

CHASQUI



IL POSTINO PERUVIANO

Anno 2, numero 3

Bolletino Culturale del Ministero degli Affari Esteri

Gennaio 2004



Cultura Chacra - Museo L2AV D.C.

MUSEO D' ARTE PRECOLOMBIANA AL CUSCO
PROFILI METICCI / LA TEOLOGIA DE GUSTAVO GUTIÉRREZ
COSE DEL PEPERONCINO / CHACHAPOYAS, IL REGNO PERDUTO

PROFILI METICCI

La riedizione in Spagna di due opere classiche dell'Inca Garcilaso, e una serie di recenti pubblicazioni attorno alla vita del conquistatore Francisco Pizarro e della figlia primogenita, mettono in rilievo il complesso e difficile processo del meticciato peruviano, componente maggioritaria della nostra diversità culturale. Il meticciato –riassunto nella conosciuta frase di Ricardo Palma che, alla fine del XIX secolo, sosteneva già che nel nostro paese «chi non ha di 'inga' ha di 'mandinga'»– ha smesso di essere una formula unica d'integrazione per privilegiare il rispetto per gli altri e la fecondità della pluralità. A continuazione, una selezione di stimolanti letture.

LA RICEZIONE DELL'INCA GARCILASO

Mercedes López-Baralt

Garcilaso poté godere in vita del riconoscimento iniziale verso la sua opera. I suoi coetanei celebrarono l'Inca, sia citandolo, sia onorandolo: Bernardo de Aldrete, nel 1606 e nel 1614; Francisco de Castro, nel 1611; Fernández de Córdoba, nel 1615. E anche se Garcilaso non menzionò mai i grandi scrittori spagnoli del suo tempo, né Cervantes né Góngora né Lope, Cervantes conobbe i *Comentarios Reales* e li usò come una delle fonti del *Persiles*; cita anche León Hebreo, secondo la traduzione dell'Inca, in una parodia che fa di questi dialoghi in *La Galatea*, in base a quanto afferma Pupo-Walker. Come dato curioso, questo studioso cita Porrás Barrenechea, il quale, in *El Inca Garcilaso en Montilla* (1955), afferma che Garcilaso e Cervantes si trovarono per caso in quel luogo e che possibilmente l'Inca dovette comparire dinanzi all'autore del *Chisciotte* quando questi riscuoteva fondi per la Corona.

Non c'è dubbio che i *Comentarios Reales* non tardarono ad adeguarsi al canone. Nel terzo atto di *El nuevo mundo descubierto por Cristóbal Colón*, Lope de Vega riscrisse un aneddoto che racconta Garcilaso nei suoi *Comentarios*. Antonio Herrera rielaborò anche testi dell'Inca. Nel *Carnero*, del 1637, Juan Rodríguez de Freyle inserisce materiali dei *Comentarios*. Lo stesso fa Bartolomé Arzans de Ursúa nella sua *Crónica Imperial de la Villa de Potosí*, del 1678. E nelle sue *Tradiciones Perua-*



nas, Ricardo Palma ricrea l'episodio di Aguirre, della *Historia General del Perú*, nel racconto «Las orejas del alcalde».

Flores Galindo (1986) dice che i *Comentarios Reales* non ebbero un buon

successo, in termini editoriali, fino alla morte di Garcilaso, ma che nei secoli seguenti le edizioni si fecero più frequenti. Ci sono diciassette edizioni fra i secoli XVII e XVIII: dieci in

francese, quattro in spagnolo, due in inglese e una in tedesco. Attraverso l'aristocrazia indigena, Garcilaso s'inserisce nella cultura orale, perciò i *Comentarios Reales* furono proibiti nel 1872, perché la Corona capì che istigavano la ribellione indigena. Infatti, sembra che le autorità spagnole abbiano riconosciuto il pericolo dell'affermazione di Garcilaso sull'ingiustizia della decapitazione di Túpac Amaru e sulla sua legittimità come governante degli Incas.

In *Túpac Amaru y la prohibición de los Comentarios Reales*, Daniel Valcárcel (1961) spiega come, a quasi due secoli di distanza, l'Inca riuscì a influenzare la ribellione del secondo Túpac Amaru. Un eletto gruppo di cospiratori, indiani e meticci del Cusco, rafforzava spiritualmente con la lettura dei *Comentarios*, fomentata da José Gabriel Condorcanqui nelle sue riunioni. Da Aranjuez, Carlo III proibì tutto ciò e ordinò di raccogliere i volumi esistenti dei *Comentarios Reales*, come punizione per aver ispirato la rivolta, in un documento inviato al viceré Jáuregui il 21 aprile del 1782, uno dei cui brani diceva: «Vuole parimenti il Re che con la stessa riserva procuri vostra Eccellenza raccogliere sagacemente la Storia dell'Inca Garcilaso, nella quale hanno imparato quei naturali molte cose nocive». Il peso politico dei *Comentarios Reales* per la realizzazione dell'utopia dell'indipendenza fu giustamente calibrato dal generale San Martín, il quale ne reclamò a Córdoba, in Argentina, nel 1814, la riedizione. [...]

Dalla loro comparsa nel 1609, i *Comentarios Reales* furono letti come testo storico; non ci fu allora il minimo tentativo di mettere in dubbio la veridicità dei fatti lì narrati. Durante i secoli XVII e XVIII, Garcilaso diventò l'autorità indiscussa sulla storia incaica. Con l'avvenimento della storiografia positivista, lo studio del testo fu incentrato a partire dal dibattito fra storia e finzione, e vari storici importanti dubitarono della veridicità del libro. In *The History of America* (1777), William Robertson critica il suo uso di fonti secondarie, così come la sua incapacità per distinguere la realtà dalla fantasia. D'altra parte, William Prescott (*History of the conquest of Perú*, 1847), critica il suo egocentrismo e la sua tendenza al pettegolezzo. Nel 1905, Menéndez y Pelayo, come abbiamo visto, catalogava

Messaggio

Il nostro paese cerca di offrire al mondo le cose più pregiate del suo patrimonio e della sua eccezionale biodiversità. Da qui l'importanza che ha per il Ministero degli Affari Esteri l'attuazione del Piano di Politica Culturale del Perù all'Estero, ora in pieno sviluppo. Il Piano partecipa trasversalmente agli sforzi per l'affermazione democratica, la tutela dei diritti umani, la lotta contro la povertà, la convivenza pacifica, l'integrazione e lo sviluppo economico che vuole raggiungere il Perù. Aspira anche a rinsaldare i vincoli con le comunità peruviane, il cui ruolo promotore e il cui valido contributo meritano di essere posti in risalto. Abbiamo il dovere di vigilare sulla tutela del nostro patrimonio e di promuovere le principali espressioni della nostra ricchezza culturale, in un contesto di completo rispetto per la libertà e la creazione artistica. «Il Perù – diceva il grande storico Jorge Basadre – è più grande dei suoi problemi». L'azione vigorosa dei suoi creatori contribuisce a ingrandirlo e impegna i nostri sforzi.

Manuel Rodríguez Cuadros
Ministro di Affari Esteri

i *Comentarios* come romanzo, anche se lo valutava in maniera entusiastica, perchè lo considerava «il libro più genuinamente americano che fosse mai stato scritto, e forse l'unico nel quale sia rimasto veramente un riflesso dell'anima delle razze vinte» [...] Nel Perù, Manuel González de la Rosa, il quale abbiamo già menzionato, lo accusa nel 1912 di plagiare Blas Valera. José de la Riva Agüero inizia, nel 1916, con il suo *Elogio del Inca Garcilaso*, la rivalutazione dell'Inca come storico. Da quel momento, i suoi principali esegeti –come Luis Alberto Sánchez, Porras Barrenechea, Miró Quesada y Durand– hanno sostenuto la storicità dei *Comentarios Reales*, anche se ammettono la parzialità dell'Inca nella sua idealizzazione del lignaggio materno. [...]

«I figli di spagnolo e di india o di indio e spagnola, vengono chiamati meticci, per dire che siamo mescolati con entrambe le nazioni; fu imposto dai primi spagnoli che ebbero figli da indias, e per il fatto di essere un nome imposto dai nostri genitori e per il suo significato, io mi chiamo a pieni polmoni, e mi onoro con esso.»

Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales*, Libro nono, capitolo XXXI.

Oggi, i *Comentarios Reales* sono rimasti consacrati come fonte primaria per l'antropologia e la storia del mondo andino, così come per le lettere

ispanoamericane. Ad essi ricorrono con fiducia importantissimi andinisti: antropologi come John V. Murra, Tom Zuidema e Pierre Duviols, e storici

come Raúl Porras Barrenechea, Franklin Pease e Juan M. Ossio. Si occupano della loro prosa letterati del calibro di José Durand, Aurelio Miró Quesada, José Juan Arrom, Enrique Pupo-Walker, Margarita Zamora, Roberto González Echevarría e Julio Ortega. Ma forse la maggior consacrazione è pervenuta da tanti lettori entusiasti, che mantengono viva, e soprattutto giovane, l'opera dell'Inca sull'orlo del suo quadricentenario. ●

· Tratto da *El Inca Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales, La Florida del Inca*. Introduzione, edizione e note di M. López-Baralt (Universidad de Puerto Rico). Espasa Calpe, Biblioteca de Literatura Universal, Madrid, 2003; 1347 pp.

ASCENDENTI MATERNI DI DONNA FRANCISCA PIZARRO

María Rostworowski

Durante una visita ai suoi possedimenti, l'Inca Huayna Cápac arrivò nella ricca e prospera macroetnia di Huaylas. Seguendo le abitudini e i precetti della reciprocità, l'Inca stabilì legami di parentela con i principali signori della regione sposando come mogli secondarie due giovani nobili. Si coniugò così con Contarhuacho, figlia di Pomapacha, capo etnico di Ananguaylas. [...] Da quest'unione nacque dapprima un figlio, che morì poco dopo; successivamente la giovane diede alla luce una bimba chiamata Quispe Sisa, che sarebbe diventata un giorno donna Inés.

Dopo il decesso di Huayna Cápac, Contarhuacho si avviò a Tocas, un paese della sua signoria, mentre la figlia Quispe Sisa, secondo la sua stessa testimonianza, si fermò al Cusco. Soltanto a conseguenza degli eventi di Cajamarca partì con la corte verso quella città del Nord, per riunirsi con suo fratello Atahualpa. [...]

Forse l'allegria e graziosa «ñusta» attrasse l'attenzione del maturo conquistatore e, a sua richiesta, Atahualpa la diede a Pizarro come compagna, sicuramente senza chiedere la sua opinione. Questo fatto non è raro, perché si usava che le figlie avute dalle spose secondarie dei sovrani servissero ad iniziare o a mantenere dei legami di parentela e di reciprocità con i capi militari e con i signori con i quali lo Stato aveva interesse di stabilire alleanze.

Quispe Sisa prese con il battesimo il nome di Inés e, dalla sua unione con il marchese, ebbe due figli: Francisca, nata a Jauja (allora la capitale del governatorato di Pizarro) nel 1534, e Gonzalo, che arrivò al mondo nel 1535. Si sarebbe innamorata donna Inés del suo amante? L'età del marchese e i molti anni che aveva in più sembrano essere stati un ostacolo per l'amore. Pizarro la chiamava affettuosamente «la pispita», per il fatto di essere una ragazza vivace, ma l'unione durò solo pochi anni.

Con grande gioia si celebrò il battesimo della «prima meticcina», che con il trascorrere del tempo sarebbe stata la donna più ricca del Perù. Per il maturo conquistatore, privo del calore familiare, la sua nascita significò una fioritura di tenerezza e di affetto. Le sue madrine furono Isabel Rodríguez, vicina di Trujillo, Francisca Pinelo, moglie di Rui Barba, e Beatriz, la «moresca», moglie dell'ispettore García Salcedo. [...]

Dopo l'attacco dell'esercito di Manco II alla Ciudad de los Reyes, forse per la partecipazione di Inés all'assassinio della coya Azarpay, Pizarro decise di allontanare la concubina e prendere al suo posto come concubina un'altra principessa inca. Allora era interessato ad un'altra giovane. Secondo il cronista Betanzos, si trattava della promessa sposa di Atahualpa, la donna destinata a diventare la «coya» il giorno in cui l'Inca avesse cinto l'insegna, al Cusco. La «ñusta» si chiamava Cuxirimay

Oclo e quando ricevette il battesimo prese il nome di Angelina. Senti forse Pizarro che nell'unirsi con lei assumeva l'immagine di Sapan Inca dinanzi ai nativi? [...]

Tuttavia, Pizarro non abbandonò donna Inés senza assicurarle prima un'agiata situazione economica, né concederle alcune proprietà personali né averla data in sposa a uno spagnolo: Francisco de Ampuero. Ampuero era arrivato in Perù nel 1535, al seguito di Hernando Pizarro. Tra gli anni 1537 e 1538, Inés Huaylas Yupanqui era già sposata con Ampuero. Dall'unione della coppia nacquero tre figli. [...]

Donna Inés fu molto infelice nella sua vita matrimoniale, secondo quanto lei stessa esternò, a causa dei maltrattamenti inflitti dal marito. La sua condizione di «india», malgrado fosse una principessa inca, dovette influire su questo. Francisco Ampuero si sposò senza amarla, obbligato dalle circostanze ed era forse geloso della

passata unione di sua moglie con Pizarro.

La disperazione della «ñusta» la portò all'estremo di ricorrere a un incantatore e a una strega, per uccidere a poco a poco Ampuero con delle erbe e dei decotti. Non sappiamo come si divulgò questo proposito, ma scoppiò lo scandalo, seguito da una denuncia e un processo per stregoneria. [...] La strega Yanque fu condannata al rogo per il suo tentativo di uccidere Ampuero e altri spagnoli, anche se per questi ultimi casi non esistevano né prove né accuse. Lo stregone fu condannato insieme a uno schiavo nero chiamato Simón, implicato in un altro caso di stregoneria. La punizione consistè nell'applicare loro delle tanaglie a fuoco vivo, strappare loro brandelli di carne dal corpo e, poichè in questo modo non potevano morire, dare il colpo finale con la garrota. Si trattava di una punizione severissima che veniva applicata soltanto per i delitti più atroci. [...]

Per quanto riguarda Donna Inés, il documento non menziona nessuna punizione, malgrado fosse lei la promotrice e la principale imputata nel caso. È possibile che il suo lignaggio e la sua situazione sociale non consigliassero di applicare una pena. ●



Theodore de Bry. *Assassinio di Francisco Pizarro*.

Estrapolato da **María Rostworowski**. *Doña Francisca Pizarro. Una illustre mestiza 1534-1598*, 3a ed. IEP, Lima 2003, 177 pp. publicaciones@iep.org.pe

Vedere anche **Álvaro Vargas Llosa**. *La mestiza de Pizarro. Una princesa entre dos mundos*. Aguilar, Madrid, 2003, 251 pp.; **José Antonio del Busto**. *Pizarro*, 2 vol. Petróleos del Perú, Lima, 2000, 432 pp.; **Rafael Varón Gabai**. *La Ilusión del Poder: Apogeo y Decadencia de los Pizarro en la Conquista del Perú*, IEP, Lima, 1997, 450 pp.; e il romanzo di **Alberto Massa Murazzi**. *El último día de Francisco Pizarro*. Alfaguara, Lima, 2003, 173 pp.

LA TEOLOGIA DI GUSTAVO GUTIÉRREZ

*Juan Abugattás**

Approccio all'opera del grande teologo peruviano recentemente insignito con il Premio Príncipe de Asturias

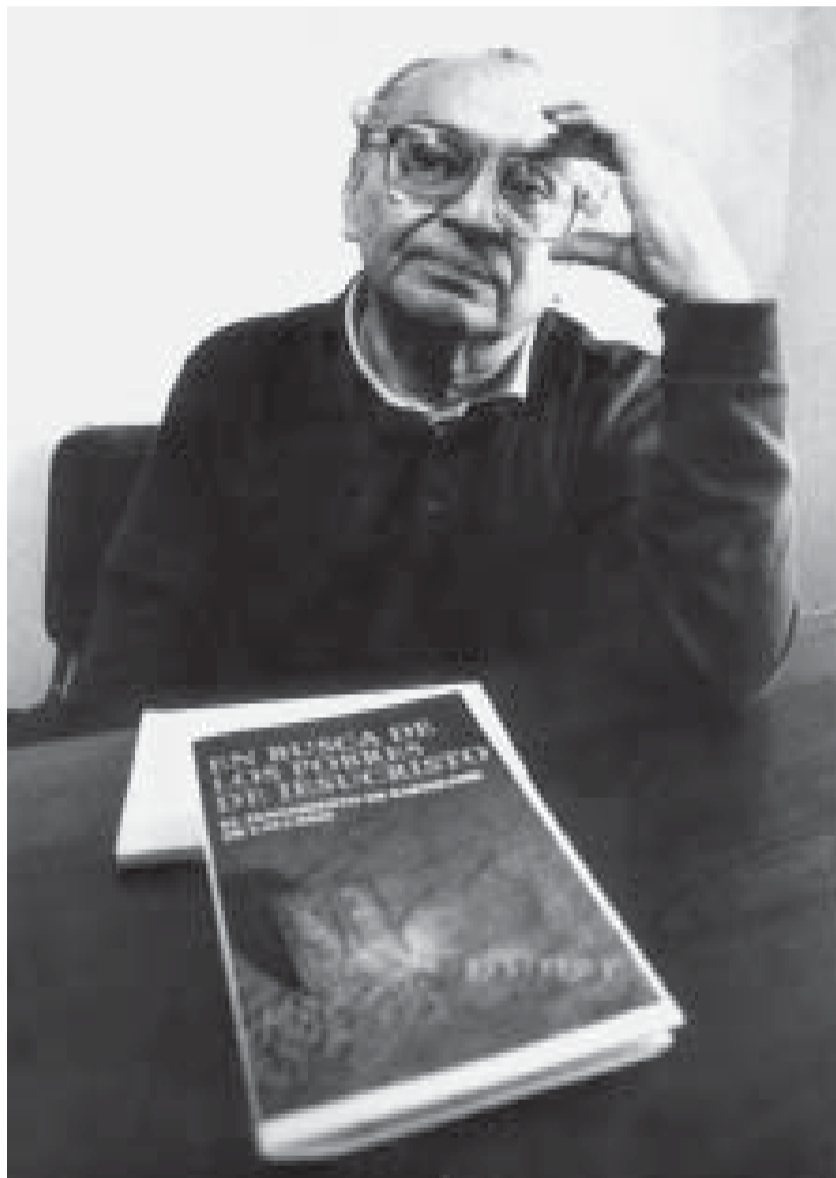
Essere cattolico in America Latina, per una persona moralmente sensibile e con capacità di indignazione di fronte all'ingiustizia, non è un compito facile. Il cattolicesimo fu imposto nel Continente e agì di fatto come l'ideologia giustificazionista per una cruenta avventura di esazione e di distruzione sistematica delle conquiste culturali raggiunte da centinaia di popoli e di società nel corso di oltre cinquemila anni di storia. Dopo l'instaurazione delle repubbliche, il cattolicesimo accompagnò spesso le ideologie più conservatrici e renitenti al cambiamento. Il risultato effettivo di questo processo storico è stato che il Continente, dal punto di vista numerico, più cattolico del pianeta, è stato contemporaneamente anche quello che ha registrato i maggiori livelli di disuguaglianza.

Quelli che non percepiscono il peso di questi fatti difficilmente possono capire il vero senso della Teologia della Liberazione e il significato dell'opera del padre Gutiérrez, senza dubbio, uno dei maggiori rappresentanti di questa corrente del pensiero latinoamericano e uno dei pensatori più importanti dell'epoca. L'avventura intellettuale del padre Gutiérrez s'inizia dalla considerazione del significato dell'essere cattolico in queste terre. Gutiérrez aderisce alla sua Chiesa e ha scelto di vedere il mondo e il proprio contesto da quel punto di vista. Non è mai stata per lui un'alternativa accettabile uscire dalla Chiesa in ossequio ad un'attività politica più libera o impegnata, né ha mai pensato alla possibilità di mettersi a capo di un movimento scismatico.

E' per questo che alcune critiche alla sua apparente indifferenza di fronte al pensiero latinoamericano nella sua opera iniziale e, particolarmente, nella più celebrata, *Teología de la Liberación*, non hanno giustificazione. Il suo approccio all'America Latina nasce proprio dalla specificità del cristianesimo. L'avventura latinoamericana è, nel suo caso, parte della grande crociata di evangelizzazione del pianeta.

L'OPZIONE PER I POVERI

In questo modo, Gutiérrez scommette su una trasformazione delle condizioni del povero, cioè, di chi è innecesariamente condannato a morte pre-



Victor Ch. Vargas, Caretas

tura o all'impossibilità di sviluppare le sue facoltà umane completamente, partendo dall'azione di Cristo sulla terra, il cui strumento principale, nella sua concezione, è la Chiesa Cattolica e il cui compito primordiale è promuovere la liberazione dell'umanità partendo dal messaggio evangelico. Ma, per farlo conseguentemente, deve usare come punto di partenza gli esseri più amati da Dio, i preferiti da Dio, che sono i più deboli, i più fragili. Questo è il senso che attribuisce Gutiérrez alla frase «opzione preferenziale per i poveri». Il povero è il più difficile da amare, quello che non è

preferito e, per questo, il più importante agli occhi del Dio datore di vita.

Ebbene, questo dovere di evangelizzare dev'essere realizzato in condizioni compatibili con il messaggio evangelico. Per questo Gutiérrez esprime ripetute volte la sua coincidenza con i domenicani del secolo XVI e, particolarmente, con Bartolomé de las Casas, il quale sosteneva che più preziosa era la vita degli indios liberi in situazione di paganesimo, che quelli in apparenza evangelizzati ma spogli della loro libertà

e con il rischio di perdere la vita, trasformati in «immagini dipinte di morti». Il primo e principale dei diritti umani è la vita, consegnata come un dono agli uomini.

L'evangelizzazione autentica deve, perciò, essere diretta a coloro che non hanno ricevuto il messaggio di Cristo, così come a quelli che, essendo in apparenza cristiani, non hanno capito ciò che esso implica come impegno verso la vita e, anzi, si trasformano in agenti della morte.

Nella visione di Gutiérrez, quest'autentico messaggio evangelico è esistito in America dagli inizi stessi della Conquista. Corrisponde a quest'inquietudine l'enorme sforzo accademico che ha realizzato per esaminare ed sviscerare il lavoro dei religiosi francescani e domenicani, che arrivarono in America a poco meno di vent'anni dall'inizio della Conquista e che divennero i veri condottieri di una sorta di umanesimo cristiano. Bisogna sottolineare che questo non solo avrebbe un'energica espressione nell'opera di denuncia e di richiamo di Batolomé de las Casas, ma permetterebbe lo sviluppo di aspetti importanti del Diritto moderno, compreso il Diritto internazionale.

UNA NUOVA AGENDA

Nel dar conto del fatto che, parallelamente alle vicissitudini e complicità di quello che potrebbe chiamarsi cattolicesimo ufficiale, con la febbre dell'oro che devastò il Continente, è esistito dalle origini in America un cattolicesimo critico, umanistico, veramente impegnato con il Vangelo e portatore di un messaggio di emancipazione, il padre Gutiérrez completa la sua proposta esistenziale e teorica e, allo stesso tempo, stabilisce un'agenda per la Chiesa². Quell'agenda di liberazione, che rimase in attesa di essere completata, si ripropone con il Vaticano II e con le encicliche papali su argomenti sociali e trova la sua espressione teorica nella Teologia della Liberazione.

La prima questione da risolvere qui è ovviamente quella della legittimità dell'interesse della Chiesa per le cose mondane. Gutiérrez è convinto, come lo affermano diverse encicliche, che la Chiesa ha un «dovere-diritto» di

«Fare la teologia, per me, è scrivere una lettera d'amore al Dio in cui credo, al popolo al quale appartengo e alla Chiesa di cui faccio parte».

opinare su questioni sociali ed economiche nella misura in cui esse contengano dimensioni etiche. Questo non vuol dire che la Chiesa si impegni a favore di un determinato modello di società o che esista qualcosa di simile a un disegno cristiano di ordine sociale. La Chiesa, come parte della propria missione evangelizzatrice, si limita a impostare «esigenze etiche e umane», cioè a insistere sul fatto che la «persona umana e la sua dignità» sono il centro di qualsiasi ordine sociale ben costituito e che i principali diritti sono precisamente i diritti alla vita e alla libertà.

La strategia per il conseguimento degli obiettivi sociali della Chiesa è segnata in ogni epoca dai parametri e dalle realtà vigenti. In un mondo pieno di poveri e, particolarmente, in una regione come quella latinoamericana, in cui questi sono numerosi, la semplice richiesta che siano soddisfatte in modo adeguato le loro necessità fondamentali genera, dentro qualsiasi schema sociale o politico, una forza liberatrice e trasformatrice colossale.

Facendo attenzione ai fatti e alle novità dell'epoca, si configurano, inoltre, delle agende politiche precise. Per quanto riguarda la nostra, Gutiérrez trova che ci sono assi determinanti che orientano l'azione trasformatrice e che si sono formati storicamente fino a diventare i «segni dei tempi»: la difesa dei diritti umani; la preoccupazione ecologica; la rivendicazione della terra e la preservazione e la diffusione della democrazia³.

Nella visione teologica di Gutiérrez, il cristiano non ha bisogno di impegnarsi particolarmente con nessuna ideologia né di iscriversi a nessuna corrente politica. Tutto ciò che stimoli il superamento della povertà, tutto ciò che contribuisca a dignificare la vita umana, rientra nell'avventura evangelica e aiuta a mettere in pratica il messaggio di Cristo.

Si deve ricordare che la Teologia della Liberazione vide la luce in un momento particolare della storia contemporanea della regione, il periodo che va dalla fine degli anni cinquanta agli inizi degli ottanta. Probabilmente è stato il periodo più vigoroso dell'autoaffermazione dell'essere latinoamericano nel corso del ventesimo secolo. La convinzione che si sarebbe potuto costruire un futuro degno per gli abitanti del subcontinente, che questi finalmente avrebbero potuto impadronirsi del proprio destino, si estese allora con forza tra gli strati più diversi delle società. ●

*Filosofo e professore dell'Universidad de Lima.

1 V. *Teología de la Liberación. Perspectivas* 9 ed. (Lima, CEP 1996).

2 Le sue principali opere dedicate a Bartolomé de las Casas e alla presenza cristiana nei processi della Conquista sono *Dios o el oro de las Indias. Siglo XVI* (Lima, CEP, 1989) e *En busca de los pobres de Jesucristo; el pensamiento de Bartolomé de las Casas* (Lima, Instituto Bartolomé de las Casas, 1992).

3 Molti dei suoi articoli sono stati raccolti in *Densidad del presente* (Lima, CEP e I. B. de las Casas-Rímac, 1996).

BLANCA VARELA/ POESIA

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
asfisia
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
illumine 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

(Traduzione di Natalia Giannoni)

Casa di Corvi

poichè ti ho nutrito con questa realtà mal cucinata
da tanti e così poveri fiori del male
per quest'assurdo volo rasente la palude
ego te absolvo da me
labirinto figlio mio

non è tua la colpa
né mia
povero piccolo mio
del quale ho fatto questo impecabile ritratto
violando l'oscurità del giorno
palpebre di miele e guancia costellata
chiusa ad ogni carezza
e la bellissima distanza
del tuo corpo

la tua nausea è la mia
l'hai ereditata come i pesci ereditano la
asfissia
e il colore dei tuoi occhi
è anche il colore della mia cecità
sotto il quale ombre tessono ombre e
tentazioni
ed è anche mia l'orma
del tuo sottile tallone
di arcangelo
appena posato sulla finestra socchiusa
e nostra per sempre
la musica straniera
dei cieli battenti

adesso leoncino
incarnazione d'amore
giochi con le mie ossa
e ti nascondi nella tua bellezza
cieco sordo irredento
quasi sazio e libero
come il tuo sangue che non lascia più spazio
a niente e a nessuno

eccomi qui come sempre
disposta ad essere sorpresa dai tuoi passi
ad ogni primavera che inventi
e distruggi
a distendermi —per nulla immensa— sul mondo
erba cinerea peste fuoco
a tutto ciò che vuoi per un tuo sguardo che
illumini i miei resti

perchè quest'amore è così
nulla comprende e nulla può
bevi il filtro e ti addormenti
in questo abisso pieno di te
musica che non vedi
colori detti
lungamente spiegati dal silenzio
mischiati come si mischiano i sogni
fino a questo grigio goffo che è risveglio
nel gran palmo di dio
calvo vuoto e senza limiti
e lì ti trovi
sola e smarrita nella tua anima
senz'altro ostacolo che il tuo corpo
senz'altra porta che il tuo corpo

così è quest'amore
uno solo e lo stesso con tanti nomi
che non risponde a nessuno
e tu mi guardi
come se non mi conoscessi
mentre ti allontani
come se ne va la luce dal mondo
senza promesse
e ancora questo prato
questo prato di fuoco nero abbandonato
ancora questa casa vuota
che è il mio corpo
dove non dovrai tornare



· La poesia di Blanca Varela (Lima, 1926) comincia finalmente ad avere il riconoscimento che la sua eccezionale intensità merita. Premiata con il *Premio Octavio Paz*, l'ultima raccolta della sua opera è apparsa in Spagna sotto il titolo *Donde todo termina abre las alas* (Galaxia Gutenberg/ Círculo de Lectores, Barcelona, 2001).

ESALTAZIONE D

Fernando

Il nuovo Museo d'Arte Precolombiana

Ci sono delle città che, dalla prima volta che uno le visita, fanno innamorare –il verbo non è eccessivo– per sempre. Come succede con la grande arte, che suscita nel nostro inconscio scure associazioni e rimuove memorie dimenticate, usando il nebuloso linguaggio della bocca dell'ombra, del quale parlava Victor Hugo, e pulsa le nostre più remote corde; queste città lasciano impressioni che non si cancellano mai e che, al contrario, le fanno apparire sempre più belle. E' difficile visitare il Cusco e non rimanere per sempre affascinato dalla misteriosa bellezza e dalla vita palpitante della città che, allo stesso tempo, ha delle caratteristiche molto particolari e delle tradizioni molto forti, ma è anche molto cosmopolita.

Non conosco nessun altro posto in cui si senta lo scontro, paradossalmente violento e armonioso, di due culture. Forse questa mistura senza transizioni di due maniere di concepire il mondo è una delle sue attrattive più notevoli. In ogni caso, è meraviglioso vedere sulla geometria severa, sensibile e perfetta della pietra inca la sensualità e la maestà del barocco spagnolo.

La visita al Cusco e al mondo che lo circonda, ci pone di fronte alla bellezza dell'architettura inca, la quale è tanto complessa e raffinata che si può pensare ai suoi volumi di pietra come separati dalla funzione e dall'uso e guardarli semplicemente come sculture. E' il caso di molte delle pietre di Machu Picchu, di Ollantaytambo, di Kenko e del tempio del Coricancha, per menzionare le più notevoli. In realtà, nell'area del Cusco, è l'architettura l'arte precolombiana ad essere meglio rappresentata, forse perché Cusco, all'arrivo degli spagnoli, era la sede dello stato inca e durante l'apogeo dell'impero è l'architettura ad avere la preminenza.

Dev'essere stato anche responsabile di questa situazione il fatto che quella zona fu il posto in cui, inizialmente, si stabilirono i conquistatori e fu sicuramente lì dove i «distruttori di idolatrie» agirono con maggior zelo (in qualche passaggio, il padre Francisco de Ávila, originario del Cusco, racconta con orgoglio: «io eliminai più di trentamila idoli con le mie mani e bruciai più di tremila corpi di defunti ai quali adoravano»). Sicuramente, questa è una delle cause per cui si trovano così pochi oggetti

d'arte in una cultura, come la inca, che produsse una così splendida architettura. L'arte preincaica non subì questi assalti perché era sepolta sotto terra.

Tutte queste circostanze fanno sì che una visita alla città capitale dell'antico Perù non offra un panorama completo di quel che si produsse, in materia d'arte, prima dell'arrivo sulle nostre coste della cultura occidentale. Lo sviluppo dello stato incaico al Cusco e i suoi dintorni e, posteriormente, l'occupazione della città dai conquistatori, assorbirono e distrussero tutte le manifestazioni delle numerose società anteriori all'espansione dell'impero, che erano sparse in cimiteri lungo la costa e le Ande centrali.

Per poter avere l'immagine completa di ciò che è stato il Perù preispanico, era indispensabile costruire al Cusco, città emblematica del Perù precolombiano, un museo che riunisse opere delle culture preincaiche e che rappresentasse, indubbiamente, una parte molto importante della nostra eredità culturale. Soprattutto in un centro così importante e così attivo, nel quale le tradizioni della cultura aborigena si mantengono particolarmente vive.



Cecilia Raifo

1

1. Culture regionali, sculture in legno (1200 d.C.)
2. Cultura Chimú, scultura in legno (1200 d.C.)
3. Cultura Mochica, cormorani (700 d.C.)
4. Cultura Chimú, vasi (1300 d.C.)
5. Cultura Virú, recipiente (1000 a.C.)



2

DELLA BELLEZZA

de Szyszlo

ombiana apre le porte al Cusco

Uno dei successi più importanti e innovatori nel progetto iniziale del museo è stata la concezione di questo come un Museo d'Arte Precolombiana. Cioè, mettendo l'accento sulla parola arte e lasciando alle spalle quello che, in genere, era stato il modo di affrontare il nostro patrimonio preispanico, prendendo innanzi tutto in considerazione i valori archeologico e storico. Risulta evidente che, per un ricercatore del nostro passato, qualsiasi reperto preistorico, se è sufficientemente antico, può essere più pregiato di un'opera di un periodo posteriore, per quanto perfetta e bella possa essere. E' su questo punto che si sono evidenziate le differenze tra il pensiero scientifico e i criteri estetici.

In un importante testo sull'arte precolombiana dell'America del Sud, il critico americano Alan Lapiner enuncia un concetto molto lucido per capire questa preminenza del valore archeologico sull'artistico nell'area delle culture precolombiane. Dice Lapiner che l'archeologia del Mediterraneo cominciò come una ricerca umanistica degli oggetti del passato con valore estetico e dopo diventò una disciplina scientifica, quando originalmente sarebbero stati soltanto dei dilettanti illuministi alla ricerca dell'arte

classica quelli che scoprirono quasi incidentalmente la storia di questi popoli. Al contrario, in America, i ricercatori che erano interessati soprattutto alla storia, ci svelarono, senza molta intenzione di farlo, l'arte che quelle società avevano prodotto.

Già nel nome, il Museo d'Arte Precolombiana vuole evidenziare che le opere in esso conservate sono state selezionate per il valore estetico, facendo in modo che ognuna di esse sia parte dell'enorme orizzonte della creazione artistica in questa parte del mondo, prima dell'arrivo della cultura occidentale. Credo che meriti mettere in risalta che questo Museo è un'encomiabile dimostrazione della maniera in cui le imprese e le istituzioni private nel nostro paese si sentono sempre più impegnate con il progresso del gruppo umano con il quale lavorano.

La Casa Cabrera, che ospita il Museo, è una bella e storica casa coloniale restaurata e costituisce il prezioso contributo del BBVA Banco Continental al progetto. Gli oggetti d'arte esposti appartengono al Museo Larco di Lima

che, in un gesto generoso, permette a un maggior numero di visitatori di godere della sua ampia e incomparabile collezione. L'incensurabile museografia è stata patrocinata dalla AFP Horizonte. L'organizzazione e l'allestimento è opera encomiabile di Andrés Alvarez Calderón e Cecilia Bákula. L'Istituto Nazionale di Cultura ha appoggiato e facilitato questa notevole iniziativa.

Il Museo d'Arte Precolombiana del Cusco non solo arricchirà e completerà l'immagine di ciò che questo paese ha apportato alla cultura universale; sono sicuro che sarà un prezioso stimolo per gli artigiani e gli artisti di quella regione, così ricca da secoli in produzione artistica, e li aiuterà a ritrovare e a reinventare la propria tradizione. Dobbiamo congratularci che, con pochi mesi di scarto, siano accaduti due fatti particolarmente importanti per la cultura nel nostro paese: l'inaugurazione di due musei tanto significativi, come il Museo d'Arte Precolombiana del Cusco e quello delle Tombe Reali di Sipán. ●



3

5



4



COSE DEL PEPERONCINO

Fernando Cabieses

Il rinomato scienziato peruviano sintetizza in questo articolo le sue prolisse ricerche sull'origine e le caratteristiche di uno dei frutti più lodati delle Ande: l'irresistibile peperoncino.

Oltre al fascino che sulla mia vita esercita la neurologia e la chirurgia cerebrale, mi piace curiosare nel nostro ambiente naturale e, tra le cose che ho pubblicato di recente, c'è un libro chiamato *La Antropologia del Aji* che, in molti dei suoi aspetti, ha occasionato sorprese e rare reazioni.

I primi ad alzare la loro voce di protesta furono i miei amici messicani i quali credono che il peperoncino, che loro chiamano «chile», ha avuto origine proprio in quella bella terra del profondo Messico. Ma la verità è che diverse migliaia di secoli fa, il primo peperoncino della creazione apparve su questo pianeta a sud del territorio che oggi chiamiamo Bolivia. Era un peperoncino fortemente piccante che cresce ancora in Bolivia e che oggi si trova allo stato selvatico in molte parti del mondo. Ha tutti i documenti dovutamente registrati negli archivi paleobotanici e, secondo quello che ci dicono gli esperti, compresi i messicani, questo peperoncino originale, padre di tutti i peperoncini, è stato messo dal Signore là nella selva della Bolivia.

Dopo molto tempo, gli uccelli, che si cibano del peperoncino con lussuoso piacere, lo propagarono per tutto il bacino del Rio delle Amazzoni, quindi nell'Orinoco e, infine, lo portarono in Messico. Com'è successo? Soltanto gli uccelli lo sanno! Ma tutti i paleobotanici sono d'accordo sul fatto che il peperoncino arrivò in Messico proveniente dalle Ande. Ma certamente, questo successo molte migliaia di secoli fa, e sono, pressappoco addirittura duecento secoli fa, che il primo essere umano arrivò in Messico, ci trovò il peperoncino andino, lo mangiò, lo coltivò, lo battezzò «chile» e non s'interessò né s'interessa ora di sapere che proveniva dall'attuale Bolivia, conosciuta in altri tempi come l'Alto Perù.

Gli antichi messicani erano dei grandi agricoltori e adottarono il «chile» come cosa loro, si diedero a coltivarlo, lo vizarono, lo perfezionarono e lo studiarono geneticamente, e produssero, con la loro magnifica creatività e con il proprio sudore, una meravigliosa varietà di «chiles», i quali sono tutti nipoti e pronipoti del peperoncino andino. Certamente, hanno la cittadinanza messicana che il mondo gli riconosce. Maya e messicani lo portarono alle isole dei Caraibi e lì lo trovarono Colombo e i suoi valorosi marinai, ai quali parve molto simile al pepe e lo portarono dinanzi alla regina Elisabetta, che aveva finanziato l'avventura del navigatore genovese, perché in Spagna non arrivavano più il pepe e le altre spezie asiatiche che rendevano tollerabile la dieta europea di allora.



Nei Caraibi, gli scopritori trovarono questa spezia forte, gli cambiarono il genere, chiamandolo peperoncino, e rispettarono il nome caribo «aji», che fu accettato in tutto il continente, tranne dalle testarde cuoche messicane, che difesero con le unghie e con i denti il nome «chile». Più tardi, lo portarono i portoghesi in Asia e altri europei, in Africa e nel resto di Europa. E siccome il mondo intero gli diede il nome che desiderò dargli, un curioso medico svedese, il grande Linneo, chiamò *capsicum* tutta la molteplice e varia discendenza del peperoncino.

Il peperoncino originale e tutta la sua discendenza furono chiamati da Linneo *capsicum annumm*, ma nella selva amazzonica e dintorni sono state trovate più di venticinque specie diverse, ognuna con un termine latino su misura. Tutte diverse e per ogni gusto, ma soltanto cinque sono state addomesticate. Il *capsicum annumm*, il trisavolo dei «chiles» messicani, ha delle abitudini molto libidinose. Si accoppia con qualsiasi cugina, zia, nonna o con la vicina più prossima, e da questa plausibile promiscuità sono venuti fuori tutti i «chiles» che agitano la bandiera dell'ardente cibo messicano. In Perù abbiamo anche dei cugini dei messicani che scandalizzano ancora i genetisti meno conservatori. Ma, come succede in tutte le famiglie, ci sono parenti molto rispettosi delle regole sociali, ed esistono due specie peruviane del tutto renitenti a compromettere i loro genomi al di fuori delle più strette leggi della castità.

Una di queste è la specie che conosciamo come «rocoto». Pizzica da morire, lo sa bene il lettore. I botanici la chiamano *capsicum pubescens*. Cresce meglio in un clima poco caldo e nelle zone altoandine, come Cusco ed Arequipa. I fortunati che sono nati in qualsiasi di quelle città difendono, in ogni caso, i loro diritti di proprietà intellettuale poichè si considerano i creatori di quest'ardente specie. Cresce e si coltiva bene soltanto in Perù, in quelle regioni, e coloro che cercarono di portarla via, fallirono. Qualche tentativo diede mediocri risultati. In Messico lo chiamano «chile» mela o «chile» cavallo. Mediocre. In Costa Rica, sembra ormai che stiano imparando a coltivarlo. Ma la verità è che questo aristocratico non raggiunge nessun ibrido fertile.

L'altro peperoncino peruviano, sdegnoso anche di genomi altrui, è quello che noi usiamo in tutti gli intingoli, dalle patate con peperoncino fino al «escabeche» e al riso con l'anatra. I botanici lo chiamano *capsicum baccatum*. Le nostre cuoche insistono nel nominarlo peperoncino verde, anche se è di un bel giallo arancione. Quando viene asciugato al sole, per conservarlo a lungo, riceve il nome di peperoncino «mirasol». E quando diventa quasi nero e anche secco, lo chiamiamo peperoncino «panca». Non si accoppia nemmeno con nessuno e quelli che lo coltivano in altre parti del continente lo chiamano peperoncino «cusqueño» o peperoncino peruviano.

Il peperoncino «limo» è un'altra cosa e, se si cammina per i mercati del

Perù, si può fare il «cebiche» con trenta varietà, tutte miscugli promiscui delle altre specie. Qualsiasi botanico diventerebbe pazzo. E passiamo ad altro. Le grosse domande scaturiscono quando si vuole indagare perchè è piccante il peperoncino, perchè ci piace, perchè non fa male una cosa che brucia in bocca. Perchè? Perchè?

Per questo doveti scrivere un libro. Ma tutto ha la sua risposta. E ogni risposta genera più domande. Siamo così, e in questo consiste la scienza. Da più di cento anni fa si sa che il peperoncino è piccante perchè contiene una sostanza chimica che si chiama capsaicina, la quale, messa in contatto con gli occhi o con la bocca, ci fa vedere il nonnino del vicino. Un grammo di capsaicina purificata, in una piscina di 4x5x1 m., non ci permetterebbe entrare perchè l'acqua produrrebbe un bruciore insopportabile. Un «rocoto» non ha che un pochino di capsaicina e vediamo già com'è piccante.

Ma che cosa fa la capsaicina? Esaminandola uno si convince che quello che produce quella sostanza è dolore. Quel bruciore sulla lingua, agli occhi, è un dolore. Quando si mangia il peperoncino, ciò che si prova in bocca si chiama dolore. Ci vogliono diverse pagine per spiegarlo. Quello è dolore. Bruciore. Una forma di dolore.

Ma se accettiamo che è dolore, è faticoso spiegare perchè il peperoncino piace tanto alla gente; tribù di masochisti! Messicani, peruviani, cinesi, coreani, giapponesi, francesi, africani. Tutti masochisti? Questo è il bello del peperoncino, con i suoi incogniti e i suoi contrasti. Ciò che succede è che il cervello è la cosa più complicata che ci sia nell'universo. Le cellule del cervello, quando si presenta un forte dolore, si difendono producendo delle sostanze che si chiamano endorfine. Morfine endogene, che agiscono allo stesso modo della morfina dell'oppio, e che si occupano di addormentare le zone del cervello che registrano il dolore. E siccome sono uguali alla morfina dell'oppio, non permettono soltanto di resistere al dolore ma producono anche una sensazione di benessere e di pace. Morfina pura. Vi rendete conto? Per questo vediamo, alla televisione e nella vita pratica, le vittime di orribili ferite, ustioni orrende, mutilazioni crudeli che, mentre ricevono il soccorso, non gemono non gridano ne si lagnano e tollerano quel che sembra, ed è, dolorosissimo. Il loro cervello produce endorfine e le lesioni sofferte perdono un po' della loro pericolosa significazione.

«Linneo *capsicum annumm*, ma nella selva amazzonica e dintorni sono state trovate più di venticinque specie diverse, ognuna con un termine latino su misura».

Quelli che se ne intendono dicono che il forte bruciore che invade una bocca quando mangia il peperoncino, viene tollerato perchè sa che non significa nessun danno. Il cervello produce delle endorfine che placano l'intensità del bruciore e inoltre rendono una gradevole sensazione di euforia, che è responsabile dell'armoniosa ed entusiastica socializzazione che si trova in una «picanteria» di Arequipa o ascoltando i «mariachis» in una locanda messicana.

La storia della capsaicina e il suo modo di agire è una grande scoperta. Permette ormai ai neurologi di capire molto sui meccanismi del dolore ed è così come la si sta adoperando dal punto di vista medico per combattere varie malattie e situazioni dolorose. Ma vediamo come i ricercatori hanno trovato che la capsaicina produce dolore soltanto in quelle zone dove ci sono ricevitori di questa molecola. Ne abbiamo in tutta la bocca e nella faringe. Anche negli occhi. Ma non abbiamo ricevitori nello stomaco né negli intestini e quando il peperoncino sta già dentro si sente il piccante soltanto nella bocca e un po' nella gola. Ma il giorno dopo torna ad essere piccante, quando qualche resto della capsaicina esce da dove Dio comanda. Ma non da fastidio in nessun'altra parte. Succede così in tutti i mammiferi ma, stiamo bene attenti, gli uccelli non hanno ricevitori di capsaicina e sono incapaci di sentire il piccante del peperoncino. Perciò, diamo del «rocoto» a un pappagallo e vedremo con quanto piacere lo mangia. Perciò gli uccelli

portarono il peperoncino boliviano nel paese dei «charros». E perciò, se a una gallina le strizziamo un po' di «rocoto» nell'occhio, crepa dal ridere. Non è raccomandabile la stessa cosa con cani e con gatti.

Studiando queste cose del peperoncino, un gruppo di scienziati ungheresi iniettò capsaicina nella pancia di una topolina appena nata. Ai pochi giorni, la topolina iniettata aveva perso completamente la capacità di sentire dolore. Curiosamente, il dolore è il nostro migliore amico. Ci avverte del pericolo. Se non c'è dolore, il pericolo va avanti e il rischio è enorme. La topolina morì giovane. Un giorno ebbe fame e mangiò le sue quattro zampette. Non sentì il dolore...

Immaginatevi che se non fosse per questa tribù di piante, in questo caso il peperone, che è un *capsicum annum* senza capsaicina, se non fosse per questo peperoncino castrato, che non è piccante e viene chiamato «chile» dolce; se non fosse perchè piace molto agli ungheresi, un signore chiamato Szent Györgi non avrebbe scoperto la vitamina C e non avrebbe vinto il Premio Nobel. Dimenticatevi delle arance e degli agrumi. Un peperone ha più vitamina C di quattro arance. Anche un «rocoto», ma fa piangere. Il peperoncino, meraviglioso prodotto della biodiversità andina, serba ancora molti segreti. ●

* Presidente della Universidad Científica del Sur, di Lima. fcabieses@ucsur.edu.pe



Teodoro Núñez Ureta, Arequipa, affresco, 1950.

DI PICCANTI E DI «PICANTERÍAS»

Si può dire che tra la cucina peruviana e i peperoncini originali della regione esiste un matrimonio indissolubile, basato sulla comprensione, sulla fedeltà e, soprattutto, sulla fecondità. L'antichissimo amore si è rafforzato e rinvigorito nei successivi incontri, drammi e tensioni propri di ogni meticcio. I grandi piatti della cucina peruviana sono figli di quelle miscele e hanno alla base un adeguato e originale utilizzo dei diversi condimenti che permettono i peperoncini e i «rocotos». Nella loro precisa e opportuna applicazione risiede buona parte del segreto dell'inconfondibile sapore peruviano.

Se si tratta del peperoncino «panca» o giallo secco, o del rosso o «mirasol», o perfino di formule miste, che includono il peperoncino fresco o verde, si dovrà sempre passarli rapidamente sul fuoco (rosolarli, come si dice), levare i semi e, nel caso dei secchi, metterli in ammollo prima di preparare dei cremosi impasti che dovranno cuocere in acqua o in olio e compenetrarsi in un soffritto di aglio e cipolle. Con quella base si possono fare preparati di indiscutibile qualità: «chupes» (zuppe) di gamberi, di pesci o di carni varie; «ajies» di gallina, di gamberi di nuovo, di frutti di mare o di vegetali; «sudados», stufati, «secos», marinati, «tamales», risi e, finalmente, un lungo elenco di cibi nei quali l'impronta nativa sorge sempre da un piccante controllato.

Il peperoncino fresco o verde, il potente «rocoto» - la cui preparazione massima è il «rocoto» ripieno in tutte le sue varianti -, servono a sua volta da fondamento a salse illustri o frullati, che coprono e accompagnano tante patate e altri prodotti di aria, mare e terra. Insieme a essi, si distinguono anche i minuti e aromatici frutti del chiamato peperoncino «limo» (tritati finemente danno rilievo a «cebiches», «tiraditos» e insalate di frutti di mare), e un furibondo peperoncino rotondo, l'amazonico «charapilla», che, mescolato alla forza vitaminica della «cocona», è una fedele compagnia dei cibi locali.

Tant'è importante il rapporto fra il piccante del peperoncino, il sapore dei cibi e il piacere dei commensali che molti ristoranti popolari di Arequipa, Cusco, Piura e altri luoghi si chiamano «picanterías». In esse si cucina a legna e si mantengono vive le tradizioni essenziali che reggono il palato peruviano, dovutamente rinfrescato dalle diverse «chichas» di mais che dormono e fermentano nelle panciute «chombas». Di questi luoghi rustici e accoglienti si è detto che sono le «caverne della nazionalità». Bisogna aggiungere che sono democratici refugi perché sulle loro panche e sulle tavole di lunghi assi si accolgono, senza distinzione, tutti coloro che arrivano alla ricerca di un gradevole alimento. (Alonso Ruiz Rosas)

RICETTE

ROCOTO RIPIENO*

Aprire sei rocotos dalla parte dei gambi e togliere le vene e i semi. Farli cuocere leggermente per tre volte in acqua zuccherata e mettere da parte. Preparare il ripieno scottando una cipolla tritata con l'aglio macinato. Aggiungere mezzo kilo di carne di maiale e di manzo tagliate a tocchetti. Unire un cucchiaino del peperoncino «panca» macinato, sale, pepe e cumino. Poi, per amalgamare, alcuni biscotti di animalletti macinati. Riempire i rocotos con questo preparato e coprirli con la loro parte superiore. Collocarli su un vassoio da forno, accompagnati da patate gialle cotte e tagliate a fette. Bagnare l'insieme con due tazze d'una miscela di latte con uovo sbattuto e cospargere sulla superficie delle fette di formaggio di Arequipa. Portare al forno fino a che i sapori siano ben fissati e il tutto diventi un po' dorato.



OCOPA

- 1 tazza di olio
- 150 grammi di peperoncino «mirasol»
- 1 cipolla rossa
- 10 spicchi d'aglio
- 4 rami di «huacatay»
- 50 grammi di noci sgusciate
- 50 grammi di biscotti macinati
- Sale a piacere

Rosolare il peperoncino «mirasol», togliere le vene, far ammorbidire in acqua bollita, sgocciolare e abbrustolire con dell'olio in una padella. Nello stesso olio, abbrustolire la cipolla tritata e l'aglio. Levare dal fuoco. Macinare il peperoncino insieme alla cipolla, l'aglio e il huacatay con un po' di acqua bollita. Aggiungere noci e biscotti, oltre al sale (se si desidera, si può aggiungere formaggio fresco), e olio a piacere. Servire sulle patate cotte e decorare con olive nere e uova sode. Si può anche fare con delle code di gamberi cotte.

www.elcomercio Peru.com.pe/ECCocina/

«AJÍ DI GALLINA»*

Friggere sei spicchi d'aglio interi, due cipolle in quarti e il peperoncino «mirasol» a strisce, senza le vene. Prima che il tutto sia dorato, si toglie dal fuoco e si macina. Si fa scottare questa preparazione in una pentola con l'olio e si aggiunge tre cucchiai del peperoncino giallo macinato. Dopo si unisce la

mollica d'un pane bianco ammolata in latte e pestata. Si cuoce un po' e si aggiunge due cucchiai di un buon brodo di gallina, che avremo disossato e la cui carne avremo sfilacciato. Si aggiunge la carne e un po' di formaggio andino grattugiato. Si mescola tutto bene, si condisce e, se si vuole, si aggiunge un po' di noci macinate o meglio arachidi abbrustolite e macinate. Si serve con delle fette di patate cotte, uova sode, olive e riso bianco.

PATATE ALLA «HUANCAÍNA»*

Tagliare a strisce quattro peperoncini gialli freschi, senza le vene né i semi. Friggerli in olio, senza dorarli, con dei pezzi sottili di cipolla. Macinare il tutto con una briciola d'aglio. Aggiungere un paio di biscotti salati e formaggio andino fresco. Continuare a macinare e aggiungere un getto di latte. Infine, unire l'olio fino a che il tutto prenda una consistenza leggermente densa. Aggiungere sale, pepe bianco e

delle gocce di limone. Servire con delle patate cotte, uova sode, lattuga e olive.

«CEBICHE»*

Scegliere un pesce molto fresco, dalla carne non molto grassa y dal bel colore, come la sogliola, la cernia o la leccia. Diliscarlo e tagliarlo a dadi di tre centimetri a lato. Tagliare cinque limoni a porzione e toglierne i semi. Salare il pesce. Spremere i limoni. Ungere il recipiente con un po' di peperoncino «limo». Aggiungere della cipolla rossa lavata con cura e tagliata per il lungo e due cubetti di ghiaccio. Scuotere bene il recipiente. Togliere i cubetti e servire immediatamente accompagnato da mais tenero e patata dolce o «yuca» cotta.

* In Perú, *Una Aventura Culinaria*, Gastón Acurio. Lima, 2002. 286 pp. Fotografie: cortesia di *El Arte de la Cocina Peruana*, Tony Custer. Lima, 2003. www.artperucuisine.com.pe facuster@corpuster.com.pe

ALLA RICERCA DELLA LEGALITÀ

Carlos Aguirre*

Opportuna pubblicazione del quarto volume della «Historia del Derecho Civil Peruano»

La storia del Diritto Civile Peruviano ha trovato in Carlos Ramos Núñez** il suo più distinto cultore tra gli studiosi contemporanei. La sua monumentale *Historia del Derecho Civil Peruano* costituisce, senza dubbio, uno degli sforzi intellettuali più notevoli degli ultimi decenni. Questo lavoro enciclopedico, concepito, ricercato e scritto mentre l'autore compiva incarichi docenti in diverse università del paese, e viaggiava spesso, per convegni e conferenze, in diverse parti del mondo, rappresenta una prodezza quasi senza paragone tra gli intellettuali della sua generazione. Tuttavia, l'opera di Carlos Ramos non si distingue soltanto per il suo vigore e le sue dimensioni; si tratta inoltre, come è stato già sottolineato da altri specialisti, di uno sforzo solido e sistematico di ordinamento e di interpretazione dello sviluppo del Diritto civile repubblicano, del quale ci dovremo nutrire tutti coloro che ci interessiamo per i rapporti tra Diritto, storia e società.

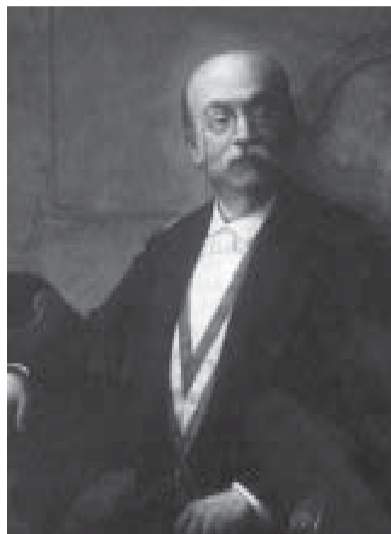
La storia del Diritto peruviano come disciplina di studi ha degli illustri – anche se scarsi – antecedenti. Nel 1876 apparve ciò che sembra essere la prima storia del Diritto peruviano, scritta da Román Alzamora. Si tratta di un'opera pioniera, anche nell'ambito di America Latina, perché non esistono molti trattati simili in questo periodo. Allora, gli sforzi per organizzare il corpus legale delle ancora giovani repubbliche rimanevano plasmati soprattutto in compilazioni di norme giuridiche e in dizionari legali, come quelli che prepararono Manuel Atanasio Fuentes, Miguel Antonio de la Lama e Francisco García Calderón, nella seconda metà del secolo XIX. Più tardi, agli inizi del ventesimo secolo,



Archivos Coumet

Luciano Benjamín Cisneros

questi sforzi sarebbero stati continuati da Germán Leguía y Martínez e Atilio Sivirichi, tra altri. La redazione di manuali o di commenti dettagliati di alcuni codici o corpus legislativi dominava le preoccupazioni dei giuristi, interessati soprattutto ad agevolare la provvista e il maneggio di un così vasto archivio legale. La ricerca storica sull'evoluzione del Diritto non aveva ricevuto, tuttavia, in Perù l'attenzione che l'era conferita in altri paesi. Un'opera pioniera all'interno di ciò che si può considerare propriamente la storia del Diritto è quella di Jorge Basadre, ma il suo sforzo non ebbe immediati seguaci. Quasi come un'eccezione, nel 1944, Julio Altmann Smythe sintetizzò i grandi tratti dell'evoluzione del Diritto penale peruviano. Molto più recentemente, negli anni settanta e ottanta, specialisti come Fernando de Trazegnies e José Hurtado Pozo hanno prodotto pregiate opere d'interpretazione sulla storia del Diritto civile e penale repubbli-



Francisco García Calderón

cano, rispettivamente.

Certamente, sorprende la mancanza di una tradizione di storia legale nel nostro paese. Mentre in paesi come l'Argentina o il Messico sono esistite – ed esistono ancora – associazioni per lo studio della storia del Diritto (distinguendosi fra esse quelle dedicate al chiamato «Diritto indiano»), nel Perù abbiamo avuto soltanto degli sforzi isolati e intermittenti. Questo, in grande misura, ha a che vedere con il limitato interesse degli storici professionali per i temi vincolati al mondo legale e alle sue ramificazioni, preoccupati come sono per i temi della storia politica economica e sociale. Dagli anni ottanta, peruviani e stranieri, ispirati ai lavori menzionati prima e alle nuove correnti storiografiche internazionali, hanno fatto confluire entrambe le discipline e hanno offerto preziosi contributi che illuminano diversi aspetti della storia legale peruviana. Penso, per esempio, ai lavori di Armando Guevara Gil sulla terra e la proprietà nel Cusco; di Renzo

Honores su avvocati e litiganti nel Perù coloniale; di Steve Stern sulla litigiosità indigena nella Huamanga coloniale; di Sarah Chambers sulla legge e l'ordine nella Arequipa repubblicana; o di Charles Walker attorno all'uso dei tribunali da parte dei gruppi indigeni del Cusco, verso la fine della Colonia. Bisogna menzionare anche gli sforzi originati nel Seminario di Storia del Diritto dell'Istituto Riva-Agüero, così come la fugace esperienza della rivista «Crónicas de Historia del Derecho», il cui unico numero è apparso nel 1993. Con diverse enfasi e disuguali punti di partenza disciplinari e metodologici, tutti questi contributi hanno in comune un approccio al Diritto come elemento costituente della realtà sociale e come un'arena di conflitto e di negoziato tra i differenti attori sociali. Il Diritto comincia a essere pensato in tutta la sua complessità (e non solo come una parte della superstruttura della società o come un utensile di dominazione nelle mani dei potenti), e questo significa elaborare approssimazioni molteplici e anche multidisciplinari. La Storia si avvicina così all'Antropologia, alla Sociologia e agli studi culturali, per produrre sempre più sofisticati studi sui rapporti tra il Diritto e la società. E' all'interno di questo rinnovato interesse per la storia del Diritto che dobbiamo situare il lavoro di Carlos Ramos.

Si tratta di un progetto ambizioso ma realistico. L'autore cerca di avvicinarci alle complessità del mondo del Diritto, dei tribunali, dei codici e degli avvocati, ma lo fa contestualizzando accuratamente e ottenendo gran parte della sua ricchezza dai metodi e dalle fonti della storia sociale. Per questo, Carlos Ramos ha riscattato gradualmente dall'oblio, nel corso degli ultimi anni, sconosciuti opuscoli scritti da avvocati e litiganti, rarissime tesi che a volte non appaiono neanche sui cataloghi bibliografici, e qualche prezioso giornale legale poco usato dagli storici. Questa provvista d'informazione, sommata alla sua sorprendente capacità di lavoro e di sistematizzazione, gli ha permesso di acquisire una conoscenza enciclopedica sul Diritto civile repubblicano. ●

* Università di Oregon

** Carlos Ramos Núñez. *Historia del Derecho Civil Peruano, siglos XIX y XX*. 4 volumi. Prologo di Carlos Aguirre, Pontificia U. Católica del Perú, 2003. feditor@pucp.edu.pe

RECUPERANDO LA MEMORIA



Recenti pubblicazioni nazionali affrontano i delicati temi della violenza e della corruzione, che hanno scosso la società peruviana in tempi recenti. Per quanto riguarda il primo tema, bisogna risalire le conclusioni e le raccomandazioni del *Informe Final de la Comisión de la Verdad* (www.cverdad.org.pe/ifinal); il libro fotografico *Yuyanapaq/Para recordar*, edito dalla stessa Comisión e dal Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica; e il dossier fotografico *La verdad sobre el espanto*, della rivista «Caretas» (www.caretas.com.pe). D'altra parte, la bibliografia sui gravi casi di corruzione che oggi si vedono dinanzi ai tribunali peruviani si è incrementata di nuovi titoli. Si distinguono tra essi la cronaca *El espía imperfecto*, delle giornaliste Sally Bowen e Jane Holligan (Peisa Editores, Lima, 2003; 540 pp. peisa@terra.com.pe); il saggio *Psicoanálisis de la corrupción*, di Saúl Peña (Peisa Editores, Lima, 2003; 328 pp.), e il romanzo *Grandes miradas*, di Alonso Cueto (Peisa Editores, Lima, 2003; 328 pp.)

SUONI DEL PERU

JUAN DIEGO FLÓREZ-UNA FURTIVA LAGRIMA (Universal, EE.UU., 2003)

Non c'è dubbio che Juan Diego Flórez abbia rappresentato la personalità musicale peruviana del 2003. Non ha soltanto ricevuto intensi elogi dello stesso Luciano Pavarotti («Flórez è il nuovo divo della musica contemporanea», ha detto il tenore italiano nell'ottobre dell'anno scorso), e ha portato la sua vigorosa voce sugli scenari più prestigiosi di Europa e degli Stati Uniti, ma ha inciso il disco *Una furtiva lagrima*, una delle produzioni di musica «colta» più vendute in tutto l'anno. Aldilà degli entusiasmi del piedistallo (che è sempre in agguato di qualche nuovo «divo» che meriti un mare di epiteti) e del pubblico (basta fare un rapido percorso per il ciberspazio per capire l'esatta dimensione della popolarità del tenore), la verità è che Flórez, senza iperboli di mezzo, è il migliore interprete contemporaneo delle arie di Rossini: sono pochi quelli che possono trionfare, come lui, nell'interpretazione di pezzi così complessi come «Cessa di più resistere», de *Il barbiere di Siviglia*, e «Oh fiamma soave», de *La donna del lago*.



Non c'è da stupirsi se, tra poco, Flórez arriverà alla posizione che occupano già nella cultura popolare contemporanea tenori di rilievo come Alfredo Kraus e Plácido Domingo. Lo merita. E per confermare il profondo rapporto tra la sua potente voce e la terra che lo vide nascere, Flórez ha già registrato la propria versione dell'Inno Nazionale del Perù, che il Ministero della Difesa

progetta di distribuire nei prossimi mesi.

PERÚ NEGRO - JOLGORIO (Times Square, EE.UU., 2003)

Stupenda antologia di «Perú Negro» che cerca di introdurre l'insieme unico della musica afroperuviana nel sempre fruttifero mercato della chiamata world music. Con più di tre decenni di traiettoria sul palcoscenico, questo gruppo (fondato nel 1969 dall'ormai deceduto Ronaldo Campos) che riunisce musicisti, interpreti e ballerini, svolge un trattamento molto minuzioso dei codici estetici della collettività nera del Perù: pezzi chiave del repertorio afroperuviano, come «Alcatraz», «Taita Guaranguito» e «Villancico Negro», suonano meglio che mai; e composizioni relativamente nuove, come «Afro», «Picarón» o l'incredibile «Cómo cantan, cómo bailan los negros», potrebbero fare parte del canone musicale dei discendenti dell'Africa che vivono nel Perù. «Landós», «festejos», «zamacuecas», «tonderos», «carnavales», ecc.: il ritmo intossicante del «cajón» peruviano segna il ritmo di quest'autentica baldoria per i sensi. Imprescindibile.

WILLIAM LUNA - TU AMOR AJENO (Orccus, Lima 2003)

Lo chiamano il «Gianmarco» delle Ande, alludendo al cantante peruviano di successo che, sotto la tutela e protezione del mecenate Emilio Estefan, ha saputo consolidarsi nel mercato internazionale del chiamato «pop latino». La verità è che in questa sua quarta produzione, Luna combina le sue radici folcloriche con un'evidente volontà di consegnare una proposta più «cosmopolita».

Forse è l'apporto del direttore musicale Pepe Ortega, o l'aspirazione di raggiungere un mercato molto più ampio, ma Luna suona qui come un cantante latinoamericano medio di ballate che, come ha fatto di recente la stessa Gloria Estefan, accompagna le sue composizioni con «zampoñas», «quenas», «charangos» e altri strumenti oriundi delle Ande sudamericane.

Un tratto che allontana Luna dagli altri musicisti che cercano di fondere il folklore con il pop e altri generi più trasmessi dalla radio, è che lui stesso ha scritto la grande maggioranza dei temi che fanno parte del disco. Un altro è la professionalità della registrazione. (Raúl Cachay) ●

AGENDA

XI INCONTRO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE DI ESTATE

Duecentoventi espositori e oltre quattromila partecipanti si sono dati appuntamento nel XI Incontro Scientifico Internazionale di Estate (ECI 2004), che è stato presieduto dal Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología e si è realizzato a Lima, dal 2 al 5 gennaio. L'incontro è stato organizzato da un centinaio d'istituzioni accademiche e di ricerca del Perù e ha preso il nome del biochimico Ernesto Melgar Salmón, cattedratico dell'Universidad Nacional Mayor de San Marcos, morto cinque anni fa, introduttore e pioniere nel nostro paese degli studi biomolecolari.

Questo Incontro si realizza dal 1993 e ha come obiettivi esporre i progressi dei ricercatori per la loro applicazione pratica, incrementare la cooperazione, promuovere il contributo di scienziati peruviani residenti all'estero e sensibilizzare l'opinione pubblica. L'iniziativa è partita dal fisico nucleare peruviano Modesto Montoya e da sua moglie, la matematica francese Veronique Collin. Nella sua undicesima versione, oltre a ricercatori attivi nel paese, si è distinta la presenza di scienziati peruviani e stranieri residenti in Germania, Argentina, Australia,

Brasile, Cile, Costa Rica, Spagna, Stati Uniti, Giappone, Messico, Puerto Rico, Russia e Venezuela.

Si deve menzionare tra essi a Carlos Bustamante, biologo formato all'Università Cayetano Heredia e a San Marcos, e Dottore in Biofisica presso l'Università di Berkeley (California), dove occupa la cattedra principale di Biochimica e Biologia molecolare e quella di Fisica. Bustamante ha ricevuto diversi riconoscimenti ed è membro dell'Accademia Nazionale di Scienze degli Stati Uniti. I suoi contributi principali hanno a che vedere con i metodi di manipolazione di una sola molecola e con le tecnologie indispensabili per lo sviluppo di motori molecolari. Un altro prestigioso espositore è stato Edward Málaga Trillo, riconosciuto per il fatto di aver rivelato la presenza di prioni -che provocano il male della mucca pazza- nei pesci. Questo biologo peruviano cerca di dimostrare che la proteina «prione» non produce la malattia nei pesci e che in questo elemento si può trovare un vaccino per la Encefalopatia Spongiforme Bovina. Il ECI2004V ha visto anche la partecipazione di Augusto Becerra, scienziato peruviano che lavora in Australia in ricerche sul processo di miglioramento genetico per

la produzione di cotone di alta competitività; di Marcos Milla, noto per il suo lavoro riguardante la produzione di proteine con valore terapeutico, presso l'Università di Pennsylvania; e di Bernard Bigot, Alto Commisario della Commissione di Energia Atomica di Francia. Vedere www.eciperu.org

CONGRESSO DI FILOSOFIA

Lima è stata anche sede del XV Congresso Interamericano/II Congresso Iberoamericano di Filosofia, tenutosi nel campus della Pontificia Universidad Católica del Perù, tra il 12 e il 16 gennaio. Il tema centrale dell'incontro è stato la tolleranza, trattata da diverse prospettive da circa quattrocento filosofi di America, Spagna e Portogallo, e dai loro colleghi peruviani di diverse università del paese. Tra i partecipanti ci sono stati Richard Bernstein, David Rasmussen e Martha Nussbaum, degli Stati Uniti; Victoria Camps, Adela Cortina, José María Gonzales, Manuel Reyes Mate e Javier Muguerza, di Spagna; figure del pensiero latinoamericano come Carlos Gutiérrez, Eduardo Rabossi e Luis Villoro, e il filosofo italiano Gianni Vattimo. Una vera «festa del pensiero». Vedere: www.pucp.edu.pe/eventos/congresos/filosofia ●

CHASQUI

Il postino Peruviano
Bollettino culturale

MINISTERO DEGLI AFFARI STERI
DEL PERU

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

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

Traduzione: Ana Maria Gazzolo

Stampa:

DIRECTORIO EMPRESARIAL

PROMPERU

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

PROINVERSIÓN

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

ADEX

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

CANATUR

Cámara Nacional de Industria y Turismo
Jr. Alcanfores No. 1245 - Lima, 18
Telefono: (511) 445-251
Fax: (511) 445-1052
E-mail: canatur@cacion.com.pe



COMUNICHIAMO CULTURE

PETRÓLEOS DEL PERÚ



AL SERVIZIO DELLA CULTURA

CHACHAPOYAS

IL REGNO PERDUTO

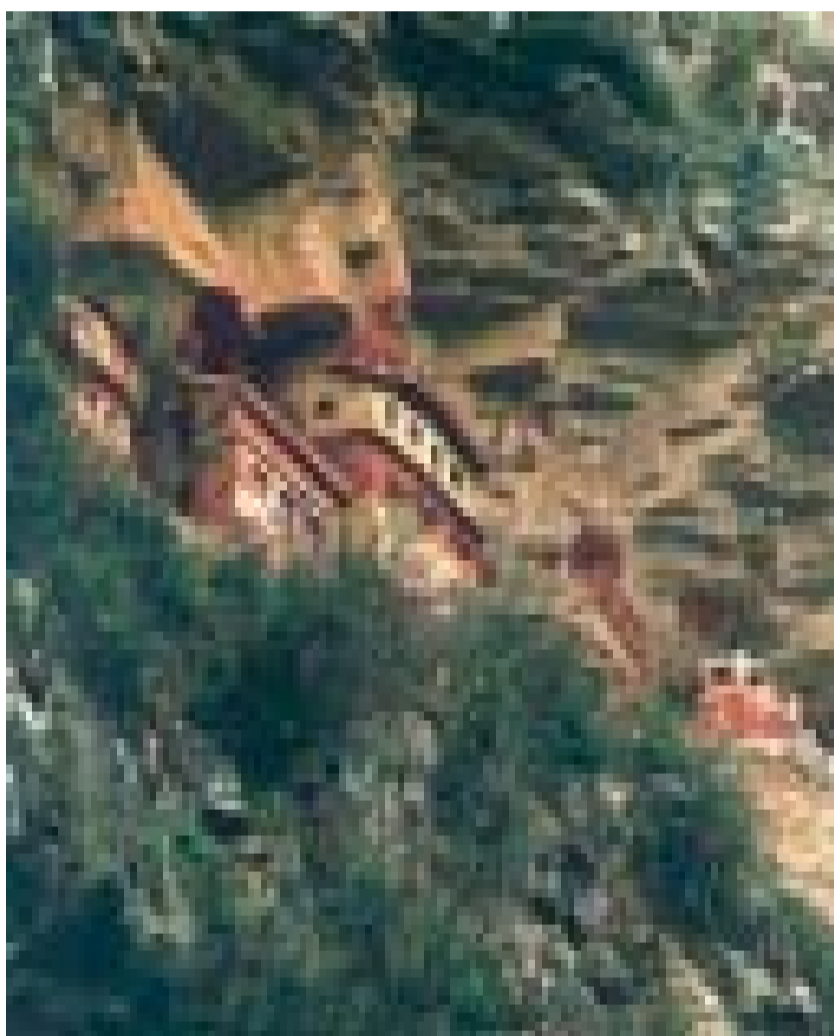
Adriana Von Hagen

Un eccellente volume va alla ricerca del misterioso regno che fiorì tra le Ande e l'Amazzonia

In un remoto angolo del Nordest del Perù, gli antichi Chachapoya dominarono un tempo un vasto territorio, nel quale si possono vedere oggi, dispersi, i reperti caratteristici della loro presenza, nelle tombe dei dirupi e nei villaggi di struttura circolare. Temuti guerrieri e famosi sciamani, i Chachapoya prosperarono all'incirca dall'800 d.C. fino alla violenta conquista degli Incas, poco dopo il 1470. L'arrivo degli spagnoli, nel decennio del 1530, propiziò nuovi infortuni ai Chachapoya già assediati, mediante la sistematica appropriazione delle loro terre e l'imposizione del lavoro forzato e di cariche tributarie alla popolazione natia. In epoche recenti, il saccheggio e il vandalismo hanno coinvolto gli archeologi in una corsa disperata per riscattare le vestigia di questa grande, anche se poco conosciuta, civiltà.

Malgrado i cent'anni circa di esplorazioni, e le più recenti ricerche archeologiche e di archivi, le nostre conoscenze della preistoria Chachapoya continuano ad essere frammentarie. Quel po' che conosciamo proviene da una varietà di fonti; queste includono scavi archeologici ed esplorazioni, i racconti dei viaggiatori del secolo XIX, le narrazioni dei primi spagnoli che entrarono nella regione, visite (raccolta d'informazioni a carico delle autorità spagnole), dispute legali tra signori locali -curacas- privi dei loro diritti, e scarsi riferimenti nelle cronache di Garcilaso de la Vega, Pedro Cieza de León e Antonio de la Calancha, tra gli altri.

Curiosamente, nessuno di questi tre uomini visitò Chachapoyas; Garcilaso basò la sua narrazione sulla sparita cronaca di Blas Valera; Cieza raccolse la sua descrizione da un informante sconosciuto; e Calancha fondò i suoi scritti sulle narrazioni di un frate agostiniano anonimo che fu chiamato a Chachapoyas dai primi abitanti spagnoli, per la conquista delle anime. Dopo l'interesse iniziale degli spagnoli nello stabilirsi nella regione, nel secolo XVI, Chachapoyas entrò in un processo di stagnazione dovuto al suo isolamento dal centro politico-amministrativo coloniale. La regione si voltò, piuttosto, verso l'Est, stabilendo contatti

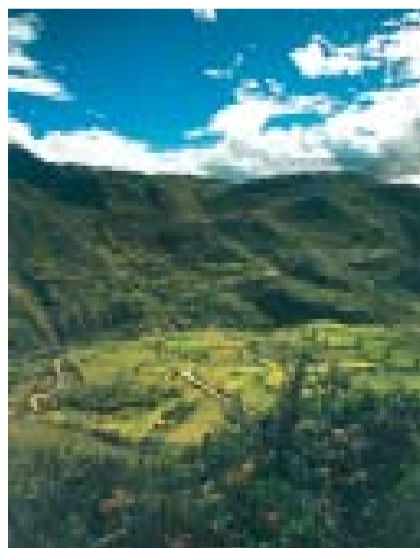


commerciali con Moyobamba e con il Huallaga. L'insufficienza di mano d'opera natia fu particolarmente acuta a Chachapoyas, a causa delle epidemie che devastarono la popolazione della regione e della migrazione verso le

«terre libere» dell'Est, lontane dal controllo dell'amministrazione coloniale spagnola e dalle cariche tributarie. Tuttavia, nel 1843, la scoperta dell'antica cittadella di Kuélap collocò di nuovo Chachapoyas sulla mappa, almeno scientificamente.

«La regione descritta in questo libro rimane ancora scarsamente popolata. Quando i visitatori lasciano dietro le valli e i loro prosperi paesi, entrano in un mondo quasi spopolato, di grande bellezza naturale. Gli splendidi reperti della cultura Chachapoya sono la loro ricompensa. Questo libro ispirerà i viaggiatori più audaci a realizzare queste scoperte, e sarà un riferimento inestimabile quando decideranno di farlo»

John Hemming



Quando Juan Crisóstomo Nieto, giudice di Chachapoyas, trovò per caso Kuélap, nel 1843, il luogo era stato abbandonato e coperto dal bosco per, all'incirca, 300 anni. La relazione della sua scoperta rimase inedita fino al 1892. Ma, una volta pubblicata, attrasse un bel numero di notevoli e intrepidi esploratori, come Adolf Bandelier, Erns Middendorf, Charles Wiener e Antonio Raimondi. Avanzando con difficoltà attraverso le Ande del Nord, a dorso di mulo, e attraversando il fiume Marañón in zattere, avevano bisogno di più di una settimana per arrivare a Chachapoyas da Cajamarca.

Press'a poco 50 anni più tardi, gli archeologi Henry e Paule Reichlen realizzarono i primi scavi scientifici a Chachapoyas. I Reichlen arrivarono a dorso di mulo da Cajamarca, attraversando dalla parte di Balsas il ponte sospeso di Chacanto, costruito nel 1905, sul fiume Marañón. La scoperta del Gran Pajatén, nel decennio del 1960, provocò un'ondata di esplorazioni e ricerche archeologiche, seguite da scavi a Kuélap. Nel 1983, il governo peruviano creò il Parco Nazionale Río Abiseo con la finalità di proteggere aree di bosco montuoso pristinie, specie di fauna in pericolo di estinzione e numerosi luoghi archeologici, includendo Gran Pajatén, diventato il centro degli studi multidisciplinari tra il 1985 e il 1990.

Il secolo culminò con la scoperta - sfortunatamente da parte di saccheggiatori - di un sito funerario Chachapoya-Inca, insediato nella Laguna de los Cóndores. Nonostante che i «huaqueros» violarono le mummie e le offerte funerarie, straordinariamente ben preservate, il recupero dei resti dagli archeologi diede ai ricercatori un'opportunità unica per imparare sulle pratiche funerarie dei Chachapoyas e degli Incas della regione, e permise uno sguardo seducente al poco conosciuto stile dell'arte Chachapoya. ●

Da *Chachapoyas, El Reino Perdido*. Edizione di Elena Gonzáles e Rafo León. Prologo di John Hemming. Studi di Adriana Von Hagen e Sonia Guillén. Fotografie di Jorge H. Esquiroz. Editores Asociados, AFP Integra, Lima, 2002, 399 pp. afpenlinea@integra.com.pe