CHASQUI

LE COURRIER DU PÉROU

13ème année, numéro 27 — Bulletin Culturel du Ministère des Affaires Étrangères — Décembre 2015

Odontoglossum lindleyanum Rchb. fil. & Warsc. & Tigresas (1542-2013)

Christian Bendayán.

LE BÂTON DE COMMANDEMENT DU VARAYOC / L'UNIVERS POÉTIQUE D'EGUREN / LA FLORE AMAZONIENNE DE BENDAYÁN / PHOTOGRAPHES PÉRUVIENNES / BALDOMERO PESTANA ET LE PORTRAIT PHOTOGRAPHIQUE / LA CUISINE DE CAJAMARCA / LE MUSÉE DE L'ART DE LIMA RÉNOVÉ

LE BÂTON DE COMMANDEMENT DU *VARAYOC*

*Luis César Ramírez León**

Origine, forme et iconographie du symbole traditionnel de pouvoir des maires paysans et autres autorités du Pérou.

On trouve les bâtons de commandement de l'ancien Pérou autant dans le monde de la représentation ou de l'iconographie que dans les objets concrets existants, récupérés par l'Archéologie et les collectionneurs. Dans un cas comme dans l'autre, ils sont considérés comme des œuvres d'art et des objets artistiques aux techniques artistiques sophistiquées employées pour leur fabrication, et parce qu'ils sont porteurs de messages sociaux, historiques et esthétiques qui rendent compte d'une culture à une époque donnée. Depuis les premières cultures de l'ancien Pérou, le bâton de commandement ou de pouvoir est lié à la religion et au pouvoir politique, selon la hiérarchie des dieux et des hommes.

Les références aux bâtons de commandement les plus notoires et les plus nombreuses se trouvent dans l'iconographie des diverses cultures du Pérou ancien. On les trouve ainsi dans la culture Chavin, dans l'image du dieu aux bâtons de la stèle Raimondi, où on peut observer des motifs de serpents et de traits félins. Cette divinité, un peu transformée et portant des bâtons, apparaîtra dans l'iconographie Paracas et Nazca, semblables à des « dieux volants ». On la trouve également dans la déité de la porte du Soleil de Tiahuanaco avec ses bâtons composés d'un serpent couronné de deux têtes de faucons. On la retrouve aussi, avec des traits presque identiques, dans l'art Wari. Pour les mochicas, il est probable que cette divinité suprême soit Aiapaec. L'icône est aussi répandu dans le milieu culturel chimu, avec des variantes notables de la déité en question et sous différentes dénominations : déité suprême, dieu solaire, dieu de la fertilité, dieu agricole ou dieu du maïs. Avec les chimus, la déité aux bâtons s'humanise, les attributs animaliers disparaissent, et occasionnellement elle peut tenir un couteau ou tumi dans une main et un bâton dans l'autre. Finalement, la relation de la déité suprême avec les incas est plus abstraite et on n'a pas trouvé d'image la représentant avec des bâtons ni avec des traits anthropomorphes. Pour les incas, il pourrait y avoir eu une relation d'identité entre Wiracocha, le soleil, et Pachacamac. La divinité suprême change avec le temps, mais la hiérarchie est maintenue. Les bâtons qu'elle porte sont associés à la lumière, au soleil, à l'éclair, c'est-à-dire qu'ils expriment les attributs de son pouvoir de création et de transformation ; de son pouvoir de fécondation par l'éclair figuré par la fusion expressive du serpent et de l'oiseau falconiforme. Le serpent symbolise la capacité de la divinité en tant que créatrice de vie, porteuse d'eau et de lumière, et pour cela aussi symbole de l'éclair. Comme ce sont des bâtons propres aux dieux et non aux hommes de gouvernement, on n'a pas de preuves de leur existence concrète.

José Sabogal. *Varayoc de Chinchero.* 1925. Huile sur toile. 169 x 109 cm.

Formellement les bâtons, en tant qu'existences concrètes, sont en bois, de forme allongée. Selon la condition sociale, religieuse et politique de celui qui les porte, leur confection peut être d'une qualité supérieure et la décoration peut présenter des applications de métal précieux, de la peinture, des plumes et d'autres additifs. Dans leur partie supérieure elles ont le distinctif de la divinité suprême, qu'elle s'appelle Wiracocha, Pachacamac ou le soleil. Les anneaux métalliques sont associés à la germination, ou à des émanations de lumière ou d'eau symbolisées par l'or et l'argent, respectivement, ou encore au mouvement hélicoïdal du serpent ou de l'éclair.

On conserve des exemplaires de bâtons qui furent utilisés par des gouvernants ecclésiastiques et qui, par la qualité de leur confection, correspondent à une hiérarchie. Ces bâtons proviennent majoritairement de cultures de la côte, trouvés durant les fouilles archéologiques de tombes funéraires. Ils se caractérisent par les attributs des dieux selon les cultures auxquelles ils appartiennent. Les plus anciens sont ceux de Paracas, dont quelques-uns sont garnis de plumes, d'autres sont de forme hélicoïdale, d'autres encore sont polychromes avec des anneaux dorés ou argentés, et quelques-uns sont couronnés d'oiseaux marins. On trouve des bâtons similaires à ceux, emplumés, de Paracas, bien que plus simples et moins précis dans leurs fonctions, dans les restes funéraires d'Ancón correspondant à l'Horizon Moyen. Il ne manque pas de vestiges singuliers comme les sceptres du seigneur de Sipán de la culture Mochica, avec leurs extrémités en or montrant des scènes figuratives de guerriers; mais sont également fréquents les bâtons avec la divinité suprême Aiapaec sur les pommeaux [...] Finalement, s'ajoute à cela le *yauri* en bronze, sceptre de la noblesse inca, plus connu comme *tupayauri* ou sceptre royal des incas, qui était en or, bien qu'on ne conserve aucun exemplaire avec ces caractéristiques. Il se combine avec le sceptre emplumé, inca également, connu comme *sunturpaucar*.

Pour ce qui est du *sunturpaucar* des incas, on ne connaît pas de vestiges concrets, seulement des représentations diverses dans l'iconographie. C'était un long sceptre en bois, recouvert de petites plumes de couleurs dont trois, de plus grande taille, dépassaient de la pointe. Ces trois plumes représenteraient Wiracocha et elles couronnaient aussi la coiffure que les incas portaient sur la tête. Parfois ce bâton avait le *tupayauri* dans sa partie supérieure, à la façon d'une hallebarde ou d'une hache. De cette façon, les incas, en tant que récepteurs de toute la culture ancienne, se convertissent en héritiers du pouvoir des dieux mêmes, mais de manière plus subtile et plus réservée [...].

En examinant la forme et l'idée du mouvement zigzagant ou ondulant des bâtons, ou la forme du serpent, on comprend le rapport à l'éclair, qui est le dieu suprême-même ou son attribut essentiel, auquel on ajoute son rapport au félin, protecteur de l'agriculture, et ensemble ils sont l'expression de sa capacité de pouvoir et de fécondation. En tant qu'expression de la fécondation, le bâton symbolise aussi l'arbre sacré ou l'arbre de vie, exprimée à travers des plantes importantes, en particulier le maïs.

Toujours du même point de vue agricole, le bâton est aussi le symbole de la paccha, récipient porteur du liquide fécondant de la terre-mère.

Le bâton de commandement n'exprime pas seulement le pou-

voir, qu'il soit politique pour un gouvernant ou religieux pour un prêtre, mais il symbolise aussi la propre capacité procréatrice de ces personnages. Grâce aux aquarelles que l'évêque Baltasar Martínez Compañón a fait peindre, on sait que les personnages défunts de l'élite chimu étaient enterrés avec leurs bâtons de commandement associés à des éléments symboliques des dieux comme le Soleil et sexuels masculins comme le strombe, complémentaire du spondylus qui représentait le féminin et la Lune.

Au début de la vice-royauté furent établis les conseils d'indiens dans les réductions où subsistaient grande partie de l'organisation inca des ayllus; le modèle de bâton remis par les espagnols aux maires indigènes était un simple bout de bois sans décoration, mais qui symbolisait le pouvoir politique de la Couronne.

Les conquistadors espagnols imposèrent leurs modèles de bâtons et permirent seulement l'existence des bâtons liés à la noblesse inca, et uniquement en tant que représentations picturales ou en tant que remémoration dans les cérémonies publiques civiques et religieuses. Ce sont des bâtons qu'on voit déjà dans les dessins des chroniques de Murúa et Huamán Poma de Ayala, mais qui souffrent de légères transformations à partir de ce moment-là [...]

L'influence du pouvoir officiel espagnol et le rôle de la noblesse inca dans le mouvement national de résistance culturelle au XVIIIème siècle donnèrent lieu à un modèle de bâton qui prend des éléments formels du bâton espagnol, mais qui incorpore des matériaux et des contenus du bâton indigène ancien, dans lequel prévaut le bois de palmier pêche comme élément le plus symbolique et le plus important. On incorpore la croix ou le crucifix comme symboles du pouvoir et du christianisme dans les bâtons, mais on utilise aussi comme alternative des symboles de la fécondation agricole de la déité suprême locale, exprimés par les escargots, les anneaux d'argent, le couple humain et d'autres éléments. Cette symbolique sexuelle est non seulement associée aux divinités, mais aussi au curaca ou au maire principal indigène porteur de ces bâtons.

Ce modèle de bâton-sceptre colonial se transforme, en partie, en prototype du bâton populaire et traditionnel; il acquiert par conséquent la catégorie d'œuvre d'art autant grâce à sa perfection technique, formelle et symbolique, que grâce à son originalité et à sa singularité. C'est d'une certaine façon un autre maillon essentiel qui unit le bâton des autorités espagnoles, de la noblesse inca et des curacas à celui de l'actuel maire paysan de la sierra du Pérou. De plus, il rassemble un tas de traditions culturelles qui, grâce au syncrétisme, se révèlent dans les techniques employées pour donner un caractère artistique au bâton, spécialement dans le travail de l'argent et dans la symbolisation politique et religieuse du pouvoir,

Martín Chambi. *Indien varayoc (maire) et sa famille.* Encre, Canchis, Cuzco, vers 1934.

où prévalent des éléments culturels d'origine ancestrale locale ou inca [...].

Formellement, on continue souvent d'utiliser le bois de palmier pêche pour les bâtons de la plus haute hiérarchie ou, au contraire, un bois de couleur sombre, avec des applications d'argent, de cuivre ou de bronze sur la poignée et la partie principale, du fer en forme d'aiguille à l'extrémité inférieure, ainsi que des ajouts décoratifs de clochettes, de pierres de couleur et de rubans. Pour les maires moins importants, il y a des bâtons avec des décorations plus simples et, parfois, loin de Cuzco, elles sont simplement en bois taillé et coloré, sans application de métal.

Dans la première moitié du XIXème siècle, s'est consolidé le modèle du bâton populaire et traditionnel des *varayoc*, ce qui est confirmé par ceux qui viennent de la collection d'Arequipa montrée ici, sur lesquelles on observe la même structure formelle, mais aussi une différenciation de taille et de richesse décorative selon la hiérarchie sociale. Dépendant de la capacité économique du *varayoc*, quelques-uns de ces bâtons acquièrent une sophistication ornementale qui les différencie de la classe paysanne, comme le bâton singulier du Musée de l'Art. Par ailleurs, la majorité d'entre eux héritent de la signification des bâtons locaux coloniaux et dans une moindre mesure de leur richesse ornementale. C'est-à-dire que les bâtons paysans ruraux dénotent une plus grande pauvreté économique, mais leur qualité ne démérite pas en tant qu'œuvres d'art, car les carences d'ordre matériel et technique ne portent pas atteinte à la valeur artistique, historique, esthétique et culturelle qu'ils comportent comme expression authentique d'une classe sociale et culturelle déterminée. Dans ces cas, on a seulement une différenciation sociale entre des bâtons de caractère seigneurial et des bâtons de caractère paysan ou rural [...].

Le bâton paysan traditionnel actuel continue d'être l'instrument symbolique de la fécondation de la Terre-Mère ou Pachamama et une de ses variantes formelles, qui comporte des chaînes entrelacées, symbolise une *paccha* et, par extension, la fécondation humaine [...].

Extrait du livre *La vara de mando popular y tradicional en el Perú*. [Le bâton de commandement populaire et traditionnel au Pérou.] Lima: Fonds éditorial, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2014.

* Il a une licence en Art et une maîtrise en Art Péruvien et Latino-Américain.

L'UNIVERS POÉTIQUE DE JOSÉ MARÍA EGUREN

Ricardo Silva-Santisteban *

Une nouvelle édition des *Œuvres complètes* du fondateur de la poésie péruvienne contemporaine vient d'être publiée.

Bien que la poésie de José María Eguren (1874-1942) peut facilement nous séduire par sa musique et sa plasticité, il est vrai aussi que cette poésie "claire et simple", surtout grâce à ces qualités, peut renfermer des écueils difficiles à surmonter, étant donné l'énorme subtilité de son exécution, son sens caché symbolique parallèle à la simple apparence extérieure, son vocabulaire très riche et insolite, sa condensation sémantique, sa syntaxe souvent torturée. Eguren, tout comme Góngora, Mallarmé ou Vallejo, est un poète qui favorise le commentaire et l'élucidation car c'est parfois seulement grâce à ceux-ci qu'il est possible d'arriver à pénétrer le contenu souvent latent de ses poèmes. Le mélange, dans un poème, des écueils cités, déconcerte souvent, ou décourage, des lecteurs peu persistants qui peuvent apprécier la poésie mais n'être prêts que pour en comprendre la surface, apparemment "claire et simple" extérieurement, mais riche en nuances, en mélodie, en traces, en sens, qu'Eguren sait toujours nous livrer seulement si nous arrivons à *pénétrer* le poème et à le comprendre comme une entité destinée à la jouissance littéraire et en possession d'une esthétique cohérente et suffisante en soi [...].

TRAJECTOIRE DE VIE

José María Eguren est né à Lima le 7 juillet 1874. Il est le fils de José María Eguren y Cáceda et d'Eulalia Rodríguez Hercelles. Le jour même de sa naissance il fut baptisé dans la paroisse de San Sebastián. En 1880, à cause de l'occupation de Lima par l'Armée chilienne, on l'emmena vivre à l'hacienda Chuquitanta, propriété de son frère Isaac Manuel Felipe Santiago Eguren. Son séjour dans cette hacienda, et dans celle de Pro, se prolongea même après la fin de la guerre contre le Chili, car à cause de sa santé fragile sa famille rechercha dans ces endroits un climat qui lui convenait davantage. Ceci a donné lieu à deux évènements: la séparation d'avec ses frères et l'influence forte et décisive de la nature pendant ces années de formation durant lesquelles l'esprit retient tout avec plus d'intensité, et qui a été accentuée, sans aucun doute, par la solitude qui l'accompagnait. Eguren écrivit dans une page à propos de sa vie: "Il a fait de façon privée ses études esthétiques et littéraires dès son plus jeune âge". Il commença ses études régulières avec du retard, en 1884, quand il entra à l'Ecole de l'Inmaculada des prêtres jésuites, pour ensuite suivre ses études secondaires à l'Institut Scientifique dirigé par le docteur José Granda. Études qu'il abandonna finalement, mais celles qu'il avoua avoir réalisées "en privé" furent, sans aucun doute, plus profitables, plus intenses et plus bénéfiques que celles de l'école.

Son frère Jorge encouragea José María et dirigea ses études littéraires initiales, en plus de l'avoir initié au goût de la lecture qu'il partageait avec lui, traduisant au passage des œuvres

José María Eguren.

écrites dans les langues qu'il connaissait, surtout le français et l'italien.

Je crois que jamais on ne soupèsera assez l'importance que ces années formatrices ont eue pour le poète, entouré d'un paysage merveilleux au regard d'un enfant imaginatif et sensible. Les motifs qu'il écrivit au début des années 30, en l'espace de deux ans, sont souvent un souvenir émerveillé des années de son enfance [...].

Dans la formation de la sensibilité du poète, la musique, qu'il pratiquait avec une certaine réussite, a eu une importance majeure, à côté de la littérature et de la peinture. La musique, par son sens abstrait, emmène ceux qui l'apprécient dans un monde de rêve. Eguren mentionne ses compositeurs préférés non seulement dans ses *Motivos*, mais aussi dans ses poèmes. Les allusions musicales dans son œuvre sont innombrables. Il avoua à César Francisco Macera: "J'aime beaucoup la musique, mais j'ai peur car elle m'embrouille et m'absorbe tant que je ne voudrais pas en sortir, et quand quelqu'un joue, je reste cloué. Ma mère jouait très bien du piano". Le poète nous a laissé son témoignage sur la musique dans deux beaux motifs: "*Sintonismo*" et "*Eufonía y canción*" [...].

De la même façon, Eguren, dans une interview publiée dans la revue *Variedades* en 1922, quand on lui demanda ce qu'il aurait voulu être s'il n'avait pas été poète, répondit catégoriquement: "Musicien compositeur. La musique est l'art que je préfère".

Intéressé depuis son enfance par le dessin et la peinture, Eguren s'initia publiquement en tant que peintre en 1892, quand il participa à l'Exposition Nationale à Lima avec une peinture à l'huile intitulée *Esmeralda*.

Vers 1897, après le décès de ses parents et la dispersion de sa famille, Eguren déménagea à Barranco avec deux de ses sœurs, Susana et Angélica, qui restèrent célibataires toute leur vie et dont il ne se séparera jamais. Peu de temps après, Eguren commença sa carrière en tant que poète avec la publication, en 1899, de deux poèmes dans la revue *Lima Ilustrado*, dans les numéros de mai et de juin; et peu de temps après il écrivit "Juan Volatín". La différence esthétique et stylistique entre les deux premiers et le deuxième est remarquable. Les deux premiers poèmes connus d'Eguren, malgré leur grande perfection formelle, n'ont pas encore de style propre, bien qu'ils possèdent la vertu de son travail de poète.

Eguren a raconté dans une belle page comment s'est réalisée son initiation poétique:

> Je me souviens des jouets de mon enfance. Je formais avec eux des cours égyptiennes et je faisais rimer des vers en cadence pour mes pharaons de couleurs; ce qui était lointain me faisait rêver et j'aspirais à poétiser, par le biais d'un art, la nostalgie envers la première musique et le premier paysage qui me touchèrent avec leur rêve et leur joie. Je me souviens de mes promenades avec Chocano dans la ville en ruine, *les vierges de la jetée et des roches* nous attiraient vers un idéal; lui, il leur disait des vers festifs lors de ces après-midi rosâtres. Une nuit je lui ai lu une ballade et Chocano m'a montré l'étoile poétique. L'encouragement de la famille ou des amis m'a toujours accompagné. J'ai publié quelques vers dans *Lima Ilustrado* et dans *Principios*; j'écrivis à cette époque "Juan Volatín", mon premier poème symbolique et d'autres, modernistes. J'admirais les grands auteurs français, mais je sentais qu'il *pleuvait* au fond de l'âme: néanmoins j'ai continué mon chemin, mystérieux et distant. Un groupe d'esprits jeunes, nous formâmes un cénacle et Enrique Bustamante y Ballivián et Julio A. Hernández publièrent *Contemporáneos*, une revue qui restera dans l'histoire des lettres péruviennes grâce à son souffle innovateur et à son noble enthousiasme. J'y ai publié plusieurs poèmes et plus tard, encouragé par ces grands amis et par le grand González Prada j'ai édité *Simbólicas*. Tels ont été mes débuts. Sur l'amour je n'ai pas dit le dernier mot: car le dernier mot est la fin, c'est la mort. Je la chanterai un jour s'il m'est donné de mourir comme le cygne.

Mais tout ne semble pas avoir été aussi stimulant et heureux pour le poète, car dans une interview faite par le poète César Vallejo en 1918 il se plaignit avec une certaine amertume :

—Oh, comme il faut se battre, comme on m'a combattu! Quand j'ai commencé, des amis qui avaient une certaine autorité en ces matières me décourageaient toujours. Et moi, vous le comprendrez, je commençais à croire que je m'étais trompé. Mais quelque temps après, González Prada fit l'éloge de ma poésie [...].

La publication de *Simbólicas* en 1911 n'est pas seulement le premier livre d'Eguren mais elle représente aussi la naissance de la poésie péruvienne contemporaine. Accueillie et commentée par des amis comme Alfredo Muñoz et Enrique Bustamante y Ballivián dans *Balnearios* et Pedro S. Zulen dans *Ilustración Peruana*, elle fut victime de l'attaque malveillante de Clemente Palma, un écrivain qui, comme tant d'autres de sa génération et de ceux qui viendraient après, était incapable de comprendre la nouvelle poésie du petit livre d'Eguren, il faut le répéter, trop subtil pour les ouïes routinières et trop délicat pour les rustres. De toute façon et malgré le silence, avec la publication de Simbólicas, Eguren s'imposa pour

toujours non seulement en tant que poète, mais il fut aussi immédiatement reconnu comme un maître véritable et incomparable.

C'est ainsi que cinq ans plus tard, dans le deuxième numéro de la revue *Colónida*, du 1er février 1916, Eguren était à la une avec un portrait de lui réalisé par Abraham Valdelomar, le directeur de la publication. Le numéro contenait une excellente étude faite par le poète Enrique A. Carrillo, "Essai sur José María Eguren", qui était précédée d'un article enthousiaste et élogieux de Valdelomar, qui le consacrait [...].

La canción de las figuras, le deuxième livre d'Eguren, parut deux mois après avec en préface l'essai de Carrillo, et les commentaires furent plus sobres que ceux qui avaient été consacrés à son premier livre. Seul un bref article sans nom d'auteur apparut dans le quatrième numéro de *Colónida* et dans une ou deux revues latino-américaines. Néanmoins, ce livre renforça la célébrité d'Eguren, car deux critiques étrangers de grande renommée s'intéresseraient à Eguren peu de temps après. L'étasunien Isaac Goldberg consacra au poète un chapitre entier dans son livre *Studies in Spanish-American Literature* (Nueva York, 1920) et l'anglais John Brand Trend écrivit un article non signé dans la célèbre revue *The Times Literary Supplement* du 5 août 1921, ce qui, réellement, était une consécration [...].

Mais si pour Eguren le moment d'une reconnaissance de son œuvre poétique était arrivée parmi les écrivains non officiels bien que représentatifs de notre tradition littéraire, arriva aussi le moment d'une reconnaissance de son œuvre en tant qu'artiste plasticien. Le peintre Teófilo Castillo (1857-1922) qui, selon Luis Alberto Sánchez, "était le procureur de nos arts plastiques, comme l'était Clemente Palma dans le milieu littéraire", consacra à Eguren un des articles qu'il publiait toutes les semaines dans la revue *Variedades* sous le titre de *Semblanzas de artistas* [...].

Vers 1920 Eguren avait déjà écrit la partie centrale des poèmes de son troisième livre, *Sombra*, commencé en 1917, et sonda auprès de Pedro S. Zulen, qui faisait ses études à l'Université de Harvard, à Cambridge, Massachusetts, la possibilité de l'éditer dans la maison Brentano's de New York, qui venait de publier le livre de Goldberg déjà mentionné. Le projet ne se réalisa pas, mais à son retour de Cambridge, Zulen publia dans le *Boletín Bibliográfico de la Biblioteca de la Universidad de San Marcos* de décembre 1924 un grand choix de poèmes d'Eguren qui incluait aussi bien des poèmes de ses deux premiers livres comme de l'inédit Sombra et la reproduction du poème le plus long du poète: *Visiones de enero*. Le tout se terminait par un article long et élégant d'Enrique Bustamante y Ballivián [...].

Eguren vivait toujours à Barranco, dans la troisième maison qu'il habita dans cette station balnéaire, face à la place de San Francisco. En 1930, Estuardo Núñez, futur spécialiste de la littérature péruvienne et professeur de l'Université de San Marcos, présenta dans cette maison d'études sa thèse *La poésie d'Eguren*, qui serait publiée deux ans plus tard. Mais le succès littéraire d'Eguren n'allait pas de pair avec sa situation économique et le poète dut accepter, en 1931, un travail bureaucratique en tant que chef des Bibliothèques et Musées scolaires du Ministère de l'Education, grâce à l'aimable démarche de José Gálvez, ministre à ce moment-là.

José Carlos Mariátegui avait prophétisé avec finesse au sujet d'Eguren dans l'hommage de la revue *Amauta* de 1929: "Il nous a peut-être donné tous ses vers, mais il nous réserve encore la surprise de sa prose qui sera toujours poétique. Poésie et Vérité, comme disait Goethe". Et effectivement, Eguren commença à publier des articles en prose avec un article paru en janvier 1930 dans *Amauta*, travail qu'il poursuivit dans d'autres revues comme *Social* et *La Revista Semanal* et, de façon sporadique, dans des journaux comme *El Comercio*, *La Noche* et *La Prensa*, surement poussé par des raisons économiques. Le poète essaya de réunir un choix de ces articles dans un recueil appelé *Motivos*, mais il n'arriva pas à publier de son vivant son dernier grand livre.

Barranco, 1910.

Ciro Alegría et César Francisco Macera ont raconté comment Eguren faisait le trajet à pied entre Lima et Barranco, malgré son âge, à cause de sa pauvreté. Pour cette raison, Eguren quitta sa maison de Barranco, où il se réunissait les dimanches après-midi avec de nombreux poètes et jeunes écrivains qui venaient lui rendre visite. Il déménagea à Lima, dans une maison de l'avenue La Colmena, située à cinq rues de la place San Martín, où il habiterait jusqu'à sa mort [...].

Eguren fut pendant ces dernières années littéralement adoré par un petit groupe familial composé de frères et de neveux. César Francisco Macera nous a laissé une saisissante image d'Eguren dans la Lima de ces années-là:

On le voit parfois marcher très rapidement dans les rues du Centre, habillé en noir avec un chapeau à la calotte basse, rond et à l'aile tombante. Comme s'il était poussé par d'étranges magnétismes, il s'éloignait des gens sur les trottoirs et aux coins des rues. Très menu et rêveur, cet homme qui a le mérite d'avoir chanté avec une grande finesse dans des poèmes inestimables qui résistent déjà à trois générations grâce à leur bonne qualité, toile indigène qui ne perd pas de sa couleur, est aujourd'hui un merveilleux vieillard.

La peintre Isabel de Jaramillo (Isajara), grande amie d'Eguren pendant les dernières années de sa vie, écrivit dans son journal intime, le 7 aout 1940:

Je suis allée voir José María. Il est malade. Sa petite chambre de La Colmena est très propre et bien rangée. Il y a une odeur de fleurs sans qu'il y en ait. Il n'aime pas les fleurs coupées. Il les admire dans les jardins. Il a raison. Elles parfument autant une fête qu'un enterrement [...]. Il était couché, pâle, très maigre, ses cheveux étaient de la soie blanche défloreé...

En juin 1940 la reconnaissance officielle arriva. José de la Riva-Agüero lui communiqua son élection en tant que membre de l'Académie Péruvienne de la Langue. Cette reconnaissance officielle de ceux qui l'avaient ignoré pendant des décennies arriva trop tard. Il ne lui restait qu'un an à vivre. Il avait eu des problèmes de santé et avait été affaibli physiquement pendant ses dix dernières années. Il est décédé à l'aube du 19 avril 1942, par un jour humide d'automne, à 68 ans.

Les *Obras completas* d'Eguren se divisent en deux tomes: *Poesías completas* et *Prosa completa*. Biblioteca Abraham Valderomar/ Academia Peruana de la Lengua.

* Il est professeur principal de la Pontificia Universidad Cató la Langue.

LA NIÑA DE LA LÁMPARA AZUL

En el pasadizo nebuloso
cual mágico sueño de Estambul,
su perfil presenta destelloso
la niña de la lámpara azul.

Ágil y risueña se insinúa,
y su llama seductora brilla,
tiembla en su cabello la garúa
de la playa de la maravilla.

Con voz infantil y melodiosa
con fresco aroma de abedul,
habla de una vida milagrosa
la niña de la lámpara azul.

Con cálidos ojos de dulzura
y besos de amor matutino,
me ofrece la bella criatura
un mágico y celeste camino.

De encantación en un derroche,
hiende leda, vaporoso tul;
y me guía a través de la noche
la niña de la lámpara azul.

LA PETITE FILLE À LA LAMPE BLEUE

Dans le passage nébuleux
tel un rêve magique d'Istanbul,
elle présente son profil scintillant
la petite fille à la lampe bleue.

Elle s'insinue agile et souriante
et sa flamme séductrice brille,
dans ses cheveux tremble la bruine
de la plage de l'émerveillement.

Avec une voix enfantine et mélodieuse
avec un arôme frais de bouleau,
elle parle d'une vie miraculeuse
la petite fille à la lampe bleue.

Avec des yeux chaleureux de douceur
et des baisers d'amour matinal,
la belle créature m'offre
un chemin magique et céleste.

dans un excès d'enchantement,
elle fend joyeuse le tulle vaporeux;
et me guide à travers la nuit
la petite fille à la lampe bleue.

José María Eguren. *La canción de las figuras*. Lima: typographie et reliure du Centre pénitencier, 1916.

BALDOMERO PESTANA

LECTURES POSSIBLES ENTRE DEUX REGARDS

*Fietta Jarque**

Portraits photographiques des années 60 d'écrivains et d'artistes péruviens par un témoin privilégié.

Les livres de photographie, à la différence des écrits, peuvent « être lus » beaucoup de fois. C'est peut-être pour cela qu'au lieu de reposer —peut-être intacts pour toujours— alignés sur les étagères d'une bibliothèque personnelle, les livres de photos vont très bien sur une table de salon. Pour les avoir sous la main, pour déchiffrer dans les images, chaque fois que nous les feuilletons, de nouvelles clés cachées

Une des vertus des portraits que Baldomero Pestana fit d'écrivains, d'artistes et d'intellectuels péruviens entre 1957 et 1967 à Lima, et ensuite à Paris, est de nous permettre —nous incitant presque— cette succession de lectures de ses images, d'interprétations. Commençons par délimiter le territoire dont nous parlons à travers les noms qui apparaissent dans *Retratos peruanos* [Portraits péruviens][1]: Martín Adam, José María Arguedas, Ciro Alegría, Enrique López Albújar, Julio Ramón Ribeyro, Sebastián Salazar Bondy, Jorge Eduardo Eielson, Mario Vargas Llosa, Alfredo Bryce Echenique, Blanca Varela ou José Durand Flores, parmi les écrivains. Une constellation du meilleur de la littérature péruvienne du XXème siècle. Des personnages dans des poses reposées, la plupart d'entre eux dans des recoins de leur propre maison, saisis par le photographe pendant ce bref instant où l'âme en confiance se laisse voir dans l'expression du visage et où le langage corporel parle à travers les mains, la façon d'incliner la tête, la manière de s'asseoir.

Juan Mejía Baca avec Martín Adán et l'historien Raúl Porras Barrenechea. Lima, 1960.

Cristina Gálvez, sculptrice. Lima, 1963.

Ce sont des individus et chacun, si nous les connaissons à travers leurs œuvres, nous dira par son aspect quelque chose de plus sur elles. Nous associerons l'auteur avec la vie, son écriture et l'appropriation que nous en faisons par la lecture. Mais il y a quelque chose de plus, et non moins important: à les voir réunis nous nous rendons compte qu'ils faisaient partie d'un cercle d'amis ou de connaissances; c'est la Lima qui surgissait du mouvement esthétique révolutionnaire que fut l'indigénisme, pour aller encore plus loin, à la rencontre de la modernité internationale qui suivit l'après-guerre, portant les caractéristiques de notre identité.

Dans le prologue écrit par le Nobel péruvien pour ce livre, Vargas Llosa évoque cette époque: «Dans la Lima de cette époque, être un artiste ou un écrivain équivalait à être un marginal, un paria, un fou léger, quelqu'un de pittoresque ou peut-être excentrique, mais en tout cas condamné à la méfiance et à l'échec». Ce commentaire peut paraître déconcertant maintenant que nous voyons ce bouquet de personnages en triomphateurs, en héros culturels. À la lumière de ces paroles nous retournons voir les photos et ce que nous observons, c'est cette dignité, cette sécurité de qui sait ce qu'il fait, bien que les autres l'ignorent, le méprisent.

Continuons la liste, cette fois avec les artistes: Fernando de Szyszlo, Gerardo Chávez, Alberto Guzmán, Ricardo Grau, Emilio Rodríguez Larraín, Jorge Piqueras, Joaquín Roca Rey, Alfredo Ruiz Rosas, Cristina Gálvez, Herman Braun-Vega et plus, vingt-quatre en tout. Et les intellectuels et les politiques: Jorge Basadre, Luis E. Valcárcel, Honorio Delgado, Juan Mejía Baca, José Miguel Oviedo,

Victor Raúl Haya de la Torre, José Luis Bustamante y Rivero.

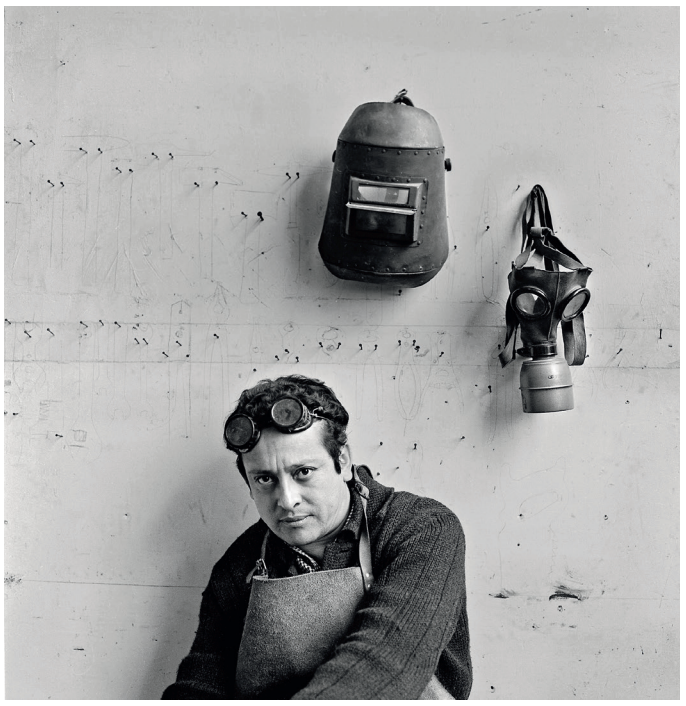
Toute une génération dans des portraits en noir et blanc —analogiques, bien sûr—, une espèce de musée. Il y a des photographies qui sont des monuments. Celles-ci en sont. Et on peut revenir toutes les fois qu'on veut à ce musée portable qu'est ce livre, pour déchiffrer les regards, pour nous asseoir à côté de chacun d'entre eux dans un muet dialogue d'esprits, les leurs et le nôtre.

Nous laissons pour la fin celui qui fut derrière chacune de ces photographies, son auteur, l'artiste subtil et pertinent et, en quelque sorte, collectionneur de célébrités. La personne que nous devons remercier pour cet album indispensable pour l'histoire de la culture péruvienne du XXème siècle. Baldomoro Pestana est, à son tour, une découverte récente. Pas pour ceux qui connurent ces années, mais oui pour les générations postérieures. L'élégance de ses portraits, la composition sobre qui rehausse la personnalité du modèle, prend plus de valeur à les voir tous ensemble.

Né en Galice, Espagne, en 1918, Baldomero Pestana émigra avec son humble famille en Argentine alors qu'il était un jeune garçon et c'est là qu'il est devenu photographe. Les 10 ans qu'il passa au Pérou lui servirent à renforcer son style et à transférer par la suite au dessin sa passion pour l'apparence du réel. Pestana mourut le 7 juillet 2015, à 97 ans, en Galice, alors qu'il manquait à peine un mois pour la grande reconnaissance de son œuvre que fut l'exposition qu'on lui consacra au Musée d'Art Contemporain (MAC) de Lima. Une longue vie et un bel héritage.

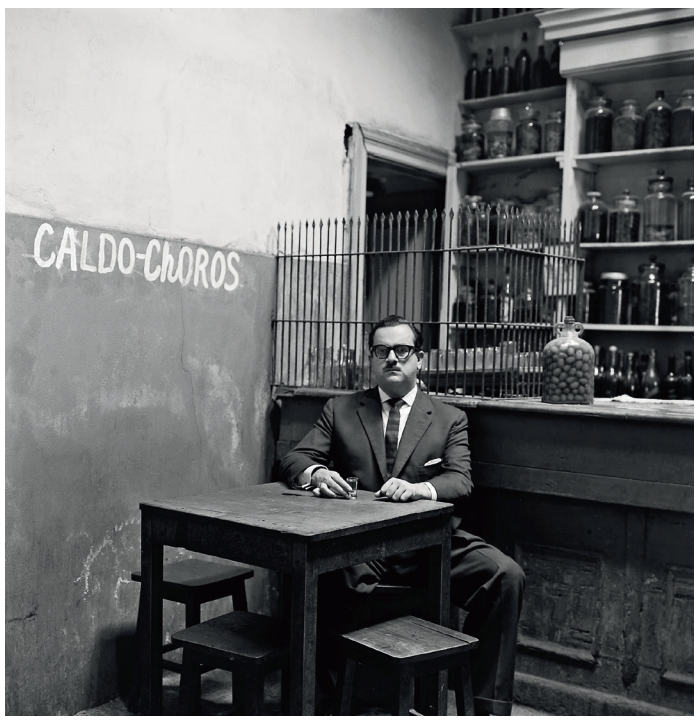
* Écrivaine et journaliste péruvienne. Elle est éditrice du livre *Retratos peruanos. Baldomoro Pestana*.

1 *Retratos peruanos. Baldomoro Pestana. Lima: Libros-Fundación BBVA continental, 2015.*



Alberto Guzmán, sculpteur. Lima, 1963.

Joaquín Roca Rey, sculpteur. Roma, 1968.



José Durand, écrivain. Lima, 1964.

Blanca Varela, poète. Lima, 1966.

Alfredo Ruiz Rosas, peintre. Paris, 1973.

Man Ray, photographe étatsunien, et Emilio Rodríguez Larraín, artiste plastique. Paris, 1978.

LA FLEUR AMAZONIENNE

Giuliana

L'artiste prolifique, né à Iquitos en 1973, offre une version cont

Hevea Brasiliensis (caoutchouc) & Huitoto pendu

L'expérience en territoire amazonien est marquée par l'abondance de stimuli, provenant de diverses sources, auxquels est confronté n'importe quel visiteur: les éléments du paysage, les espèces de la flore et de la faune, l'étendue des espaces géographiques et un vécu intense, qui nous défient simultanément en termes visuels et sensoriels. Le mythe de cette jungle exubérante surgit de cet excès d'information qui, paradoxalement, a sa contrepartie dans le vide historique qui entoure l'Amazonie péruvienne, l'abandon du territoire et sa déconnexion d'avec les grands discours de l'État. Ceci a conduit à ce que l'Amazonie, en tant qu'expérience et concept, soit très difficile à définir et qu'elle soit restée en divers sens inexplicable ou insaisissable pour les chercheurs, les historiens, les artistes et les poètes qui s'en sont approchés.

Depuis les premiers voyages de « découverte » se sont imposées de l'extérieur des narrations pour lire l'Amazonie. Une de ces formules de recherche a été celle des études botaniques. Cette illustration botanique a été une réponse à la nécessité de comprendre ce qui ne peut l'être à première vue, au moyen de croquis qui caractérisent et synthétisent certaines espèces. Ces images sont la référence principale pour ce groupe d'œuvres que Christian Bedayán réunit dans cette exposition. Il s'agit de trois séries différentes sur papier : croquis en noir et blanc de plantes qui ont marqué le destin de cette région, présentés sous forme de livres de « botanique », des collages digitaux en couleur et, finalement, des images réalisées à base d'une superposition de photographies, qui, tout en ayant très présente la référence scientifique, ont rapport à la peinture académique du début du XXème siècle.

Bendayán incorpora dans ses œuvres les dessins faisant partie des archives de classification de l'Expédition Botanique Royale du Nouveau Royaume de Grenade, réalisée par la couronne espagnole de 1783 à 1816. À ces images s'ajoute l'influence du travail de deux femmes artistes. Ces référents féminins correspondent à la peintre anglaise Marianne North et à l'artiste shipibo Lastenia Canayo. North, personnage fascinant, peintre qui entreprit un courageux voyage de recherche dans des régions comme Bornéo, Java, le Japon et le Brésil. Ce sont ces toiles que Bendayán a prises en compte, où le désir scientifique et la passion naturaliste s'entrecroisent avec une facture picturale très précise et réaliste. De Lastenia Canayo il prend la représentation des « maîtres » de la tradition orale shipibo, êtres ou esprits gardiens qui protègent les espèces de la nature.

Avec sa série Flore amazonienne (2013), Bendayán propose une autre forme d'exploration de cette région et de ses espèces, qui va de pair avec la connaissance et la récupération de son histoire, incluant des visions de la tradition orale de ses peuples.

Exposition réalisée au Centre Culturel Inca Garcilaso du Ministère des Affaires Étrangères.

* Curatrice, critique et chercheuse.

Stereum sp. & Muchacho cutipado (1542-2013)

Comparettia macroplectron Rchb. fil. & Trina & Piraña (La calle es el cielo, 1542 - 2013)

DE CHRISTIAN BENDAYÁN

*Vidarte**

temporaine des gravures naturistes de l'époque de l'Illustration.

Oncidium pyramidale Lindl. & Perreo (1542 - 2013)

PHOTOGRAPHES PÉRUVIENNES (I)

*Mario Acha Kutscher**

L'œuvre de 45 photographes péruviennes est réunie dans une exposition réalisée au Centre Culturel Inca Garcilaso du Ministère des Affaires Étrangères.

Nous croyons que le regard et l'intention photographique se forment dans la culture du groupe social auquel on appartient, et que l'œuvre photographique devient vite indépendante des intentions initiales de leur auteur, car il existe de multiples façons de la traiter et de la consommer.

Si nous savons que l'accès à la production d'images est aujourd'hui universel et que ce sont les dispositifs qui indiquent ce qu'on peut photographier et comment le faire, pensons au *selfie* par exemple, quel est alors l'apport du photographe ou de l'artiste visuel? Et, si cette différence est formative et culturelle, existe-t-il un regard différent spécifique à la condition féminine?

La présente exposition, qui réunit une quantité significative de femmes photographes de diverses générations, provenances et approches, prétend répondre à ces questions, ainsi qu'à d'autres. Toutes ont en commun l'exploration créative et un regard réflexif. Sont réunies ici des photographes qui proposent un ordre visuel sans perdre de vue la référence de la réalité photographique. Dans ces images importent surtout la recherche et la célébration de la vie.

Leslie Searles. S/t. 60 x 40 cm.

* Artiste visuel, photographe et documentaliste.

Beatrice Velarde. *Cadavre*. 60 x 40 cm.

Estrella Vivanco. *Regards*. 60 x 63,6 cm.

Mayu Mohanna. *Gris* 05. 60 x 40 cm.

Laura Jiménez. S/t. 60 x 40 cm.

Mariella Agois. S/t. 29 x 43 cm.

María María Acha-Kutscher. *Jour* 1. 29 x 39 cm.

Les photogaphes qui participent à cette exposition sont: María María Acha-Kutscher, Theda Acha, Solange Adoum, Mariella Agois, Gladys Alvarado, Luz María Bedoya, Alicia Benavides, Teresa Bracamonte, Malú Cabellos, Carolina Cardich, Nancy Chappell, Nora Chiozza, Soledad Cisneros, Sonia Cunliffe, Mylene D'Auriol, Maricel Delgado, Ana de Orbegoso, Alejandra Devéscovi, Sandra Elías, Marina García Burgos, María José García Piaggio, Rocío Gómez, Ana Cecilia Gonzáles Vigil, Viviana Hosaka, Laura Jiménez, Rochi León, Luana Letts, Anamaría McCarthy, Inés Menacho, Evelyn Merino Reyna, Mayu Mohanna, Mónica Newton, Lorena Noblecilla, Alejandra Orosco, Susana Pastor, María Cecilia Piazza, Natalia Pilo-Pais, Camila Rodrigo, Prin Rodríguez, Flor Ruiz, Almendra Salmar, Leslie Searles, Maco Vargas, Beatrice Velarde y Estrella Vivanco.

OMBRES ET LUMIÈRES DU VICE-ROI TOLEDO

*José de la Puente Brunke**

Vème centenaire de la naissance de Francisco de Toledo, le vice-roi du Pérou le plus important et le plus polémique

Né en 1515 dans le bourg d'Oropesa —situé sur la route qui unit Toledo et Cáceres— il est le quatrième et dernier fils de María de Figueroa y Toledo et de Francisco Álvarez de Toledo y Pacheco, comtesse et comte d'Oropesa, tous les deux membres de familles très importantes de la noblesse castillane. C'est pour cette raison que dès son enfance il exerça comme page à la Cour, d'abord au service de l'infante Léonor d'Autriche, puis à celui de l'impératrice Isabelle, épouse de Charles V. A partir de 18 ans il servit l'empereur et l'accompagna en Allemagne, en Italie, en France, en Flandres et en Afrique, participant aussi bien aux actions militaires qu'aux missions politiques et administratives.

Le gouvernement de Francisco de Toledo au Pérou (1569-1581) doit se comprendre dans le contexte des efforts entrepris par l'Espagne de Philippe II pour centraliser le pouvoir dans tous ses territoires, aussi bien américains qu'européens. Toledo est peut-être le vice-roi le plus controversé de l'histoire péruvienne. Il a été présenté, d'un côté, comme le "suprême organisateur du Pérou" par ses admirateurs, et d'un autre côté il a été considéré comme le grand "déstructurateur"[1] du monde andin et le plus grand tyran du Pérou[2]. Si nous essayons de laisser de côté les hauts degrés de passion de ces deux positions, nous pouvons conclure que les deux approches sont légitimes. En effet, du point de vue de l'administration espagnole c'est Toledo qui a établi l'organisation à partir de laquelle la Vice-royauté a fonctionné pendant des décennies, renforçant le pouvoir royal et générant de meilleurs rendements économiques. Et du point de vue de l'organisation sociale andine, ce dirigeant fut très efficace pour contrôler la population et utiliser la main d'œuvre indigène, avec, pour conséquence, la dramatique désintégration des modèles andins d'organisation sociale et d'occupation de l'espace.

Le travail gouvernemental de Toledo fut étroitement lié aux dispositions de la *Junta Magna* qui, en 1568, réunit les plus importantes autorités de la Monarchie dans le but de discuter du gouvernement des Indes, et à laquelle lui-même a participé avant d'aller au Pérou. Ainsi, il arriva à la Vice-royauté déterminé à développer une réforme authentique à partir des conclusions de la Junta, mais convaincu aussi qu'il devait l'accomplir en faisant preuve de discernement et de prudence. En tant que grand homme d'Etat, il était clair pour Toledo qu'il devait avant tout se consacrer à connaitre le territoire dans tous ses aspects. Ainsi, il réalisa sa fameuse visite générale du territoire, à partir de laquelle les "Informations" —qui incluent des descriptions des différents aspects de la réalité péruvienne— ont été rédigées, tout comme les célèbres "Ordonnances", c'est à dire les nombreuses dispositions qu'il établit pour le gouvernement du Pérou.

Une des plus grandes préoccupations de Toledo fut d'en finir avec les débats sur la justification de la conquête, et de consolider la souveraineté de la Couronne en pacifiant le territoire. Pour cela il était déterminé, entre autres, à soumettre le réduit inca de Vilcabamba. Cette sujétion et l'exécution postérieure de Túpac Amaru I furent à l'origine de la plus grande remise en question de son gouvernement, sur le moment aussi bien qu'après. Dans son désir de légitimer la souveraineté de la Couronne, Toledo entreprit une "réécriture de l'histoire" et il fit tous les efforts possibles pour que l'*Historia Índica* de Pedro Sarmiento de Gamboa —un de ses collaborateurs— s'impose comme la version officielle du passé péruvien, affirmant que les incas avaient été des usurpateurs et des

Portrait du vice-roi Toledo, par Evaristo San Cristóbal (1891).

conquistadors, légitimant ainsi la présence espagnole.

Une autre de ses grandes préoccupations fut d'établir des moyens réguliers d'obtention de ressources pour la métropole et il se rendit compte que pour arriver à son but il devait restructurer les modèles démographiques andins. Ainsi, il instaura de façon formelle les réductions —communautés d'indiens qui facilitaient aussi bien la perception des impôts que l'évangélisation— et la mita, le travail obligatoire à tour de rôle, décisif dans les mines pour garantir l'approvisionnement de l'Espagne en métaux précieux, bien qu'avec un coût très élevé pour la population andine.

À côté de sa préoccupation pour contrôler la "république des indiens", Toledo fit de grands efforts pour mettre de l'ordre dans la "république des espagnols", dans une Vice-royauté qui, pendant des décennies, avait été le scénario d'affrontements très violents, aussi bien entre les conquistadors eux-mêmes qu'entre les conquistadors et la Couronne. Pour cela, il s'efforça principalement de soumettre les *encomenderos*, dont un grand nombre voyait avec méfiance le désir du vice-roi d'affirmer son autorité. En effet, Toledo dut faire face aux attentes d'un grand nombre de descendants de conquistadors qui se résistaient à perdre les privilèges sociaux et économiques qu'ils avaient eus jusque-là. Ainsi, l'application des normes qui cherchaient à centraliser le pouvoir dut se faire au milieu d'un équilibre instable, étant donné que Toledo devait faire très attention de ne pas générer de plus grandes contradictions sociales entre les espagnols eux-mêmes. L'importance de Toledo se perçoit clairement aussi dans son désir de renforcer le Regio Patronato, de réformer le clergé et de réussir une évangélisation plus efficace.

Toledo est décédé en Espagne en avril 1582, peu après son retour du Pérou, et après avoir été confronté à la Cour à des hostilités en raison des questionnements surgis à propos de son gouvernement, en particulier quant à ses actions de répression contre le réduit inca de Vilcabamba.

* Directeur de l'Institut Riva-Agüero. Cet article est une version adaptée du prologue pour le livre de Manfredi Merluzzi *Gobernando los Andes. Francisco de Toledo, virrey del Perú (1569-1581)* [Gouverner les Andes. Francisco de Toledo, vice-roi du Pérou (1569-1581)]. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú–Universitá degli Studi Roma Tre, 2014.

1 C'est précisément le titre du livre de son grand biographe, Roberto Levillier: *Don Francisco de Toledo, supremo organizador del Perú. Su vida, su obra (1515-1582)* [Don Francisco de Toledo, organisateur suprême du Pérou. Sa vie, son œuvre]. Madrid – Buenos Aires ; Espasa-Calpe S.A., 1935-1940, 2 tomes.

2 Voir, par exemple, Luis E. Valcárcel: *El virrey Toledo, gran tirano del Perú: una revisión histórica* [Le vice-roi Toledo, grand tyran du Pérou: une révision historique]. Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega, 2015.

LES DERNIERS JOURS DU VICE-ROI

La disgrâce de Francisco de Toledo à son retour en Espagne, selon l'Inca Garcilaso de la Vega*

Pour ne pas parler seulement de la mort de l'inca Felipe Túpac Amaru, nous raconterons brièvement celle du vice-roi Francisco de Toledo. Celui-ci, au terme de son mandat, qui fut très long (plus de 16 ans, dit-on), retourna en Espagne prospère et très riche, car il était de notoriété publique qu'il ramena plus de 500 mille pesos en or et en argent. Avec cette richesse et la bonne réputation qui en résulte il entra à la Cour, où il pensait être l'un des grands ministres de l'Espagne grâce aux nombreux services qu'il pensait avoir rendus au roi catholique, en mettant fin à la succession royale des incas, rois du Pérou, afin que personne ne prétende ni imagine que l'héritage et la succession de cet empire lui appartiennent. Et que la Couronne d'Espagne puisse les posséder et en bénéficier sans méfiance et sans craindre que quelqu'un prétende les réclamer d'aucune façon. Il pensait aussi qu'il allait être récompensé pour les nombreuses lois et ordonnances qu'il avait promulguées dans ces royaumes, dans le but d'augmenter les finances royales grâce aux bénéfices économiques des mines d'argent et de mercure (où il ordonna que des indiens de chaque province viennent travailler à tour de rôle), payant à chacun un salaire journalier, ainsi que pour les lois qu'il émit et offrit au service des espagnols habitants de ces royaumes, qui obligeaient les indiens à garder certaines choses et à en payer la valeur. Comme

«Bon gouvernement. Francisco de Toledo est mort à Castille, obstiné et chagriné parce qu'il n'a pas reçu la confiance de sa Majesté ». Felipe Guamán Poma de Ayala. 1615.

la liste serait trop longue, nous arrêtons de l'écrire.

Avec ces grands mérites en tête, il entra pour baiser la main du roi Philippe II. Le roi catholique, qui était au courant de tous les évènements qui avaient eu lieu dans cet empire, et en particulier de la mort donnée au prince Túpac Amaru et de l'exil auquel avaient été condamnés ses parents les plus proches, où ils périrent tous, reçut le vice-roi non pas avec les applaudissements qu'il attendait mais au contraire et en quelques mots il lui dit de retourner chez lui, que sa majesté ne l'avait pas envoyé au Pérou pour tuer des rois, mais pour les servir.

C'est ainsi qu'il se retira et repartit chez lui, affligé à cause de cette disgrâce qu'il n'avait pas imaginée. A ceci se rajouta une autre disgrâce, non moindre : il ne manqua pas de concurrents pour prévenir le conseil des finances royales que ses domestiques et ministres avaient touché un salaire en pesos au lieu de ducats, et comme il s'agissait de près de 40 mille ducats, ils percevaient tous les ans 40 mille pesos et que pendant la longue période durant laquelle le vice-roi avait fait partie du gouvernement, la somme dépassait les 120 mille ducats, ce qui avait porté préjudice aux finances royales. En conséquence, le conseil ordonna la saisie de tout l'or et de tout l'argent que Francisco de Toledo avait ramenés du Pérou, jusqu'à ce qu'on découvre et tire au clair ce qui appartenait aux finances royales. Francisco de Toledo, en voyant cette disgrâce égale à la première, fut pris par tant de tristesse et de mélancolie qu'il mourût quelques jours après.

* Araníbar Zerpa, Carlos (ed.) (2015). *Obras completas del Inca Garcilaso de la Vega* [Œuvres complètes de l'Inca Garcilaso de la Vega]. Volume III, *Historia general del Perú* [Histoire Générale du Pérou]. Lima: Ministère des Affaires Etrangères.

SONS DU PÉROU

César Peredo
ZAMACUECA DEL MAR
[Zamacueca de la mer]
(2013, www.cesarperedo.com)

Formé au Pérou, César Peredo a suivi des cours de spécialisation en flûte à l'École Supérieure de Detmold, en Allemagne, et a eu une carrière intéressante en tant que flûtiste classique. Il a fait partie de plusieurs orchestres symphoniques du Pérou et a été pendant un certain temps professeur du Conservatoire National de Musique. Il a également fait des incursions dans la création d'arrangements et aussi d'œuvres, principalement pour flûte ou flûte avec accompagnement instrumental. En particulier, combiner le son de la flûte avec des genres et des éléments de la musique populaire l'a de plus en plus intéressé, et il a lentement développé cet aspect commercial de sa carrière. Ces dernières années Peredo a publié plusieurs disques qui rendent compte de ces intérêts divers que nous pouvons retrouver dans l'accent mis dans ses productions discographiques, où sont utilisés des dénominations, des instruments et des genres de la musique afro péruvienne moderne avec des touches de latin jazz, salsa, ballade ou musique brésilienne. Son dernier disque, *Zamacueca del mar*, est un exemple clair de cette tendance. Il contient un ensemble d'œuvres lui appartenant (la majorité) et une paire d'arrangements pour musique de Morricone et Toquinho & Vinicius. Elles sont instrumentalisées pour la flûte, le clavier, la basse électrique, la guitare, la batterie, les percussions, le saxophone, la trompette et le trombone, avec quelques incursions vocales. L'élément péruvien est défini, plus que par l'utilisation des genres qui figurent au générique ou les caractéristiques culturelles de la musique noire péruvienne, par l'emploi permanant du *cajón* en tant que représentant iconique de cette sonorité, par quelques rythmes caractéristiques et les possibilités de l'instrument à s'amalgamer avec n'importe quelle proposition esthétique, comme le démontre l'usage étendu de cet instrument dans le flamenco moderne, après Paco de Lucía, bien que dans ce cas il y ait une utilisation majoritaire de bourdons, caractéristique moins présente au Pérou. Nous trouvons dans ce disque cette diversité éclectique de propositions unifiées par le son de la flûte qui remplit presque tout le temps la fonction d'interpréter la(les) mélodie(s) principale(s). Les efforts de Peredo pour faire partie du marché discographique péruvien sont constants depuis des années et constituent un apport à cet aspect de l'industrie musicale locale.

Eva Ayllón
COMO LA PRIMERA VEZ [Comme la première fois]
(Play Music, 2014,
www.evaayllon.com.pe)

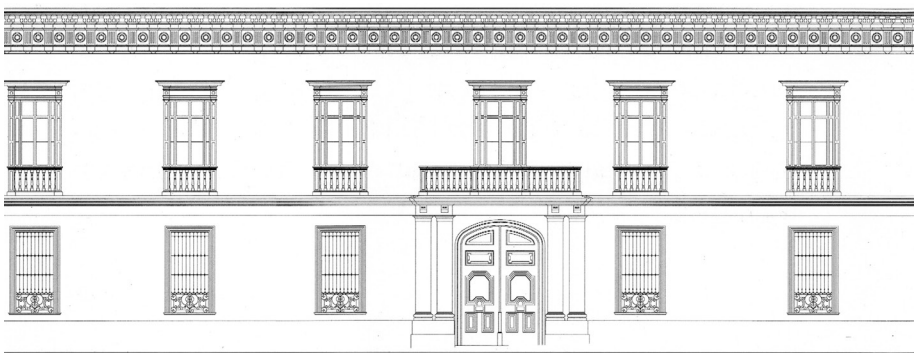
María Angélica Ayllón, connue par son nom artistique Eva Ayllon, a plus de trente productions discographiques, plusieurs vidéos, et une longue carrière qui l'a menée à d'importantes scènes de la musique populaire d'Amérique et du monde. C'est l'interprète la plus reconnue de la musique afro péruvienne moderne grâce à une ligne esthétique qui s'est maintenue pendant des années, privilégiant l'intégration des genres traditionnels avec des instrumentations et des harmonies contemporaines. D'autres genres latinos sont aussi du matériel pour les interprétations d'Ayllón, qui a partagé des enregistrements et des projets avec des artistes internationaux renommés. Malgré cette longue carrière, ce disque est le premier que la chanteuse a produit de façon personnelle et indépendante, car dans toutes ses productions antérieures elle avait un contrat d'interprète. D'où le titre. La voix de l'artiste a des sonorités et des nuances diverses, sans perdre ses propres caractéristiques expressives, dépositaires de la forme d'interprétation de la musique créole d'autrefois, mais colorées de sa prononciation typique qui met de temps en temps en relief quelques syllabes de ses textes. Le disque inclut un large répertoire qui va d'un thème de Ruben Blades à plusieurs *mixes* de thèmes créoles, comme ceux de Polo Campo ou José Escajadillo, et laisse un espace privilégié à des thèmes connus de Mario Cavagnaro, Serafina Quinteras, ou rend hommage à Los Kipus. Interprétée par un groupe de musiciens nationaux de renom, cette production a une sonorité élégante et précise qui met en valeur à tout moment la voix de la chanteuse. Dans la partie instrumentale, la percussion est utilisée avec subtilité et tranquillité, à la façon d'un grand *tondero*, d'un *landó* profond ou d'une sensuelle petite valse .La guitare occupe aussi une place privilégiée dans cette production. On y trouve les *guapeos* et chœurs typiques qui apportent continuité, style et identité. Le disque alterne des thèmes musicaux lents et d'autres, gais et optimistes, sur lesquels on peut danser. Abraham Padilla.

DIX ANS DE CRÉATION

Le Centre Culturel Inca Garcilaso du Ministère des Affaires Étrangères a 10 ans.

Le 15 juillet dernier le Centre Culturel Inca Garcilaso (CCIG) du Ministère des Affaires Étrangères a fêté ses 10 ans d'activité au sein de son siège situé dans le centre historique de Lima, dans une maison de style républicain —appelée « Casa Aspillaga »— contiguë au Palais de Torre Tagle. Pendant toutes ces années, le CCIG s'est transformé en un espace dynamique qui contribue activement à la promotion de la culture péruvienne, mettant l'accent sur la diffusion vers l'extérieur, en plus d'accueillir des manifestations culturelles de divers pays et de favoriser aussi des activités décentralisées dans d'autres villes péruviennes. Le CCIG réalise des expositions, des conférences, des récitals, des concerts, des projections de films, et compte trois galeries d'art, une salle d'expositions bibliographiques, deux salles à usages multiples et une bibliothèque spécialisée en thèmes nationaux.

Au cours de la dernière décennie le CCIG a présenté des œuvres d'artistes tels que Martín Chambi, Macedonio de la Torre, Carlos Quipez Asín, Cota Carvallo, Teófilo Hinostroza, José Tola, Fernando de la Jara, Lika Mutal, Alberto Quintanilla, Rafael Hastings, Ricardo Wiesse, Carlos Runcie Tanaka, Roberto Huarcaya, Morfi Jiménez, Enrique Polanco, Jorge Deustua, Fernando Gutiérrez, Ramiro Llona, Javier Silva, Luis Solorio, Jaime Mamani, Bruno Zeppilli, Ricardo Córdova, Hans Stoll, Mariano Zuzunaga, Gerardo Petsaín, María María Acha-Kutscher, Christian Bendayán, Brus Rubio Churay, Leslie Searles, Musuk Nolte et d'autres créateurs célèbres. Il a en plus accueilli d'importantes expositions collectives et d'autres, organisées par des missions agréées au Pérou. Et le CCIG a organisé des expositions itinérantes sur le *Qhapaq Ñan* ou Grand Chemin Inca, l'Atlas Géographique du Pérou de Mariano Felipe Paz Soldán, l'Amazonie péruvienne, l'Inca Garcilaso, Mariano Melgar, Carlos Germán Belli, Antonio Cisneros,



Julio Ramón Ribeyro et d'autres auteurs, ainsi que l'exposition récente sur Felipe Guamán Poma de Ayala et sa *Nouvelle chronique et bon gouvernement*.

Depuis 2014 le CCIG anime trois cycles de conférences et de lectures en vue du prochain bicentenaire de l'État républicain dans notre pays: « L'Histoire à nouveau : du Pérou millénaire au Pérou bicentenaire », « La République des poètes: anthologie vivante de la poésie péruvienne » et « Pérou: roman et romanciers. Narration péruvienne contemporaine ». Ont participé aux activités du CCIG des personnages célèbres tels que Mario Vargas Llosa, Carlos Germán Belli, Pierre Duviols, María Rostworowski, Luis Jaime Cisneros, Francisco Miró Quesada C., Gustavo Gutiérrez, Alfredo Bryce Echenique, Rolena Adorno, Edgardo Rivera Martínez, Luis Guillermo Lumbreras, Tom Zuidema, Scarlet O'Phelan, Joaquín García, Hugo Neira, Miguel Gutiérrez, Mirko Lauer, Alonso Cueto, Luis Peirano, Walter Alva, Milosz Giersz, Ramón Mujica, Marco Martos, Fernando Ampuero, Ruth Shady, Jean-Pierre Chaumeil, Juan José Chuquisengo, Manongo Mujica, Raquel Chang-Rodríguez, Max Hernández, Mercedes López-Baralt, Antonio Gálvez Ronceros, Rodolfo Cerrón Palomino, Luis Millones, Carmen Ollé, Guillermo Niño de Guzmán, Giovanna Pollarolo, Ina Salazar, Rosella Di Paolo, Odi Gonzáles, Sylvia Falcón et beaucoup d'autres.

Le CCIG fut inauguré le 15 juillet 2005 par le ministre des Affaires Étrangères Manuel Rodríguez Cuadros, quand l'ambassadeur Alberto Carrión était directeur des Affaires Culturelles. Comme l'a rappelé durant la cérémonie commémorative la ministre des Affaires Étrangères, l'ambassadrice Ana María Sánchez de Ríos, la création du CCIG fut proposée par son actuel directeur, le poète Alonso Ruiz Rosas, qui eut à sa charge la formulation du « Plan de politique culturelle du Pérou à l'extérieur » (2003) promulgué pendant la gestion du ministre Allan Wagner Tizón. La Casa Aspillaga fut alors restaurée avec l'appui de l'Agence Espagnole De Coopération Internationale. Le premier directeur du CCIG fut le regretté poète Antonio Cisneros, qui resta en fonction jusqu'à son décès en 2012. Un décret suprême promulgué fin 2005, durant la gestion du ministre Óscar Maúrtua de Romaña, déclara le CCIG « unité organique du Sous-secrétariat de Politique Culturelle Extérieure du Ministère des Affaires Étrangères ». Début 2006 son règlement fut approuvé et en 2010 il fut incorporé au Règlement de l'Organisation et des Fonctions du Ministère des Affaires Étrangères (2010), pendant la gestion du ministre José Antonio García Belaunde.

Depuis son inauguration, la curatelle du CCIG est sous la responsabilité de l'artiste graphique Gredna Landolt. La première exposition faite au CCIG, et qui partit ensuite à la XXème Foire Internationale du Livre de Guadalajara, au Mexique, où le Pérou fut invité d'honneur en 2005, fut une anthologie des gravures de Fernando de Szyszlo. Comme il y a dix ans, le groupe Yuyachkani participa à la cérémonie commémorative, durant laquelle on dévoila un buste en bronze de l'Inca Garcilaso, fait par le sculpteur David Flores, qui accueille les visiteurs face à une plaque où est inscrite la célèbre dédicace de la seconde partie des *Commentaires royaux*: « Aux indiens, aux métis et aux créoles des royaumes et des provinces du grand et très riche empire du Pérou, l'Inca Garcilaso de la Vega, leur frère et leur compatriote, santé et bonheur ».

CHASQUI
Bulletin culturel
MINISTÈRE DES AFFAIRES ÈTRANGÈRES

Sous-secrétariat de Politique Culturelle Etrangère
Jr. Ucayali 337, Lima 1, Pérou
Teléphone: (511) 204-2638

Courriel: boletinculturalchasqui@rree.gob.pe
Web: www.rree.gob.pe/politicaexterior

Les auteurs sont responsables de leurs articles.
Ce bulletin est distribué gratuitement par les missions péruviennes à l'étranger.

Traduction:
Nicolle Berthonnet
Soledad Cevallos

Impression:
Impresos SRL

LA MARMITE ET LA CAMPAGNE
LA CUISINE DE CAJAMARCA

*Sergio Carrasco**

Usages et coutumes d'une des cuisines régionales les plus appréciées de la sierra du nord du Pérou.

Constitué depuis des siècles d´une population en grande majorité rurale, le département de Cajamarca trouve dans sa campagne —comme le reflètent de façon vivante Mario Urteaga et Camilo Blas— ses expressions les plus caractéristiques. Et cela vaut aussi pour la gastronomie.

La persistance de certains usages culinaires pourrait s'expliquer en quelque sorte par l'isolement dans lequel la campagne se maintint pendant longtemps. Le fait présente de l'intérêt, car des pratiques culinaires et gastronomiques sont restées inchangées et celles-ci sont à l'origine de notre tradition, généreusement entretenue, du bien-manger.

En relation avec l'ancienne production de grains du département, Cajamarca a aussi une vigoureuse tradition de mouture dont l'expression minimaliste est le *batán* [mortier en pierre] (le plus spectaculaire étant le moulin). Prenons par exemple un *batán* ou, mieux, beaucoup: autrefois ils résonnaient tous à Contumaza, en même temps, sans recherche de mélodie ou de concert; une trance collective, vers quatre ou cinq heures de l'après-midi.

À quel moment la pratique de la mouture déclina-t-elle? Quelques explications: la généralisation de l'usage du riz et le prix plus élevé du blé et, par ailleurs, la cuisson plus facile du premier, étendirent son usage et désaccordèrent l'orchestre du soir. Même désaccordé, l'écho se fait encore entendre à travers la consommation répandue de grains et de céréales, ainsi que de tubercules et de viandes. La liste est vaste. Dans le cas du maïs, il y a:

Du maïs égrené et bouilli. Si le grain a été pelé avec de la cendre chaude, il reçoit le nom de *mote pelado* et est utilisé pour la soupe, tout seul ou accompagné de pommes de terre et de viande. La soupe avec du *mote pelado*, des pois et des tripes de mouton reçoit le nom de *mondongo*.

De la *cancha* ou maïs séché grillé avec ou sans huile ou saindoux. La variété *paccho* est considérée comme étant la plus douce et la plus savoureuse. La *cancha* se mange seule ou avec accompagnement, comme le *chocho* (lupin).

À Chilimpampa, Cajamarca, on le fait cuire en grande quantité (une ou deux arrobes) dans une poêle pendant presque une journée entière. Une fois la préparation refroidie, le *chocho* est introduit dans un sac en laine, on ferme et on submerge le tout dans de l'eau fraîche pendant trois ou quatre jours pour éliminer le goût amer. Seulement alors, le *chocho*, bien égoutté, est préparé avec de l'oignon cru, des tomates, du piment vert et de la coriandre hachés et du sel.

Cashul ou *mote* ou maïs bouilli et ensuite grillé, que l'on sert dans une assiette pour plusieurs convives.

Maïs tendre, bouilli, qu'on utilise en accompagnement avec des rillons ou des côtes de porc frites.

Chochoca ou maïs moulu, éventuellement bouilli auparavant. À Masintranca, Chota, les petits épis de maïs sont destinés à la *chochoca* dès la récolte; tandis qu'à Agomarca, Hualgayoc, on choisit des épis à moitié mûrs, on les égrène et on les fait bouillir. Ensuite on fait sécher les grains au soleil pendant trois à cinq jours et enfin on les moud. À Masintranca, la *chochoca* préparée — cuisinée avec un assaisonnement— se consomme au petit-déjeuner.

Le *pepián* qu'on prépare à Luichocollpa (Hualgayoc) et à Santa Cruz et le maïs au lait de Ñuñun, Hualgayoc, sont des variantes de la *chochoca*. Le premier se prépare en faisant griller et en moulant du maïs et des pois ensemble, pour faire cuire ensuite la farine obtenue dans de l'eau et l'assaisonner.

Humitas [pâte de maïs enveloppée dans ses propres feuilles] de maïs tendre, farcies de fromage frais ou de viande. À El Auque, Hualgayoc, on prépare aussi avec le maïs tendre moulu une soupe avec des haricots, des ocas, des pommes de terre et de la coriandre. À Agomarca, le maïs tendre moulu est la base d'une omelette préparée avec des blettes et de l'oignon; tandis qu'à Santa Cruz on le fait cuire avec de la coriandre pour en faire une polenta.

Tamales [pâte de maïs étalée dans une feuille de bananier] de maïs mûr pelé et moulu, farcis de fromage frais ou de viande.

En ce qui concerne le blé :

Blé *resbalado* [complet] ou *ruche*, pelé dans un mortier après une nuit de trempage. Utilisé pour la préparation de soupes, accompagné de lard frais, de viande, de pommes de terre. Il est considéré comme plus savoureux que le blé pelé avec de la cendre ou de la chaux.

Blé *cauca*, pelé à la cendre. On le sert bouilli, éventuellement avec du beurre ou des feuilles de persil ; ou on l'utilise aussi comme ingrédient dans les soupes, avec des pois verts.

Muro, blé pelé dans la cendre et trituré dans un *batán*. On le cuisine avec du riz et c'est pour ça qu'on le connaît comme riz de *muro*.

Farine ou grain moulu, utilisé dans la préparation de soupes et de *cachangas* (fritures). À Cajabamba, on prépare avec cette farine une soupe épaisse, connue sous le nom de *lahua*, accompagnée de *huashatullo* de porc. À Cajabamba, le *suchuche* est la soupe préparée avec cette farine, des pommes de terre en morceaux et, s'il y en a, de la viande hachée en petits morceaux.

Dans le cas de l'orge, le processus le plus laborieux est celui qui correspond au *murum*, qu'on obtient après avoir passé l'orge par un grand tamis. Tandis que le produit qui passe par le tamis est destiné à l'alimentation de la volaille et des porcs, l'orge retenue est grillée et soumise à la rigueur du *batán*. Cette orge maltraitée par la pierre est passée ensuite par un autre tamis, d'où sortira la farine d'orge. Mélangée au bouillon vert, on l'appelle *sango*. L'orge qui reste impavide dans le deuxième tamis est le *murum*. Quand le vent souffle, cette poussière épaisse tombe d'une certaine hauteur —c'est-à-dire qu'elle est dispersée—, de telle manière que la main de la nature fait son travail de sélection finale. Comme pour le *muro* de blé, on le prépare comme le riz et il reçoit alors le nom de *murum* de riz.

Le quinoa, à son tour, est consommé vert ou mûr. Dans le premier cas, à Jadibamba, Hualgayoc, on fait bouillir les feuilles et on les assaisonne en l'aimable compagnie d'ulluques ou de pommes de terre. Dans le second cas, on mange le fruit bouilli, avec des pommes de terre et/ou de la viande; ou bien grillé, en farine.

Aussi versatile que les produits précédents, la pomme de terre se mange:

Bouillie avec la peau («en caleçon», familièrement), accompagnée de fromage frais et de quelque(s) herbe(s) aromatique(s).

Bouillie et épluchée, en accompagnement de côte de porc ou de rillons. Écrasée sans arriver à en faire une purée, on la sert avec du mote, des pois ou des haricots, et ce plat reçoit alors le nom de *llaucha*.

Séchée après avoir été bouillie.

En ragoût épicé, bouillie, partiellement transformée en purée, comme garniture de cochon d'inde ou de viande d'agneau. Dans les deux cas, en compagnie d'oignons.

En brouillade, mélangée à de la menthe ou autre herbe similaire.

Avec la pomme de terre sauvage, plus connue sous le nom de *curao*, on prépare une soupe et aussi une brouillade accompagnée de *caigua* [cyclanthera pedata] et de potiron.

Les deux sortes de pommes de terre les plus utilisées sont la blanche et la jaune, surtout dans sa variété *huagalina*.

Il est évident que presque toutes ces applications culinaires exigent le concours d'un *batán* solide, d'un tamis à la fermeté confirmée et d'un foyer digne bien que modeste.

Comme il est de coutume dans le monde agraire, le régime alimentaire est en rapport avec les cycles productifs : les pommes de terre sont récoltées de mars à mai; le blé, de juin à août ; le maïs en mai et juin; l'orge, de juin à août; les *ocas*, ulluques et lentilles, en juillet; et les pois et les fèves, en août.

Un des plats emblématiques est le bouillon vert, que l'on sert à la campagne au petit-déjeuner. Ses ingrédients de base sont l'ansérine, la menthe, la ruta et la *champca* (muña). Autrefois on incluait l'herbe aromatique connue comme *la honrada*, et il y en a qui incluent dans la liste le persil et le *huacatay* [menthe noire péruvienne]. Eventuellement on utilise seulement l'une ou l'autre des plantes citées et, selon cette plante, le bouillon acquiert une dénomination particulière («d'ansérine», etc...); si on veut de la surabondance, on l'accompagne d'une sauce piquante au *huacatay*. Il contient de la pomme de terre en morceaux, de l'œuf «fouetté» (versé à travers un petit orifice en agitant la coquille) et du fromage frais en morceaux. À Masintraca, Chota, on ajoute des *ocas* au bouillon vert.

Dans les endroits chauds de Chota et Cutervo, le plat le plus populaire est le *shurumbo*[1].On y trouve réunis: la banane verte à frire, épluchée,

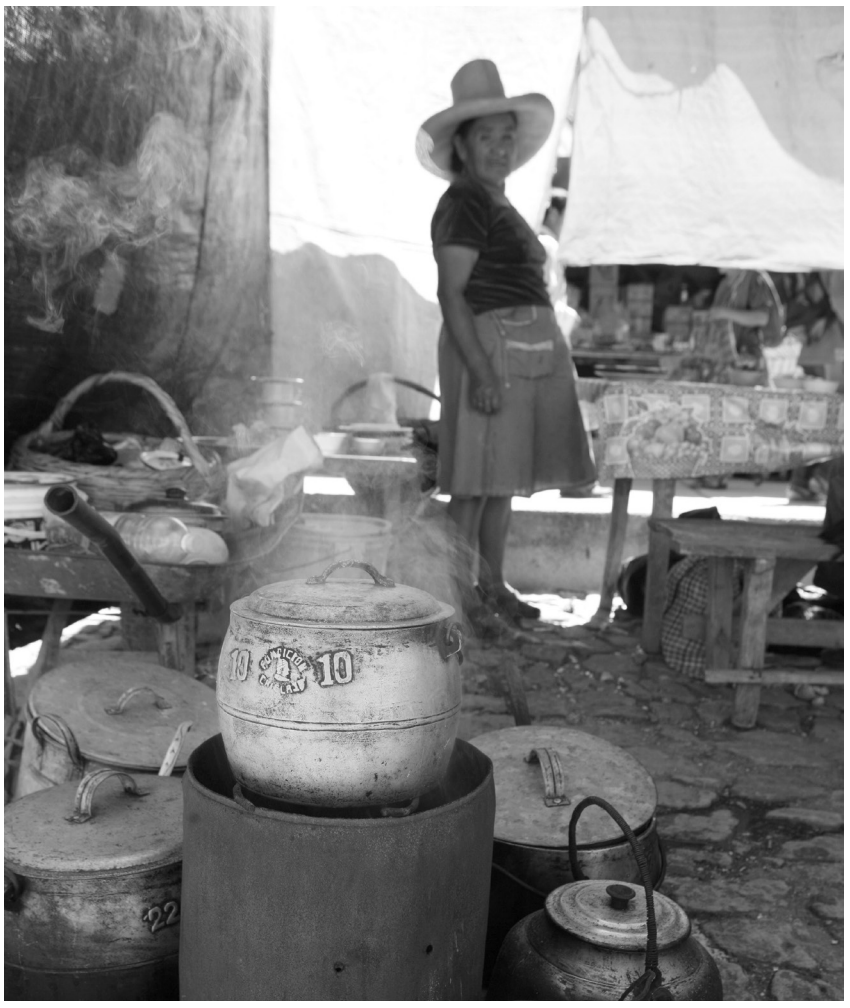


Photo: Guillermo Figueroa Tangüis.

Cuisine dans le marché de Cajamarca.

Broyage du piment dans le "batán".

Photo: Guillermo Figueroa Tangüis.

Photo: Guillermo Figueroa Tangüis.

Campagne de Cajamarca.

hachée en petits morceaux et plongée dans l'eau bouillante, où on ajoute ensuite du manioc, de la *caigua* et des pois. À Santa Cruz le plat comporte essentiellement de la banane verte et de l'échine de porc.

Comme il y a profusion de cultures de pois et de lentilles à Cajabamba, quelques préparations culinaires se définissent par des combinaisons risquées de légumes secs avec des céréales, presque toutes portant un nom spécifique: des pois avec du blé (*shinde*), des pois, du blé, du *mote* et du lard (*shámbar*), des fèves avec du riz («riz sale»), du maïs avec des haricots et du museau de porc (*«locro jetón»*).

Le prêtre Joseph García de la Concepción signalait en 1723 que «cette Ville doit surtout son opulence aux Porcs, dont on élève tous les ans dans sa campagne onze à douze mille têtes: car, comme il n'y a pas d'huile dans le Pays, ils utilisent du saindoux pour l'assaisonnement des repas, même en temps de Carême; ils les emmènent à Lima, où leur vente leur rapportent beaucoup de bénéfices».

Et au milieu du XVIème siècle, les porcs apparaissaient comme un produit important dans le taux de répartition du corregidor Verdugo. En 1776, néanmoins, Cosme Bueno signalait que l'élevage et la commercialisation des porcs n'était plus le «commerce principal» de Cajamarca, car d'autres éleveurs étaient apparus dans d'autres régions de la vice-royauté.

La diminution ne s'est pas transformée en disparition. Sur la prodigue production porcine est basée la tradition de plats comme le *frito*, la viande séchée *shilpida*[2], le *puspomote* (soupe de haricots avec du maïs pelé, de la viande de porc et du lard) et le plat mentionné auparavant, le «*locro jetón*».

Vers la première décennie du XXème siècle, le curé du district de Guzmango (Contumazá) succomba aux plaisirs de la viande à la joie de sa congrégation et, plus encore, des habitants des villages voisins. Guidé par la main de Dieu, Aquilino Manero Soto préparait de succulents jambons de porc qui, à ce qu'on dit, étaient très demandés dans les villages de la vallée de Chicama. (Ne pas oublier que Cajamarca a été l'*hinterland* de La Libertad).

Quand on fait cuire le cochon à la campagne, on utilise totalement et absolument toute la viande et toute la graisse. Après la préparation des rillons, de rigueur, on fait bouillir dans les résidus de la friture (*shacta*), avec un peu d'eau, du blé frais pelé (préparé le jour-même), jusqu'à ce qu'il soit al dente. On sert avec le *frito* de porc, qui n'est rien d'autre que les intestins, le foie et d'autres organes internes du porc, bouillis et ensuite frits avec un assaisonnement de piment, ail, oignon, poivre et sel, auquel on ajoute de la pomme de terre bouillie. À Ichocán,le frito est préparé pour le carnaval et la fête de la Vierge du Rosaire (deuxième semaine d'octobre).

À l'autre extrémité de l'échelle sociale, dans l'hacienda Tuñad, San Pablo, quand on tuait on cochon, s'imposait autant la préparation de rillons et de *frito*, que celle de saucisses et de boudins. Aujourd'hui on trouve facilement saucisses, boudins et charcuterie variée dans les marchés locaux.

* Journaliste et co-auteur, avec Raúl Vargas, de *Ollas y sazón de Cajamarca* [Marmites et saveur de Cajamarca]. Minera Yanacocha, 2008. Voir aussi: Rosario Olivas Wetson, *Cajamarca, el sabor del mestizaje* [Cajamarca, le goût du métissage]. Lima: USMP, 2009.]

1 À San Martín, sous le nom de *shirumbre*, on prépare un ragoût à base de haricots, de viande de porc et de manioc.

2 Déchiquetée, transformée en lambeaux. S'applique autant à la viande qu'aux vêtements.

RECETTES

CHUPE VERDE VERDE [SOUPE VERTE] (6 porciones)
Violeta Silva / Cutervo

INGRÉDIENTS
Huacatay [menthe noire péruvienne] (200 grammes), paico [ansérine] (100 grammes), pomme de terre jaune (½ kilo), Pomme de terre blanche (½ kilo), fèves (300 grammes), ponme de terre (½ kilo), ulluque (½ kilo), fromage frais (100 grammes), œufs (2), sel.

POUR LE «ROCOTO»
Tomate aubergine ou sachatomate (1), piment rocoto (1), ciboule (1), sel.

PRÉPARATION
Dans deux litres d'eau, on fait bouillir la pomme de terre blanche coupée en morceaux allongés. Après le premier bouillonnement, on ajoute la pomme de terre jaune, la pomme de terre-céleri (optionnellement l'ulluque) coupée en morceaux longs et les fèves pelées. Quand les ingrédients sont cuits, on ajoute les œufs et le fromage coupé en petits dés et du sel à volonté. On moud le *huacatay* et le *paico* et on les fait revenir à l'huile. On les ajoute ensuite à la soupe. On accompagne du «*rocoto*», qu'on prépare en mixant la tomate aubergine, le piment et la ciboule, avec un peu de sel.

VIANDE SÉCHÉE SHILPIDA (4 porciones)
Wilson Sánchez / San Marcos

INGRÉDIENTS
Viande séchée de porc (4 filets), ail (une gousse écrasée)
Ciboule hachée (½ tasse), œufs (4)
Piment panca (2 cuillerées), poivre, cumin et sel à volonté, huile (5 cuillerées)

PRÉPARATION
On aplatit chaque morceau de viande jusqu'à obtenir une tranche fine. On fait un assaisonnement avec la ciboule, l'ail, le piment, le poivre et le sel. On déchiquète la viande séchée et on la fait frire à l'huile. On ajoute l'assaisonnement à la friture, puis les œufs légèrement mélangés ou battus. On mélange et on fait cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.

CHIRIMPICO (4 porciones)
Nimia Díaz / San Miguel de Pallaques

INGRÉDIENTS
Tripes (800 grammes), carottes hachées (200 grammes), pois (300 grammes)
Pomme de terre blanche coupée en petits cubes (2), épis de maïs égrenés (4), ail écrasé (une cuillère à soupe)
Piment moulu (une cuillerée), menthe (une branche)
Ciboule hachée (2), sel, poivre et cumin à volonté

PRÉPARATION
On fait bouillir les tripes. Une fois cuites, on les hache en petits morceaux. On réserve une tasse de bouillon. On fait revenir l'ail, la ciboule et la menthe. On assaisonne avec du sel, du poivre et du cumin. On remue deux minutes. On ajoute à cette préparation les tripes hachées, la pomme de terre, les pois, les carottes et le maïs. On fait cuire avec le bouillon réservé dans la casserole couverte.

SHAMBARITO (4 porciones)
Nicolaza Hernández / San Pablo

INGRÉDIENTS
Pois (150 grammes), haricots (150 grammes)
Blé moulu (¼ de kilo), épaule de porc (¼ de kilo)
Lard (¼ de kilo), bouillon de viande de porc (1,5 litre)
Piment panca (½ cuillerée), coriandre (2 cuillerées)
Oignon (½), huile (2 cuillerées), poivre et sel à volonté

PRÉPARATION
On fait tremper les haricots, le blé et les pois depuis la veille. On coupe la viande en morceaux très petits et on fait cuire dans de l'huile. On ajoute à la viande cuite l'oignon, le piment, le poivre, l'ail et le sel. On remue. On ajoute les pois, le blé et les haricots. Ensuite on laisse le tout cuire quelques instants. On incorpore le bouillon et ensuite la coriandre. On remue et on termine la cuisson.

MUSÉE RÉNOVÉ

Après un méticuleux travail de rénovation, le Musée d'Art de Lima, connu comme le MALI, rouvre ses portes pour offrir au visiteur une vision panoramique de l'histoire millénaire de la création artistique au Pérou.

La lavandera de Francisco Laso de los Ríos (1823 - 1869). Huile sur toile, 106 x 61,3 cm. 1859.

Mateo Pérez de Alesio (Italie, 1547 - vers 1606). *Virgen de la Leche* / Sagrada Familia del Roble. (Vers 1605). Huile sur cuivre. 48,3 x 38,2 cm. MALI.

Le bâtiment qui abrite le Musée d'Art de Lima et ses collections, connu comme le Palais de l'Exposition, est l'un des exemples de l'architecture en fer du XIXème siècle. Situé à l'entrée du centre historique de Lima et à une extrémité du Parc de l'Exposition, le musée se prête bien aux fonctions d'un musée moderne car il fut conçu initialement comme le siège de la première grande exposition publique organisée au Pérou. Ce fut l'une des premières constructions destinées aux expositions à grande échelle, mais aussi une des premières et des plus importantes œuvres faites avec la nouvelle technique de la construction en fer. Le bâtiment inauguré en 1872 comprenait, sur son rez-de-chaussée et son étage, près de deux mille mètres carrés de surface d'exposition disposée autour d'une belle cour centrale. Cette structure permit la création d'espaces amples et polyvalents, de grande hauteur de plafond et aux dimensions généreuses. L'esprit moderne du bâtiment contrastait avec le style classique de la façade, créée par Antonio Leonardi, un architecte italien résidant à Lima.

Après un travail intensif de rénovation de l'étage du Palais de l'Exposition grâce au financement du Plan Copesco National du Mincetur (Ministère du Commerce Extérieur et du Tourisme), le Musée d'Art de Lima (MALI) rouvrit ses salles d'exposition permanente le 9 septembre, avec plus de 1200 pièces d'une collection composée de plus de dix-sept mille œuvres qui racontent trois mille ans d'histoire de l'art péruvien. Les visiteurs nationaux et étrangers peuvent parcourir les salles rénovées consacrées à l'art précolombien, l'art colonial, l'art républicain, l'art moderne, le textile, la photographie, l'argenterie et le dessin. Les salles présentent des pièces en céramique, des peintures à huile sur toile et des objets en métal et argent uniques et de grande valeur historique.

On peut également apprécier les résultats de la deuxième étape de la rénovation du Palais de l'Exposition. Les travaux ont été réalisés sur une surface de cinq mille mètres carrés comprenant 34 salles d'exposition permanente créées par le célèbre architecte Emilio Soyer selon les plus strictes normes internationales. La rénovation a respecté les structures, les façades, les escaliers principaux et les fenêtres originales. En plus, elle a envisagé la redistribution des espaces, le renforcement des structures et la modernisation du système d'éclairage dans le but d'actualiser les installations des salles d'exposition.

Paracas (100 avant J.C.-100 après J.C.). *Manto ceremonial*. Tissu lisse et broderie en fibre de camélidé. 142 x 286 cm. Musée d'Art de Lima. Donation Memoria Prado.