

CHASQUI



LE COURRIER DU PÉROU

An 2, numéro 3

Bulletin Culturel du Ministère des Relations Extérieures

Janvier 2004



Culture Chantay - Visos - 1200 ap JC.

MUSÉE D' ART PRECOLOMBIEN DE CUSCO
PROFILES MÉTISSÉS / LA THEOLOGIE DE GUSTAVO GUTIÉRREZ
A PROPOS DE L'AJI / CHACHAPOYAS, LE ROYAUME PERDU

PROFILS MÉTISSES

La réédition en Espagne de deux œuvres classiques de l'Inca Garcilaso et une série de publications récentes autour du conquérant Francisco Pizarro et de sa fille aînée, mettent en relief le processus complexe et difficile du métissage péruvien, composante majoritaire de notre diversité culturelle. Le métissage - résumé par la célèbre phrase de Ricardo Palma qui à la fin du 19^{ème} siècle affirmait que dans notre pays « quien no tiene de inga tiene de mandinga » (qui n'a pas d'origine inca a des origines noires) - a abandonné la formule unique d'intégration pour privilégier le respect de l'autre et la fécondité de l'approche plurielle. Ce qui suit est une sélection de lectures stimulantes.

LA RECEPTION DE L'INCA GARCILASO

Mercedes Lopez-Baralt

Garcilaso a pu bénéficier de son vivant d'une première reconnaissance de son œuvre. Ses contemporains célébrèrent l'Inca, parfois en le citant, parfois en l'honorant : Bernardo de Aldrete en 1606 et en 1614, Francisco de Castro en 1611 ; Fernando de Cordoba en 1615. Et bien que Garcilaso n'ait jamais mentionné les grands écrivains espagnols de son époque, ni Cervantes, ni Gongora, ni Lope, Cervantes connaissait *les Commentaires royaux* et en fit usage comme une des sources du *Persiles* ; il cita aussi Léon Hebreo, selon la traduction de l'Inca en une parodie qui créa les dialogues de *la Galatea*, en accord avec Pupo-Walker. Avec une date curieuse, ce chercheur fait référence à Porras Barrenechea, qui dans *l'Inca Garcilaso à Montilla* (1955) affirme que Garcilaso et Cervantes ont coïncidé par hasard en cela et que probablement l'Inca a pu apparaître devant l'auteur de *Quijote* quand celui-ci récoltait des fonds pour la Couronne.

Il n'y a pas de doutes que les *Commentaires royaux* ne tardèrent pas à accéder à la redevance. Dans le troisième acte du *Nouveau Monde découvert par Christophe Colomb* Lope de Vega a réécrit une anecdote de celles que Garcilaso racontait dans les *Commentaires*, Antonio Herrera a aussi retravaillé des textes de l'Inca. Dans le *Mouton* de 1637, Jean Rodriguez de Freyle incorpore des morceaux de *Commentaires*. Bartolomé Arzans de Ursua a fait de même dans sa *Chronique Impériale de la Villa de Potosi*



de 1678. Et Ricardo Palma dans ses *Traditions péruviennes* recréa l'épisode de Aguirre de l'*Histoire Générale du Pérou* dans son récit « les oreilles du maire ». Flores Galindo (1986) disait

que les *Commentaires royaux* ne furent pas de réels succès en termes éditoriaux, à la mort de Garcilaso, mais que les éditions augmentèrent aux siècles suivants. Il y eu dix-sept éditions

entre le 17^{ème} et 18^{ème} siècle : dix en français, quatre en espagnol, deux en anglais et une en allemand. A travers de l'aristocratie indigène, Garcilaso s'insère dans la culture orale, de là l'interdiction des *Commentaires royaux* en 1872 pour entendre la Couronne qui encourage le soulèvement indigène. En effet, il paraît que les autorités espagnoles ont reconnu le danger de l'affirmation de Garcilaso quant à l'injustice de la décapitation de Tupac Amaru et sa légitimité comme gouvernant des incas.

Dans « Tupac Amaru et l'interdiction des *Commentaires royaux* », Daniel Varcacel (1961) expliqua comment, à environ deux siècles de distance, l'Inca chercha à influencer le soulèvement du second Tupac Amaru. Un groupe restreint de conspirateurs, indiens et métisses de Cusco, s'est fortalisé spirituellement dans la lecture des *Commentaires* que José Gabriel Condorcanqui encourageait dans ses réunions. Depuis Aranjuez, Charles III a interdit et fit rechercher les exemplaires existants des *Commentaires royaux* comme punition pour avoir inspiré la révolte, dans un document dirigé au Vice-Roi Jauregui le 21 avril 1782, un de ces passages précise : « le Roi souhaite également qu'avec la même réserve, votre Excellence reprenne astucieusement l'Histoire de Ynga Garcilaso, dont ces natifs ont appris naturellement beaucoup de choses préjudiciables ». Le poids politique des *Commentaires royaux* pour la réalisation de l'utopique indépendance fut justement calibré par le Général Saint Martin, qui réclama à Cordoba, en Argentine en 1814, sa réédition.(...)

Depuis son apparition en 1609, les *Commentaires royaux* furent approuvés comme texte historique de référence : il n'y a pas eu à ce moment la moindre tentative de questionner la vérité des faits dans la narration. Pendant les 17^{ème} et 18^{ème} siècles Garcilaso devint l'autorité incontestable de la culture incaïque. Avec l'avènement de l'historiographie positiviste, l'étude du texte s'est focalisée sur le débat entre l'histoire et la fiction, et beaucoup d'historiens importants mirent en doute la véracité du livre. Dans *l'Histoire de l'Amérique* (1777), William Robertson critiqua l'emploi de sources secondaires, comme son incapacité à distinguer la réalité de la fantaisie. Pour sa part, William Prescott (*History of the Conquest of Peru*, 1847) pointa son égocentrisme et sa tendance au cancan. En 1905 Menedez et Pelayo, comme

MESSAGE

Notre pays cherche à offrir au monde le plus précieux de son patrimoine et de son exceptionnelle biodiversité. De là est issue l'importance pour la Chancellerie de voir se concrétiser le Plan de Politique Culturelle du Pérou vers l'Extérieur, actuellement en plein développement. Le Plan participe transversalement aux efforts d'affirmation démocratique, à la protection des Droits de l'Homme, à la lutte contre la pauvreté, à la coexistence pacifique, à l'intégration et au développement économique que poursuit le Pérou. Il aspire aussi à reserrer les liens avec les communautés péruviennes dont le rôle promoteur et la contribution précieuse méritent d'être mis en évidence. Nous avons le devoir de veiller à la protection de notre patrimoine et d'assurer la promotion des principales expressions de notre richesse culturelle, dans le cadre du respect intégral des libertés et de la création artistique. « Le Pérou, - disait le grand historien Jorge Basadre - est plus grand que ses problèmes ». L'action vigoureuse de ses créateurs contribue à lui permettre de grandir et engage nos propres efforts.

Manuel Rodriguez Cuadros
Chancellerie de la République

nous l'avons vu, ont catalogué *les Commentaires* comme un roman même s'ils le valorisaient de manière enthousiaste à l'entendre comme « le livre le plus authentiquement américain écrit de tous les temps, et peut-être le seul qui a réellement reflété l'âme des races vaincues ». (...) Au Pérou, Manuel Gonzales de la Rosa, que nous avons déjà mentionné, en 1912 l'a accusé de copier Blas Valera. José de la Rivera-Aguero commença en 1916, comme nous l'avons vu, son « Eloge de l'Inca Garcilaso », revalorisant l'Inca comme historien. Depuis ce moment, ses principaux exégètes - entre eux, Luis Alberto Sanchez, Porras Barrenechea, Miro Quesada et Durand - ont appuyé l'historicité des *Commentaires royaux* même en acceptant la partialité de l'Inca dans son idéalisation du lignage maternel. (...)

«Aux enfants des espagnols et des indiens ou des indiens et des espagnols, on les appelle métisses, pour signifier que nous sommes issus de plusieurs nations ; ceci fut imposé par les premiers espagnols qui eurent des enfants avec des indiennes, et pour avoir un nom imposé par nos parents et pour sa signification, je m'appelle moi à pleine bouche, et j'en suis honoré.»

Inca Garcilaso de la Vega, *Commentaires royaux*, livre neuf, chapitre XXXI.

Maintenant les *Commentaires royaux* sont restés consacrés tant pour l'anthropologie et l'histoire du monde andin comme source primaire que pour

la littérature hispanoaméricaine. D'illustres andinistes les utilisent avec confiance : des anthropologues tels John V. Murra, Tom Zuidema et Pierre Duviols

et des historiens tels Raul Porras Barrenechea, Franklin Pease et Juan M. Ossio. Se sont préoccupés de sa prose littéraire des calibres tels José Durand, Aurelio Miro Quesada, José Juan Arrom, Enrique Pupo Walker, Margarita Zamora, Roberto Gonzalez Echevarria et Julio Ortega. Mais peut-être que la plus grande consécration vint de tant de lecteurs enthousiastes qui maintiennent jeune et vivante l'œuvre de l'Inca depuis un quadricentenaire. ●

Extrait de *L'Inca Garcilaso de la Vega. Commentaires royaux, La Floride de l'Inca*. Introduction, édition et notes de M. Lopez Baralt (Université de Porto Rico) Espace Calpe, Bibliothèque de Littérature Universelle. Madrid 2003, 1347 pp.

LES ASCENDANTS MATERNELS DE DAME FRANCISCA PIZARRO

Maria Rostworowski

Pendant une visite en ses domaines, l'Inca Huayna Capac arriva à la riche et prospère macroethnie de Huaylas. En suivant la coutume et les principes de réciprocité, l'Inca établissait des liens de parenté avec les maîtres des lieux, choisissant comme épouses deux jeunes nobles. Ainsi, il se maria avec Contarhuacho, fille de Pomapacha, chef de l'ethnie de Ananguaylas. (...) De cette union naquit d'abord un fils qui ne tardera pas à mourir; Bien après la jeune femme donna le jour à une fille nommée Quispe Sisa, qui se convertira un jour en Dame Inès.

Depuis le décès de Huayna Capac, Contarhuacho se dirigea vers Tocas, un village de son domaine, pendant que sa fille Quispe Sisa, selon sa propre décision, demeurait à Cusco. Ce fut seulement à cause des événements de Cajamarca qu'il partit avec la Cour jusqu'à cette ville du nord pour se retrouver avec son frère Atahualpa. (...)

Peut-être que la gracieuse et joyeuse « Ñusta » (princesse) attira l'attention du conquérant mûr et à sa demande Atahualpa la donna comme compagne à Pizarro, sans lui demander son opinion sûrement. Un tel fait n'est pas étrange, puisqu'il était de coutume que les filles nées d'épouses secondaires des souverains servaient pour initier ou entretenir des liens de parenté et de réciprocité avec les chefs militaires ou avec les maîtres avec qui l'Etat avait un intérêt à établir des alliances.

Quispe Sisa prit par baptême le nom de Inès, et de son union avec le Marquis elle eut deux enfants : Francisca, née en Jauja (donc dans cette capitale du gouvernement de Pizarro) en 1534 et Gonzalo qui vint au monde en 1535. Dame Inès serait-elle devenue amoureuse de son amant ? l'âge du Marquis et la différence d'âge notable parurent être un obstacle pour l'amour.

Pizarro l'a surnommait affectueusement « la pispita », parce qu'elle était une jeune femme pétulante, mais l'union ne dura que quelques années.

Le baptême de la « première métisse » fut fêté dans une grande allégresse, elle deviendra au cours du temps la femme la plus riche du Pérou. Pour le conquérant mûr, privé de la chaleur familiale, cette naissance signifiait une floraison de tendresse et d'affection. Ses marraines furent Isabel Rodriguez, voisine de Trujillo, Francisca Pinelo, femme de Rui Barba, et Beatriz, « la morisca », femme de l'officier de bouche Garcia Salcedo. (...)

Depuis l'attaque de l'armée de Manco II à la ville des Rois, peut-être à cause de la participation d'Inès dans l'assassinat de la Coya Azarpay, Pizarro décida d'éloigner sa concubine et prit comme maîtresse une autre princesse inca. Donc, une autre jeune fille l'intéressait. Selon le chroniqueur Betanzos, il s'agissait de la promise de Atahualpa, la

femme destinée à devenir « la coya » (femme principale) le jour où l'Inca lui posera « la borla » (couronne) à Cusco. La « Ñusta » (princesse) se nommait Cuxirimay Ocllo et par baptême elle prit le nom d'Angelina. Pizarro sentit peut-être qu'en se mariant avec elle il assumait l'image de Sapan Inca face aux natifs. (...)

Cependant, Pizarro n'abandonna pas dame Inès sans lui assurer une confortable situation économique, lui léguant quelques propriétés personnelles et la mariant avec un espagnol : Francisco de Ampuero. Ampuero était venu au Pérou en 1535, formant part de la suite de Hernando Pizarro. Concernant les années 1537 ou 1538, Inès Huaylas Yupanqui était maintenant mariée avec Ampuero. De cette union le couple eut trois enfants. (...)

Dame Inès fut fort malheureuse dans sa vie de mariage, comme elle l'a manifesté, ceci était dû au mauvais traitement infligé par son mari. Sa

condition d'« indienne », même en étant une princesse inca, a influencé son époux. Francisco Ampuero se maria sans amour, obligé par les circonstances et peut-être fut-il jaloux de l'union précédente de sa femme avec Pizarro.

La désespération de la princesse la mena au recours extrême de faire appel à un ensorceleur et à une sorcière, pour presque tuer Ampuero avec des herbes et des potions. Nous ne savons pas comment cette intention fut connue et un scandale éclata, suivi d'une dénonciation et d'un procès pour ensorcellement. (...) La sorcière Yanque fut condamnée au bûcher pour la tentative de meurtre d'Ampuero et d'autres espagnols également, quoique contre ces derniers il n'existait ni preuve, ni accusations. Pour sa part, l'ensorceleur fut condamné ainsi qu'un esclave noir nommé Simon, mêlé dans d'autres cas de sorcellerie. Le châtement consista à l'application de tenailles rougies par le feu, arrachant des morceaux de corps et comme de cette façon ils ne pouvaient mourir, on leur fit enfin un garrot. Il s'agissait d'un châtement extrêmement sévère qui sentenciat les délits les plus atroces. (...)

Quant à Dame Inès, le document ne mentionne aucun châtement, malgré le fait qu'elle fut l'instigatrice et l'intéressée dans ce cas. Il est probable que sa lignée et sa situation sociale n'engageaient pas l'application d'une peine. ●



Theodore de Bry. *Asesinato de Francisco Pizarro*. (*Assassinat de Francisco Pizarro*)

Extrait de Maria Rostworowski. *Dame Francisca Pizarro. Une illustre métisse 1534-1598*, «3ème édition, IEP Lima 2003, 177 pp » publicaciones@iep.org.pe
Voir aussi Alvaro Vargas Llosa. *La métisse de Pizarro. Une princesse entre deux mondes*. Aguilar, Madrid, 2003, 251 pp ; José Antonio del Busto, *Pizarro*, 2 t. Pétales du Pérou, Lima 2000, 432 pp.; Rafael Varon Gavia. *L'illusion du pouvoir Apogée et décadence de Pizarro et de la Conquête du Pérou*. IEP Lima 1997, 450 pp; et le roman d'Alberto Massa Murazzi. *Le dernier jour de Francisco Pizarro*. Alfaguara, Lima, 2003, 173 pp.

LA THEOLOGIE DE GUSTAVO GUTIÉRREZ

*Juan Abugattás**

Approche de l'oeuvre du grand théologien péruvien récemment
lauréat du Prix Prince des Asturies.

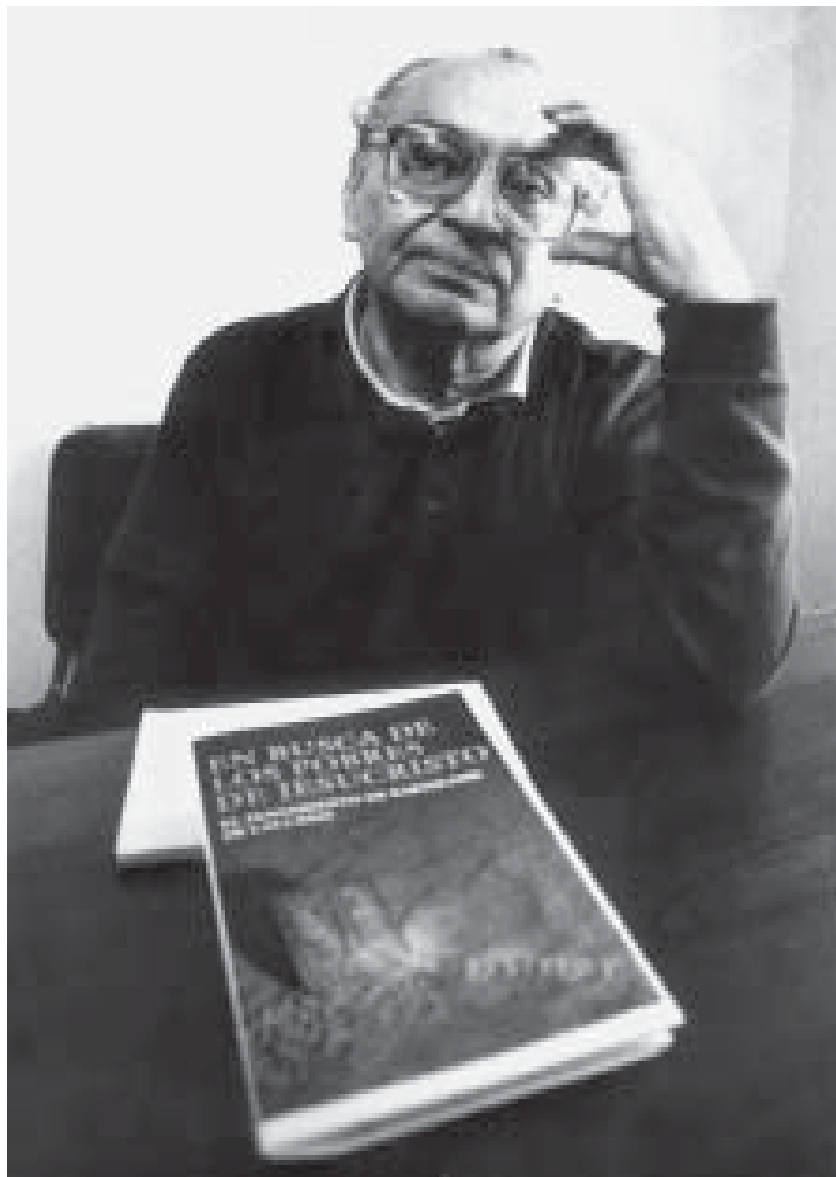
Être catholique en Amérique Latine, pour quelqu'un de moralement sensible et capable d'indignation face à l'injustice, n'est pas une tâche facile. Le catholicisme fut imposé sur le continent et a agi de fait comme l'idéologie justificatrice d'une aventure sanglante d'exaction et de destruction systématique face aux succès culturels générés par des centaines de peuples et de sociétés au long de plus de cinq mille années d'histoire. Depuis, les républiques furent établies, le catholicisme accompagna souvent les idéologies les plus conservatrices et récalcitrantes en échange. Le résultat concret de ce procédé historique est que le continent compte le plus de catholiques de la planète et simultanément il est celui qui enrégimente les plus hauts niveaux d'inégalités.

Ceux qui ne perçoivent pas le poids de ces faits, peuvent difficilement comprendre le vrai sens de la Théologie de la Libération et la signification de l'oeuvre du Père Gustavo Gutiérrez, sans doute, un des meilleurs représentants de ce courant de la pensée latino américaine et un des penseurs les plus importants de son époque. L'aventure intellectuelle du Père Gutiérrez a commencé à partir de l'accusation de la signification de ce qu'est être catholique dans ces régions. Gutiérrez a adhéré à son Eglise optant pour un regard sur le monde à partir de cette optique. Il n'a jamais estimé comme une alternative acceptable la sortie de l'église au nom d'activité politique plus ou moins compromise, ni n'a jamais envisagé la possibilité de prendre la tête d'un mouvement schismatique.

C'est pour cela qu'il fut l'objet de quelques critiques injustifiées pour son apparente indifférence face à la pensée latino américaine dans son oeuvre initiale et spécialement dans la plus fameuse, *la Théologie de la Libération*¹. Son rapprochement de l'Amérique Latine s'est produit précisément à partir de la spécificité du christianisme. L'aventure latino américaine dans son cas, fait partie de la grande croisade de l'évangélisation de la planète.

L'OPTION POUR LES PAUVRES

Ainsi, Gutiérrez paria pour une transformation des conditions du



Victor Ch. Vargas, Caretas

pauvre, c'est dire, de celui qui était condamné prématurément et sans nécessité à une mort précoce ou à l'impossibilité de développer pleinement ses facultés humaines, à partir de l'action du Christ sur la terre, dont, dans sa conception, l'instrument principal est l'Eglise Catholique avec une tâche principale qui est la promotion de la libération de l'humanité à partir du message évangélique. Mais, pour le réaliser de manière conséquente, il faut prendre comme point de départ les êtres les plus aimés par Dieu, les préférés de Dieu qui sont les pauvres, les plus faibles. Ceci est le sens que Gutiérrez attribue à la phrase : «l'option préférentielle pour les pauvres». Le pauvre est le plus difficile à aimer, le plus dur à être le préféré, par conséquent le plus important aux yeux de Dieu donneur de vie.

Maintenant, le devoir d'évangéliser doit se mener dans des conditions compatibles avec le message évangélique. Pour cela, Gutiérrez exprima à maintes reprises sa coïncidence avec les dominicains du 16^{ème} siècle et plus spécialement avec Bartholomé de las Casas, qui a soutenu que les indiens libres en situation de paganisme étaient plus précieux que ceux qui étaient apparemment évangélisés mais dépouillés de leur liberté et en risque de perte de vie, convertis en «morts peints». Et, que le premier et principal des droits humains est la vie, donnée comme un don aux hommes.

L'évangélisation authentique doit, enfin, devoir être dirigée autant à ceux qui n'ont pas reçu le message du Christ, qu'à ceux qui paraissent chrétiens et qui n'ont pas compris ce que cela

engageait comme compromis avec la vie, mais bien, qui se convertissent en agents de la mort.

Dans la vision de Gutiérrez, cet authentique message évangélique a existé en Amérique depuis les débuts mêmes de la Conquête. L'énorme effort académique qu'il a réalisé pour examiner et pénétrer dans le travail des religieux franciscains et dominicains qui vinrent en Amérique à peine moins de vingt années après le début de la Conquête et qui se constituèrent en de véritables meneurs d'une sorte d'humanisme chrétien, correspond à cette inquiétude. Ceci tente de montrer, non seulement que l'oeuvre de Bartholomé de las Casas était l'expression énergique d'une oeuvre de dénonciation et d'interpellation, sinon qu'il est le fondement du développement d'éléments importants du droit moderne, comprenant le droit international.

UN NOUVEL AGENDA

A rendre compte du fait que, parallèlement aux aventures et aux complications de ce que l'on pourrait appeler le catholicisme officiel, avec la fièvre de l'or qui a dévasté le Continent, un catholicisme critique a existé depuis ses origines en Amérique, humaniste, vraiment engagé par rapport à l'Évangile et porteur d'un message d'émancipation, le Père Gutiérrez encadra sa proposition essentielle et théorique et a établi à la fois un agenda pour l'Eglise². Cet agenda de libération, qui devra être complété, est celui qui fut repris dans Vatican II et dans les encycliques papales concernant les questions sociales trouvant son expression théorique dans la Théologie de la Libération.

La première question à résoudre ici est évidemment celle de la légitimité de l'intérêt de l'Eglise pour les questions mondaines. Gutiérrez était convaincu, comme le démontrent plusieurs encycliques, que l'Eglise a un «devoir-droit» à donner son opinion sur les questions sociales et économiques dans la mesure qu'elles entraînent des dimensions éthiques. Ceci n'implique pas l'engagement de l'Eglise avec un modèle de société déterminé ou qu'il puisse exister quelque chose de l'ordre d'une conception chrétienne de l'ordre social.

L'Eglise, dans sa mission évangélique se limite à planter des « exigences éthiques et humaines », c'est à dire à insister sur le fait que la « personne humaine et sa dignité » sont le centre de n'importe quel ordre social bien constitué et que les principaux droits sont précisément les droits à la vie et à la liberté.

La stratégie pour atteindre les objectifs sociaux de l'Eglise fut marquée à chaque époque par les paramètres et les réalités en vigueur. Dans un monde rempli de pauvres et spécialement dans une région comme l'Amérique Latine dans le sens qu'ils sont nombreux, la simple requête pour que ces nécessités de base soient prises en compte adéquatement, provoque à l'intérieur de n'importe quel schéma social ou politique une force libératrice et transformatrice colossale.

De plus, à prêter attention aux faits et nouveautés de l'époque, des agendas politiques précis se traçaient. Pour la nôtre, Gutiérrez rencontre des axes déterminants qui orientent l'action transformatrice et qui se sont formés historiquement jusqu'à se convertir en « signes du temps » : la défense des droits de l'homme ; la préoccupation écologique ; la revendication de la terre et la préservation et l'amplification de la démocratie³.

Dans la vision théologique de Gutiérrez, le chrétien n'a pas de raison de se compromettre avec aucune idéologie en particulier, ni de s'inscrire dans un courant politique. Tout ce qui permet de surpasser la pauvreté, tout ce qui contribue à rendre digne la vie humaine, rentre dans l'aventure évangélique et aide à concrétiser le message du Christ.

N'oublions pas de nous souvenir que la Théologie de la Libération est sortie à la lumière à un moment particulier de l'histoire contemporaine de la région, la période qui va de la fin des années 50 au commencement des années 80. Probablement que ce fut la période la plus forte au niveau de l'auto-affirmation d'être latino américain, au cours du 20^{ème} siècle. La conviction qu'un futur digne pour les habitants du subcontinent puisse se construire, qu'eux finalement puissent se dédouaner de leur propre destin, s'est étendu donc avec force entre les couches les plus diverses de la société. ●

*Philosophe et Professeur à l'Université de Lima.

1 voir la *Théologie de la Libération*, Perspectives. 9^{ème} édition (Lima, CEP, 1996)

2 Ses œuvres principales dédiées à Bartolomé de las Casas et à la présence chrétienne dans le processus de la Conquête sont *Dieu et l'or des Indiens*. 16^{ème} siècle (Lima CEP, 1989) et Dans *la recherche des pauvres de Jésus-Christ ; la pensée de Bartolomé de las Casas*. (Lima, Institut Bartolome de las Casas, 1992).

3 Plusieurs de ses articles furent rassemblés dans *La densité du présent* (Lima, CEP et IB des Casas -Rimac, 1996).

BLANCA VARELA/ POÉSIE

Casa de Cuervos

porque te alimenté con esta realidad mal cocida
por tantas y tan pobres flores del mal
por este absurdo vuelo a ras de pantano
ego te absolvo de mi
laberinto hijo mío

no es tuya la culpa ni mía
pobre pequeño mío
del que hice este impecable retrato
forzando la oscuridad del día
párpados de miel y la mejilla constelada
cerrada a cualquier roce
y la hermosísima distancia
de tu cuerpo

tu náusea es mía
la heredaste como heredan los peces la
asfixia
y el color de tus ojos
es también el color de mi ceguera
bajo el que sombras tejen sombras y
tentaciones
y es mía también la huella
de tu talón estrecho
de arcángel
apenas posado en la entreabierta ventana
y nuestra para siempre
la música extranjera
de los cielos batientes

ahora leoncillo
encarnación de mi amor
juegas con mis huesos
y te ocultas entre tu belleza
ciego sordo irredento
casi saciado y libre
como tu sangre que ya no deja lugar
para nada ni nadie

aquí me tienes como siempre
dispuesta a la sorpresa de tus pasos
a todas las primaveras que inventas
y destruyes
a tenderme —nada infinita— sobre el mundo
hierba ceniza peste fuego
a lo que quieras por una mirada tuya que
ilumine mis restos

porque así es este amor
que nada comprende y nada puede
bebes el filtro y te duermes
en ese abismo lleno de ti
música que no ves
colores dichos
largamente explicados al silencio
mezclados como se mezclan los sueños
hasta ese torpe gris que es despertar
en la gran palma de dios
calva vacía sin extremos
y allí te encuentras
sola y perdida en tu alma
sin más obstáculo que tu cuerpo
sin más puerta que tu cuerpo

así es este amor
uno solo y el mismo con tantos nombres
que a ninguno responde
y tú mirándome
como si no me conocieras
marchándote
como se va la luz del mundo
sin promesas
y otra vez este prado
este prado de negro fuego abandonado
otra vez esta casa vacía
que es mi cuerpo
adonde no has de volver

Abri de Corbeaux

parce que je t'ai nourri de cette réalité mal préparée
par de si nombreuses et si pauvres fleurs du mal
par cet absurde vol au ras des marécages
mon égo, je t'absous
labryinthe, mon fils

ce n'est pas ta faute ni la mienne
un pauvre, petit mien
duquel j'ai tracé ce portrait impecable
en forçant l'obscurité du jour
les paupières de miel et la joue constellée
fermée à tout frôlement
et la superbe distance
de ton corps

ta nausée est la mienne
tu l'as héritée comme les poissons héritent
de l'asphyxie
et la couleur de tes yeux
est aussi la couleur de ma cécité
en dessous de laquelle des ombres
tissent ombres et
tentations
la trace aussi est mienne
de ton talon étroit d'archange
à peine posé sur la fenêtre entrouverte
et à nous pour toujours
la musique étrangère
des cieus battants

maintenant lionceau
incarnation de mon amour
joue avec mes os
et caches-toi dans ta beauté
aveugle et sourde irrédimé
quasi rassasié et libre
comme ton sang qui maintenant ne laisse plus de place à
rien ni à personne

je suis ici comme toujours
disponible à la surprise de tes pas
à tous les printemps que tu
inventes et que tu détruis
à m'étendre – néant sans fin – sur le monde
l'herbe brûlée peste le feu
sur ce que tu voudras pour
un de tes regards illumine mes restes

parce qu'ainsi est cet amour
qui ne comprend et ne peut rien
loin le filtre et tu t'endors
dans cet abîme plein de toi
la musique que tu ne vois pas
couleurs dites
largement expliquées au silence
entremêlées comme s'entremêlent les
rêves jusqu'à cette grisaille maladroite
qui est de se réveiller dans
la plus grande paume des dieux
pelée, vide sans extrémités
et là tu te trouves seule et perdue dans ton âme
sans plus d'obstacle que ton corps
sans plus de porte que ton corps

ainsi est cet amour
un seul et lui-même avec tant de noms
qu'il ne répond à personne
et tu me regardes
comme si tu ne me connaissais pas
et tu pars
comme part la lumière du monde
sans promesses
et une autre fois ce pré
ce pré noir de feu abandonné
une autre fois cette maison vide
qu'est mon corps où
tu ne dois plus revenir



· La poésie de Blanca Varela (Lima 1926) commença enfin à obtenir une reconnaissance pour son exceptionnelle intensité méritée. Récompensée par le *Prix Octavio Paz*, l'ultime rassemblement de son œuvre est apparu en Espagne sous le titre *D'où tout termina les ailes ouvertes* (Galaxia Gutenberg/Cercle de lecteurs, Barcelone, 2001).

EXALTATION I

Fernando

Le nouveau Musée d'Art Précolombien

Il y a des villes, qui, dès la première fois que nous les rencontrons, nous laissent pour toujours – le verbe n'est pas excessif – amoureux d'elles. Comme cela arrive avec le grand art, qui suscite dans notre inconscient d'obscures associations, remuant des mémoires oubliées, utilisant le langage nébuleux de la bouche de l'ombre dont parlait Victor Hugo, jouant de nos cordes les plus lointaines ; ces villes donnent l'impression de ne jamais s'effacer et au contraire elles nous apparaissent à chaque fois plus belles. Il est difficile de visiter Cusco et de ne pas demeurer fasciné pour toujours par la mystérieuse beauté et la vie palpitante de la ville aux caractéristiques propres et bien spécifiques, ses traditions fortes gardant quand même une dimension cosmopolite.

Je ne connais aucun autre lieu où se sent un tel choc, paradoxalement violent et harmonieux de deux cultures. Peut-être ce mélange sans transitions de concevoir le monde est une de ses attractions les plus notoires. Dans tous les cas, il est éblouissant de regarder la géométrie sévère, sensible et parfaite de la pierre inca, la sensualité et la majesté du baroque espagnol.

La visite à Cusco et à ses environs, nous place face à la beauté de l'architecture inca, cette architecture si complexe et raffinée que l'on pourrait croire que ses volumes de pierres sont comme séparés de leur fonction et de leur usage et les regarder simplement comme des sculptures. C'est le cas de la majorité des pierres du Machu Picchu, de Ollantaytambo, de Kenko et du temple de Coricancha pour mentionner les plus connues. La réalité de l'art précolombien, dans la région de Cusco est l'architecture la plus représentative, peut-être parce que Cusco, à l'arrivée des espagnols, était le siège de l'Etat Inca et pendant l'apogée de l'Empire ce fut cette architecture qui prédomina. Mais, la responsabilité incombe également à cette zone qui fut initialement le siège de l'établissement des conquérants et que ce fut là que les « destructeurs d'idôles » agirent avec le plus de jalousie (à un certain moment le curé Francisco de Avila, natif de Cusco, raconte orgueilleusement : « j'ai sorti plus de trente mille idoles avec mes mains et brûler plus de trois mille corps de défunts qui les adoraient »). Ce fut certainement une des causes pour laquelle on

rencontre si peu d'objets d'art dans une culture, comme l'inca, qui a produit une architecture tellement splendide. L'art pré-inca n'a pas souffert de ces assauts parce qu'il était sous terre.

Toutes ces circonstances firent qu'une visite à la ville capitale de l'ancien Pérou n'offrait pas un panorama complet de ce qui fut produit en matière d'art avant l'arrivée sur nos côtes de la culture occidentale. Le développement de l'état incaïque de Cusco et de son environnement ainsi que postérieurement l'occupation de la ville par les conquérants, avaient absorbé ou détruit toutes les traces des nombreuses civilisations antérieures à l'expansion de l'Empire, celles-ci étaient éparpillées dans les cimetières au large de la côte et des Andes centrales.

Pour avoir une vision complète de ce que fut le Pérou préhispanique, il s'avéra indispensable de construire à Cusco, ville emblématique du Pérou précolombien, un musée qui réunissait les œuvres des cultures préincaïques et qui, sans doute, représentait une part très importante de notre héritage culturel. Par dessus tout, dans un centre si important et si actif, où les traditions de la culture



Cecilia Raffo

1

1. Cultures régionales, sculptures en bois (1200 ap J.C.)
2. Culture Chimú, sculpture en bois (1200 ap J.C.)
3. Culture Mochica, cormorans (700 ap J.C.)
4. Culture Chimú, jarres (1300 ap J. C.)
5. Culture Virú, poterie (1000 av J.C.)



2

DE LA BEAUTÉ

de Szyszlo

ombien ouvre ses portes à Cusco

indigène se maintiennent particulièrement vives.

Unes des réussites les plus importantes et innovatrices dans l'implantation initiale du musée fut de le penser comme un Musée d'Art Précolombien. C'est à dire en mettant l'accent sur le mot art et laissant de côté ce qui en général a été notre manière d'affronter notre patrimoine préhispanique : la prise en compte primordiale de sa valeur archéologique et historique. Il est certain que pour un chercheur de notre passé, n'importe quel reste préhistorique suffisamment ancien, peut être plus précieux qu'une œuvre postérieure aussi parfaite ou belle soit-elle. C'est en ce point que les différences seront évidentes entre la pensée scientifique et les critères esthétiques.

Dans un texte important sur l'art précolombien de l'Amérique du Sud, le critique américain Alan Lapiner a énoncé un concept fort lucide pour expliquer la prédominance de la valeur archéologique sur l'artistique dans le champ des cultures précolombiennes. Lapiner dit que l'archéologie de la Méditerranée a commencé comme une recherche humaniste des objets du passé ayant une valeur

esthétique et ensuite elle s'est convertie en une discipline scientifique, quand originalement ce furent seulement d'illustres passionnés en quête d'art classique qui découvrirent quasi accidentellement l'histoire de ces peuples. Au contraire, en Amérique, les chercheurs intéressés d'abord par l'histoire, nous révélerons, sans grande volonté de le faire, l'art produit par ces sociétés.

A partir de son nom, le Musée d'Art Précolombien, veut mettre en évidence que les œuvres qu'il contient furent sélectionnées pour leur valeur esthétique, en veillant à ce que chacune d'elles soit partie prenante de l'énorme horizon de la création artistique dans cette partie du monde avant l'arrivée de la culture occidentale. Je crois qu'il mérite d'être souligné que ce Musée est une incroyable manière dont les entreprises et institutions privées de notre pays se sentent chaque fois plus engagées dans l'évolution du groupe humain à l'intérieur duquel ils travaillent.

La Maison Cabrera qui abrite le Musée, est une superbe et historique maison coloniale restaurée, elle constitue l'apport précieux de la Banque Continental BBVA au projet. Les objets d'art qui y sont exposés,

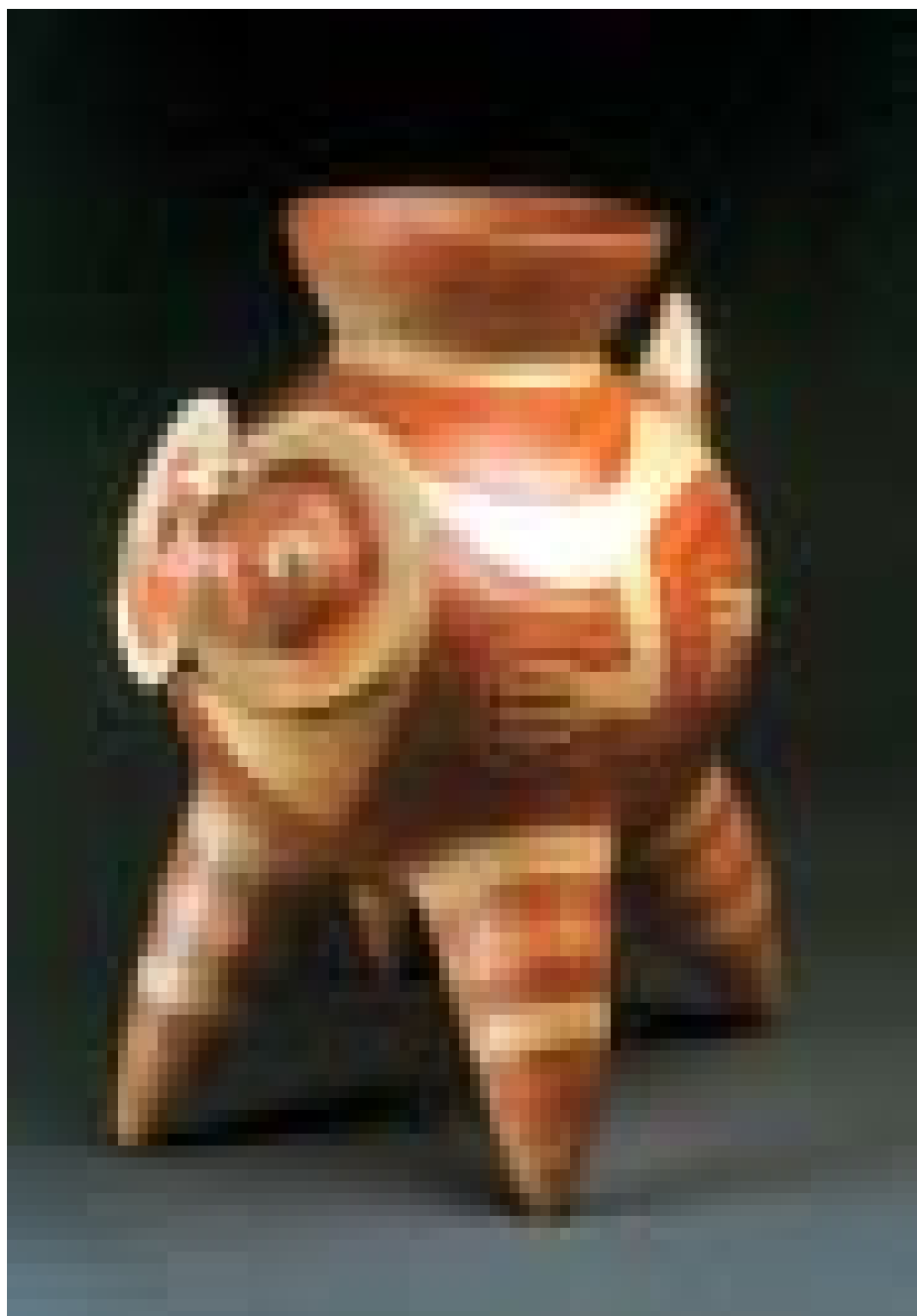
appartiennent au Musée Larco de Lima, qui, d'un geste généreux, permet à un plus grand nombre de visiteurs de bénéficier là de l'extension de sa collection, incomparable. L'irréprochable muséographie a été patronnée par la AFP Horizonte. L'organisation de la curatelle est l'œuvre incroyable d'Andres Alvarez Calderon et de Cecilia Bakula. L'Institut National de la Culture (INC) a donné son appui et toutes les facilités pour réaliser une initiative aussi notable.

Le Musée d'Art Précolombien de Cusco non seulement enrichira mais complètera la vision de ce que ce pays apporte à la culture universelle; je suis convaincu de la précieuse stimulation pour les artistes et artisans de cette région, si riche de productions artistiques depuis des siècles, cela les aidera à rencontrer et réinventer leur propre tradition. Nous devons nous féliciter qu'en si peu de mois, deux faits se soient produits, particulièrement importants pour la culture de notre pays : deux musées furent inaugurés tellement significatifs, le Musée d'Art Précolombien de Cusco et les Tombes Royales de Sipan. ●



3

5



4



A PROPOS DE L'AJI

Fernando Cabieses

Le remarquable scientifique péruvien* synthétisa dans cet article ses recherches prolifiques concernant l'origine et les caractéristiques d'un des fruits les plus célèbres des Andes : l'irrésistible aji.

En plus de la fascination que la neurologie et la chirurgie cérébrales exercent sur ma vie, j'aime frotter mon nez dans tout notre environnement naturel, et entre mes récentes publications, il existe un livre sur «*L'Anthropologie de l'Aji*», qui, dans plusieurs de ses aspects, a occasionné des surprises et des réactions étranges.

Les premiers à élever leur voix de protestation furent mes amis mexicains qui croient que l'aji, eux qui le nomment *chile*, trouve son origine dans quelque belle et pure terre, du pur Mexique. Mais la certitude est qu'il y a des milliers de siècles, le premier aji de la création est apparu sur la planète au sud du territoire que nous appelons aujourd'hui la Bolivie. C'était un petit aji fort piquant qui toutefois grandissait en Bolivie qui aujourd'hui se retrouve à l'état sauvage dans beaucoup de parties du monde. Il a tous ses papiers et documents dûment enregistrés dans les archives paléobotaniques, et selon ce que nous disent tous les experts, y compris les mexicains, cet aji original, père de tous les ajis, fut planté là-bas par le Seigneur, dans la forêt de la Bolivie.

Depuis des temps les oiseaux qui mangent l'aji avec un plaisir luxurieux, l'ont répandu à travers tout le bassin amazonique, depuis l'Orinoco et enfin l'ont apporté au Mexique. Comment se passa tout ceci ? Seuls les oiseaux le savent ! Mais tous les paléobotanistes sont d'accord sur le fait que l'aji arriva au Mexique provenant des Andes. Ceci s'est passé depuis plusieurs milliers de siècles, et plus encore, cela fait environ deux cent siècles rien de plus, quand le premier être humain vint au Mexique, il y rencontra le petit aji andin qu'il dégusta, qu'il cultiva et qu'il baptisa «chile» et de savoir qu'il venait de l'actuelle Bolivie, connue dans d'autres temps sous le nom de Haut-Pérou, ne l'intéressait nullement, ni avant ni maintenant.

Les anciens mexicains furent de grands agriculteurs et adoptèrent le chile comme une chose bien à eux, se dédièrent à le cultiver, à s'enorgueillir de lui, à le perfectionner et à l'étudier génétiquement pour produire, grâce à leur créativité magnifique et à la sueur de leur front, une étonnante variété de chiles dont tous sont des petits-fils ou arrière-petits-fils du petit chile andin. Bien sûr qu'ils ont la nationalité mexicaine que le monde leur reconnaît. Mayas et Mexicains l'enmenèrent aux îles Caraïbes et là Colon et ses valeureux marins l'ont rencontré, il l'ont trouvé fort semblable au poivron et l'emportèrent chez la Reine Isabelle qui avait financé l'expédition du navigateur génois, parce que le poivre et les autres épices asiatiques qui rendaient tolérable le régime européen d'alors, n'arrivaient plus en Espagne.



Dans les Caraïbes, les explorateurs rencontrèrent ce poivre fort, en changèrent la classification en le nommant poivron et respectèrent le nom caraïbe de *aji* qui fut accepté sur tout le continent, sauf par les cuisinières mexicaines têtues qui défendèrent à grands cris le nom de «chile». Depuis les portugais l'ont emporté en Asie et d'autres européens en Afrique et dans le reste de l'Europe. Et comme chacun lui donna le nom qu'il avait envie, un curieux médecin suédois, le grand Linneo, mit le nom de «*capsicum*» à toute la multiple et variée descendance de l'aji.

Au petit aji d'origine et à toute sa descendance, Linneo les appelait «*capsicum annum*», mais dans la forêt amazonienne et ses alentours se sont rencontrées plus de vingt-cinq espèces différentes, chacune avec un latin de cuisine à sa mesure. Toutes différentes, il y en avait pour tous les goûts, mais cinq seulement furent domestiquées. Le «*capsicum annum*», trisaïeul des chiles mexicains, a des coutumes très libidineuses. Elle se mélange avec n'importe quelle cousine, tante, grand-mère ou avec la voisine la plus proche et de cette plausible promiscuité sont nés tous les chiles qui brandissent le drapeau de l'ardente cuisine mexicaine. Au Pérou nous avons aussi des cousins des mexicains qui scandalisent encore les généticiens les moins conservateurs. Mais comme cela se passe dans toutes les familles, il existe des parents très respectueux des règles sociales, et il existe deux espèces péruviennes totalement prêtes à compromettre leur génome loin des lois les plus strictes de la chasteté.

Une d'elles est l'espèce connue sous le nom de rocoto ; Il pique comme un

diable, le lecteur le sait bien. Les botanistes le nomment *capsicum pubescens*. Il grandit mieux dans un climat peu chaud et dans les hauteurs andines comme à Cusco ou à Arequipa. Les veinards qui sont nés dans l'une de ces villes défendent, chacun, les droits de propriété intellectuelle se sentant les créateurs de cette espèce ardente. Il ne se cultive seulement et ne grandit bien qu'au Pérou, dans certaines régions, et ceux qui essayent de l'emporter ailleurs, échoueront. Quelques essais ont donné de médiocres résultats. Au Mexique on l'appelle «chile pomme» ou «chile cheval». Médiocre. A Costa Rica, là il paraît qu'ils apprennent à le cultiver. Mais ce qui est certain c'est que cet aristocrate n'est pas parvenu à engendrer aucun hybride fertile.

L'autre aji péruvien, descendant aussi de génomes étrangers, est celui que nous utilisons dans tous les ragoûts, depuis les pommes de terre à l'aji, à l'escabèche, jusqu'au riz au canard. Les botanistes le nomment *capsicum baccatum*. Nos cuisinières insistent à l'appeler «aji vert», alors qu'il est d'une précieuse couleur jaune orangé. Quand on le sèche au soleil, pour le conserver, on le nomme «aji mirasol». Et quand il est presque noir et aussi sec, nous le nommons «aji panca». Il ne se marie pas non plus avec personne et ceux qui le cultivent dans d'autres parties du continent le nomment «aji cusquévien» ou «aji péruvien».

L'«aji limo» c'est autre chose et si une promenade par les marchés du Pérou permet de faire son «cebiche» (plat de poisson crus marinés au citron) avec trente sortes différentes, toutes mélangées et proches des autres

espèces. N'importe quel botaniste deviendrait fou ! Et il y a autre chose. Les bonnes questions viennent quand l'un se met à vérifier pourquoi l'aji pique-t-il, pourquoi nous goûte l'aji, pourquoi une chose qui pique dans la bouche ne nous fait pas de mal. Pourquoi ? Pourquoi ?

Pour cela j'ai dû écrire un livre. Mais tout a une réponse. Et toute réponse engendre plus de questions. Ainsi sommes-nous, et en cela consiste la science. Il y a plus de cent ans que l'on sait que l'aji pique parce qu'il contient une substance chimique qui s'appelle «capsaïcina», qui, mise en contact avec les yeux ou la bouche «nous fait voir le grand-père du voisin» ! Un gramme de capsaïcina purifiée une piscine de 4x5x1 mètres, nous ne pourrions pas y entrer parce que le contenu de l'eau nous brûlerait de manière insupportable. Un rocoto ne contient quasi pas de capsaïcina et le peu voyez combien cela pique !

Mais, que fait la capsaïcina ? Examinez-la et vous serez convaincus que ce que produit cette substance est de la douleur ! la langue en feu, l'œil qui pique, c'est une douleur ! Quand vous mangez un aji, ce que vous ressentez dans la bouche se nomme douleur. Il faut plusieurs pages pour l'expliquer. C'est cela la douleur ! Le feu ! Une forme de douleur.

Mais si nous acceptons que c'est une douleur, il nous en coûtera d'expliquer pourquoi l'aji plaît tellement aux gens, tribu de masochistes ! Mexicains, péruviens, chinois, coréens, japonais, français, africains. Tous masochistes ? Ceci est le côté superbe de l'aji, avec ses inconnues et ses contrastes. Ce qui se passe est que le cerveau est ce qu'il y a de plus compliqué dans l'univers. Les cellules cérébrales, quand il se produit une forte douleur, se défendent en produisant une substance qui s'appelle endorphine. Ce sont des morphines endogènes qui agissent comme la morphine et se chargent d'endormir les zones cérébrales qui enregistrent la douleur. Et, comme elles sont semblables à la morphine de l'opium, non seulement elles permettent de tolérer la douleur mais produisent une sensation de bien-être et de paix. Pure morphine. Vous vous rendez compte ? C'est pour cela qu'on voit à la télévision et dans la vie courante des victimes avec des blessures graves, des brûlures horribles, de cruelles mutilations, qui, bien que soignés ne gémissent pas, ne crient pas ni ne se plaignent en tolérant ce qui se passe, qui pourtant est extrêmement douloureux. Leur cerveau est occupé à produire des endorphines et les lésions douloureuses perdent un peu de leur terrible signification.

Ceux qui l'ont vécu disent que la forte ardeur qui envahit une bouche

«Au petit aji d'origine et à toute sa descendance, Linneo les appelait «*capsicum annum*», mais dans la forêt amazonienne et ses alentours se sont rencontrées plus de vingt-cinq espèces différentes, chacune avec un latin de cuisine à sa mesure».

lorsque l'on mange de l'aji est tolérée, parce que l'on sait que cela n'engendrera aucun mal. Le cerveau produit des endorphines qui apaisent l'intensité de la douleur et produisent une sensation agréable d'euphorie responsable de l'harmonieuse et enthousiaste socialisation que l'on peut rencontrer dans une « picanteria » (restaurant du type table d'hôtes) d'Arequipa ou en écoutant les chanteurs « mariachis » dans une gargotte mexicaine.

Ceci, sur la capsaïcine et sur sa manière d'agir, est une grande découverte. Elle permet maintenant aux neurologues de comprendre plusieurs mécanismes de la douleur et c'est ainsi qu'elle est utilisée comme un médicament dans plusieurs maladies et situations de douleur. Mais, examinons comment les chercheurs se sont rendus compte que la capsaïcine produit de la douleur seulement à certains endroits qui sont récepteurs de cette molécule. Nous avons des récepteurs dans toute la bouche et le pharynx. Également dans les yeux. Mais, nous n'avons pas de récepteurs dans l'estomac ni dans l'intestin, et dès que l'aji est avalé il pique seulement dans la bouche et un peu à la gorge. Et il continuera à piquer demain quand quelque reste de la capsaïcine sortira par où Dieu l'enverra. Mais il ne gênera aucune autre partie du corps. Ceci concerne tous les mammifères mais observez bien, les grands oiseaux n'ont pas de récepteurs de capsaïcine et sont incapables de sentir que l'aji pique. Pour cette raison, donnons du rocoto à un perroquet et nous verrons avec quel plaisir il va le manger. Dans ce sens, les

petits oiseaux emportent l'aji bolivien vers les terres des paysans mexicains. Et pour cela, si nous attrapons une poule et lui versons du jus de rocoto sur l'œil, elle meurt de rire ! n'intentez pas la même chose avec les chiens et les chats.

En étudiant tout ce qui concerne l'aji, un groupe de scientifiques hongrois ont injecté de la capsaïcine dans le ventre d'un rat nouveau-né. Quelques jours plus tard le rat injecté avait perdu complètement la capacité de sentir la douleur. La douleur, curieusement est notre meilleure amie. Elle nous prévient du danger. S'il n'y a pas de douleur, le danger avance et le risque est énorme. Le rat est mort jeune. Un jour, il eut faim et il a mangé ses quatre petites pattes. Il n'a pas senti la douleur...

Imaginez-vous que ce ne fut pas pour cette tribu de plantes, dans ce cas-ci pour le « pimenton » ou « poivron-coup », qui est un *capsicum annum* mais sans capsaïcine, si ce ne fut pas pour cet aji castré qui ne pique pas et s'appelle « chili doux », si ce ne fut que parce que cela plût beaucoup aux hongrois, à un Monsieur nommé Szent Györgi, on n'aurait pas découvert la vitamine C et on n'aurait pas gagné le Prix Nobel. Oublions les oranges et les citrons. Un « pimenton » contient plus de vitamine C que quatre oranges. Un « rocoto » aussi, mais il fait pleurer. L'aji, produit merveilleux de la biodiversité andine, détient encore beaucoup de secrets. ●

*Président de l'Université Scientifique du Sud de Lima. fcabieses@ucsur.edu.pe

RECETTES

LE ROCOTO FARCI*

Ouvrir les petites têtes de six « rocotos » et retirer les veines et les graines. Les blanchir trois fois de suite dans de l'eau sucrée et les réserver. Préparer une farce en faisant suer un oignon haché avec de l'ail moulu. Ajouter un demi-kilo de viande de porc et de bœuf coupés en dés. Y ajouter une cuillère d'aji panca moulu, du sel, du poivre et du cumin. Mélanger de petits biscuits de type animaux pour lier la préparation. Farcir les rocotos avec cette préparation et les recouvrir de leur petit couvercle. Les placer dans un plat allant au four, accompagnés de pommes de terre jaunes cuites et coupées en rondelles. Baigner le tout dans un mélange de deux tasses de lait avec un œuf battu et étendre sur toute la surface des rondelles de fromage d'Arequipa. Cuire le plat au four jusqu'à ce que les saveurs se soient imprégnées et que le plat soit bien doré.



LOCOPA

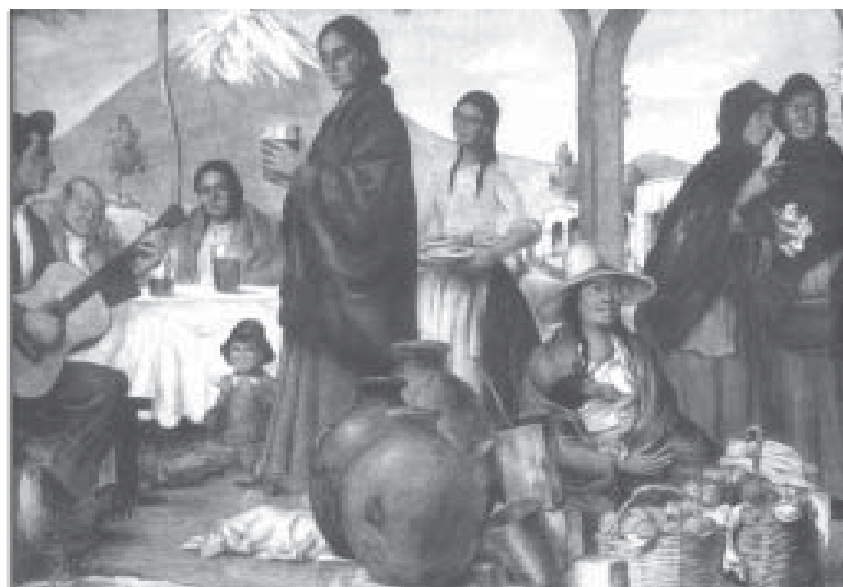
Les ingrédients :

- 1 tasse d'huile végétale
- 150 grammes d'« aji mirasol »
- 1 oignon rouge
- 10 gousses d'ail
- 4 branches de « huacatay » (épice fraîche)
- 50 grammes de cerneaux de noix pelées
- 50 grammes de biscuits d'animaux, moulus.
- sel selon le goût

Saisir l'aji mirasol, retirer les veines et les tremper dans de l'eau bouillante, les égoutter et les griller à la poêle dans de l'huile. Dans cette même huile, griller l'oignon coupé en morceaux et l'ail. Retirer. Mixer l'aji avec l'oignon, l'ail et le huacatay avec un petit peu d'eau de la cuisson. Ajouter les noix et les galettes, le sel (si vous le désirez vous pouvez ajouter du fromage frais). Verser de l'huile selon le goût. Servir sur des pommes de terre blanchies, décorer avec des olives noires et un œuf dur. Ce plat peut se préparer aussi avec des queues de crevettes cuites.

L'AJI DE POULE*

Frir six dents d'ails entiers, les oignons coupés en quartiers, l'aji mirasol en lamelles, sans leurs veines. Avant de les dorer, retirer et triturer. Les mettre à suer dans une autre casserole avec de l'huile et ensuite y ajouter trois cuillères d'aji mirasol mixé. L'étape suivante est d'y joindre une



Teodoro Núñez Ureta, Arequipa, al fresco mural, 1950.

DES PIQUANTS AUX RESTAURANTS LOCAUX DITS «PICANTERIAS»

On peut se dire qu'entre la cuisine péruvienne et les ajis originaires de la région, il existe un mariage indissoluble, basé sur l'entente, la fidélité et surtout la fécondité. La très ancienne romance s'est fortifiée et fortifiée à travers les rencontres successives, les drames et les tensions propres à tout métissage. Les grands plats de la cuisine péruvienne sont les fils de ces mélanges là, et ont pour base un maniement adéquat et original des différents assaisonnements et condiments que permettent les ajis et les rocotos. Dans leur emploi précis et opportun réside une bonne part du secret de l'incontournable assaisonnement péruvien.

S'il s'agit de l'aji panca ou jaune sec, ou du coloré ou du mirasol, ou y compris de formules mixtes, comprenant aussi l'« aji » frais ou vert, il faudra toujours les passer rapidement par les flammes (les brûler à la flamme comme ils disent), enlever leurs graines et dans le cas des secs, les tremper avant de former une pâte crémeuse à cuire dans de l'eau ou de l'huile et à mélanger à une succinte friture d'ails et d'oignons. Sur cette base, on pourra élaborer des préparations d'une qualité indiscutable: des soupes de crevettes, de poissons ou de viandes variées; ajis de poule, d'une autre façon des crevettes, des fruits de mer ou des végétaux ; cuits à la vapeur, étuvés, secs, en marinade, tamales (enrobés et cuits dans des feuilles), des riz et, enfin, une grande liste de potages dont l'empreinte de naissance vient toujours à côté d'un piquant contrôlable.

L'aji frais ou vert, et le puissant rocoto - dont la meilleure préparation est le rocoto farci dans toutes ses variantes -, servent à la fois de base à d'illustres sauces ou crèmes fouettées qui baignent ou accompagnent une infinité de pommes de terre et d'autres produits issus de l'air, de la mer et de la terre. À côté d'elles, de petits fruits aromatisés se distinguent, nommés aji limo (hachés finement, ils rehaussent les cebiches et tiraditos et les salades de fruits de mer), et un furibond ajicillo redondo (petit piment rond), le charapilla amazonien, qui mélangé au coup de vitamine de la cocona tient fidèlement compagnie aux cuisines locales.

C'est tellement important la relation entre le piquant de l'aji, la saison des plats et la jouissance des convives, que beaucoup de restaurants populaires d'Arequipa, de Cusco, de la nordique Piura et d'autres lieux s'appellent *picanterias*. Là, la cuisine se fait sur feu de bois et les traditions essentielles qui entretiennent le palais péruvien se maintiennent vivantes, dûment rafraîchi par les diverses chichas de maïs qui dorment et fermentent dans leurs grosses jarres en terre cuite. De ces endroits rustiques et accueillants, on dit qu'il s'agit de «cavernes de la nationalité». Ce sont, remarquons-le, des refuges démocratiques, avec leurs bancs et tables dont les tablettes sont faites dans de longues planches où iront s'asseoir sans distinction ceux qui sont en quête du plaisir de manger. (Alonso Ruiz Rosas)

tasse de mie de pain blanc préalablement trempée dans du lait et triturée. Cuisiner ensuite brièvement cette préparation et ajouter deux tasses d'un bon bouillon de poule ce dernier nous l'aurons désossé, retiré toute la viande effilochée. Ajouter donc la viande et un peu de fromage andin rapé. Mélanger bien le tout, assaisonner et si vous le souhaitez ajouter un peu de noix ou de cacahuètes grillées et moulus. Ce plat se sert avec des pommes de terre cuites, un œuf dur, des olives et du riz blanc cuit.

POMMES DE TERRE À LA HUANCAINA*

Couper quatre ajis jaunes frais en lamelles, retirer les veines et les graines. Les frir dans de l'huile, avec des lanières d'oignons. Mixer le tout avec une pincée d'ail. Ajouter quelques galettes de type soda et du fromage andin frais. Continuer à mixer en ajoutant un jet de lait. Pour terminer, ajouter de l'huile jusqu'à l'obtention

d'une consistance légèrement épaisse. Ajouter enfin du sel, du poivre blanc et quelques gouttes de citron. Servir avec des pommes de terre cuites, un œuf dur, de la laitue et des olives.

CEBICHE*

Choisir un poisson bien frais dont la chair ne soit pas trop grasse, de belle couleur comme la sole, le méru ou la cojinova. Le débiter en filets et les couper en dés de trois centimètres de large. Couper cinq citrons pour chaque portion et en retirer les pépins. Saler le poisson. Presser les citrons. Frotter le récipient avec un peu d'aji limo. Ajouter les oignons rouges dont la peau est bien lavée. Ajouter un peu de glaçons. Bien agiter le récipient. Retirer les glaçons et servir de suite accompagné de maïs et de patate douce ou de «yuca» cuit.

*Au Pérou, *Une aventure Culinaire*, Gaston Acurio, Lima 2002, 286 pp.

Photos: courtoisie de «L'Art de la Cuisine Péruvienne», Tony Custer. Lima, 2003 facuster@egg.peru.com.pe

EN QUÊTE DE LA LEGALITÉ

Carlos Aguirre*

La publication opportune du quatrième tome de l'Histoire du Droit Civil Péruvien.

L'histoire du Droit Civil Péruvien a trouvé en Carlos Ramos Núñez** la personne culte la plus remarquable parmi les chercheurs contemporains. Son Histoire monumentale du Droit Civil Péruvien constitue, sans doute, un des efforts intellectuels les plus remarquables des dernières décades. Ce travail encyclopédique, dans sa conception, son investigation et son écriture, simultanément son auteur effectuait des tâches d'enseignant dans plusieurs universités du pays et voyageait fréquemment pour des congrès et conférences dans diverses parties du monde, représente une prouesse quasi sans équivalent parmi les intellectuels de sa génération. Sans doute que l'œuvre de Carlos Ramos ne se détache pas seulement par son envergure et ses dimensions; il s'agit de plus, comme il a été souligné par d'autres spécialistes, d'un solide et systématique effort d'ordonnance et d'interprétation de l'évolution du Droit civil républicain, de celui qui nous a nourris quand nous nous intéressions aux relations entre le Droit, l'histoire et la société.

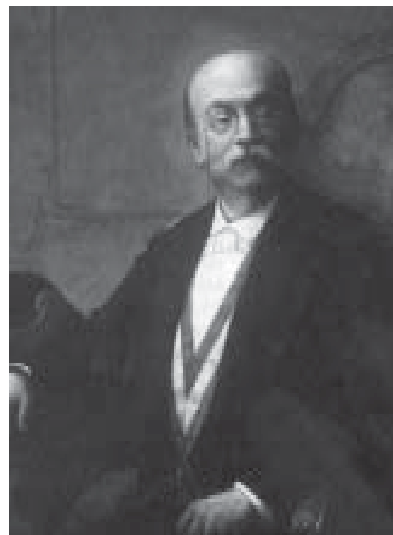
L'histoire du Droit péruvien comme discipline d'étude a d'illustres – même si peu nombreux – antécédents. En 1876, a apparue ce qui peut être la première histoire du Droit péruvien, écrite par Román Alzamora. Il s'agit d'une œuvre pionnière, incluse dans le cadre de l'Amérique Latine, puisqu'il n'y avait pas beaucoup de traités semblables à cette époque. Donc, les efforts faits pour organiser le corps légal des toutes jeunes républiques, demeurèrent surtout façonnées sous forme de compilations de normes juridiques et de dictionnaires légaux comme ceux que préparèrent Manuel Atanasio Fuentes, Miguel Antonio de la Lama et Francisco García Calderón dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle. Plus



Archivo: Courret

Luciano Benjamín Cisneros

tard, au début du 20^{ème} siècle, ces efforts furent continués par Germán Leguía et Martínez et Atilio Sivirichi, entre autres. La rédaction des manuels ou des commentaires détaillés de certains codes ou corps législatifs, a montré la préoccupation des juristes, intéressés surtout par l'approvisionnement et l'usage d'une si grande archive légale. La recherche historique sur l'évolution du Droit, sans doutes, n'a pas reçu au Pérou l'attention qu'elle a mérité dans d'autres pays. Une œuvre pionnière à l'intérieur de ce que l'on peut considérer proprement comme l'histoire du Droit, est celle de Jorge Basadre, mais son effort n'a pas trouvé d'adeptes immédiats. Exceptionnellement en 1944 Julio Altmann Smythe synthétisa les grands traits de l'évolution du Droit péruvien. Beaucoup plus récemment, dans les années septante et les années quatre-vingt, des spécialistes comme Fernando de Trazegnies et José Hurtado Pozo ont produit respectivement des travaux d'interprétations précieux sur l'histoire du Droit civil et pénal républicain. L'absence d'une tradition



Francisco García Calderón

dans l'histoire légale surprend certainement. Tandis que dans des pays comme l'Argentine ou le Mexique, il a existé – et il existe encore – des associations pour l'étude du Droit (à mettre en évidence parmi elles celles qui se sont consacrées au « Droit indien »), au Pérou nous avons seulement connu des efforts isolés et intermittents. Ceci vient, en grande partie, du peu d'intérêt des historiens professionnels pour les thèmes liés au monde légal et à ses ramifications, préoccupés qu'ils étaient par les thèmes historiques de l'histoire politique, économique et sociale. A partir des années quatre-vingt, les péruviens et les étrangers inspirés par les travaux prémentionnés et par les nouveaux courants historico-graphiques internationaux, ont fait converger plusieurs disciplines et ont offert de précieux apports qui ont éclairé divers aspects de l'histoire légale péruvienne. Je pense par exemple aux travaux d'Armando Guevara Gil sur la terre et la propriété à Cusco, de Renzo Honores sur les avocats et les plaidants dans le Pérou

colonial, de Steve Stern sur l'assistance judiciaire indigène dans la Huamanga coloniale, de Sarah Chambers sur la loi et l'ordre de l'Arequipa républicaine, ou de Charles Walker au sujet de l'usage des tribunaux par les groupes indigènes de Cusco à la fin de la Colonie. Il faut mentionner aussi les efforts – à l'origine du séminaire de l'Histoire du Droit de l'Institut Riva-Agüero, ainsi comme l'expérience fugace de la revue Chroniques de l'Histoire du Droit, dont l'unique numéro est apparu en 1933.

Avec différentes emphases et points de départ disciplinaires et méthodologiques distincts, tous ces apports ont en commun une approximation du Droit comme un élément constitutif de la réalité sociale et comme un champ de conflit et de négociation entre les différents acteurs sociaux. Le Droit commençait à être pensé dans toute sa complexité (et pas uniquement comme une partie de la super structure de la société ou comme un héritage de la domination aux mains des puissants) et ceci signifiait d'élaborer des approximations multiples et aussi multidisciplinaires. L'Histoire se rapproche ainsi de l'Anthropologie, de la Sociologie et des Etudes culturelles pour produire chaque fois des études plus sophistiquées sur les relations entre le Droit et la société. C'est à l'intérieur de cet intérêt rénové pour l'histoire du Droit que nous devons situer le travail de Carlos Ramos.

Il s'agit d'un projet ambitieux mais réaliste. L'auteur cherche à nous faire approcher les complexités du monde du Droit, des tribunaux, des codes et des avocats, mais le fait à l'intérieur d'une contextualisation attentive qui obtint une grande part de sa richesse des méthodes et des sources de l'histoire sociale. Pour lui, Carlos Ramos est venu sauver de l'oubli, au long des dernières années, des brochures écrites inconnues par les avocats et les plaidants, des thèses rarissimes qui parfois n'apparaissent pas dans les catalogues bibliographiques et quelques précieux périodiques légaux peu utilisés par les historiens. Cette abondance d'informations ajoutées à sa surprenante capacité de travail et de systématisation lui a permis d'acquérir une connaissance encyclopédique sur le Droit Civil républicain. ●

* Université d'Oregon

** Carlos Ramos Núñez. *Histoire du Droit Civil Péruvien, 19 et 20^{ème} siècles*. 4 tomes. Prologue de Carlos Aguirre, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2003, feditor@pupc.edu.pe



EN RECOUVRANT LA MÉMOIRE

De récentes publications nationales abordent les thèmes délicats de la violence et de la corruption qui commotionnèrent les derniers temps la société péruvienne. En relation au premier thème, il convient de souligner les conclusions et les recommandations du *Rapport Final de la Comisión de la Verdad* (www.cverdad.org.pe/ifinal); le livre de photographies *Yuyanapaq/Pour se souvenir*, coédité par la Comisión même et par le Fonds Editorial de la Pontificia Universidad Católica, et le dossier photographique *La vérité sur l'épouvante* de la revue *Caretas* (www.caretas.com.pe). D'un autre côté la bibliographie sur les cas graves de corruption, qui aujourd'hui se déroulent devant les tribunaux péruviens, s'est vue amplifiée par de nouveaux titres. Parmi eux le reportage *L'espion imparfait* des journalistes Sally Bowen et Jane Holligan, ressort (Peisa Editeurs, Lima 2003, 540 pp peisa@terra.com.pe); l'essai *Psychanalyse de la corruption* de Saúl Peña (Peisa Editeurs, Lima, 2003, 264 pp) et le roman *Les Grands Regards* de Alonso Cueto (Peisa Editeurs, Lima, 2003, 328 pp).

LES SONS DU PÉROU

JUAN DIEGO FLOREZ - UNE LARME FURTIVE (Universal, EEUU, 2003)

Il n'y a pas de doute que Juan Diego Flórez fut la personnalité musicale péruvienne de l'année 2003. Non seulement il a reçu des éloges enflammés de Luciano Pavarotti lui-même (« Flórez est le nouveau chanteur d'opéra de la musique contemporaine », dit en octobre dernier le ténor italien), non seulement il fit connaître sa voix vigoureuse sur les scènes les plus prestigieuses d'Europe et des États-Unis, sinon qu'il édita le disque « Une larme furtive », une des productions musicales « culte » les plus vendues de toute l'année. Bien au-delà des enthousiasmes des mélomanes (qui sont toujours en quête d'un nouveau « tenor » qui puisse mériter la batterie des épithètes) et du grand public (il suffit de faire un tour rapide par le cyberspace pour se rendre compte de la popularité exacte du tenor), ce qui apparaît certain, c'est que Flórez sans des hyperboles comme moyens, est le meilleur interprète contemporain des airs de Rossini : ils sont peu nombreux ceux qui peuvent triompher, comme dans l'interprétation de morceaux aussi complexes que « Cessa di piu resistere », de Il Barbieri di Sevigliya et « Oh fiamma soave », de La



Foto: Carreiras

Donna del Lago. Ne vous étonnez pas si, d'ici peu, Flórez accède au siège qu'ont occupé dans la culture populaire des ténors aussi connus qu'Alfredo Kraus et Plácido Domingo. Il le mérite. Et comme pour confirmer la connexion profonde entre sa voix puissante et la terre qui le vit naître, Flórez a gravé sa propre version de « l'Hymne National du Pérou », dont le Ministère de la Défense a planifié la distribution dans les mois prochains.

PERU NEGRO - JOLGORIO (Times Square, EEUU, 2003)

Surprenante anthologie de Peru Negro qui cherche à introduire l'ensemble comme un guide de la musique afropéruvienne, sur le marché toujours redoutable de la « musique mondiale ». Avec plus de trois générations de travail sur scènes, ce groupe (fondé en 1969 par le défunt Ronaldo Campos), qui réunit musiciens, interprètes et ballerines, dévoile un maniement certainement minutieux des codes éthiques de la communauté noire du Pérou : des pièces clés du répertoire afropéruvien comme « Alcatraz », « Taita Guaranguito » et « Villancico Negro », résonnent ici meilleurs que jamais ; et des compositions relativement neuves, comme « Afro », « Picaron » ou l'incroyable « Comment chantent, comment dansent les noirs », qui pourraient faire partie du canon musical des descendants africains qui vivent au Pérou. « Landós, festejos, zamacuecas, tonderos, carnavales » etc : le rythme intoxicant du « cajón » (tambour en bois) péruvien marque le rythme de cette authentique joyeuse ivresse pour les sens. Indispensable.

WILLIAM LUNA - TON AMOUR D'AUTRUI (Orccus, Lima 2003)

On l'appelle le « Gianmarco » des Andes, en allusion au célèbre chanteur péruvien, qui sous la protection et la tutelle du mécène Emilio Estefan, a pu se consolider sur le marché international de la nommée « pop latino ». Ce qui est sûr, c'est que dans cette quatrième production, Luna combine ses racines folkloriques avec une volonté évidente d'offrir une proposition plus « cosmopolite ». Peut-être est-ce l'apport du directeur musical Pepe Ortega, ou le désir d'accéder à un marché plus ample, mais Luna rêve ici comme un baladin latino-américain moyennant quoi, comme récemment le fit la propre Gloria Estefan, il accompagne ses compositions de « zampoñas, quenás, charangos » et d'autres instruments originaires des Andes Sud-américaines. Un trait de génie qui distingue Luna de la majorité des musiciens qui prétendent fusionner le folklore avec le pop et qui engendre ainsi plus de « radio », c'est qu'il a composé lui-même l'immense majorité des thèmes qui font partie du disque. De plus : le professionnalisme de l'enregistrement (Raúl Cachay) ●

AGENDA

11^{ème} RENCONTRE SCIENTIFIQUE INTERNATIONALE D'ETE

Deux cent vingt exposants et plus de quatre mille participants se donnèrent rendez-vous à la 11^{ème} Rencontre scientifique internationale d'été (ECI2004), qui fut présidée par le Conseil National de la Science et de la Technologie qui se déroula à Lima du 2 au 5 janvier. La Rencontre fut organisée par une centaine d'institutions académiques et de recherches du Pérou et a pris pour nom celui du biochimiste Ernesto Melgar Salmón agrégé de l'Université Nacional Mayor de San Marcos, décédé depuis une lustre et introducteur et pionnier dans notre pays des études biomoléculaires. Cette Rencontre existe depuis 1993 et a pour objectifs d'exposer les avancées des chercheurs dans leurs applications pratiques ; augmenter la coopération ; promouvoir l'apport de scientifiques péruviens qui résident à l'étranger et sensibiliser l'opinion publique. L'initiative revint au physicien nucléaire péruvien Modesto Montoya et à sa femme, la mathématicienne française Véronique Collin. Dans sa 11^{ème} version, en plus des chercheurs actifs dans le pays, il y avait des scientifiques péruviens et étrangers vivant en Allemagne, Argentine, Australie, Brésil, Chili, Costa Rica, Espagne, États-Unis,

Japon, Mexique, Puerto Rico, Russie et Venezuela.

Il faut mentionner entre eux Carlos Bustamante, biologiste formé à l'Université Cayetano Heredia et à San Marcos et docteur en Biophysique de l'Université de Berkeley en Californie, où il a occupé la chaire principale de Biochimie, Biologie moléculaire et de Physique. Bustamante a reçu diverses reconnaissances et est membre de l'Académie Nationale des Sciences des États-Unis. Ses principales contributions sont en relation avec les méthodes de manipulation d'une seule molécule et avec les technologies indispensables pour le développement de moteurs moléculaires. Un autre exposant prestigieux fut Edward Malaga Trillo, reconnu pour avoir révélé la présence de « prions » - qui provoquent le mal de la vache folle - dans les poissons. Ce biologiste péruvien a essayé de démontrer que la protéine « prion » ne produit pas la maladie chez les poissons et que cet élément peut constituer un vaccin pour l'encéphalite spongiforme bovine. Le ECI2004V a pu compter aussi sur la présence d'Augusto Becerra, scientifique péruvien qui travaille en Australie dans des recherches liées au processus d'amélioration génétique de la production de cotons de haute compétitivité ; de Marcos Milla, remarqué pour son travail de la production des

protéines à valeur thérapeutique, ceci à l'Université de Pennsylvania et de Bernard Brigo, Haut Commissaire de la Commission d'Energie Atomique de France. Voir www.eciperu.org

CONGRES DE PHILOSOPHIE

Lima fut aussi le siège du 15^{ème} Congrès Inter-américain /II Congrès Ibero-Américain de Philosophie réalisé sur le campus de l'Université Pontificia Católica del Perú entre le 12 et le 16 janvier. Le thème central de la Rencontre : la tolérance, approchée dans ses diverses perspectives par près de 400 philosophes d'Amérique, d'Espagne et du Portugal et par leurs collègues péruviens des différentes universités du pays. Parmi les participants on a pu remarquer Richard Bernstein, David Rasmussen et Martha Nussbaum des États-Unis ; Victoria Camps, Adela Cortina, José Maria Gonzales, Manuel Reyes Mate et Javier Muguerza d'Espagne ; des figures de la pensée latino-américaine comme Carlos Gutiérrez, Eduardo Rabossi et Luis Villoro, et le philosophe italien Gianni Vattimo. Une vraie « fête de la pensée ». Voir www.pucp.edu.pe/enventos/congresos/filosofia ●

CHASQUI

Le courrier du Pérou
Bulletin Culturel

MINISTÈRE DES RELATIONS
EXTÉRIEURES
Sous-secrétariat de Politique Culturelle
Extérieure

Jr. Ucayali 363 - Lima, Pérou.
Telephone: (511) 311-2400 Fax: (511)
311-2406

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

Les articles sans responsabilité de leurs
auteurs. Ce bulletin est distribué
gratuitement par les Missions du Pérou
à l'extérieur.

Traduit par:
S. Fernández et C. Chazal
Impression:

RÉPERTOIRE D'ENTREPRISES

PROMPERÚ

Commission de Promotion du Pérou
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

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

ADEX

Asociación d' Exportateurs
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

Chambre Nationale d' Industrie
et Tourisme
Jr. Alcanfores No. 1245 - Lima, 18
Telephone: (511) 445-251
Fax: (511) 445-1052
E-mail: canatur@ccion.com.pe



NOUS COMMUNIQUÉONS CULTURE

PETROLÉOS DEL PERÚ



AU SERVICE DE LA CULTURE

CHACHAPOYAS LE ROYAUME PERDU

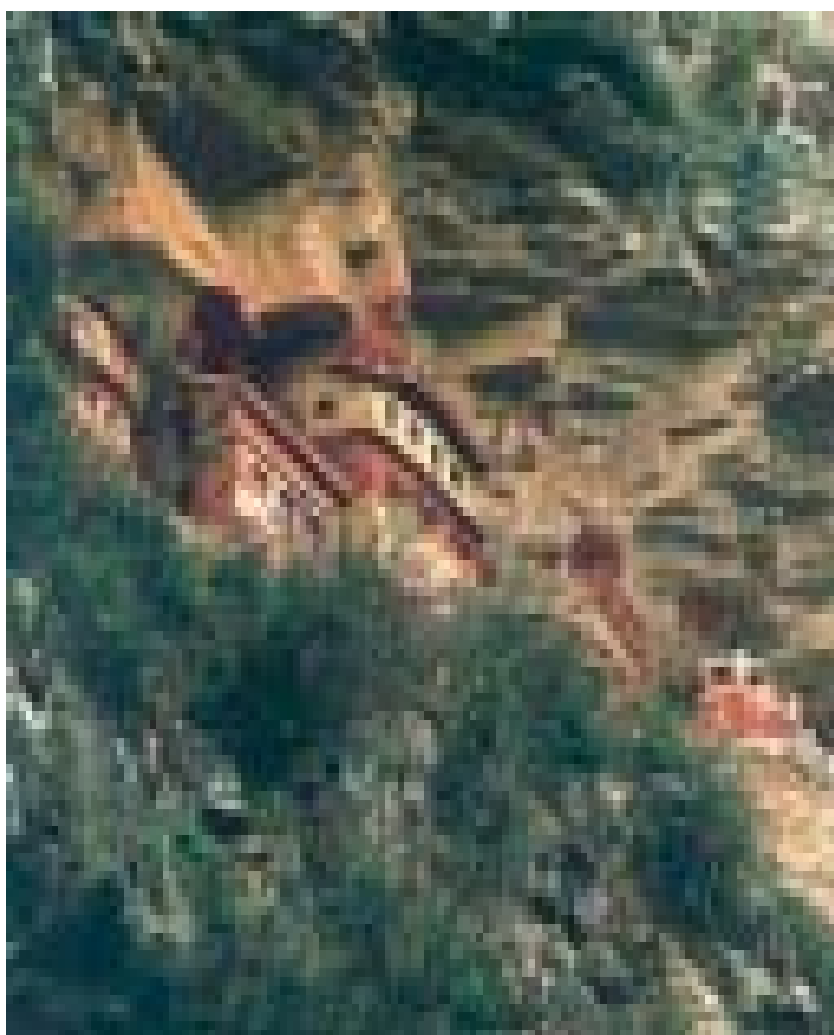
— *Adriana Von Hagen* —

Un volume impeccable part en quête du mystérieux royaume qui a connu sa prospérité entre les Andes et l'Amazonie.

Dans un coin lointain du Nord-Est du Pérou, les antiques Chachapoyas, à une époque, ont dominé un vaste territoire, dont on peut voir aujourd'hui des vestiges dispersés caractéristiques de leur présence, comme les tombes et les falaises et les structures circulaires dans les montagnes boisées. Guerriers craints et fameux chamans, les Chachapoyas furent prospères aux alentours de 800 ap J.C. jusqu'à leur violente conquête par les Incas, peu après 1470. L'arrivée des espagnols dans la décennie de 1530, a engendré de nouvelles malchances aux Chachapoyas déjà assiégés, moyennant l'appropriation systématique des terres et l'imposition du travail forcé et des charges tributaires à la population native. Dans les époques plus récentes, le sacage et le vandalisme ont involuqué les archéologues dans un chemin désespéré pour sauver les vestiges de cette grande civilisation mais si peu connue.

Malgré près de cent années d'explorations, et de recherches archéologiques plus récentes ainsi que des archives, notre connaissance de la préhistoire Chachapoya reste encore fragmentaire. Le peu de ce que nous en savons provient de plusieurs sources; ceci inclus les exhumations archéologiques et les explorations, les récits de voyages du 19^{ème} siècle, les narrations des premiers espagnols arrivés dans la région, les visites (le relevé d'informations à charge des autorités espagnoles) les querelles légales entre les chefs locaux –curacas- et les religieux privés de leurs droits et les maigres références dans les chroniques de Garcilaso de la Vega, Pedro Cieza de León et Antonio de la Calancha, entre autres.

Curieusement, aucun de ces trois hommes ne visita Chachapoyas : Garcilaso basa son récit sur la chronique disparue de Blas Valera, Cieza recompila sa description à partir d'un informateur inconnu et Calancha fonda ses écrits sur les narrations d'un moine augustin anonyme qui fut appelé à Chachapoyas par les premiers habitants espagnols pour conquérir les âmes. Depuis l'intérêt premier des espagnols pour s'installer dans la région au 16^{ème} siècle, Chachapoyas entra dans un processus d'impasse dû à son isolement du centre politico-administratif colonial. Plus encore, la région se propagea jusqu'à l'Est,



établissant des contacts commerciaux avec Moyobamba et Huallaga. L'insuffisance de main - d'œuvre native à Chachapoyas fut spécialement faible à cause des épidémies qui ravageaient la population de la région et les migrants jusqu'aux « terres libres » à

l'Est, loin du contrôle de l'administration coloniale espagnole et des charges tributaires. Sans doute, en 1843 la découverte de l'antique cité de Kuélap remis à nouveau Chachapoyas sur la carte, au moins scientifiquement. Quand Juan

« La région décrite dans ce livre reste encore peu peuplée. Quand les visiteurs laissent derrière eux les vallées et leurs peuples prospères, ils entrent dans un monde quasi inhabité, d'une grande beauté naturelle. Les splendides restes de la culture Chachapoya sont leur récompense. Ce livre inspirera les voyageurs les plus audacieux à réaliser ces découvertes, il sera une référence inestimable quand ils décideront de le faire ».

John Hemming



Crisóstomo Nieto, juge de Chachapoyas, rencontra par hasard Kuélap en 1843, le site avait été abandonné et recouvert par les bois pendant environ trois cents ans. L'information de sa découverte resta inédite jusqu'en 1892. Bien qu'un fois publiée, une quantité de notables et d'intrépides explorateurs arrivèrent, tels Adolf Bandelier, Erns Middenhorf, Charles Wiener, et Antonio Raimondi. Avançant difficilement à travers le Nord des Andes à dos de mule, traversant les fleuves en radeaux, ils mirent plus d'une semaine pour arriver de Cajamarca à Chachapoyas.

Environ cinquante ans plus tard, les archéologues Henry et Paule Reichlen mirent à jour les premières excavations scientifiques de Chachapoyas. Les Reichlen arrivèrent à dos de mule depuis Cajamarca, traversant le fleuve Marañon en radeaux par Balsas passant par le pont suspendu de Chacanto qui fut construit en 1905. La découverte de Gran Pajaten, dans la décennie de 1960, provoqua une vague d'explorations et d'investigations archéologiques, suivies d'excavations à Kuélap. En 1983 le gouvernement péruvien créa le Parc National Rio Abiseo ayant pour objectif de protéger les poches de bois montagneux primitifs, des espèces de la faune en voie d'extinction ainsi que de nombreux sites archéologiques, y compris le Gran Pajaten, converti en foyer d'études multidisciplinaires, ceci entre 1985 et 1990.

Le siècle vit culminer sa découverte – malencontreusement par les pillards – d'un site funéraire Chachapoyas-Inca, situé dans la lagune des Condors. Il ne fut pas impossible que les pillards maltraitèrent les momies et les offrandes funéraires, extraordinairement bien conservées, le sauvetage de ces restes par les archéologues a offert aux chercheurs une opportunité unique de mieux connaître les pratiques funéraires Chachapoya et Inca, du gouvernement Inca de la région et a permis de jeter un regard tentant sur le style artistique Chachapoyas tellement peu connu. ●

Extrait de *Chachapoyas, le Royaume perdu*. Editions de Elena González et Rafo León. Prologue de John Hemming. Études de Adriana Von Hagen et Sonia Guillen. Photos de Jorge H. Esquiroz. Editions Associées, AFP Integra, Lima, 2202, 399pp. afpenlinea@integra.com.pe