

# CHASQUI



O CORREIO DO PERU

Ano 2, numero 3

Boletim Cultural do Ministerio de Relações Exteriores

Janeiro 2004



Cultura Chancay - Vasos, 1200 D.C.

MUSEU DE ARTE PRÉ-COLOMBIANO NO CUSCO  
PERFIS MESTIÇOS / A TEOLOGIA DE GUSTAVO GUTIERREZ  
COISAS DO AJÍ / CHACHAPOYAS, O REINO PERDIDO

# PERFIS MESTIÇOS

A reedição na Espanha de duas obras clássicas do Inca Garcilaso, e uma série de recentes publicações sobre a vida do conquistador Francisco Pizarro e sua filha primogênita, evidenciam o complexo e difícil processo da mestiçagem peruana maior componente de nossa diversidade cultural. A mestiçagem – resumida na conhecida frase de Ricardo Palma, que já no fim do século XIX afirmava em nosso país «*quem não tem de inga, tem de mandinga*» – deixou de ser uma fórmula única de integração para privilegiar o respeito ao outro e a fecundidade do plural. Eis aqui uma seleção de estimulantes leituras.

## A RECEPÇÃO DO INCA GARCILASO

Mercedes López-Baralt

Garcilaso desfrutou durante a vida do reconhecimento inicial de sua obra. Seus coetâneos celebram o Inca, citando-o e honrando-o: Bernardo Aldrete em 1606 e em 1614, Francisco de Castro em 1611; Fernández de Córdoba em 1615. E, embora Garcilaso jamais tenha mencionado os grandes escritores espanhóis de seu tempo, nem a Cervantes nem a Góngora nem a Lope, Cervantes sim conheceu os *Comentarios Reales* e os empregou como uma das fontes do *Perfiles*; cita também a León Hebreo segundo a tradução do Inca numa paródia que faz desses diálogos em *La Galatea*, de acordo a Pupo-Walker. Como dado curioso, este estudioso cita a Porras Barrenechea, que afirma no *El Inca Garcilaso en Montilla* (1955) terem coincidido acidentalmente ali e que possivelmente o Inca teve que comparecer perante o autor do *Quijote* quando este arrecadava fundos para a Coroa.

Não há dúvida de que os *Comentarios Reales* não demoraram em aceder ao cânon. No terceiro ato do *El Nuevo Mundo descubierto por Cristóbal Colón*, Lope de Vega reescreveu uma anedota das que conta Garcilaso nos *Comentarios*. Antonio Herrera também reelaborou textos do Inca. No Carnero, de 1637, Juan Rodríguez de Freyle insere matérias dos *Comentarios*. O mesmo faz Bartolomé Arzans de Ursúa na sua *Crónica Imperial de la villa de Potosí* de 1687. E em suas *Tradiciones Perua-*



nas, Ricardo Palma recria o episódio de Aguirre, da *Historia General del Perú*, em seu relato «As orelhas do Alcalde».

Flores Galindo (1986) diz que os *Comentarios Reales* não foram muito

exitosos em termos editoriais, ao morrer Garcilaso, mas que as edições foram aumentando nos seguintes séculos. Há dezessete edições entre os séculos XVII e XVIII: dez em francês, quatro em espanhol, duas em inglês e uma em

alemão. Através da aristocracia indígena Garcilaso se insere na cultura oral, dando motivo à proibição dos *Comentarios Reales* em 1872 por a Coroa achar que fomentava a sublevação indígena. Efetivamente, parece que as autoridades espanholas reconheceram o perigo da afirmação de Garcilaso sobre a injustiça da decapitação de Túpac Amaru e sua legitimidade como governante dos Incas.

Em «*Túpac Amaru y la prohibición de los Comentarios Reales*», Daniel Varcácel (1961) explica como o Inca conseguiu, quase dois séculos depois, influenciar na sublevação do segundo Túpac Amaru. Um grupo seletivo de conspiradores, índios e mestiços cusquenhos, fortaleceu-se espiritualmente com a leitura dos *Comentarios*, que fomentava José Gabriel Condorcanqui em suas reuniões. De Aranjuez, Carlos III proibiu e mandou recolher os exemplares existentes dos *Comentarios Reales* como castigo por ter inspirado a revolta, num documento dirigido ao vice-rei Jáuregui no dia 21 de abril de 1872, uma das passagens dizia: «Igualmente quer o Rei que com a mesma reserva, procure Vossa Excelência recolher astutamente a História do Inca Garcilaso, onde tem aprendido esses naturais muitas coisas perjudiciais». O peso político dos *Comentarios Reales* para a realização da utopia da independência foi justamente avaliado pelo general San Martín, quem reclamou em Córdoba, Argentina, em 1814, sua reedição. [...]

Desde que apareceu em 1609 os *Comentarios Reales* foram lidos como texto histórico, não havendo nesse momento o menor intento de questionar a veracidade dos fatos nele narrados. Durante os séculos XVII e XVIII Garcilaso se converteu na indiscutível autoridade sobre cultura inca. Como o advento da historiografia positivista, o estudo do texto se centrou no debate entre história e ficção e vários historiadores importantes puseram em dúvida a veracidade do livro. Na *History of América* (1777), William Robertson critica o emprego de fontes secundárias assim como a incapacidade de distinguir a realidade da fantasia. William Prescott (*History of the Conquest of Peru*, 1847) também aponta seu egocentrismo e sua tendência à intriga. Em 1905, Menéndez y Pelayo, como sabemos,

## Mensagem

Nosso país procura oferecer ao mundo o mais valioso de seu patrimônio e biodiversidade. Daí a importância que tem para a Chancelaria a execução do Plano de Política Cultural do Peru no Exterior, já em pleno desenvolvimento. O Plano participa transversalmente dos esforços pela afirmação democrática, a proteção dos direitos humanos, a luta contra a pobreza, a convivência pacífica, a integração e o desenvolvimento econômico que procura o Peru. Também aspira estreitar vínculos com as comunidades peruanas, cujo rol promotor e valiosa contribuição merecem ser destacados. Temos o dever de zelar pela proteção de nosso patrimônio e de promover as principais expressões de nossa riqueza cultural, num contexto de respeito pleno às liberdades e à criação artística, «O Peru –dizia o grande historiador Jorge Basadre– é maior que seus problemas». A vigorosa ação de seus criadores contribuiu a engrandecê-lo e compromete nossos esforços.

Manuel Rodríguez Cuadros  
Chanceler da República



catalogava os *Comentarios* como novela, embora o valorizasse com entusiasmo, entendendo-o como «o livro mais genuinamente americano que jamais se escreveu e talvez o único no que verdadeiramente ficou um reflexo da alma das raças vencidas». [...] No Peru, Manuel Gonzáles de la Rosa, a quem já mencionamos, acusa-o em 1921, de plagiar a Blas Valera. José de la Riva-Agüero inicia em 1916, como vimos, com seu «Elogio del Inca Garcilaso», a revalorização do Inca como historiador. Desde então, seus principais exegetas – entre eles Luis Alberto Sánchez, Porras Barrenechea, Miro Quesada e Durand – apoiaram a historicidade dos *Comentarios Reales*, mesmo admitindo a parcialidade do Inca quanto a sua idealização da linhagem materna. [...]

«Aos filhos de espanhol e de índia ou de índio e espanhola, chamavam-nos de mestiços, para dizer que somos mezclados de ambas nações; foi imposto pelos primeiros espanhóis que tiveram filhos com índias, e por ser nome imposto por nossos pais e por sua significação, chamo-me eu a boca cheia, e me honro com ele.»

Inca Garcilaso de la Vega, *Comentarios Reales*, Livro nono, capítulo XXXI.

Hoje os *Comentarios Reales* ficaram consagrados tanto como fonte primária para a antropologia e a história do mun-

do andino, como para as letras hispano-americanas. É usado com a confiança de importantíssimos andinistas;

antropólogos como John V. Murra, Tom Zuidema e Pierre Duviols; historiadores como Raúl Porras Barrenechea, Franklin Pease e Juan M. Ossio. Ocupam-se de sua prosa literatos do porte de José Durand, Aurelio Miró Quesada, José Juan Arrom, Enrique Pupo-Walker, Margarita Zamora, Roberto Gonzales Echevarría e Julio Ortega. Mas talvez, a maior consagração venha de tantos entusiastas leitores que mantém viva e acima de tudo jovem, a obra do Inca a vésperas de seu quarto centenário. ●

Tomado de *El Inca Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales, La Florida del Inca*. Introdução, edição e notas de M. López-Baralt (Universidade de Porto Rico). Espasa Calpe, Biblioteca de Literatura Universal, Madrid, 2003. 1347pp.

## ASCENDENTES MATERNOS DE DONA FRANCISCA PIZARRO

María Rostworowski

**D**urante uma visita a seus domínios, o Inca Huayna Capac chegou à rica e próspera macro-etnia de Huaylas. Seguindo os costumes e preceitos da reciprocidade, o Inca estabeleceu laços de parentesco com os principais senhores da comarca tomando como esposas secundárias a duas jovens nobres. Assim, se casou com Contarhuacho, filha de Pomapacha, chefe étnico de Ananguaylas. [...] Dessa união nasceu um filho que morreu pouco depois; a jovem então deu à luz a uma menina chamada Quispe Sisa, que se converteria um dia em dona Inês.

Depois do falecimento de Huayna Capac, Contarhuacho se dirigiu a Tocas, um povoado de seu senhorio, mas sua filha Quispe Sisa, segundo suas próprias palavras, permaneceu no Cusco. Somente com os acontecimentos de Cajamarca, partiu com a corte para essa cidade do norte, a fim de se reunir com seu irmão Atahualpa. [...]

Talvez a alegre e graciosa «nhusta» chamou a atenção do maduro conquistador e atendendo a seu pedido, Atahualpa a entregou a Pizarro como companheira, sem perguntar a ela sua opinião. Fato esse que não é de se estranhar, pois era costume que as filhas nascidas de esposas secundárias dos soberanos servissem para iniciar ou manter laços de parentesco e reciprocidade com os chefes militares ou com os senhores com os quais o Estado tinha interesse em estabelecer alianças.

Quispe Sisa, com o batismo, tomou o nome de Inês e de sua união com o marquês teve dois filhos: Francisca, nascida em Jauja (que era então a capital do território governado por Pizarro) em 1534, e Gonzalo que veio ao mundo em 1535. Terá se apaixonado dona Inês por seu amante? A idade do marquês, sendo muitos anos mais velho,

parece ter sido um obstáculo para esse amor. Pizarro a chamava carinhosamente «la pispita», porque ela era uma jovem vivaz, mas a união durou poucos anos.

Com muito regozijo foi festejado o batismo da «primeira mestiça» que seria, no decorrer do tempo, a mulher mais rica do Peru. Para o maduro conquistador, privado do calor familiar, seu nascimento significou um florescer de ternura e afeto, suas madrinhas foram Isabel Rodriguez, vizinha de Trujillo, Francisca Pinelo, mulher de Rui Barba e Beatriz, «a mourisca», mulher do inspetor García Salcedo. [...]

Depois do ataque do exército de Manco II à Cidade dos Reis, talvez pela participação de Inês no assassinato da Coya Azarpay, Pizarro decidiu afastar sua concubina e tomar como manceba outra princesa inca. Nessa época ele se interessava por outra jovem. Segundo o cronista Betanzos, tratava-se da prometida a Atahualpa, a mulher destina-

da a se tornar a «coya» no dia em que o Inca tomasse o cetro no Cusco. A nhusta se chamava Cuxirimay Ocllo e ao ser batizada recebeu o nome de Angelina. Sentiu Pizarro que ao unir-se a ela assumia a imagem de Sapan Inca perante os nativos? [...]

Não obstante, Pizarro não abandonou dona Inês sem ter lhe assegurado uma boa situação econômica, conceder-lhe algumas propriedades pessoais e casá-la com um espanhol: Francisco de Ampuero. Ampuero tinha chegado ao Peru em 1535, formando parte do séquito de Hernando Pizarro. Por volta dos anos de 1537 ou 1538, Inês Huaylas Yupanqui já estava casada com Ampuero. Da união do casal nasceram três filhos. [...]

Dona Inês foi muito infeliz em sua vida matrimonial, pelo que ela manifestou, devido ao maltrato de seu esposo. Sua condição de «índia», mesmo sendo uma princesa inca, deve

ter influenciado nisso. Francisco Ampuero se casou sem amor, obrigado pelas circunstâncias e talvez tivesse ciúmes da antiga união de sua mulher com Pizarro.

O desespero da nhusta chegou ao extremo de que ela recorresse a um feiticeiro e a uma bruxa, para matar Ampuero aos poucos, com ervas e pócias. Não sabemos como esse fato se divulgou e causou escândalo, seguido por uma denúncia e um processo por bruxaria. [...] A bruxa Yanque foi condenada à fogueira pela tentativa de matar Ampuero e também outros espanhóis, embora nesses últimos casos não houvesse prova alguma nem acusações. Do mesmo modo o feiticeiro foi sentenciado junto a um escravo negro chamado Simón, involucrado em outro caso de feitiçaria. O castigo consistiu em aplicar-lhes ferros em brasa, arrancar-lhes pedaços da carne do corpo e, como não morriam, aplicaram-lhes o garrote. Tratava-se de um castigo severíssimo, somente aplicado aos delitos mais atrozes. [...]

Quanto a dona Inês, o documento não menciona castigo nenhum, apesar de ter sido ela a promotora e interessada no caso. É possível que sua alcúrnica e posição social desaconselharam a aplicar-lhe algum castigo. ●



Theodore de Bry. *Asesinato de Francisco Pizarro*.

Extratado de **María Rostworowski**. Doña Francisca Pizarro. Una ilustre mestiza 1534-1598. 3ra edición, IEP, Lima 2003, 177pp. publicaciones@iep.org.pe

Ver também **Álvaro Vargas Llosa**. *La mestiza de Pizarro. Una princesa entre dos mundos*. Aguilar, Madrid, 2003, 251 pp.; **José Antonio del Busto**. *Pizarro*, 2 t. 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 a novela de **Alberto Massa Murazzi**. *El último día de Francisco Pizarro*. Alfaguara, Lima, 2003. 173 pp.

# A TEOLOGIA DE GUSTAVO GUTIERREZ

*Juan Abugattás\**

Aproximação à obra do grande teólogo peruano recentemente distinguido com o Prêmio Príncipe de Astúrias

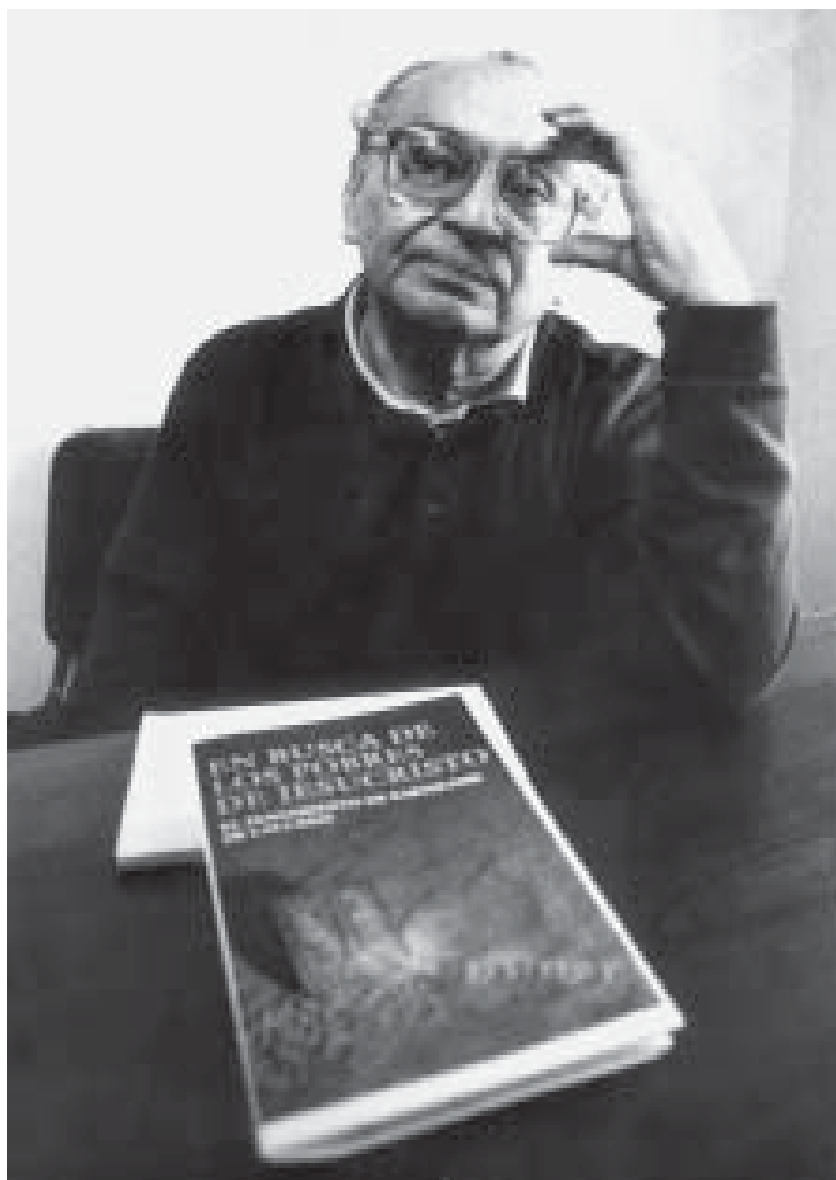
**E**er católico na América Latina, para alguém moralmente sensível e com capacidade de indignação frente à justiça, não é uma tarefa fácil. O catolicismo foi imposto no continente e agiu de fato como a ideologia justificatória de uma cruenta aventura de exploração e destruição sistemática dos logros culturais gerados por centenas de povos e sociedades ao longo de mais de cinco mil anos de história. Logo de estabelecidas as repúblicas, o catolicismo acompanhou muitas vezes as ideologias mais conservadoras e renitentes às mudanças. O resultado efetivo desse processo histórico é que o continente numeralmente mais católico do planeta é simultaneamente o que registra maiores níveis de desigualdade.

Quem não percebe o peso desses fatos dificilmente consegue compreender o verdadeiro sentido da Teologia da Liberação e o significado da obra do padre Gustavo Gutiérrez, sem dúvida, um dos maiores representantes dessa corrente do pensamento latino-americano e um dos pensadores mais importantes da época. A aventura intelectual do padre Gutiérrez principia a partir do processamento do significado de ser católico nessas terras. Gutiérrez é fiel à sua Igreja e opta por ver o mundo e seu próprio entorno desde essa ótica. Nunca foi para ele uma alternativa aceitável o sair da Igreja em pró de uma atividade política mais livre ou comprometida, nem pensou jamais na possibilidade de encabeçar um movimento cismático.

É por isso que algumas críticas à sua aparente indiferença frente ao pensamento latino-americano em sua obra inicial e, especialmente, na mais afamada *Teología de la liberación*<sup>1</sup>, não se justificam. Sua aproximação a América Latina faz-se precisamente desde a especificidade do cristianismo. A aventura latino-americana é, no seu caso, parte da grande cruzada de evangelização do planeta.

## OPÇÃO PELOS POBRES

Assim, Gutiérrez aposta numa transformação das condições do pobre, é dizer, do que está inecessariamente condenado à morte prematura ou à impossibilidade de desenvolver plenamente suas faculdades humanas, a par-



Victor Ch. Vargas, Caretas

tir da ação de Cristo sobre a terra, cujo instrumento principal, na sua concepção, é a Igreja Católica, cuja principal tarefa é promover a liberação da humanidade a partir da mensagem evangélica. Mas, para que o faça, conseqüentemente, deve tomar, como ponto de partida, os seres mais amados por Deus, os preferidos de Deus, que são os mais fracos, os mais frágeis. Esse é o sentido que Gutiérrez atribuiu à frase «opção preferencial pelos pobres». O pobre é mais difícil de se amar, o mais difícil de ser preferido e por isso, o mais importante aos olhos de Deus, doador

da vida.

Sendo assim, o dever de evangelizar tem que ser levado a cabo em condições compatíveis com a mensagem evangélica. Por isso, Gutiérrez expressa reiteradas vezes sua coincidência com os dominicanos do século XVI e especialmente com Bartolomé de las Casas, que sustentava ser mais valiosa a vida dos índios livres em situação de paganismo, que aparentemente evangelizados mas despojados de sua liberdade e correndo o risco de perder a vida, convertidos em

«mortos pintados». Já que o primeiro e principal dos direitos humanos é a vida, presenteada como um dom aos homens.

A evangelização deve, portanto, estar dirigida tanto aos que não receberam a mensagem de Cristo, como aos que, sendo cristãos em aparência, não compreenderam o que isso implica como compromisso com a vida e pelo contrário, convertem-se em agentes de morte.

Na visão de Gutiérrez, esta autêntica mensagem evangélica existiu na América desde os primórdios da Conquista. Corresponde a essa idéia o enorme esforço acadêmico que realizou para examinar e desentranhar o trabalho dos religiosos franciscanos e dominicanos que chegaram a América menos de vinte anos depois de iniciada a Conquista e que se tornaram os verdadeiros líderes de uma forma de humanismo cristão. Este, é preciso assinalar, não somente teria uma enérgica expressão na obra de denúncia e interpelação de Bartolomé de las Casas, mas que daria lugar ao desenvolvimento de elementos importantes do direito moderno, incluindo o direito internacional.

## UMA NOVA AGENDA

Ao dar conta do fato de que, paralelamente às andanças e cumplicidades do que poderia se chamar o catolicismo oficial com a febre do ouro que devastou o continente, existiu desde as origens um catolicismo crítico, humanista, verdadeiramente comprometido com o evangelho e portador de uma mensagem emancipatória, o padre Gutiérrez afirma sua proposta vital e teórica e, ao mesmo tempo, estabelece uma agenda para a Igreja<sup>2</sup>. Essa agenda de liberação, que ficou por ser completada, é a que se retorna com o Vaticano II e com as encíclicas papais sobre questões sociais e que encontra sua expressão teológica na Teologia da Liberação.

A primeira questão a ser resolvida aqui é a legitimidade do interesse da Igreja por questões mundanas. Gutiérrez está convencido, como sustentaram várias encíclicas, de que a Igreja tem um «dever-direito» a opinar sobre questões sociais e econômicas na

**«Para mim fazer teologia é escrever uma carta de amor ao Deus em que eu creio, ao povo ao que pertencço e a Igreja da que formo parte».**



medida em que elas comportem dimensões éticas. Isto não implica que a Igreja se comprometa a um determinado modelo de sociedade ou que exista algo assim como um programa cristão de ordem social. A Igreja, como parte de sua missão evangelizadora, limita-se a propor «exigências éticas humanas» ou seja a insistir em que a «pessoa humana e sua dignidade» são o centro de qualquer ordem social bem constituída e que os principais direitos são precisamente os direitos à vida e à liberdade.

A estratégia para obter os objetivos sociais da Igreja está marcada em cada época por parâmetros e realidades vigentes. Num mundo cheio de pobres e, especialmente numa região como a latino-americana, onde eles somam legiões, a simples demanda de que sejam atendidas adequadamente suas necessidades básicas gera, dentro de qualquer esquema social ou político, uma colossal força libertadora e transformadora.

Prestando-se atenção aos fatos e novidades da época, vão se confirmando agendas políticas específicas. Para a nossa, Gutiérrez encontra que há eixos determinantes que orientam a ação transformadora e que foram se constituindo historicamente até se converterem nos «sinais dos tempos»: a defesa dos direitos humanos; a preocupação ecológica; a reivindicação da terra e a preservação e ampliação da democracia<sup>3</sup>.

Na visão teológica de Gutiérrez, o cristão não tem porque se comprometer com nenhuma ideologia em particular nem se inscrever em nenhuma corrente política. Tudo o que leve à superação da pobreza, tudo o que contribua à dignificação da vida humana, enquadra-se na aventura evangélica e ajuda por em prática a mensagem de Cristo.

É preciso lembrar que a Teologia da liberação se deu a conhecer num momento particular da história contemporânea da região, a etapa que vai dos anos 50 a começos dos anos 80. Provavelmente esse foi o período mais vigoroso de auto-afirmação de ser latino-americano no transcurso do século XX. A convicção de ser possível construir um futuro digno para os habitantes do sub-continente, de que eles poderiam finalmente ser donos de seu próprio destino, estendeu-se com força entre os mais diversos extratos das sociedades. ●

\* Filósofo e professor da Universidade de Lima.

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

2 Suas principais obras dedicadas a Bartolomé de las Casas e a presença cristã nos processos da Conquista são *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 Muitos de seus artigos foram recolhidos em *Densidad del presente* (Lima, CEP e I. B. de las Casas-Rimac, 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  
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

### Casa de Corvos

porque te alimentei com esta realidade mal cozida  
por tantas e tão pobres flores do mal  
por este absurdo vôo rente ao pântano  
ego te absolvo do meu  
labirinto filho meu

não é tua a culpa  
nem minha  
pobre pequeno meu  
do que fiz este impecável retrato  
forçando a escuridão do dia  
pálpebras de mel e face constelada  
fechada a qualquer toque  
e a formosíssima distância  
do teu corpo

tua náusea é minha  
e a herdaste como herdaram os peixes a  
asfixia  
e a cor de teus olhos  
é também a cor de minha cegueira  
sob a que sombras tecem sombras e  
tentações  
e é meu também o rastro  
de teu calcanhar fino  
de arcanjo  
apenas pousado na entreaberta janela  
e nossa para sempre  
a música estrangeira  
dos céus batentes

agora leãozinho  
encarnação do meu amor  
brincas com meus ossos  
e te ocultas entre tua beleza  
cego surdo irredento  
quase saciado e livre  
como teu sangue que já não deixa lugar  
para nada nem ninguém

aquí me tens como sempre  
disposta à surpresa de teus passos  
a todas as primaveras que inventas  
e destróis  
a deitar-me —nada infinita— sobre o mundo  
erva cinza peste fogo  
ao que queiras por uma mirada tua que  
ilumine meus restos

porque assim é este amor  
que nada compreende e nada pode  
bebes o filtro e adormeces  
nesse abismo cheio de ti  
música que não vês  
cores ditas  
longamente explicadas ao silêncio  
mescladas como se mesclam os sonhos  
até esse torpe cinza que é despertar  
na grande palma de deus  
calva vazia sem extremos  
e ali te encontras  
só é perdida em tua alma  
sem mais obstáculos que teu corpo  
sem mais porta que teu corpo

assim é este amor  
um só e o mesmo com tantos nomes  
que a nenhum responde  
e tu mirando-me  
como se não me conheceras  
indo-te embora  
como se vai a luz do mundo  
sem promessas  
e outra vez este prado  
este prado de negro fogo abandonado  
outra vez esta casa vazia  
que é meu corpo  
aonde não hás de voltar

· A poesia de Blanca Varela (Lima, 1929) começa finalmente a ter o reconhecimento que sua excepcional intensidade merece: Galardoada com o *Prêmio Octavio Paz*, a última reunião de sua obra apareceu na Espanha sob o título *Donde todo termina abre las alas* (Galaxia Gutenberg / Circulo de lectores, Barcelona, 2001).

# EXALTAÇÃO

Fernando

O novo Museu de Arte Pré-colombiana

**H**á cidades que desde a primeira vez que se visitam, fica-se para sempre –o verbo não é excessivo– enamorado delas. Como sucede com a grande arte, suscita em nosso inconsciente obscuras associações, removendo memórias esquecidas, usando a nebulosa linguagem da boca da sombra da que falava Vitor Hugo, pulsando nossas mais remotas cordas; estas cidades deixam impressões que nunca se apagam e que pelo contrário nos fazem vê-las cada vez mais belas. É difícil visitar o Cusco e não ficar para sempre fascinado pela misteriosa beleza e a vida palpitante da cidade que ao mesmo tempo tem características muito próprias, tradições muito fortes mas que é também tão cosmopolita.

Não conheço nenhum outro lugar onde se sinta o choque, paradoxalmente, violento e harmonioso de duas culturas. Talvez esta mistura sem transições de duas maneiras de conceber o mundo seja um de seus atrativos mais notáveis. Em todo caso é deslumbrante ver sobre a geometria severa, sensível e perfeita da pedra inca a sensualidade e a majestade do barroco espanhol.

A visita ao Cusco e ao mundo que o rodeia nos coloca frente à beleza da arquitetura inca, arquitetura tão complexa e refinada que pode ser pensada em seus volumes de pedra como separados de sua função e de seu uso e olhados simplesmente como esculturas. É o caso de muitas das pedras de Machu Pichu, de Ollantaytambo, de Kenko e do templo de Coricancha para mencionar as mais notórias. Em realidade da arte pré-colombiana, na área do Cusco, é a arquitetura a que está melhor representada, talvez porque Cusco, quando chegaram os espanhóis era a sede do estado inca e durante o apogeu do império é a arquitetura a que tem preeminência.

Também deve ser responsável dessa situação o fato de que fora esse o lugar onde inicialmente se estabeleceram os conquistadores e foi ali certamente onde os «destruidores de idolatrias» agiram com mais zelo (o padre Francisco de Ávila, nascido em Cusco, chega a relatar com muito orgulho: «eu arranquei mais de trinta mil ídolos com minhas mãos e queimei mais de três mil corpos de defuntos que adoravam»). Certamente esta é a única das causas de que se

encontrem tão poucos objetos de arte em uma cultura, como a inca, que produziu tão esplêndida arquitetura. A arte pré-inca não sofreu esses golpes porque estava soterrada.

Todas essas circunstâncias faziam que uma visita à cidade capital do antigo Peru não oferecesse um panorama completo do que foi produzido em matéria de arte antes da chegada da cultura ocidental a nossas costas. O desenvolvimento do estado inca no Cusco e seu entorno e, posteriormente, a ocupação da cidade pelos conquistadores, tinham absorvido ou destruído todas as manifestações das numerosas sociedades anteriores à expansão do império e que estavam dispersadas em cemitérios ao longo da costa e nos andes centrais.

Para conseguir ter o espectro completo do que foi o Peru pré-hispânico era indispensável construir no Cusco, cidade emblemática do Peru pré-colombiano, um museu que reunisse obras de culturas pré-incas e que sem dúvida representam uma parte muito importante de nossa herança cultural. Acima de tudo



Cecilia Raffo

1

1. Culturas regionais, esculturas em madeira (1200 d.C.)
2. Cultura Chimú, escultura em madeira (1200 d.C.)
3. Cultura Mochica, corvos marinhos (700 d.C.)
4. Cultura Chimú, vasos (1300 d.C.)
5. Cultura Viru, vasilha (1000 a.C.)



2

# O À BELEZA

## de Szyslo

*colombiano* abre suas portas no Cusco.

num centro tão importante e tão ativo, no qual as tradições da cultura aborígene se mantêm particularmente vivas.

Um dos mais importantes e inovadores acertos no delineamento inicial do museu foi pensá-lo como um Museu de Arte Pré-colombiano. Isto é, realçando a palavra arte e deixando atrás o que em geral teria sido a maneira de encarar nosso acervo pré-hispânico: considerando em primeiro lugar seu valor arqueológico e histórico. É evidente que para um investigador do nosso passado, qualquer resto pré-histórico, sendo suficientemente antigo, pode ser mais valioso do que uma obra de algum período posterior, por mais perfeita e bela que seja. É nesse ponto que se evidenciaram as diferenças entre o pensamento científico e os critérios estéticos.

Num importante texto sobre a arte pré-colombiana da América do Sul o crítico americano Alan Lapiner enuncia um conceito muito lúcido para entender esta preeminência do valor arqueológico sobre o artístico na área das culturas pré-colombianas.

Lapiner diz que a arqueologia do Mediterrâneo começou com a busca humanista de objetos do passado com valor estético e depois se converteu numa disciplina científica, quando originalmente teriam sido somente amadores ilustrados em busca da arte clássica os que descobriram quase incidentalmente a história desses povos. Ao contrário do sucedido na América onde investigadores interessados primordialmente na história nos revelaram, sem muita intenção de fazê-lo, a arte que essas sociedades produziram.

Desde seu nome, o Museu de Arte Pré-colombiana quer nos evidenciar que as obras que contém foram selecionadas pelo valor estético procurando que cada uma delas seja parte do enorme horizonte da criação artística nessa parte do mundo, antes da chegada da cultura ocidental. Creio merecer se destacar que esse Museu é uma louvável demonstração da maneira em que empresas e instituições privadas em nosso país sentem-se cada vez mais comprometidas com o progresso humano dentro do qual trabalham.

A casa Cabrera que alberga o Museu, é uma bela e histórica casa colonial restaurada e construiu a valiosa contribuição do BBVA Banco Continental ao projeto. Os objetos de arte expostos pertencem ao Museu Larco de Lima, que num generoso gesto permite que um número maior de visitantes desfrute aqui de sua extensa e incomparável coleção. A impecável museografia foi auspiciada por AFP Horizonte. A organização e curadoria é obra encomiável de Andrés Alvarez Calderón e Cecilia Bákula. O Instituto Nacional de Cultura brindou apoio e facilidades para tão notável iniciativa.

O Museu de Arte Pré-colombiano do Cusco não somente enriquecerá e completará a visão do que este país contribuiu à cultura universal; tenho a certeza de que será um estímulo valioso para os artesãos e artistas dessa região, tão rica através dos séculos em inventar sua própria tradição. Devemos nos congratular de que, com poucos meses de intervalo, dois fatos sumamente importantes ocorreram em nosso país: foram inaugurados dois museus tão significativos como são o Museu de Arte Pré-colombiano do Cusco e o das Tumbas Reais de Sipán. ●



3

5



4





# COISAS DO AJI

*Fernando Cabieses*

O destacado cientista peruano\* sintetiza neste artigo suas cuidadosas investigações sobre a origem e as características de um dos frutos mais celebrados dos Andes: o irresistível aji.

**A**lém do fascínio que exerce em minha vida a neurologia e a cirurgia cerebral, gosto de meter o nariz em todo nosso entorno natural e, entre as coisas que tenho publicado recentemente, há um livro sobre «*A antropologia do Aji*» que, em muitos aspectos, ocasionou surpresas e estranhas reações.

Os que primeiro levantaram a voz de protesta foram meus amigos mexicanos que acreditam ser o aji, ao que chamam de *chile*, originário daquela linda terra do mero, mero México. Mas o certo é que faz milhares de séculos, o primeiro aji da criação apareceu neste planeta no sul do território do que hoje chamamos Bolívia. Era um pequeno aji fortemente picante que ainda cresce na Bolívia e que atualmente anda silvestre em muitos lugares desse mundo. Tem todos os seus papéis e documentos devidamente registrados nos arquivos paleo-botânicos e, segundo o que nos dizem os peritos, incluindo os mexicanos, esse aji original, o pai de todos os ajis, o Senhor o pôs lá na selva da Bolívia.

Muito tempo depois, as aves que comem aji com luxuriante prazer, foram disseminando-o por todo o grande vale amazônico, depois pelo Orinoco e por último o levaram ao México. Como aconteceu tudo isso? Só os pássaros sabem! Mas todos os paleo-botânicos concordam em que o aji chegou ao México proveniente dos Andes. Isso sim aconteceu faz milhares de séculos e, claro está, quando o primeiro ser humano chegou ao México lá encontrou o pequeno aji andino que provou, cultivou, batizou com o nome de «chile» e não se interessou nem se interessa agora em saber que procedia da atual Bolívia, outrora conhecida como o Alto Peru.

Os antigos mexicanos eram grandes agricultores e adotaram o chile como algo próprio, dedicaram-se a cultivá-lo, aperfeiçoá-lo e estudá-lo geneticamente e produziram, com magnífica criatividade e com o suor de suas fronteiras, uma assombrosa variedade de ajis, todos eles netos e tataranetos do chilezinho andino. Evidentemente eles tem a cidadania mexicana que o mundo lhes reconhece. Mayas e mexicanos o levaram às ilhas do Caribe e ali o encontraram Colombo e seus valentes marinheiros e achando que era muito parecido à pimenta, levaram-no a rainha Isabel que tinha financiado a aventura do navegante genovês, porque já não chegavam a Espanha a pimenta e as outras especiarias asiáticas que faziam



que a dieta européia daquela época fosse tolerável.

No Caribe, os descobridores encontraram essa forte pimenta, mudaram-lhe o gênero chamando-a de pimentão e respeitaram o nome caribenho de *aji* que foi aceito pelo continente inteiro, menos pelas teimosas cozinheiras mexicanas que defenderam a gritos e arranhões o nome de «chile». Depois, os portugueses o levaram a Ásia e outros europeus a África e ao resto da Europa. E, como todo o mundo pôs-lhe o nome que bem entendeu, um curioso médico sueco, o grande Linneo, pôs-lhe o nome de *capsicum* a toda, múltipla e variada descendência do aji.

Ao ajizinho original e a toda sua descendência, Linneo os denominou *capsicum annumm*, mas na selva amazônica e seus anexos encontraram-se mais de vinte e cinco espécies diferentes, cada uma delas com seu apropriado nome em latim. Há diferentes e para todos os gostos, mas, apenas cinco foram domesticadas. O *capsicum annumm*, o tataravô dos chiles mexicanos, tem hábitos muito libidinosos. Junta-se com qualquer prima, tia, avó ou com a vizinha mais próxima e dessa aplaudida promiscuidade foram saindo todos os chiles que agitam a bandeira da ardente comida mexicana. No Peru temos também primos dos mexicanos que ainda escandalizam os geneticistas

menos conservadores. Mas, como acontece em toda família, há parentes muito respeitosos das regras sociais, e existem espécies peruanas completamente adversas a comprometer seu genoma fora das mais estritas leis da castidade.

Uma delas é a espécie que conhecemos como rocoto. Arde como diabo, o leitor bem o sabe. Os botânicos o chamam de *capsicum pubescens*. Cresce melhor em climas pouco cálidos como os de Cusco ou de Arequipa. Os sortudos que nasceram numa dessas cidades defendem seus direitos à propriedade intelectual, cada um do seu lado, pois acham-se os criadores dessa ardente espécie. O rocoto só cresce e é bem cultivado no Peru, nesses dois lugares e toda tentativa de levá-lo a outros lugares, fracassaram e deram resultados medíocres. No México o denominaram de chile maçã ou chile cavalo. Mediocre. Na Costa Rica parece que estão aprendendo a cultivá-lo. Mas a verdade é que este aristocrata não consegue nenhum híbrido fértil.

O outro aji peruano, que ilegalmente desdenha genomas alheios é o que usamos em todas nossas comidas, das batatas com aji ao escabeche e o arroz com pato. Os botânicos o chamam de *capsicum baccatum*. Nossas cozinheiras insistem em chamá-lo de aji verde, mesmo tendo uma bela cor amarelo-alaranjada. Quando posto ao sol para secar e para armazená-lo seco, chamam-

no de aji mirasol. E quando é quase negro e também seco, nós o chamamos de aji-panca. Também não se casa com ninguém e quando cultivado em outros lugares do continente, dão-lhe o nome de aji cusquenho ou aji peruano.

Por isso tive que escrever um livro. Porque tudo precisa de resposta. E toda resposta causa mais perguntas. Assim somos e nisso consiste a ciência. Faz más de cem anos que se sabe que o aji arde porque tem uma substância química que se chama capsaicina e que em contato com os olhos ou com a boca, é capaz de nos fazer ver estrelas. Uma grama de capsaicina purificada, em uma piscina de 4x5x1m., não nos deixaria mergulhar porque a água toda ficaria ardendo insuportavelmente. Um só rocoto não tem mais que um pouquinho de capsaicina e sabemos como arde!

Mas, que provoca a capsaicina? Examine-a e se convencerá que essa substância produz é dor! O ardor na língua ou no olho é uma dor. Quando comemos aji, o que sentimos é dor. Várias páginas para explicar isso. Isso é dor! Ardor. Uma forma de dor.

Se aceitarmos que é dor, custa explicar porque o aji é apreciado por tanta gente, tribo de masoquistas! Mexicanos, peruanos, chineses, coreanos, japoneses, franceses, africanos. Todos masoquistas? Isso é o bom do aji, com suas incógnitas e seus contrastes. Acontece que o cérebro é o que há de mais complicado no universo. As células cerebrais, quando há uma forte dor, defendem-se produzindo umas substâncias chamadas endorfinas, São morfina endógena que agem como a morfina do ópio e que se ocupam de adormecer as zonas cerebrais que registram a dor. E, como são iguais à morfina do ópio, não só permitem tolerar a dor mas também produzem uma sensação de bem-estar e de paz. Morfina pura. Vamos entendendo? Por isso, vemos na televisão e na vida prática, vítimas de horríveis ferimentos, queimaduras horrorosas e cruéis mutilações que, enquanto são auxiliadas não gemem nem se queixam, tolerando o que parece e deve ser dolorosíssimo. Como o cérebro está produzindo endorfinas, as lesões sofridas perdem um pouco de seu perigoso significado.

Os conhecedores sabem muito bem o forte ardor que lhes invade a boca

«Ao ajizinho e a toda sua descendência, Linneo chamou de *capsicum annumm*, mas na selva amazônica e seus anexos, encontram-se mais de vinte e cinco espécies diferentes, cada uma delas com seu apropriado nome em latim».



quando comem aji, é tolerando porque não significa dano algum. O cérebro produz endorfinas que aminoram a intensidade do ardor e além do mais produzem uma agradável sensação de euforia, a responsável pela harmônica e entusiasta socialização que acontece numa «picanteria» arequipenha ou assistindo cantar os mariachis numa fonda mexicana.

O assunto da capsaicina e sua forma de agir é um grande descobrimento. Permite aos neurologistas entender muito dos mecanismos da dor e é por isso que está sendo usada pela medicina em várias situações dolorosas e enfermidades. Mas, vejamos como os pesquisadores descobriram que a capsaicina provoca dor somente nos lugares onde há receptores dessa molécula. Temos receptores na boca inteira e na faringe. Também nos olhos. Mas não temos receptores no estômago nem no intestino, por isso só sentimos arder a boca e um pouco a garganta, ao comer aji e pimenta. E no outro dia, sentimos arder novamente quando algum resto da capsaicina sai por onde Deus manda... Não nos incomodando em nenhum outro lugar. Isso é assim com todos os mamíferos mas, prestem atenção, as aves não tem receptores de capsaicina e são incapazes de sentir o aji arder. Por esse motivo, se dermos rocoto a um papagaio, ele o comerá com grande prazer. É por isso que os pássaros levaram o aji boliviano ao país dos

mariachis. E também por isso, se espremermos aji no olho de uma galinha, ela pode até rir. Mas não façamos o mesmo com gatos ou cachorros.

Estudando essas coisas do aji, um grupo de cientistas húngaros injetou capsaicina na barriga de uma ratinha recém nascida. Aos poucos dias a ratinha perdera totalmente a capacidade de sentir dor. A dor, curiosamente, é nossa melhor amiga. Ela nos previne do perigo. Não havendo dor, o perigo avança a enormes riscos. A ratinha morreu cedo. Um dia, com fome, comeu as quatro patinhas. Sem sentir dor...

Imaginem-se de não ser por toda essa tribo de plantas, nesse caso o pimentão, que é *capsicum annum* mas que não tem capsaicina, se não fosse por esse aji castrado que não arde e que se chama chile doce, si não fosse porque os húngaros gostam muito disso, um senhor chamado Szent Györgi não teria descoberto a vitamina C e não teria ganhado o Prêmio Nobel. Esqueçam-se das laranjas e dos cítricos. Um pimentão tem mais vitamina C que quatro laranjas. Um rocoto também mas é de chorar: O aji, produto maravilhoso da biodiversidade andina, guarda ainda muitos segredos. ●

\* Presidente da Universidade Científica do Sul, de Lima. [fcabises@ucsur.edu.pe](mailto:fcabises@ucsur.edu.pe)



Teodoro Núñez Ureta, Arequipa, afresco, 1950.

## DE APIMENTADOS E «PICANTERIAS»

Pode se dizer que entre a cozinha peruana e as pimentas ou ajis originários da região, existe um matrimônio indissolúvel, baseado no entendimento, na fidelidade e sobre todas as coisas, na fecundidade. O antiquíssimo romance se fortaleceu e tonificou nos sucessivos encontros, dramas e tensões próprios de toda mestiçagem. Os grandes pratos da comida peruana são filhos de tais misturas e tem por base um adequado e original manejo dos diferentes temperos e alinhos que ajis e rocotos permitem. Aplicá-los precisa e oportunamente é parte do segredo do inconfundível tempero peruano.

Tratando-se do aji-panca ou amarelo seco, do vermelho ou *mirasol*, ou de fórmulas mistas, incluindo o aji fresco ou *verde*, é preciso passá-lo brevemente pelo fogo (sapecar, acho eu) tirar-lhes as sementes e em caso de serem ajis secos, deixá-los de molho, antes de fazer umas cremosas pastas que serão cozidas em água ou óleo e realçadas com uma fritura de alhos e cebolas. Com essa base poderão ser preparados delícias de qualidade indiscutível, sopas de camarões, peixe ou carnes variadas; ajis de galinha, outra vez de camarões, mariscos ou vegetais; ao vapor, ensopados, secos, adobos, pamonhas, risotos e enfim uma longa lista de potagens onde invenção nativa virá sempre aliada a um ardor controlável.

O aji fresco ou *verde* e o poderoso rocoto –cujo melhor expoente é o *rocoto recheado* em todas as suas variações–, servem também de base a ilustres molhos ou cremes que cobrem e acompanham a infinidade de batatas e outros produtos do ar, terra e mar. Junto a eles também sobressaem os pequenos e aromáticos frutos do chamado aji-limo (quando picados finamente realçam ceviches, soffritos e saladas de mariscos) e um terrível ajizinho redondo, o amazônico *charapilha*, que, misturado com o suco vitamínico da fruta cocona, acompanha fielmente às comidas locais.

Que importante será a relação entre o ardor do aji, o tempero dos pratos e o gozo dos comensais que muitos restaurantes de Arequipa, Cusco, da Piura nortenha e outros lugares são chamados de *picanterias* (picar é arder em espanhol). Em seus fogões de lenha se mantêm vivas as tradições essenciais que sustentam o paladar peruano, refrescado como é preciso pelos mais diversos refrescos de milho que esperam e fermentam em grandes vasilhas de barro. Diz-se desses lugares rústicos e acolhedores, serem as «cavernas da nacionalidade». São, resta agregar, democráticos refúgios, porque em suas mesas e bancos de longas tábuas acolhem sem distinção a quantos cheguem em busca de prazenteiro sustento. (*Alonso Ruiz Rosas*)

## RECEITAS

### ROCOTO RECHEADO\*

Abriu as cabecinhas dos dois rocotos e retirar as veias e sementes. Ferventar três vezes em água com uma açúcar e reservá-los. Preparar o recheio com cebola picada e alho amassado levemente cozidos. Agregar meio quilo carne de porco e de vaca picada em quadrinhos. Temperar com sal, pimenta do reino, cominho e um colher de aji-panca moído. Juntar alguns biscoitos simples ralados para dar liga. Recheiar os rocotos com essa preparação, cobri-los com a tampinha retirada ao começo e colocá-los num pirex com batatas amarelas cozidas e cortadas em rodela. Cobrir tudo com pedaços de queijo fresco. Jogar por cima dois taças de leite misturado a um ovo batido e levar ao forno para dourar.



### OCOPA

- 1 xícara de óleo vegetal
- 150 gr. de aji mirasol
- 1 cebola roxa
- 10 dentes de alho
- 4 raminhos de huacatay
- 50 gr. de nozes descascadas
- 50 gr. de biscoitos simples ralados
- sal a gosto

Assar ligeiramente o aji mirasol, retirar as veias e sementes, ferventar, escorrer e fritar com um pouco de óleo, agregar o alho e a cebola. Retirar. Liquidificar tudo junto com o huacatay com um pouco de água fervida. Agregar as nozes e os biscoitos, um pouco de sal (se desejar, um pouco de queijo fresco). Pôr óleo a gosto. Servir sobre batatas cozidas, decorando com azeitonas pretas e ovos cozidos. Pode ser feita também com camarões descascados e cozidos.

[www.elcomerciope.com.pe/ECCocina/](http://www.elcomerciope.com.pe/ECCocina/)

### AJI DE GALINHA\*

Fritar seis dentes de alho descascado, cebolas partidas em quatro, aji mirasol em pedaços, sem veias. Antes de que dore, se retira e se tritura. Levar depois a uma panela com óleo e juntar três colheradas de aji amarelo em purê. Juntar então miolo de pão

branco molhado em leite e triturado (uma xícara). Deixar cozinhar tudo um pouco e agregar dois taças de um bom caldo de galinhas já cozidas, desossadas e desfiadas com um pouco de queijo andino picado. Deixar que tudo se misture bem, temperar com sal e pimenta e se desejar, agregar um pouco de nozes moídas ou inclusive amendoim torrado e moído. Servir com rodela de batata cozida, ovo cozido, azeitona e arroz branco.

### BATATA À HUANCAINA\*

Cortar em tiras quatro ajis amarelos frescos, sem veias nem sementes. Fritá-los em óleo com uns pedaços de cebola, sem deixar dourar. Liquidificar tudo com um pouco de alho. Juntar biscoitos de soda e queijo fresco andino. Continuar batendo no liquidificador e agregar um pouco de leite. Depois um pouco de óleo para que tenha a consistência levemente espessa. Pôr sal, pimenta do reino branca e umas gotas

de limão. Servir com batatas, ovos cozidos, azeitonas e alface.

### CEVICHE\*

Escolher um peixe fresco não muito gorduroso e de carne firme como o linguado ou similar. Cortar o filé em dados de três centímetros de lado, colocar sal. Regar com o suco de limões frescos, colocar num recipiente que antes foi passado com aji limo. Juntar cebola roxa cortada em pluma e bem lavada depois. Agregar duas pedras de gelo. Agitar bem o recipiente. Retirar o gelo e servir imediatamente acompanhado de milho verde e batata doce ou aipim cozido.

\* Em Peru, *Una Aventura Culinaria*, Gastón Acurio, Lima, 2002, 286pp. Fotos: cortesia de *El Arte de la Cocina Peruana*, Tony Custer. Lima 2003. [www.artperucuisine.com.pe](http://www.artperucuisine.com.pe) [facuster@corpuster.com.pe](mailto:facuster@corpuster.com.pe)

# EM BUSCA DA LEGALIDADE

Carlos Aguirre\*

## Oportuna publicação do quarto tomo da Historia do Direito Civil Peruano

A história do Direito Civil Peruano encontrou em Carlos Ramos Núñez\*\* o seu mais destacado estudioso contemporâneo. Sua monumental História do Direito Civil Peruano é, sem dúvida, um dos mais notáveis esforços intelectuais das últimas décadas. Este enciclopédico trabalho, concebido, investigado e escrito ao mesmo tempo que seu autor cumpria tarefas docentes em várias universidades do país e viajava com frequência a congressos e conferências em vários lugares do mundo, representa uma façanha sem paralelo entre os intelectuais de sua geração. Não obstante, a obra de Carlos Ramos não se destaca só pela sua dimensão e importância, trata-se, além disso, como já foi sublinhado por outros especialistas, de um esforço sólido e sistemático de coordenação e interpretação da evolução do Direito civil republicano, do que devemos nos nutrir todos os que nos interessamos pelas relações entre Direito, história e sociedade.

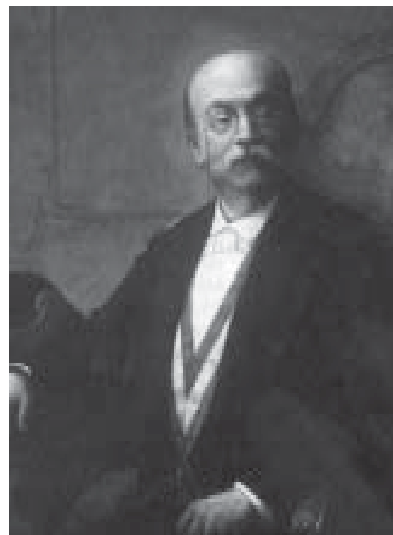
A história do Direito peruano como disciplina de estudo tem ilustres – se bem que poucos – antecedentes. Em 1876 apareceu o que parece ser a primeira história do Direito peruano, escrita por Román Alzamora. Trata-se de uma obra pioneira, inclusive no âmbito da América Latina, pois não existem muitos trabalhos similares nesse período. Naquela época, os esforços para organizar o corpus legal das ainda jovens repúblicas ficavam plasmados mais que tudo em recopilações de normas jurídicas e dicionários legais como os que prepararam Manuel Atanasio Fuentes, Miguel Antonio de la Lama e Francisco García Calderón na segunda metade do século XIX. Mais tarde, a começar do século XX, esses esforços



Arquivo: Courret

Luciano Benjamín Cisneros

seriam continuados por Germán Leguía y Martínez e Atilio Sivirichi, entre outros. A redação de manuais ou comentários detalhados de certos códigos ou corpus legislativos era o que mais preocupava os juristas, mais interessados em facilitar a reunião e manejo de tão vasto arquivo legal. A investigação histórica sobre a evolução do Direito, no entanto, não recebia no Peru a atenção merecida em outros países. Uma obra pioneira, dentro do que pode ser propriamente considerada a história do Direito é a de Jorge Basadre, mas seu esforço não teve seguidores imediatos. Quase como exceção, em 1914 Julio Altmann Smythe sintetizou os grandes traços da evolução do Direito penal peruano. Mais recentemente, nas décadas de setenta e oitenta, especialistas como Fernando Trazegnies e José Hurtado Pozo, produziram valiosas obras de interpretação sobre a história do Direito civil e penal republicano, respectivamente.

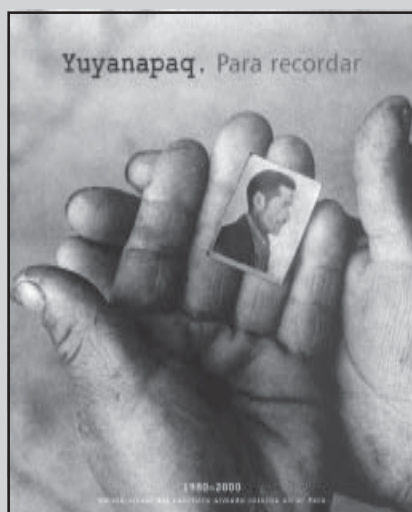


Francisco García Calderón

Certamente, surpreende a falta de uma tradição de história legal em nosso país. Enquanto em países como Argentina e México existiram – e existem ainda – associações para o estudo da história do Direito (destacando entre elas as dedicadas ao chamado «Direito indiano») no Peru só tivemos esforços isolados e intermitentes. Isso tem a ver, em grande medida, com o pouco interesse dos historiadores profissionais pelos temas vinculados ao mundo legal e suas ramificações, preocupados como estão pelos temas da história política econômica e social. Desde os anos oitenta, peruanos e estrangeiros, inspirados pelos trabalhos acima mencionados e por novas correntes historiográficas internacionais, fizeram convergir ambas disciplinas e vem oferecendo valiosas contribuições que iluminam diversos aspectos da história legal peruana. Penso, por exemplo, nos trabalhos de Armando Guevara Gil sobre terra e propriedade no Cusco, de

Renzo Honores sobre advogados e litigantes no Peru colonial, de Steve Stern sobre o litígio indígena na Haumanga colonial, de Sarah Chambers sobre a lei e a ordem na Arequipa republicana, ou de Charles Walker sobre o uso dos tribunais por parte dos grupos indígenas do Cusco a finais da Colônia. É necessário mencionar os esforços originados no Seminário de História do Direito do Instituto Riva-Agüero, bem como a fugaz experiência da revista Crônicas de História do Direito, cujo único número apareceu em 1993. Com diferentes ênfases e pontos de partida disciplinares e metodológicos dispares, todas essas contribuições tem em comum uma aproximação ao Direito como um elemento constituinte da realidade social e como um terreno de conflito e negociação entre diferentes agentes sociais. O Direito começa a ser pensado em toda a sua complexidade (e não só como parte da super-estrutura da sociedade ou como uma ferramenta de dominação nas mãos dos poderosos), e isso significa elaborar aproximações múltiplas e inclusive multidisciplinares. A História se aproxima assim a Antropologia, a Sociologia e a estudos culturais para produzir cada vez mais sofisticados estudos sobre as relações entre Direito e sociedade. É no interior desse renovado interesse pela história do Direito que devemos situar o trabalho de Carlos Ramos.

Trata-se de um projeto ambicioso mas, realista. O autor busca nos aproximar às complexidades do mundo do Direito, os tribunais, os códigos e os advogados, mas o faz dentro de uma cuidadosa contextualização que obtém grande parte de sua riqueza dos métodos e fontes da história social. Para isso, Carlos Ramos vem resgatando do esquecimento, ao longo dos últimos anos, folhetos desconhecidos escritos por advogados e litigantes, teses raríssimas que nem aparecem em catálogos bibliográficos e alguns jornais legais pouco usados pelos historiadores. Esse acúmulo de informação, somado à sua surpreendente capacidade de trabalho e sistematização, permitiu-lhe adquirir um conhecimento enciclopédico sobre o Direito civil republicano. ●



### RECOBRANDO A MEMÓRIA

Recentes publicações nacionais abordam os delicados temas de violência e corrupção que comoveram a sociedade peruana recentemente. Em relação ao primeiro tema cabe destacar as conclusões e recomendações do *Informe Final de la Comisión de la Verdad* ([www.cverdad.org.pe/ifinal](http://www.cverdad.org.pe/ifinal)); o livro fotográfico *Yuyanapaq / Para recordar* co-editado pela mesma Comissão e o Fundo Editorial da Pontificia Universidade Católica, e o dossiê fotográfico *La verdad sobre el espanto* da revista *Caretas* ([www.caretas.com.pe](http://www.caretas.com.pe)). Por outro lado, a bibliografia sobre os graves casos de corrupção que hoje se examinam nos tribunais peruanos se encontra incrementada com novos títulos. Sobressaem entre eles a reportagem *El espía imperfecto* das jornalistas Sally Bowen e Jane Holligan (Peisa Editores, Lima, 2003, 540pp. [peisa@terra.com.pe](mailto:peisa@terra.com.pe)); o ensaio *Psicoanálisis de la corrupción* de Saúl Peña (Peisa Editores, Lima, 2003, 264pp.) e a novela *Grandes Miradas* de Alonso Cueto (Peisa Editores, Lima, 2003, 328pp).

\* Universidade de Oregon

\*\* Carlos Ramos Núñez. *Historia del Derecho Civil Peruano, siglos XIX y XX*. 4t. Prólogo de Carlos Aguirre, Pontificia U. Católica do Peru, 2003. [feditor@pucp.edu.pe](mailto:feditor@pucp.edu.pe)



# SONS DO PERU

JUAN DIEGO FLÓREZ – UNA FURTIVA LÁGRIMA (Universal, EE.UU., 2003)

Não resta dúvida de que Juan Diego Flórez foi a personalidade musical peruana de 2003. Não só recebeu calorosos elogios do próprio Luciano Pavarotti («Flórez é o novo divo da música contemporânea», disse o tenor italiano em outubro do ano passado) e levou sua vigorosa voz pelos cenários mais prestigiados da Europa e dos Estados Unidos, mas também editou o disco «Uma furtiva lágrima», uma das produções de música «cultura» mais vendidas do ano. Muito além do entusiasmo da cátedra (sempre à espreita de algum novo «divo» que saiba merecer seus enormes epítetos) e grande público (basta fazer um rápido percurso pelo ciber-espaço para entender a exata dimensão da popularidade do tenor), o certo é que Flórez, sem a menor hipérbole, é o melhor intérprete contemporâneo das árias de Rossini: poucos são os que podem triunfar como ele na interpretação de peças tão complexas como «Cessa di piu resistere», de Il Barbiere di Siviglia e «Oh fiamma soave», de La Donna del



Arquivo: Carretas

Lago. Não se admirem se, dentro de pouco tempo, Flórez chegue a esse patamar que já ocupam dentro da cultura popular tenores tão relevantes como Alfredo Kraus e Plácido Domingo. Ele merece. E como confirmação da profunda conexão entre sua poderosa voz e a terra que o viu nascer, Flórez já gravou sua própria versão do Hino Nacional do Peru, que o Ministério de Defesa planeja distribuir nos próximos

meses.

PERU NEGRO – JOLGORIO (Times Square, EE.UU., 2003)

Estupenda antologia de Peru Negro que procura introduzir ao conjunto guia da música afro-peruana no sempre lucrativo mercado da chamada *world music*. Com mais de três décadas de trajetória em cenários, este grupo (fundado em 1969 pelo falecido Ronaldo Campos) que reúne músico, intérpretes e bailarinos, faz gala de um minucioso manejo dos códigos estéticos da coletividade negra do Peru: peças-chaves do repertório afro-peruano, como «Alcatraz», Taita Guaranguito e «Villancico Negro» soam melhor do que nunca aqui; e composições relativamente novas, como «Afro», «Picarón» ou a incrível «Como cantam, como bailan los negros», poderiam formar parte desde já do cânon musical dos descendentes da África que vivem no Peru. Landós, festejos, zamacuecas, tonderos, carnavales, etc.: o ritmo embriagante do «cajón» peruano marca o ritmo desse autêntico regozijo para os sentidos. Imprescindível.

WILLIAM LUNA – TU AMORAJENO (Orcus, Lima, 2003)

É chamado o «Gianmarco» dos Andes, em alusão ao exitoso cantor peruano que, sob a proteção do mecenas Emilio Estefan, soube se afirmar no mercado internacional do dito «pop latino». O certo é que nesta sua quarta produção Luna combina suas raízes folclóricas com uma evidente vontade de entregar uma proposta mais «cosmopolita».

Talvez seja a contribuição do diretor musical Pepe Ortega, ou desejo de chegar a um mercado muito maior, mas Luna se deixa ouvir aqui como um baladista latino-americano regular que, como fez recentemente a própria Gloria Estefan, acompanha suas composições com zamponhas, quenás, charangos e os demais instrumentos originários dos Andes sul-americanos.

Uma característica distancia Luna dos outros músicos que pretendem mesclar o folclore com o pop e os demais gêneros mais fáceis de difundir pelo rádio, é que ele mesmo compôs a grande maioria dos temas que formam parte do disco. Outra coisa: o profissionalismo da gravação. (Raúl Cachay) ●

## AGENDA

XI ENCONTRO CIENTÍFICO INTERNACIONAL DE VERÃO

Duzentos e vinte expositores e mais de quatro mil participantes marcaram encontro no XI Encontro Científico Internacional de Verão (ECI 2004), que foi presidido pelo Conselho Nacional de Ciência e Tecnologia e se realizou em Lima do dia 2 ao 5 de janeiro. O Encontro foi organizado por uma centena de instituições acadêmicas e de investigação do Peru e tomou o nome de bioquímico Ernesto Melgar Salmón, catedrático da Universidade Nacional Mayor de São Marcos, falecido há um lustro, introdutor e pioneiro dos estudos bio-moleculares em nosso país.

Esse Encontro se realiza desde 1993 e tem como objetivos expor os adiantos dos investigadores e sua aplicação prática; incrementar a cooperação; promover a contribuição de cientistas peruanos residentes no exterior e sensibilizar a opinião pública. A iniciativa correspondeu ao físico nuclear peruano Modesto Montoya e a sua esposa, a matemática francesa Veronique Collin. Nessa XI versão, além de pesquisadores ativos no país, sobressaiu a presença de cientistas peruanos e estrangeiros residentes na Alemanha, Argentina, Austrália, Brasil, Chile, Costa Rica,

Espanha, Estados Unidos, Japão, México, Porto Rico, Rússia e Venezuela.

É preciso mencionar entre eles a Carlos Bustamante, biólogo formado na Universidade Cayetano Heredia e em São Marcos, e doutor em Biofísica pela Universidade de Berkeley - Califórnia, onde ocupa a cátedra principal de Bioquímica e Biologia Molecular e a de Física. Bustamante recebeu diversos reconhecimentos e é membro da Academia Nacional de Ciências dos EE.UU. Suas contribuições principais tem a ver com os métodos de manipulação de uma só molécula e com tecnologias indispensáveis para o desenvolvimento de motores moleculares. Outro prestigiado expositor foi Edward Málaga Trilho, reconhecido por ter revelado a presença de priones –que provocam o mal das vacas loucas– nos peixes. Este biólogo peruano tenta demonstrar que a proteína «prion» não produz a enfermidade nos peixes e que neste elemento pode se encontrar uma vacina contra a Encefalopatia Esponjiforme Bovina. O ECI2004V contou também com a participação de Augusto Becerra, cientista peruano que trabalha na Austrália em investigações referentes ao processo de melhoramento genético para a produção de algodões de alta competitividade; de Marcos Milla, des-

tacado por seu trabalho na produção de proteínas com valor terapêutico na U. de Pensilvânia e de Bernard Bigot, Alto Comissário da Comissão de Energia Atômica da França. Ver [www.eciperu.org](http://www.eciperu.org)

CONGRESSO DE FILOSOFIA

Lima também foi a sede do XI Congresso Inter-americano / II Congresso Ibero-americano de Filosofia que se realizou no campus da Pontifícia Universidade Católica do Peru, dos dias 12 a 16 de janeiro. O tema central do encontro: a tolerância, abordada desde as diversas perspectivas por quatrocentos filósofos, aproximadamente, da América, Espanha e Portugal, e por seus colegas peruanos das diversas universidades do país. Entre os participantes estiveram Richard Bernstein, David Rasmussen e Martha Nussbaum dos EE.UU.; Victoria Camps, Adela Cortina, José María Gonzales, Manuel Reyes Mate e Javier Muguerza, da Espanha; figuras do pensamento latino-americano como Carlos Gutiérrez, Eduardo Robossi e Luis Villoro, e o filósofo italiano Gianni Vattimo. Uma verdadeira «festa do pensamento». Ver: [www.pucp.edu.pe/ eventos/congresos/filosofia](http://www.pucp.edu.pe/ eventos/congresos/filosofia) ●

### CHASQUI

O Correio do Peru  
Boletim Cultural

#### MINISTÉRIO DE RELAÇÕES EXTERIORES

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

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

Impressão:

Tradução:  
Angela Maria Peltier de Maldonado

#### DIRETORIA EMPRESARIAL

##### PROMPERU

Comissão de Promoção do Peru  
Calle Oeste No. 50 – Lima 27  
Telefone: (511) 224-3279  
Fax: (511) 224-7134  
E-mail: [postmaster@rree.gob.pe](mailto:postmaster@rree.gob.pe)  
Web: [www.rree.gob.pe](http://www.rree.gob.pe)

##### PROINVERSIÓN

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

##### ADEX

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

##### CANATUR

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



COMUNICAMOS CULTURA

PETRÓLEOS DO PERU



AO SERVIÇO DA CULTURA

# CHACHAPOYAS O REINO PERDIDO

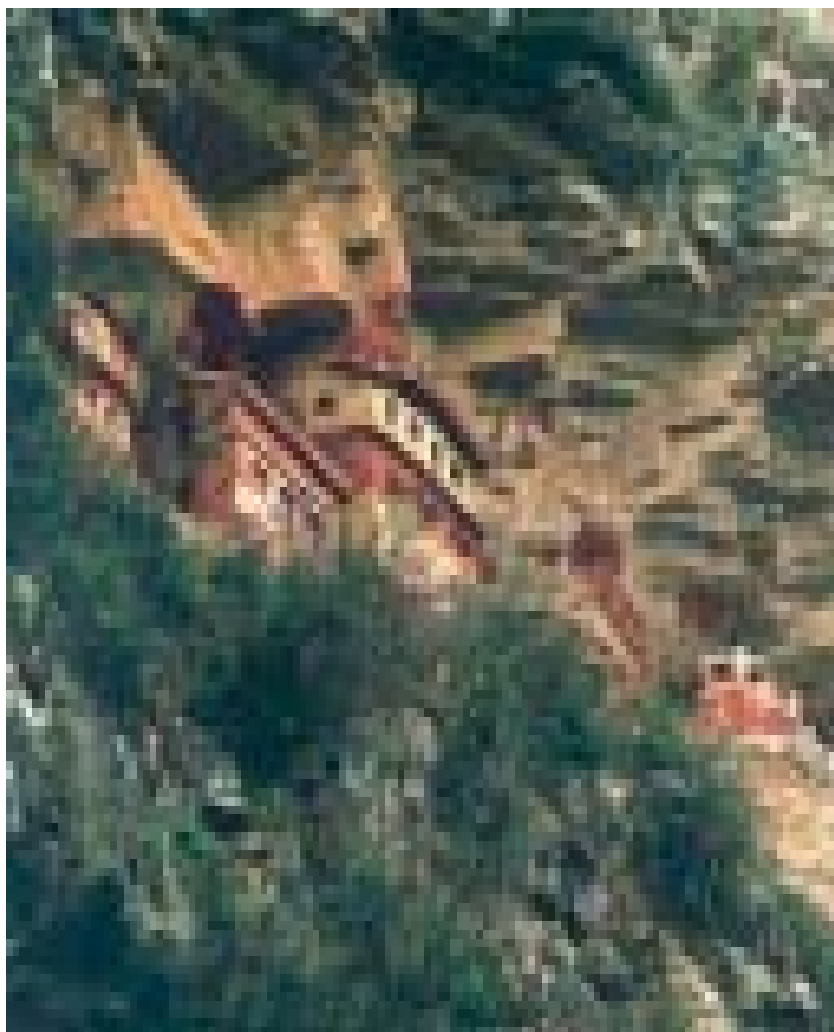
*Adriana Von Hagen*

Um impecável volume parte em busca do misterioso reino que floresceu entre os Andes e a Amazônia.

**N**um remoto recanto do nordeste do Peru, os antigos Chachapoyas dominaram, em alguma época, um vasto território, onde ainda hoje se pode ver dispersos os restos característicos de sua presença, nas tumbas dos despenhadeiros e nas aldeias de estruturas circulares. Temíveis guerreiros, afamados feiticeiros, os Chachapoyas floresceram, aproximadamente, desde 800 d.c., até serem violentamente conquistados pelos Incas, pouco depois de 1470. A chegada dos espanhóis, em 1530, causou novos infortúnios aos já subjulgados chachapoyas, pela sistemática apropriação de suas terras e a imposição de trabalhos forçados e cargas tributárias à população nativa. Em épocas recentes, a pilhagem e o vandalismo involucram os arqueólogos numa desesperada corrida a fim de resgatar os vestígios dessa grande e pouco conhecida civilização.

A pesar de quase 100 anos de explorações e as mais recentes pesquisas arqueológicas e de arquivos, nosso conhecimento da pré-história Chachapoya continua sendo fragmentário. O pouco que conhecemos provem de várias fontes como são escavações arqueológicas e explorações, os relatos de viajantes do século XIX, as narrativas dos primeiros espanhóis que entraram na região, visitas (levantamento de informação a cargo das autoridades espanholas), litígios legais entre senhores locais curacas-privados de seus direitos e poucas referências nas poucas crônicas de Garcilaso de la Vega, Pedro Cieza de León, e Antonio de Calancha, entre outros.

Curiosamente, nenhum desses três homens visitou Chachapoyas; Garcilaso fundamentou sua narração na desaparecida crônica de Blas Valera, Cieza recolheu sua descrição de um informante desconhecido e Calancha se baseou nas narrativas de um padre de S. Agostinho, anônimo, que foi chamado a Chachapoyas pelos primeiros habitantes espanhóis, para a conversão de almas. Depois do interesse inicial dos espanhóis em se estabelecerem na região, no século XVI, Chachapoyas entrou num processo de estancamento por estar isolada do centro político-administrativo colonial. Porém, a região voltou-se ao leste, estabelecendo contatos comerciais com



Moyobamba e o Huallaga. A insuficiência de mão de obra nativa em Chachapoyas foi especialmente aguda devido às epidemias que assolaram a população da região e à migração a «terras livres» ao leste, longe do controle da administração espanhola, e das

cargas tributárias. Mesmo assim, 1843 o descobrimento da antiga cidadela de Kuélap, colocou Chachapoyas novamente no mapa, cientificamente ao menos.

Quando Juan Crisóstomo Nieto, juiz de Chachapoyas, encontrou casual-

mente Kuélap, em 1843, o lugar estava abandonado e encoberto pelo bosque, talvez por 300 anos. O relatório de seu descobrimento permaneceu inédito até 1892. Mas quando publicado, atraiu um bom número de notáveis e intrépidos exploradores como Adolf Bandelier, Erns Middendorf, Charles Weiner e Antonio Raimondi. Atravessando em mulas o norte dos Andes, vencendo muitos obstáculos, atravessando em balsas o rio Marañón, demoravam mais de uma semana chegar de Cajamarca a Chachapoyas.

Aproximadamente 50 anos mais tarde, os arqueólogos Henry e Paule Reichlen realizaram as primeiras escavações científicas em chachapoyas. Os Reichlen viajaram de mulas, saindo de Cajamarca, atravessando por Balsas, pela ponte suspensa de Chacanto construída em 1905, sobre o rio Marañón. A descoberta do Grande Pajatén, em 1960, provocou uma grande onda de explorações e investigações arqueológicas, seguidas das escavações de Kuélap. Em 1983 o governo peruano criou o Parque Nacional Rio Abiseo com a finalidade de proteger áreas de bosques de montanha primitivos, espécies de fauna em perigo de extinção e numerosos sítios arqueológicos, incluindo o Grande Pajatén, convertido em foco de estudos multidisciplinares entre 1985-1990.

O século terminou com o descobrimento –desafortunadamente por saqueadores– de um sítio funerário Chachapoya-Inca, localizado na Lagoa dos Condores. Mesmo tendo os saqueadores violentado oferendas funerárias e múmias extraordinariamente bem preservadas, o resgate dos restos, pelos arqueólogos, permitiu que os investigadores tivessem uma oportunidade única de aprender sobre as práticas funerárias Chachapoya e Inca, do governo Inca da região, e permitiu uma atenta mirada ao conhecido estilo de arte Chachapoya. ●

«A região descrita neste livro permanece ainda pouco povoada. Quando os visitantes deixam para trás os vales e seus prósperos povoados, entram a um mundo quase desabitado, de grande beleza natural. Os esplêndidos restos da cultura Chachapoya são sua recompensa. Este livro inspirará os viajantes mais atrevidos a realizarem descobrimentos, e será uma valiosa referência quando decidam realizá-los»

John Hemming



Tomado de Chachapoyas, el Reino Perdido. Edição de Elena Gonzáles e Rafo León. Prólogo de John Hemming. Estudos de Adriana Von Hagen e Sonia Guillén. Fotografias de Jorge H. Esquiroz. Editores Asociados, AFP Integra. Lima, 2002, 399pp.  
[afpenlinea@integra.com.pe](mailto:afpenlinea@integra.com.pe)