de Arqueologia e Antropologia da Universidade Maior de São Marcos. Durante sua vida, Tello obteve bolsas de estudo, distinções e títulos honoríficos. Tudo isso nos leva a que indagemos as razões de tais merecimentos e de ser ele considerado um símbolo da arqueologia peruana.

Nasceu em Huarochirí, na serra de Lima, em 1880. Filho de Julián Tello García e Maria Asunción Rojas Erikes. Seu pai chegou a ser uma autoridade local, sua mãe descendia do último governador inca de Huarochirí. Entre 1886 e 1892 assistiu à escola do lugar, onde recebeu o apelido de shakuro devido à sua vivacidade, coragem e ímpeto. Em 1893, Maria Tello propôs que seu sobrinho continuasse a se educar em Lima. Graças ao apoio da família ele e seu pai viajam a Lima. Em 1895 seu pai falece e os recursos econômicos acabam. Tello então trabalhou como doméstico na pensão onde morava e como mordomo na residência de um distinto médico de Lima. Conheceu Dom Ricardo Palma que o apoiou porque Tello era colega de um de seus filhos. Em 1899 ingressou no prestigioso colégio Guadalupe, onde terminou o ciclo preparatório para a universidade. Em 1900 Tello ingressou na Faculdade de Ciências da Universidade Maior de São Marcos, um passo a Faculdade de Medicina de São Fernando. No começo de mês de julho,



Julio C. Tello Rojas (1880 -1947).

Tello foi nomeado auxiliar na Biblioteca Nacional por Ricardo Palma o que lhe permitiu se sustentar.

Em 1901 Tello foi aluno do Dr. Sebastián Barranca, naturalista e antiquário, catedrático de Mineralogia,

Geologia e Paleontologia. Barranca se interessava muito pelas línguas originárias do Peru. Foi assim que, em 1902, Tello foi enviado às províncias de Huarochirí e Yauyos para realizar seu primeiro trabalho de campo e recolher espécies vegetais, dados sobre animais silvestres e informações linguísticas. Nos anos de 1903 e 1904, trabalhou como conservador no Museu Raimondi, que funcionava na Faculdade de Medicina e estudou as coleções de arqueologia e ciências do sábio italiano. Enquanto trabalhava na Biblioteca Nacional, Tello ficou impressionado ao observar as imagens do artigo «Primitive Trephining in Peru», publicado por Manuel Antonio Muniz e W. J. Mc. Gee (1987). Ali mostravam-se fotografias dos crânios trepanados que seu irmão mais velho recolheu em uma das chullpas de Chuicoto a pedido do pai quando governador de Huarochirí e que tinha que tinha recebido essas ordens do Prefeito de Lima. Tello tinha visto e tocado esses mesmos crânios quando criança. Essa descoberta despertou nele a curiosidade e a vontade de conhecer o passado pré-hispânico de sua terra e as causas dessa operação cirúrgica. Foi assim que sua vocação pela antropologia física e cultural se definiu.

A meados do mês de maio de 1907, depois de ganhar o concurso para começar seu internado no Hospital Dois de Maio em Lima, Tello se dedicou também a terminar sua investigação para poder se formar. Seu ambicioso plano de tese original abarcava a cirurgia pré-colombiana, da que só desenvolveu o capítulo referente à sífilis. No dia 16 de novembro de 1908 sustentou sua tese «A antiguidade da sífilis no Peru» para obter o grau de Bacharéu, por aclamação, distinção outorgada excepcionalmente. Precisamente foi nessa tese que Tello formulou a seguinte alternativa: «(...) ou a sífilis é exótica, importada de algum lugar americano bastante distante ou de outro continente, ou é autóctona, de nosso próprio solo», tese que retomará em seus

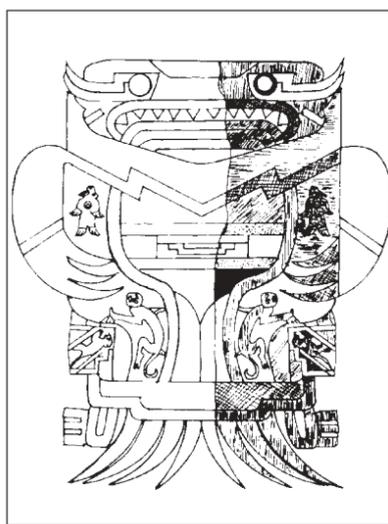
### MENSAGEM

A aprovação do Plano de Política do Peru no Exterior é um marco histórico no propósito de nossa Chancelaria promover no mundo, de maneira articulada e sustentável, os maiores valores da cultura peruana. De acordo ao estabelecido nesse Plano, foi criada a Sub-secretaria de Política Cultural Exterior, constituiu-se depois a Comissão Consultiva de Cultura, ratificada para um novo período, sempre sob a presidência do grande artista Fernando Szyszlo e foi inaugurado o Centro Cultural Inca Garcilaso, como uma fonte de disseminação da cultura peruana no exterior. A chancelaria participou também de forma decisiva nos trâmites para a permanência da representação da Unesco em Lima, na criação do Centro de Patrimônio Imaterial do Cusco e no projeto da presença do Peru como Convidado de Honra na XIX Feira Internacional do Livro de Guadalajara. Fiel à sua vocação pelo desenvolvimento nacional, a Chancelaria se aprofunda pois, no seu compromisso com políticas e programas destinados à promoção da cultura, num contexto de pleno respeito à nossa diversidade e à liberdade criativa, dois conceitos essenciais e presentes na cultura peruana e que nosso ilustre escritor José María Arguedas resumiu com acerto nestas palavras: «*Não há país mais diverso, mais múltiplo em variedade terrena e humana; todos os graus de calor e cor, de amor e ódio, de tramas e sutilezas, de símbolos utilizados e inspiradores*».

Óscar Maurtua de Romaña  
Chanceler da República

trabalhos de 1921 e 1929, ao formular o problema das origens da civilização andina, estabelecendo um paralelo entre ambas. No primeiro semestre de 1909 sua tese foi publicada como livro. No dia 21 de agosto, o governo de Leguia, através de um decreto supremo, deu-lhe uma bolsa de estudos para especializar-se na Universidade de Harvard. Viajou então pelos EE.UU., assistiu a encontros acadêmicos, visitou principalmente museus que tinham coleções de material ósseo proveniente do Peru. Em junho de 1911, Tello obteve o grau de Master of Arts, com especialização em Antropologia.

Na primeira década do século XX, os estudos arqueológicos no Peru estavam começando, destacando-se os trabalhos de Max Uhle. Mas os principais problemas eram a falta de instituições organizadas, de mais investigadores nacionais, o saqueio do patrimônio cultural e nenhum apoio econômico do Estado. Assim que desembarcou no Callao em 1913, Tello solicitou ao governo peruano sua participação na Expedição Antropológica do Museu Nacional de Washington. Designados pelo Ministério de Fomento mediante uma permissão oficial, a expedição dirigida por Hrdlicka se realizou em fevereiro e se concentrou em Huarochirí e nos vales de Haura, Chancay, Chillón, Rímac, Lurín, Chilca e Mala. Tello acompanhou a expedição só até Huarochirí. Provavelmente ele e Hrdlicka tiveram problemas derivados de suas personalidades e formas de relacionamento diferentes com as comunidades locais. Outro motivo seria que Tello precisasse voltar a Lima para obter uma colocação no Museu Nacio-



Pintura mural do templo de Punkuri. Fonte: Tello (1944: lâmina III).

nal de História e voltar ao seio de sua família. Em março de 1913, Tello solicitou ao governo de Billinghurst a criação de uma seção de arqueologia no Museu Nacional de História com o objetivo de acabar com o vandalismo que atingia os monumentos pré-hispânicos, o que foi aceito no mês de junho. Em julho, Tello em seu relatório «Presente e futuro do Museu Nacional», propôs que dito museu fosse reorganizado sobre base científica como um Museu Nacional de Arqueologia. Nessa época, o Museu Nacional era a expressão da minoritária elite dominante da costa peruana, para quem o Museu devia enfatizar a arte e a história, enquanto Tello propunha dar maior importância à arqueologia e à antropologia.

Nas primeiras décadas do século XX o indigenismo começou a se desenvolver nos círculos intelectuais

limenhos e provincianos. Tello participou ativamente no início desse movimento, integrando a Associação Pró-Índigena, da que se afastaria em 1922 por discrepâncias metodológicas, teóricas e políticas com seus principais expoentes. As idéias de Uhle a anteriores propostas difusionistas tinham sido bem recebidas pelo minoritário grupo étnico dominante para justificar sua suposta superioridade e procedência forânea e por isso consideravam que historicamente os indígenas eram dependentes e careciam de capacidade de criar uma civilização própria, além de serem um problema para o desenvolvimento do país. Esse tipo de dominação tinha um grande componente étnico. Como também o racismo ideológico presente na literatura entre os anos de 1907 e 1919 através de intelectuais oligárquicos.

Em 1923, Tello publicou seu inconcluso artigo «Wira Kocho» na revista Inca, onde integra diversas fontes de informação sobre a divindade andina mais importante. Tello considerou que os grandes estilos artísticos dos Andes Centrais foram a representação das idéias religiosas sobre o deus felino e que a estrutura dos mitos que analisou era essencialmente a mesma. Os antigos peruanos teriam compartilhado um jazigo comum de deuses.

Para Tello a civilização inca era somente o final de um longo desenvolvimento histórico: uma confederação de nações vinculadas entre si por fortes laços tradicionais, coordenadas harmoniosamente pelo império numa época de grandeza.

As repercussões da crise de 1929 e a posterior depressão foram sentidas no

Peru, um dos países mais afetados da América Latina. Os investimentos norte-americanos diminuíram e a rejeição crescente ao presidente Leguia deu lugar aos confrontos sociais. De 1931 a 1936 Tello lecionou na Universidade Católica e um de seus alunos foi Javier Pulgar Vidal.

Em 1945, Tello dirigiu o primeiro programa de resgate arqueológico em Ancón. Em 1946 foi criado o Instituto de Etnologia e Arqueologia da Universidade de São Marcos, dirigido por E. Valcárcel e Tello. Em maio, o Conselho de São Marcos resolveu confederar seu Museu de Arqueologia com o Museu Nacional de Antropologia e Arqueologia. Tello foi também eleito representante da Faculdade de Letras perante o Conselho Universitário. O ambicioso projeto pelo que Tello trabalhou durante quarenta anos tinha se realizado e foi o mais completo museu que tenha existido no Peru e na América do Sul. Reunia num único arquivo as coleções destinadas à investigação e difusão e integrava mais de oitenta e dois mil objetos. Era, além do mais, o primeiro centro de formação profissional de antropólogos e arqueólogos. Mas Tello não disfrutou muito tempo da conquista. Antes de falecer recomendou a Rebeca Carrión que o museu se restringisse à tarefa científica e objetivos que devia cumprir. Ela seria sua sucessora na direção da instituição. No dia 3 de junho de 1947, Julio César Tello Rojas morreu, depois de dolorosos meses de tratamento, no Hospital Arcebispo Loayza. Tinha 67 anos.

Especulou-se que Tello não deixou escola de investigadores e nem formou arqueólogos. O que não é verdade. Ainda existe o Instituto de Pesquisas Andinas que ele ajudou a fundar em 1936 e que também patrocinou os trabalhos de John Murra (1941) e o projeto Virú (1946). Existem as publicações onde Tello propõe a criação do Instituto Nacional de Arqueologia (1939) e uma Escola Inter-americana de Arqueologia, já que ele considerava decisiva a contribuição da arqueologia na solução dos problemas nacionais e latino-americanos. Para Tello, o Peru era basicamente indígena e tentou melhorar as condições de vida da população nativa como médico, congressista, catedrático e arqueólogo. Tello foi uma das pessoas que mais contribuiu à revalorização e integração dos indígenas do século XX. Seu legado se estende à América inteira. ●

## O CULTO À ÁGUA NO ANTIGO PERU

Publica-se a reedição das obras da pesquisadora e discípula de Julio C. Tello, Dra. Rebeca Carrión Cachot.

O propósito deste trabalho é apresentar considerações gerais sobre o culto à água entre os antigos peruanos e oferecer alguns ensinamentos obtidos do estudo de novos materiais arqueológicos e das lendas referentes às concepções indígenas sobre a produção das chuvas e fertilização da terra. Um valor especial se atribui nessa pesquisa a um recipiente sagrado, conhecido com o nome de *paccha*, que constitui um elemento importante dentro do complexo cultural pré-colombiano. Esse objeto está vinculado à vida social e cerimonial do índio e foi usado extensamente ao longo dos diversos períodos da história dos Andes.

Nas cerimônias religiosas a *paccha* desempenhava uma importante função. Era enchida de água ou de chicha que se derramava aos pés do ídolo e na propriedade, para dar à terra o poder germinativo.

Reconhecida como um símbolo da deusa Lua, aparece nas lendas como um emblema próprio da bela donzela que encarna esse astro. Como uma apreciada oferenda, a donzela convida aos deuses protetores seu «pequeno cântaro de chicha», depois cheio com a água virgem retirada da nascente ou da lagoa.

Como sugere Max Uhle, a *paccha* também deve ter sido usada nos rituais de culto aos mortos. É sabido que no Cusco, durante as grandes solenidades, as múmias eram retiradas dos seus nichos e davam-lhes de beber e comer.

Sobre a antiguidade desse recipiente, pode se afirmar que nasce com as primeiras cerimônias de caráter agrícola. É encontrado nas culturas mais antigas: Chavín —na lança monolítica—, San Augustin e Huaylas, isto é, no primeiro horizonte cultural pré-colombiano. Seu uso se mantém através dos tempos e sofre modificações locais e regionais que definem seu estilo em cada lugar. Alcança notório desenvolvimento no norte andino (Huaylas e Chimú) e no sul (Cusco). Durante o império inca, a *paccha* alcançou uma notória difusão e uma presença central nos pomposos rituais e festas religiosas. ●



Rebeca Carrión Cachot. *El culto al agua en el antiguo Perú*. Prólogo de Luis Millones. Instituto Nacional de Cultura. Lima, 2005. 2008 pp. [www.inc.gob.pe](http://www.inc.gob.pe)  
Em breve estará circulando a reedição de *La religión en el Antiguo Perú* de Rebecca Carrión Cachot. Esta publicação será sob o cunho do Fundo Editorial do Instituto Nacional de Cultura.

Texto introdutório de Julio C. Tello. *Paracas. Primeira parte*. Série Clássicos Sanmarquinos. UNMSM. Fundo Editorial: CCSM, Museu de Arqueologia e Antropologia, UAP, COFIDE, 2ª edição, Lima, 2005, 534 pp. [www.unmsm.edu.pe](http://www.unmsm.edu.pe)  
Ver também Julio C. Tello. *Arqueología de Cajamarca: Expedición al Marañón - 1937*. Série Clássicos Sanmarquinos. UNMSM. Fundo Editorial: CCSM, Museu de Arqueologia e Antropologia, COFIDE, Lima, 2004. 345 pp. [www.unmsm.edu.pe](http://www.unmsm.edu.pe)

\* Professor da Universidade Maior de São Marcos e University of London UCL.

\*\* Professor retirado da University of Massachusetts Amherst.

# POESIA/ A VOZ DAS MULHERES

Uma das características da poesia escrita no Peru a partir dos anos oitenta foi a irrupção de um novo e valioso grupo de vozes femininas. Sob influência de Blanca Varela, excepcional poeta da língua, as novas poetas peruanas foram consolidando suas respectivas expressões. Aqui, uma breve amostra de algumas dessas vozes\*.



## PATRICIA ALBA

### Camino a Rila

I  
Entonces el camino me recibió  
Como los miembros de un cuerpo exhausto,  
Derrumbado,  
Cada pliegue de la ruta parecíame un  
hallazgo  
Sobre moles que asemejaban monstruos  
antediluvianos  
Crucé bosques y neblina, presagios  
Y el canto de algún pájaro sin frío.  
El viento atravesaba malos  
Y buenos pensamientos  
La autopista bifurcándose negra  
Como la línea de la vida en una mano  
enferma  
Enceguecida por recuerdos  
(«Camino ten piedade del viajero cuya  
pena mella las montañas»)  
Versos mal citados, lluvia  
O rabia que siempre empieza con dolor,  
El agua golpeándome la cara  
Rompió en añicos esta imagen;  
Ahí, en el Monasterio de Rila,  
Desde una puerta suspendida entre  
senderos  
Y palabras imposibles, Ella habló:  
Lo oculto y lo no dicho  
Lo visto y lo nombrado  
Ya nada podrá calmar este silencio.

II  
Entonces supe dónde me esperabas  
Y estando frente a ti,  
De pie pero en silencio,  
Acerqué mi vela a las otras peticiones  
Y tuve el fuego  
Y sin despegar mis ojos de tus ojos, pedí  
por él:  
(Que Antonio alcance ahora y no  
después  
La helada paz de estas montañas)  
Y cayeron de mi vela dos lágrimas de  
leche,  
Y en cada una vi el llanto de estos años  
El alimento derramado.

III  
He viajado  
He transitado subida en mí, sentada en  
mí  
Un cúmulo de años sanos y podridos  
Como un atado de tubérculos antiguos  
aún bajo la tierra.  
He caminado para encontrar tu Puerta  
He sentido el trueno sobre mí y lo he  
temido,  
Deambulé en tus sombríos donde los  
viejos trabajan sin hablar  
Envueltos en recuerdos  
Como en el plástico que los protegía de  
tus lluvias.  
He tenido que cerrar los ojos, he  
aprendido tu lección

Virgen de los Balcanes  
Escucha las palabras de una muchacha  
que, como tú  
Padeció los dolores de la Visión y se  
creyó perdida,  
Señora de lo oscuro y lo dorado  
Madre bizantina  
Única en medio de estos montes y sus  
ruidos  
Solitaria en medio de la lluvia y sus  
anuncios  
Sola, debajo o encima de este mi cuerpo  
que es tuyo  
Y me devora.

### Caminho a Rila

I  
Então o caminho me recebeu  
Como os membros de um corpo exausto,  
Derrubado,  
Cada prega da rota me parecia um achado  
Sobre rochas que pareciam monstros anti-  
diluvianos  
Cruzei bosques e neblina, presságios  
E o canto de algum pássaro sem frio.  
E o vento atravessava maus  
E bons pensamentos  
A autopista bifurcando-se negra  
Como linha da vida numa mão enferma  
Enceguecida pelas lembranças  
(«Caminho tem piedade do viajante cuja  
pena racha as montanhas»)  
Versos mal citados, chuva  
Ou raiva que sempre começa com dor,  
A água golpeando-me a cara  
Quebrou em pedaços esta imagem;  
Aí no Mosteiro de Rila,  
De uma porta suspensa entre sendeiros  
E palavras impossíveis, Ela falou:  
O oculto e não dito  
O visto e o nomeado  
Já nada poderá acalmar este silêncio.

II  
Então soube onde me esperavas  
E estando em frente a ti  
Em pé mas em silêncio  
Aproximei minha vela às outras petições  
E tive o fogo  
E sem tirar os meus olhos dos teus olhos,  
pedi por ele:  
(Que Antônio alcance agora e não depois  
A gelada paz destas montanhas)  
E caíram da minha vela duas lágrimas de  
leite,  
E em cada uma vi o pranto destes anos  
O alimento derramado.

III  
Viajei  
Transitei montado em mim, sentada em  
mim  
Um acumulo de anos são e apodrecidos  
Como um feixe de tubérculos antigos ainda  
sob a terra  
Caminhei para encontrar tua Porta  
Senti o trovão sobre mim e tive medo,  
Perambulei em tuas sombras onde os velhos  
trabalham sem falar  
Envoltos nas lembranças  
Como no plástico que os protegia das  
chuvas.  
Tive que fechar os olhos, aprendi tua lição  
Virgem dos Balcãs  
Escuta as palavras de uma jovem que, como  
tu  
Padeceu as dores da Visão e se achou per-  
dida,  
Senhora do escuro e do dourado

Mãe bizantina  
Única no meio destes montes e seus ruidos  
Solitária  
No meio da chuva e seus avisos  
Sozinha, debaixo ou encima desse meu  
corpo que é teu  
E me devora.

(De *Hueso Húmero* nº30, março 1994)  
Patricia Alba (Lima, 1960). Publicou *O un  
cuchillo esperándome* (1988).



## ROCÍO SILVA SANTISTEBAN

### El don de las lenguas

Si pudiera caerme del cielo  
Una lengua de fuego  
Que por fin me calcine  
O devore  
Mi escasa capacidad  
De hablar inglés o silbar en francés  
O escupir en alemán.

Ach, so.

Un diamante de espinas  
Que logre la *perfect season*  
Para dejar de susurrar  
De esta forma inútil  
Arrastrando las eses y las culpas.

La gratuidad de mi única lengua  
Una babel monologante  
Sin zetas fricativas o eses sonoras  
Tan imperfecta y triste  
Solitaria excluida del banquete  
Sólo útil para decir  
Te odio, señor,  
Te mataré algún día.

### O dom das línguas

Se pudera cair-me do céu  
Uma língua de fogo  
Que enfim me calcine  
Ou devore  
Minha escassa capacidade  
De falar inglês ou assobiar em francês  
Ou cuspir em alemão.

Ach, so.

Um diamante de espinhos  
Que logre a *perfect season*  
Para deixar de sussurrar  
Desta forma inútil  
Arrastando os esses e as culpas.

A gratuidade de minha única língua  
Uma babel monologante  
Sem zês fricativos ou esses sonoros  
Tão imperfeita e triste  
Solitária excluída do banquete  
Só útil para dizer

Te odeio, senhor  
Te matarei um día.

(Inédito)  
Rocío Silva Santisteban (Lima, 1963)  
Publicou *Asuntos Circunstanciales* (1984), *Ese  
oficio no me gusta* (1987), *Mariposa negra*  
(1993), *Me perturbas* (1994), *Condenado amor  
y otros poemas* (1996).



## CARMEN OLLÉ

### La máquina de escribir

la habitación tiene aún nuestros  
desnudos al alba  
el pan subía 10 centavos al mes  
nuestras cabezas dejaron su rastro en  
las paredes cada noche  
en la mesa los versos  
las hojas el café

tu máquina de escribir  
ha subido de precio  
espera el turno sobre  
cualquier sillón  
rociada de gotas de vino  
restos de comida  
sus teclas se soltaron con el  
ejercicio diario

hay cerillas en el interior  
cabellos que se ondulan  
alguien la contempla como  
un objeto de lujo ahora  
sobre el marco de la ventana

### A máquina de escrever

o quarto ainda tem nossos  
nus na alvorada  
o pão subia 10 centavos por mês  
nossas cabeças deixaram seu rastro  
nas paredes toda noite  
na mesa os versos  
as folhas do café

tua máquina de escrever  
aumentou de preço  
espera o turno sobre  
qualquer poltrona  
orvalhada de gotas de vinho  
restos de comida  
suas teclas se soltaram com o  
exercício diário

há fósforos queimados no interior  
cabelos que se encrespam  
alguém que a contempla como  
um objeto de luxo agora  
sobre o parapeito da janela.

(Inédito)  
Carmen Ollé (Lima, 1947). É autora dos livros  
de poemas *Noches de adrenalina* (1981), *Todo  
orgulho humea la noche* (1988), e de novelas  
*¿Por qué hacen tanto ruido?* (1992) *Las caras del  
deseo* (1994), *Pista falsa* (1999) e *Una mucha-  
cha bajo su paraguas* (2002).



ROSSELLA DI PAOLO

### Pasaje de Ariadna

¿De mis manos a tus puños un hilo interminable?  
¿Una luz desenrollada de mi corazón a la fiera?

Le venciste  
la piedra descifrada las astas brutas en el suelo  
y apareces ya como un hombre sano los brazos en alto

Me arrodillo en el círculo en este desorden de arena levantada porque vienes hacia mí en este desorden de arena levantada vienes hacia mí y pasas

Un laberinto soy sin pies ni cabeza un ovillo invisible visible al dolor a sus puntas vivas

Los días se alzan y tuercen los días que cercan mi corazón se alzan y tuercen

Y algo se urde ahí dentro cierta clase de respiración un modo inmenso de doblar el cuello un pie arrastrado oscuramente

No podrías entrar en mi corazón tú no querrías

### Passagem de Ariadna

De minhas mãos a teus punhos um fio interminável?  
Uma luz desenrolada de meu coração de fera?

Tu venceste a pedra decifrada as hastes brutas no chão e apareces já como um homem sadio os braços levantados

Eu me ajoelho no círculo nesta desordem de areia levantada porque vens para mim nesta desordem de areia levantada vens para mim e passas

Um labirinto sou sem pés nem cabeça um novelo invisível visível à dor a suas pontas vivas

Os dias se alçam e torcem os dias que cercam meu coração se alçam e torcem

E algo se urde aí dentro certo tipo de respiração um modo inmenso de dobrar o pescoço um pé arrastado obscuramente

Não poderias entrar no meu coração tu não ias querer.

(Inédito, 2005)  
Rosella di Paolo (Lima, 1960). Publicou *Prueba de galera* (1985), *Continuidad de los cuadros* (1988), *Piel alzada* (1993) e *Las tablillas de San Lázaro* (2001).



ANA MARÍA GAZZOLO

**Denso**, envuelto en papel de seda, amaneció el tercer día. Como los días del Ártico, iguales a sus noches, pero blancos, donde cada paso horada el espesor de la nada. La niebla había abolido las sombras. Invadiendo lentamente el espacio fue cancelando y confundiendo. Cuando bajé las escaleras, la casa no tenía paredes y en el lugar del techo un cielo sin fronteras se había instalado. La luz no venía de ninguna parte ni tenía rumbo. Parecía estar en el centro de las cosas. No pude ver mis pies andando sobre un suelo sin sonido y mis manos se perdían tratando de asirse a objetos anulados. Quise pegar mi cuerpo a la tierra, pero hasta el placer del roce se había desvanecido. Me hallé sin peso, sin aliento, no me quedó sino aguardar a que el tiempo echara a andar o me abandonara en ese reino de turbia claridad.

**Denso**, envolto em papel de seda, amanheceu o terceiro dia. Como os dias do Ártico, iguais a suas noites, mas brancos, onde cada passo fura a espessura do nada. A neblina tinha abolido as sombras. Invadindo lentamente o espaço foi anulado e confundido. Quando descí as escadas, a casa não tinha paredes e no lugar do teto um céu sem fronteiras tinha se instalado. A luz não vinha de nenhum lugar nem tinha rumo. Parecia estar no centro das coisas. Não pude ver meus pés andando sobre um solo sem som e minhas mãos se perdiam tentando se prender a objetos anulados. Quis juntar meu corpo à terra, mas até o prazer do contato tinha se desvanecido. E me encontrei sem peso, sem alento, nada me restou senão esperar que o tempo começasse a andar ou me abandonasse neste reino de turva claridade.

(De Felice Ianua. *Cuaderno de Ultramar*, 2004)  
Ana María Gazzolo (Lima, 1951). É autora de *Contra tiempo y distancia* (1978), *Cabo de las tormentas* (1990), *Arte de la noche* (1997) e *Cuadernos de ultramar* (2005).



MARIELA DREYFUS

### Grávida geometría

Grávida geometría

Grávida geometría de la madre: senos como triángulos

ventre  
circunferencia  
piernas en espirales infinitos y altos cual gaudí.

Y en medio,  
la carnosa certeza del ombligo,  
tripa que comunica el afuera  
y adentro, donde un cuerpo

invasivo se aferra a otro cuerpo.

Se colora el abdomen de azulados canales el matiz de las venas que bombean duplicado el volumen de la sangre.

Redondísima forma es la silueta de la madre crecida y parturienta: esculpida en el tiempo y la materia en la dermis, el músculo y el nervio.

Del pecho fluye ya el calostro río y el puente de la pelvis se levanta.

Pero el centro es la esfera -digo, el vientre-  
Su convexa armonía y su balance.

Ventre, cántaro y fuente:  
esférica mansión labrada en carne.

### Grávida geometria

Grávida geometria

Grávida geometria da mãe:  
seios como triângulos  
ventre circunferência  
pernas em espirais infinitas e altas qual gaudí.

E no meio  
a carnosa certeza do umbigo  
tripa que comunica o afora  
e adentro, onde um corpo  
invasivo se aferra a outro corpo.

O abdomen se cobre de azulados canais o matiz das veias que bombeiam duplicado o volume de sangue.

Redondíssima forma é a silueta da mãe crecida e parturienta: esculpida no tempo e na matéria na derme, no músculo e no nervo.

Do peito já flui o calostro rio e a ponte da pelvis se levanta.

Mas o centro é a esfera -digo, o ventre- Sua convexa harmonia e seu balanço.

Ventre, cántaro e fonte  
esférica mansão lavrada em carne.

(De Pez. Inédito, 2005)  
Mariela Dreyfus (Lima, 1960). É autora de *Memoria de Electra* (1984), *Placer fantasmas* (1993) e *Ónix* (2004).



GIOVANNA POLLAROLO

### Marzo (Desde el diván)

Me ha salido un grano en la frente.  
En el medio de la frente sobre la nariz.  
¿Has estado muy nerviosa?  
¿Comes demasiada grasa?  
Hace cuánto tiempo que no haces el amor.

He estado muy nerviosa irritable hasta el llanto en cualquier lugar y circunstancia.  
Insomne más de una noche sueño con un hombre al que persigo me lanzo sobre él



le pego, lo insulto, lo beso.

Y siempre me da la espalda.

Me levanto con dolor de cabeza.  
Me acuesto con dolor de cabeza.

No. No como grasa.  
No como chocolates. Como poco.  
Como, sí, como como un pájaro.

Pero fumo. ¿Es ese mal hábito el culpable?

¿Y el amor?  
Me despierto entre sollozos huyendo de no sé quién o de qué, buscando su cara tras esa espalda inasible convertida en una planta, un árbol despojado.

Y un grano en la frente.  
En el medio de la frente.

### Março (Desde o divã)

Saíu uma espinha na minha testa.  
No meio da testa  
encima do nariz.  
Estiveste muito nervosa?  
Comes muita gordura?  
Há quanto tempo que não fazes amor.

Estive muito nervosa irritável até o pranto em qualquer lugar e circunstância.

Insone mais de uma noite sonho com um homem ao que persigo e me jogo sobre ele bato, insulto e o beijo.

E sempre a vida de costas.  
Levanto-me com dor de cabeça.  
Deito-me com dor de cabeça.

Não. Não como gordura.  
Não como chocolates. Como pouco.  
Como, sim como como um pássaro.

Mas fumo. É esse mau hábito o culpado?

E o amor?  
E acordo entre soluços fugindo de não sei quem ou de que, buscando sua cara atrás dessas costas inacessíveis convertidas em uma planta, uma árvore despovoadas.

E uma espinha na testa.  
No meio da testa.

(De Lugar de refugio. Inédito, 2005)  
Giovanna Pollarolo (Tacna, 1957). Publicou *Huerto de los olivos* (1987), *Entre mujeres solas* (1991), *La ceremonia de adiós* (1997) e *Atado de nervios* (2000).



\*A lista de poetas peruanas a partir desses anos incluem, entre outras, a Magdalena Chocano, Dalmacia Ruiz Rosas, Ina Salazar, Doris Moromisato, Montserrat Álvarez. Fotos: Patricia Alba, Rocío Santisteban, Carmen Ollé, Rosela di Paolo, Mariela Dreyfus e Giovanna Pollarolo: Arquivo *Caretas*. e Ana María Gazzolo: arquivo *El Comercio*.

# O MANUSCRITO ILUSTRADO

Juan M. C

Publica-se na Espanha memorável edição fac-similar de tão valio



Potosí.



Decapitação de Tupac Amaru I no Cusco.



Quipucamayoc.

Entre os autores de crônicas dos séculos XVI e XVII, poucas vezes ocorre que tenham legado à posteridade a versão definitiva que desejavam que fosse impressa e algum dos rascunhos que lhes serviram de base para elaborá-la. É ainda menos frequente que, paralelamente, um autor indígena estivesse disposto a fazer o mesmo e que ambos tenham tido estreita relação a ponto de que suas obras tenham grandes semelhanças e que existam evidências de amigável colaboração inicial entre ambos, o que depois terminou em ruptura.

No primeiro caso nos referimos ao mercedário Frei Martín de Murúa, que, como já dissemos outras vezes, é autor de dois manuscritos ilustrados a cores, cujos originais estiveram perdidos até há pouco tempo. O que constituiu a versão final tem como título *Historia General del Perú. Origen y Descendencia de los Yncas. Donde se trata asi de las guerras civiles suyas, como la entrada de los españoles y descripción de las ciudades y lugares, con otras cosas notables*. Mesmo aparecendo rasgado, o lugar e a data que está na primeira página é «En la Plata por N. Año de 1613<sup>1</sup>». O rascunho, também escrito com a idéia inicial de publicá-lo, é intitulado *Historia del Origen y Genealogía Real de los Reyes Incas del Perú, de sus hechos costumbres y trajes, y manera de gobierno*. Nessa oportunidade a data que leva na página é de 1590 mas, tendo se transformado em rascunho inclui numerosas notas agregadas, derivadas de diferentes etapas. Entre os mais tardios está o que descreve a erupção de alguns vulcões próximos à cidade de Arequipa e que data de 1600, outro mais que se refere à região de Aimaraes e que poderia corresponder aos anos de 1604 a 1606 quando Murúa era comendador nessa região e teve desavenças com o cronista índio Felipe Guamán Poma de Ayala.

1590 é a data inicial desse rascunho. No entanto é possível supor que Murúa antes desse ano, já deveria ter começado a elaborá-lo porque há evidências de que usou outras anotações de onde tirou páginas e as inseriu na primeira versão, assim como na versão tardia. *La Historia del Origen y Genealogía Real de los Reyes Incas del Perú*, que por honrar o atual dono, chamaremos de *Manuscrito Galvin*, tem 22 dessas inserções repartidas nas diferentes partes da crônica, enquanto na última a nove. Tanto no primeiro quanto no segundo caso, o maior número delas se encontra na seção que versa sobre a história dos incas. Conseqüentemente se trata de retratos de supostos reis incas com suas esposas ou coyas.

Ao longo de suas 145 folhas vemos desfilar em listas semelhantes aos da *Nueva Cronica*, e aos que recitavam os antigos leitores de quipus (cordas com nós de uso mnemotécnico), aos Incas, suas esposas, personagens da nobreza, instituições e costumes, e algumas cidades. Salvo algumas excessões a tendência é que cada capítulo dos quatro livros que conformam dita obra, esteja ilustrado com um desenho. Alguns, principalmente os que versam sobre os incas e suas esposas, ou coyas, indicam a presença de mão européia enquanto os outros, a de uma ou mais mãos indígenas.

O fato peculiar de mostrar claramente os agregados que foram se intercalando durante o período de mais de dez anos, além de manifestar a presença de diferentes estilos caligráficos e pictóricos que deixam perceber amanuenses e pintores tanto europeus como indígenas, exigiu que a edição feita desse manuscrito fosse a mais fiel ao original. Para que os estudiosos pudessem tirar o maior proveito desses detalhes que realçam o valor que o texto possa ter, era necessário fazer uma edição fac-similar de grande qualidade. O esmero foi recompensado por um prêmio outorgado pelo Ministério de Cultura de Espanha, isso conseguiu a Editorial Testimonio com uma edição numerada onde quase não se distingue a cópia do original.

Concretizar esta façanha editorial foi possível graças à louvável decisão de César Olmos, o dono da mencionada casa editora e da Sociedade Estatal para a Ação Cultural Exterior do governo espanhol. Muitos pesquisadores estarão agradecidos ao esforço feito para a publicação desse documento de grande valor, objeto de esmeradas atenções. O que ocorre raramente em diferentes lugares do mundo, ao ser um requerimento intermediário entre um extremo historiográfico indígena, representado por Guamán Poma e outro, de cunho ocidental, encarnado na obra tardia de Murúa chamada *Historia General del Perú*, mais conhecida como *Manuscrito Wellington*. ●

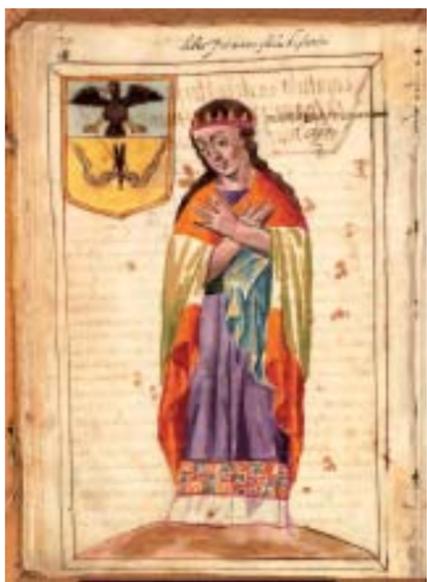
\* Professor da Pontificia Universidade Católica do Peru.

<sup>1</sup> Essa data coincide com uma colocada n. f. 367 ao se concluir o texto da crônica e antes das folhas que incluem o índice. Entre as recomendações que leva, autorizando a publicação do manuscrito, existem dois que provêm de La Plata e datam de 1612; duas adicionais assinadas em Buenos Aires, Rio de La Plata e Córdoba e Tucumán datadas em 1614. Ainda mais duas datadas de 1615 e 1616 aparecem assinadas na Espanha.

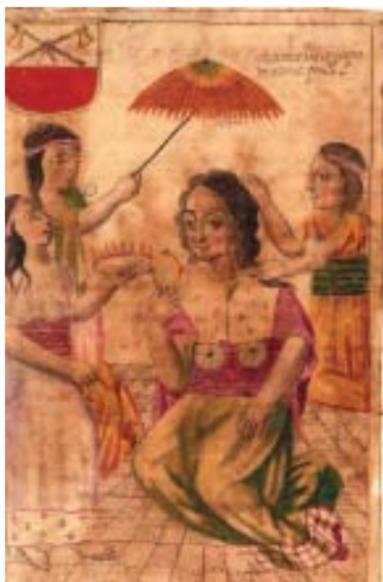
# DE FREI MARTÍN DE MURÚA

Ossio A.\*

sa obra. Aqui, um texto introdutório do antropólogo Juan Ossio.



Mama Yunto ou Runto, esposa do oitavo Inca Viracocha.



Mama Uaco, esposa do primeiro Inca Manco Cápac.



O matrimônio do Inca.



Segundo Capitão Cusi Uanachiri.

# A CHIRIMÓIA, SOBERANA DO PALADAR

Fernando Cabieses

Trajectoria do destino de uma das frutas mais apreciadas da astronomia nacional.

A chirimóia (atemóia) é uma fruta soberba e não necessita acompanhamento nem enfeites para triunfar em todas as mesas, o melhor é come-la fresca e sozinha. Há quem goste de regá-la com suco de laranja, outros na salada de frutas, ou em sobremesas diversas. Mas, quem dela provar, não a dispensa. É uma fruta perfeita! Os botânicos a denominaram *anona cherimolia*, duas palavras indígenas latinizadas para melhor impressionar.

Embora o padre Cobo diga que a chirimóia foi trazida da América Central ao Peru no final do século XVI, é evidente que se enganou pois os arqueólogos encontram inconfundíveis sementes dessa fruta em túmulos pré-hispânicos da costa peruana. Ferreyra e Cerate demonstraram a existência de variedades silvestres no norte do Peru, com frutas de quase 2 quilos de peso. Julia Norton nos diz que a chirimóia foi introduzida no Haváí em 1970, levada ao Haití em 1785 e a Itália em 1797.

O gênero botânico foi batizado inspirando-se numa palavra do Caribe (anón) que Oviedo soletra como «hanón» e o Padre de las Casas como «annón», palavra latina que significa «provisão de alimentos para um ano». Esse gênero tem mais de uma dúzia de espécies no Peru, mas não vamos descrever todas elas.

De todas as espécies a *a. muricata*, conhecida no Peru como guanábana (graviola), é a que melhor se distribui por todos os países tropicais do mundo e a que é mais se presta, pelo seu forte aroma e delicioso sabor agridoce, a ser industrializada em conservas e sucos. Ao ser encontrada em sementes e na excelente escultura naturalista dos povos pré-incas do norte peruano, nos afirma sua presença muito antiga entre nós. Como muitos alimentos indo-americanos, foi encontrada pelos homens de Colombo no Caribe e foi uma das primeiras frutas que chegaram a Espanha e através do Pacífico a China, Malasia, Indonésia e Austrália.

Pode ser consumida crua em to-



Foto: Carlos Díaz Huertas



Foto: Fernando Bravo

## A CHIRIMOYA

O nome chirimoyo provem do quechua *chiri*, que significa frio e *muyu*, semente ou coisa redonda. É uma árvore pequena com galhos de folhas alternas e flores solitárias ou agrupadas nos galhos. A fruta é verde, grande, tem a casca lisa ou pubescente, com ou sem escamas. A polpa é branca, suculenta e aromática e as sementes são pretas. É cultivada na região costeira e nos vales inter-andinos secos, desde a época pré-hispânica e suas frutas foram encontradas em túmulos de 2.700 anos a.C.

A polpa branca da fruta tem aroma e sabor muito agradáveis, é usada na preparação de sorvetes, bolos e outros produtos de confeitaria; prepara-se também vinho de chirimóia. Tem uso medicinal e com as sementes se prepara inseticida para piolhos. Foi levada a países como Espanha, Argélia e México.

Antonio Brack Egg e Fernando Bravo Tecsi. *Peru, legado milenar*. Universidade de San Martín de Porres. Lima, 2005. 204 pp. [www.usmp.edu.pe](http://www.usmp.edu.pe)

das as formas, tanto fresca como nas mais diversas preparações, misturas e sucos, em conserva ou engarrafados e como objeto de comércio internacional devido à sua grande aceitação nos países industrializados.

Na selva peruana, é comum encontrar uma árvore de *anona reticulata* em todos os quintais. Essa espécie é pouco conhecida na serra e na costa. Seu uso é similar ao de suas primas. ●

Em 1000 años de alimentación en el Perú. Cien siglos de pan. 2ª edição. Escola Profissional de Turismo e Hotelaria USMP. 258 pp. Lima, 1996.

[www.usmp.edu.pe](http://www.usmp.edu.pe)  
[www.turismo.usmp.edu.pe](http://www.turismo.usmp.edu.pe)

## RECEITAS

### MOUSSE DE CHIRIMÓIA\*

Amassar ligeiramente 1kg de polpa de chirimóia. Bater  $\frac{3}{4}$  de xícara de creme de leite até formar pontas e misturar com movimentos leves à chirimóia amassada. Molhar bem 3 folhas de gelatina até que se dissolvam, misturar com a preparação anterior para que se incorporem totalmente. Colocar a mousse em 6 forminhas individuais levemente untadas com um pouco de óleo. Refrigerar durante 1 hora no mínimo antes de servir.

Desenformar e servir com molho de maracujá: 1 xícara de suco de maracujá com 3 colheres de açúcar. Levar ao fogo baixo por 15 minutos para reduzir e engrossar a calda. Deixar esfriar.

### ALFAJORES DE CHIRIMÓIA\*\*

Misturar 1 kg de amêndoas descascadas e moídas com  $\frac{1}{2}$  kg de açúcar. Levar ao fogo e bater até que forme pontas. Estender essa pasta de amêndoas com rolo até que fique com meio centímetro de espessura. Cortar círculos de 2 a 2½ cm de diâmetro. *Manjar de chirimóia para recheio*: Misturar 2 latas de leite evaporado e 2 de leite condensado, levando ao fogo para engrossar, juntar então 2 xícaras de polpa de chirimóia batida no

liquidificador, mais ½ xícara de açúcar granulado. Mexer até tomar ponto.

#### PONCHE DE CHIRIMÓIA E GRAVIOLA

Bater 2 xícaras de polpa de chirimóia e 2 xícaras de polpa de graviola com 1 ½ xícara de açúcar, junto com 6 xícaras de água gelada, 6 colheres de suco de limão e 1 garrafa de vinho branco. Colocar numa tigela, agregar 3 claras batidas a ponto de neve com 12 colheres de açúcar impalpável e bater mais um pouco. Verter a preparação numa jarra apropriada e servir gelado.

#### MANJARMÓIA \*\*\*\*

Descascar 2 chirimóias grandes ou 3 médias, tirar as sementes e parti-las em pedaços de 2 cm. Reservar. Bater 2 xícaras de creme de leite até engrossar,

juntar açúcar e continuar batendo até formar pontas suaves. Diminuir a velocidade da batedeira e juntar 1 xícara de doce de leite. Misturar bem e agregar então os pedaços de chirimóia delicadamente. Se for necessário, colocar mais açúcar. Verter em taças individuais ou numa terrina e polvilhar com canela em pó.



Foto: Miguel Etchepare.

#### BAVAROISE DE CHIRIMÓIA \*\*\*

Dissolver 2 envelopes de gelatina sem sabor com um pouco de água quente. Liquidificar 2 xícaras de creme de leite com 1 ½ xícaras de suco de chirimóia, 1 xícara de açúcar e a gelatina bem derretida. Retirar do liquidificador e agregar 6 claras batidas a ponto de neve. Misturar bem e levar à geladeira numa forma até que endureça (durante duas horas, aproximadamente). Desenformar e servir com molho de chocolate.

#### TORTA DE CHIRIMÓIA \*\*\*\*

Triturar 22 biscoitos de chocolate (Oreo ou similar) misturar com ¼ de xícara de manteiga derretida e 3 colheres de açúcar. Forrar o fundo de uma forma de torta de 25 cms de diâmetro. Levar ao congelador enquanto prepara o recheio. *Recheio:*

dissolver 1 colher de gelatina em pó. Deixar esfriar a temperatura ambiente. Bater o creme de leite e quando engrossar colocar 2 colheradas de açúcar em pó, continuando a bater a ponto de chantilly. Agregar 500 gr de doce de leite e bater mais um pouco. Juntar então 1 chirimóia descascada, sem caroços e cortada em pedaços, misturar bem. *Cobertura:* misturar 1 chirimóia com 1 colherzinha de gelatina em pó. Colocar sobre o recheio, deixando uma margem de 5 cm ao redor. Decorar com chocolate ralado. ●

\* *El arte de la cocina peruana*. Tony Custer. Lima, 2003. 270 pp. [www.artperucuisine.org](http://www.artperucuisine.org)

\*\* *El Perú y sus manjares. Un crisol de culturas*. Josie Sison Porras de De la Guerra. Mastergraf. Lima, 1994. 461 pp.

\*\*\* *Cocina peruana*. Recetário básico. PERUGUÍA. Lima, 2004. 66 pp. [peruguaia@terra.com.pe](mailto:peruguaia@terra.com.pe)

\*\*\*\* YANUQ cocina peruana. [www.yanuq.com.pe](http://www.yanuq.com.pe)

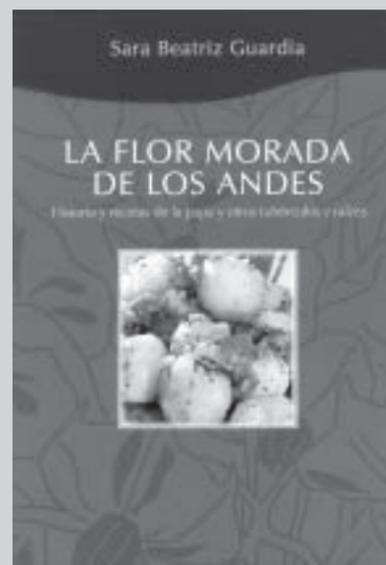
## A FLOR ROXA DOS ANDES

Esse é o primeiro livro dedicado à batata desde uma perspectiva histórica, cultural e gastronômica. Também inclui batata doce, raízes e tubérculos que geralmente estiveram mais usados em cozinhas menos elaboradas e insuficientemente apreciadas. Como é o caso da oca, do olhuco e da mashua (tubérculos), da achira, ahipa, arracacha, mauka e yacon (raízes). Não obstante, trata-se de alimentos nutritivos, frescos e de qualidade, que geralmente começam a despertar grande interesse.

Já faz alguns anos que importantes chefs peruanos conseguiram combinar produtos e ingredientes nativos com modernas técnicas de elaboração. Não é só no Peru, agora é possível saborear batatas andinas com o morno queijo de cabra em massa de mil folhas; filé de aplaca em cesta de milho ao creme de curry e chunho, acompanhado de pães de quínoa e molho de rocoto, no Hotel Hilton de Buenos Aires. Em novembro do ano passado, Le Cordon Bleu da França realizou no Hotel Raffles de Singapura uma semana inteiramente dedicada à batata. Isabel Campanal, Diretora de Alta Cozinha para Empresários de Costa Rica e cozinheira de Bill Clinton, especializou-se no uso de frutas autóctonas em pratos internacionais e Greard Germain, membro de Honra da Academia Culinária da França, escreve sobre a utilização de produtos andinos com técnicas de cozinha francesa.

Tudo isso reflete uma importante e significativa mudança. Como bem diz François Ravel, no final do século XX as histórias dos países começam a mostrar o fundo socio-econômico e cultural que tornou possíveis o caráter, as atitudes e os valores de seus habitantes. Não cabe dúvida que foram precisamente elementos culturais os que influíram para que vários produtos andinos fossem relegados desde a conquista espanhola.

Ao longo de vários séculos, a substituição de alimentos e o contínuo intercâmbio de diferentes vertentes culinárias enriqueceram nossa gastronomia, além da extraordinária diversidade de produtos alimentícios que temos. No Peru existem onze regiões naturais com características próprias climáticas, morfológicas, biológicas e ecológicas. Localizadas na costa, serra e selva, essas regiões vão do nível do mar, da desértica costa e seus rios que descem a cordilheira dos Andes, até 6.768 metros s.n.m. que, na direção do oriente, dão lugar à densa vegetação tropical da selva, atravessada por caudalosos rios.



A flor roxa dos Andes. História e receita da batata, outros tubérculos e raízes, é um livro que reúne a história desses alimentos e o espírito e a cultura de nosso povo. Está orientado a aprofundar a investigação e conhecimento da batata, da batata doce, tubérculos e raízes andinas, destacar seu valor nutritivo e promover seu consumo fornecendo receitas. Na recopilación encontramos que inicialmente, durante o Vice-reino, a batata foi consumida principalmente na região andina. Mas quando, no dia 21 de junho de 1879, durante um banquete

oferecido pelos amigos de Miguel Grau no Clube Nacional, entre os melhores pratos já figurava a batata amarela à huancaína. Atualmente existem milhares de receitas de batatas e uma infinidade de formas de preparação e consumo. Podem ser servidas como entradas, prato único, cremes, sopas, antepastos e guarnições como purê, saladas, batatas fritas, ao graten, assadas e muitas outras. Há também vários produtos derivados da batata desidratadas: em lâminas, purê instantâneo, chips e fécula de batata.

O livro contém 236 receitas que nos brindam a harmonia de sabores, a emoção do paladar e a perfeição do equilíbrio de aromas. Receitas de cozinha peruana, receitas de 46 países do mundo e receitas famosas. Está dividido em seis capítulos como introdução historiográfica, produto de uma pesquisa que abarca uma centena de fontes bibliográficas consultadas e estuda as diferentes etapas que seguiu nossa cozinha desde as origens pré-colombianas até as influências gastronômicas e culturais que recebemos de diferentes latitudes. ●

Sara Beatriz Guardia. *La flor morada de los Andes. Historia y recetas de la papa y otros tubérculos y raíces*. Universidade San Martín de Porres. Lima, 2004, 251 pp. [www.usmp.edu.pe](http://www.usmp.edu.pe)

# MEMÓRIAS DE CEDRO E OLIVEIRA

Publica-se importante estudo de Leyla Bartet\* sobre a imigração árabe no Peru. Aqui um extrato do texto introdutório escrito pelo internacionalista Farid Kahatt e o recordado filósofo Juan Abugattas, ambos peruanos de origem palestina.

Pareceria que entender hoje a conduta política de árabes e muçulmanos fosse tarefa de antropólogos ou psicólogos antes que de politólogos, porque eles não são como nós: suas convicções e motivações nos são absolutamente alheias e precisam ser desveladas para uma audiência ocidental por essa disciplina abstrusa e esotérica chamada «orientalismo».

No conceito de Edward Said, o termo «orientalismo» alude ao fato de que, por contratempos de história, o estudo do Islã (e, por extensão, do mundo árabe) nunca foi simples tema acadêmico dentro do mundo ocidental. Seja como fonte de ameaça à cristandade durante a Idade Medieval, ou como domínio colonial a partir do século XIX, a compreensão dos povos e culturas árabes e/ou islâmicos entre as potências ocidentais sempre esteve medida pelo imperativo de conter e/ou controlar a tão esquivo e rebelde «objeto de estudo».

Não obstante, as urgências da política contribuem a explicar o tipo de conhecimento sobre o Islã e o árabe no mundo ocidental. A profusa diversidade cultural e a tortuosa história de conflitos políticos e confessionais dentro das sociedades de maioria muçulmana, assim como a densa trama de laços interculturais que transcendem as fronteiras entre religiões, ficam reduzidos essencialmente a uma simples dicotomia: «Oriente» e «Ocidente». Só assim se explica, segundo Said, que em vez de estudar, por exemplo, a filosofia da história entre pensadores árabes de religião muçulmana no século XIII, ou a arquitetura islâmica na Andaluzia do século XI, o objeto do estudo tenha passado a ser uma unidade abstrata e imutável: o Islã. Dessa perspectiva, «Oriente» e «Ocidente» não só seriam essencialmente diferentes entre si, mas também cada um se definindo por oposição à outro. Há, portanto, uma hierarquia entre eles, o que permite aos «peritos» ocidentais falar em nome do mundo oriental, por-



que se presume que este seria incapaz de representar a si próprio.

No entanto bastou que uma tênue brisa democrática percorresse o Oriente Médio no começo de 2005, para que mais de um autor reconsiderasse revistar o tema. Com algo mais que uma leve ironia, o jornalista Fareed Zakaria ditava a seguinte sentença: «Talvez os árabes e os muçulmanos não pertençam, finalmente, a uma espécie estranha». Devido a inverossímil necessidade de tão grande tarefa, o livro de Leyla Bartet ajuda precisamente a humanizar os atores sociais que são objeto de seu estudo.

Como a própria autora revela, em nosso país a presença do árabe no conceito popular apresenta elementos contraditórios. De um lado encontramos a percepção baseada na interação pessoal, a que habitualmente contribui a dissipar estereótipos e a chegar a uma visão equilibrada e matizada do mundo árabe. Do outro lado fica a percepção baseada na imagem que costumam apresentar os meios de

comunicação, principalmente a televisão, que tende a mostrar a visão orientalista sem a necessária distância crítica. Precisamente por isso *Memórias de cedro e olivo*, implica uma dupla contribuição à historiografia nacional. A primeira é mais evidente: de um lado existem estudos sobre a imigração árabe ao Peru, de outro, existem estudos específicos sobre a imigração árabe a diferentes países da América Latina, mas fora o trabalho recente do sociólogo francês Denys Cuche, praticamente não existem estudos específicos sobre a imigração árabe ao Peru. Como diz a própria autora, a razão disso seria o pequeno número de imigrantes árabes vindos aqui, comparado ao maior número dos que chegaram aos países da América Latina. É preciso agregar que, em matéria de números, teve menor incidência se comparado a outros grupos de imigrantes no Peru.

O outro motivo que esgrime Leyla Bartet para explicar o pouco interesse em pesquisar sobre a imigração árabe é sua «rápida e dis-

creta» integração à sociedade peruana. Este fato é em si importante porque, em primeiro lugar essa integração se realizou apesar da relativa hostilidade de que os árabes foram objeto, vinda da elite mestiça, para quem, a única imigração desejável era a que procedia da Europa. Em segundo lugar, porque a maior parte dos imigrantes árabes do Peru vinham da Palestina, o que era diferente da maior parte da imigração árabe no resto da América Latina. Isto é, eram originários de uma nação, a Palestina, que não tem nem nunca teve um Estado próprio que lhes brindasse cidadania distintiva. Mais ainda que a maioria dos imigrantes palestinos ao Peru provem de territórios ocupados por Israel em 1967, especificamente a Cisjordânia. A partir daí, os palestinos que habitam esses territórios se converteram no único povo do mundo cujos integrantes não tem cidadania de Estado nenhum. Isso causa, na diáspora, uma dinâmica particular em termos de identificação cultural e nacional e que pode propiciar a integração entusiasta dos que, sem ter onde voltar, decidem deixar atrás o passado e começar de novo. Ou também provocar o sentimento do imperdoável dos que poderiam vivenciar essa eventual integração como uma derrota.

A segunda contribuição de *Memórias de cedro e olivo* tem a ver com a história que se desenrola frente aos nossos olhos ao lermos o livro: um relato, em longas passagens da obra, do cotidiano dos imigrantes que contribui a desvanecer os estereótipos maniqueístas sobre os árabes de um modo mais eficaz que o discurso político acadêmico. Nesse relato, o imigrante nos é apresentado como alguém cuja história de vida pode ser diferente da nossa, mas cujas motivações nos sejam profundamente sentidas e entendidas. ●

Leyla Bartet. *Memórias de cedro y olivo. La inmigración árabe al Perú*. Fundo Editorial do Congresso da República, Lima, 2005, 188 pp fondoeditorial@congreso.gob.pe

# SONIDOS DEL PERÚ

LUIS QUEQUEZANA – «KUNTUR. ETHNO-FUSION» (Independente, 2005)

Luis Quequezana é o que mais parece a um «homem do Renascimento» que surgiu das novas gerações de músicos peruanos: em «Kuntur», uma fascinante pesquisa das possibilidades da fusão e da improvisação nos territórios da música tradicional peruana, Quequezana toca praticamente tudo, além de se encarregar da composição, arranjos, produção e masterização de cada um de seus temas. Instrumentos de corda, de vento, percussões: o talento desse jovem multi-instrumentista limenho não só lhe deu um grande prestígio no circuito de jazz local, como também importante reconhecimento internacional, o que vale a pena ressaltar. Quequezana foi o único peruano que conseguiu se classificar nas finais do World Culture Open, um certame musical realizado em Nova York e Seul, no que participam centenas de representantes do mundo inteiro. Quequezana também se dedica ao cinema e, como faz com a música, o faz bastante bem:

em 2001 obteve o primeiro prêmio no concurso anual do Conselho Nacional de Cinematografia na categoria de melhor diretor de curtas metragens.



Arquivo Caretas

JUAN JOSÉ CHUQUISENGO  
TRASCENDANT JOURNEY  
(Sony Classic Europe, 2005)

Editado para o mercado alemão, esse disco consolidou o prestígio do pianista peruano Juan José Chuquisengo no circuito internacional da música clássica. A crítica européia se rendeu perante essa coleção de peças de Bach, Foulds, Häendel, Beethoven, Scumann, Prokofiev e John Corigliano, a ponto de que a revista da BBC londinense qualificou-o como «o disco instrumental do mês». Chuquisengo, residindo há

muito tempo na Europa, é atualmente o concertista de maior renome nos cenários do mundo. Nascido em Lima, Chuquisengo se formou no Conservatório Nacional e continuou seus estudos de pós-graduação em Munique e Nova York. Depois de passar pelas aulas ditadas por grandes mestres do piano como Murray Perahia, Menahen Pressler, Mauricio Pollini e Jorge Bolet, Chuquisengo se converteu em fervoroso seguidor dos postulados do filósofo Sergiu Celibidache que exerceu uma grande influência no seu estilo e temperamento interpretativo.

VÁRIOS. «ROCK-PERU 2005».  
(TDV, 2005)

A primeira vista, essa aparatosa «box set» de cinco discos duplos oferece um panorama completo do rock e do pop feitos no Peru durante os últimos anos. Afinal, nunca antes tinham se reunido tantas bandas (mais de 60) e canções (118) numa só produção. Essa caixa é, certamente, ambiciosa, embora é preciso dizer que carece de um critério unificador que conceda algum tipo de coerência ao conjunto.

Cada disco da coleção é dedicado a um gênero musical diferente –pop (em dois volumes, hard rock, punk, «alternative» rock (sic)– e é aí que justamente começam os problemas. Por exemplo, nos discos de pop, as bandas que costumam freqüentar as emissoras de rádio e gozam da simpatia do grande público como Líbido, TK ou Mar de Copas, são acompanhadas por atos menos conhecidos e muito mais interessantes no plano artístico, como os Turbopótamos e Catervas, com os que não compartilham nada. Ocorre o mesmo no disco «alternativo», no que podem se escutar grupos emparentados com o reggae e o jazz (Bareto), a fusão (La Tuya e os 1.500), a trova (Daniel F), o rock sinfônico (Flor de Loto), o New Wave (Cardenales), etc, todas juntas e misturadas. Mas, de algum modo, a coleção serve como uma espécie de documento sonoro generacional, onde é possível revistar de uma vez só, os êxitos radiais mais identificáveis, as propostas mais sólidas, as menos arriscadas e, porque não, algumas das «avis raras» mais fascinantes do rock peruano contemporâneo. (Paul Cachay) ●

## AGENDA

### Ciclos de conferências no Centro de Cultura Garcilaso de la Vega.

O Centro Cultural da Chancelaria, Inca Garcilaso, realizou durante os meses de setembro e outubro, um exitoso ciclo de conferências sobre o Inca Garcilaso de la Vega, cujos palestrantes foram Max Hernandez, Carlos García Bedoya, Luis Enrique Tord e Luis Millones.

No dia 27 de outubro iniciou um novo ciclo de conferências intitulado «Grandes mestres grandes», que recolhe o testemunho de vida de quatro dos maiores expoentes das letras e das artes plásticas peruanas, narrado por eles mesmos: Fernando Szyszlo, María Rostworoski, Francisco Miró quesada Cantuarias e Luis Enrique Cisneros.

### Cima Mundial da Sociedade da Informação

Do dia 16 a 18 de novembro se realizará em Túnez, a Segunda Fase da Cima Mundial da Sociedade de Informação. Dito evento contará com a participação de chefes de Estado e de governo, assim como delegações de alto nível de todos os países. O objetivo da CMSI é desenvolver um marco global para abordar os desafios considerados pela sociedade da informação. Os temas mais importantes que se tocarão na dita Cima se referem à legalização da internet e a mecanismos de financiamento das Tecnologias da Informação e da Comunicação (TIC)

O Peru, que participará com uma delegação composta por representantes do governo, do setor privado e da sociedade civil, estima que a CMSI é uma oportunidade única para tratar de assuntos de sumo interesse para o desenvolvimento da Sociedade da Informação em nosso país. O interesse pelas Tecnologias da Informação se refletiu na aprovação da Agenda Digital Peruana e numa posição regional coerente manifestada no Plano de Ação da América Latina e do Caribe sobre o tema (Elac – 2007), que foi sancionado na Cima Regional de Rio de Janeiro em junho de 2005.

### Peru eleito como membro do Comitê do Patrimônio Mundial

No dia 11 de outubro, em Paris, durante a 33ª Conferência Geral da UNESCO, nosso país foi escolhido como um dos 21 membros do Comitê do Patrimônio Mundial de dita organização, por um período de quatro anos. A eleição foi muito disputada porque havia 28 candidaturas para 12 vagas.

O Comitê do Patrimônio Mundial é um dos órgãos mais relevantes da UNESCO, tomando em conta as responsabilidades para decidir a inscrição de bens culturais e naturais dos países do mundo na lista do Patrimônio Mundial, assim como atender os pedidos de assistência internacional destinada à preservação de ditos bens.

Para um país como o nosso, que já possui dez bens inscritos na Lista, é evi-

dente a importância de fazer parte de dito Comitê, que integramos anteriormente em uma única oportunidade, em 1989. Para exercer ditas funções pelo Peru, designou-se o Dr. Luis Lumbreras, atual Diretor Nacional do Instituto Nacional de Cultura.

### Foi aprovada a Convenção sobre Diversidade Cultural.

Durante a recente 33ª Conferência Geral da UNESCO, os países membros aprovaram, por ampla maioria de votos (148 votos a favor, dois em contra e quatro abstenções), a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais. Dita Convenção entrará em vigência três meses depois de ratificada por 30 Estados. O Peru foi um dos países membros que deu seu apoio à aprovação dessa importante Convenção.

Fruto de um longo processo de amadurecimento e de dois anos de intensas negociações marcadas por numerosas reuniões de peritos independentes e governamentais, o texto da Convenção reforça a idéia que figurava na Declaração Universal da UNESCO sobre a Diversidade Cultural, adotada por unanimidade em 2001, de que a diversidade cultural deve se considerar como «patrimônio comum da humanidade» e sua «defesa como um imperativo ético, inseparável do respeito à dignidade da pessoa humana». ●

### CHASQUI

O Correio do Peru  
Boletim cultural.

### MINISTÉRIO DE RELAÇÕES ESTERIORES

Sub-secretaria de Política Cultural Exterior  
Jr. Ucayali Nº 337 – Lima, Peru  
Telefone: (511) 311-2761 Fax: (511) 311-2762  
E-mail: [postmaster@mree.gob.pe](mailto:postmaster@mree.gob.pe)  
Web: [www.mree.gob.pe](http://www.mree.gob.pe)

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

Tradução:  
Angela Peltier de Maldonado

Impressão:

### DIRETÓRIO EMPRESARIAL

PROMPERU  
Comissão de Promoção do Peru  
Calle Oeste nº50 – Lima 27  
Telefone: (511) 224-3279  
Fax: (511) 224-7134  
E-mail: [postmaster@promperu.gob.pe](mailto:postmaster@promperu.gob.pe)  
Web: [www.peru.org.pe](http://www.peru.org.pe)

PROINVERSIÓN  
Agência de Promoção da Inversão  
Paseo de la República nº3361  
piso 9 – Lima 27  
Telefone: (511) 612-1200  
Fax (511) 221-2941  
Web: [www.proinversion.gob.pe](http://www.proinversion.gob.pe)

ADEX  
Associação de Exportadores  
Av. Javier Prado Este nº2875 – Lima 27  
Telefone: (511) 346-2530  
Fax (511) 346-1879  
E-mail: [postmaster@adexperu.org.pe](mailto:postmaster@adexperu.org.pe)  
Web: [www.adexperu.org.pe](http://www.adexperu.org.pe)

CANATUR  
Câmara Nacional de Indústria e Turismo  
Jr. Alcanfores nº1245 – Lima 18  
Telefone: (511) 445-2051  
Fax (511) 445-1052  
E-mail: [canatur@ccion.com.pe](mailto:canatur@ccion.com.pe)

NISSAN

A CULTURA MUDA O FUTURO

Maquinarias

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO NO PERU

PETRO PERU

A SERVIÇO DA CULTURA

# A ARTE DO RETÁBULO

Élida Román

Uma recente exposição realizada em Lima\* permite revalorizar uma das mais valiosas expressões da arte popular peruana, nesse momento de renovação.

O tradicional retábulo de Ayacucho é um excelente exemplo do caráter mestiço da cultura peruana. Partindo do mesmo nome, encontramos seu equivalente ocidental e europeu, já que a denominação retábulo significa tábua pintada ou lavrada que adorna a parte posterior dos altares. Sua evolução, desde o século XIV ao XIX, deu lugar a composições monumentais, convertendo-se em uma das formas características e principais da arte hispânica. Dentro desse processo, adotaram-se formas diferentes: polípticos, dípticos e, o que nos interessa particularmente, trípticos. Este últimos eram obras compostas por três tábuas ou painéis, uma central e duas laterais que se fechavam sobre a primeira.

Os trípticos foram a variante preferida do imaginário local, cujos artistas no século XVIII, os adotaram como os modelos para criar as peças destinadas a camponeses e tropeiros destas terras. Caixas de Imaginador, ou Caixas de Santeiro, que guardavam as imagens dos santos protetores e que acompanhavam as travessias, levando gado. Para realizá-las, usava-se madeira, reboco, e quando era possível folha de ouro, o que foi paulatinamente descartado e substituído por pintura à base de anilina para ornamentar portas e coberturas. Ao mesmo tempo, quando popularizadas, apareceram as capelas de santeiros e os esmoleiros. As primeiras para abrigar nas casas o santo protetor familiar, e os segundos, formando parte dos cofres onde se depositam as esmolas.

Esses primeiros objetos se transformaram, na prática, em altares portáteis e só no fim do século XVIII é que adquirem uma variante que os arraiga e caracteriza fortemente: o aparecimento do Caixão de São Marcos.

Também conhecidos como Caixão de São Marcos-São Lucas, são objetos destinados a diferentes funções que os caixões de santeiro. Ligados à ferragem (para marcar gado), presidem o conjunto de ritos que a acompanham mas também são identificados com a fertilidade do gado e a proteção do grupo familiar. Uma das novas características é o aparecimento de uma coroação triangular, sem dúvida uma alusão à arquitetura eclesiástica.

Se bem era comum o uso da pedra para confeccionar as imagens, pouco a pouco a devido ao aumento da demanda, começaram a se fazer figurinhas de pasta (de gesso, batata e cola). É assim que aparecem, então, os criadores de imagens que são chamados de «esculto-



Edilberto Jiménez Quispe. *Masa* (1988), detalhe.



Mabilón Jimenez Quispe. *Huacachina* (2004).

res» e dos que Joaquín López Antay (1987-1981) foi o máximo expoente.

Cada escultor deixará impresso sua marca pessoal ao desenho e composição, mesmo que essa última guarde as pautas tradicionais que também obedecem à tradição local e ancestral. O interior da caixa se divide horizontalmente em dois espaços, o que guarda correspondência com a tradição indígena: o Hanaq Pacha (mundo de cima) e o Kay Pacha (mundo terrenal). O nível superior, de maior tamanho, alude ao mundo celestial e está ocupado pelos santos protetores (São Marcos para o gado bovino, Santa Inês para as cabras, São João Batista para as ovelhas, entre

outros), acompanhados por alguns outros animais, às vezes o condor (símbolo do espírito das montanhas). O nível inferior resgata cenas ligadas às circunstâncias do freguês que encomendou a obra. Foi López Antay quem deu seu nome a duas das principais cenas que eles representam: a «Paixão» (um fazendeiro sentado à sua mesa, presenciando o castigo de um ladrão de gado, e a mulher do fazendeiro suplicando benevolência) e a «Reunião» (cena campestre com vários personagens, como por exemplo o derrubador de touros, o cantor, a fiandeira, a que ordenha, etc. ou animais domésticos e silvestres).

Até aqui vai o caráter mágico-religioso desses objetos. Mas a natural evolução e constante enriquecimento da cultura provoca as inevitáveis alterações e mudanças no modo de expressão.

Já na metade do século XX o Caixão de São Marcos não cumpria a mesma função, devido a novas idéias, mudanças sociais e econômicas, e o vaivém de costumes e crenças.

Na década dos 40, o especial interesse desenvolvido por um grupo de artistas e intelectuais residentes em Lima por todas as manifestações da arte popular —até então pejorativamente categorizados como «artesanato»—significou o encontro de estupendos artistas populares e, nesse caso, a descoberta da obra de Joaquín López Antay, mestre ayacuchano. É este grupo de indigenistas liderados por José Sabogal, o que resgata e alenta essa obra. Nesse sentido é importante destacar o trabalho de Alicia Bustamante e Elvira Luza, ambas infatigáveis propagandistas desta arte assim resgatada.

São eles também os que sugerem a López Antay uma virada no seu trabalho, atualizando os temas e encarando uma nova proposta onde o narrativo assume um valioso papel documental. Assim o São Marcos cede lugar à denominação retábulo, oficializando seu novo caráter, já afastado do mágico-religioso e mais próximo às novas circunstâncias da vida.

Em 1975 foi dado a López Antay o Prêmio Nacional de Cultura no ramo da Arte, sucesso que deu origem a uma grande polêmica cujo principal motivo foi a objeção de admitir a arte popular à altura do acadêmico (culto). Hoje em dia este falso antagonismo está bem esclarecido. A análise da imagem, o estudo do processo de sua construção, a incessante tentativa de conhecimento das pautas da visão, o entendimento do valor do olhar, o aceitar sem vacilações que ver é pensar, foram contribuindo a limar intolerâncias e dogmatismos.

A arte popular é um ramo do grande tronco de toda a arte. E os retábulos, uma forma possível de expressão.

Nessas caixas divididas em compartimentos, onde pululam personagens criados com graça, ironia, humor, tristeza, alegria, está cenificada a parte do mundo que corresponde a este grupo humano, habitante de uma surpreendente geografia que se chama Peru. ●

\* *La imagen ancestral a través del retablo* (catálogo da exposição) Curadoria: Luis Repetto Málaga. Textos de apresentação: Edgar Saba, Élica Román, Mario Razzeto e Luis Repetto Málaga. CCPUCP, Instituto Riva Agüero, Banco Interamericano de Finanzas e Tim Peru. Lima, 2004. 156 pp. [culpuc@pucp.edu.pe](mailto:culpuc@pucp.edu.pe)