

CHASQUI



IL MESSAGGERO PERUVIANO

Anno 13, numero 27

Bollettino Culturale del Ministero degli Affari Esteri del Perù

Dicembre 2015

FLORA AMAZÓNICA



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

Christian Bendayán.

LO SCETTRO DEL COMANDO DEL VARAYOC / L'UNIVERSO POETICO DI EGUREN / LA FLORA
AMAZZONICA DI BENDAYÁN / FOTOGRAFE PERUVIANE / BALDOMERO PESTANA E IL RITRATTO
FOTOGRAFICO / LA CUCINA DI CAJAMARCA / IL MUSEO D'ARTE DI LIMA RINNOVATO

LO SCETTRO DEL COMANDO DEL VARAYOC

Luis César Ramírez León*

Origine, forma e iconografia del simbolo tradizionale del potere dei governanti contadini e delle altre autorità peruviane.

Gli scettri del comando nel Perù antico sono presenti sia nel mondo delle rappresentazioni iconografiche sia tra gli oggetti concretamente rinvenuti, recuperati in ambito archeologico o dal mondo del collezionismo. Nell'uno come nell'altro caso essi sono considerati come vere e proprie opere d'arte, ottenute mediante tecniche di manifattura sofisticate e, allo stesso tempo, portatrici di messaggi sociali, storici ed estetici che testimoniano le caratteristiche culturali di una determinata epoca. Fin dalle prime culture dell'antico Perù lo scettro del comando o del potere viene connesso alla religione e al potere politico, secondo le scale gerarchiche delle divinità e dell'uomo.

I più noti e frequenti riferimenti agli scettri del comando si trovano nel campo dell'iconografia delle diverse culture dell'antico Perù. Essi sono, ad esempio, presenti nella cultura Chavin, nella figura del dio degli scettri della celeberrima stele Raimondi, in cui si individuano figure rettili e dalla forma felina. Questa divinità, leggermente trasformata e sorretta a un bastone, sarà presente nell'iconografia delle culture Paracas e Nazca, simile a quella di una «divinità alata». Allo stesso modo essa è presente nella divinità della Porta del Sole di Tiahuanaco, con gli scettri formati da serpenti incoronati da due teste di falco. Oltretutto, rappresentazioni dalle caratteristiche molto simili sono presenti nell'arte Wari. Per i Mochicas è probabile che questa suprema divinità fosse rappresentata da Aiapaec. Quest'icona si diffonde anche nell'ambito culturale Chimú, con alcune importanti variazioni e sotto diversi tipi di denominazione: divinità suprema, dio solare, dio della fertilità, dio dell'agricoltura o dio del mais. Con i Chimú il dio dei bastoni si umanizza, le caratteristiche animali spariscono e sovente viene rappresentato con un coltello o *tumi* in una mano e con lo scettro nell'altra. Contrariamente a quanto detto finora si osserva che la relazione tra la divinità suprema e gli Inca è piuttosto astratta poiché non sono mai state rinvenute rappresentazioni che la raffigurassero, né con uno scettro né con sembianze antropomorfe. Per gli Inca si potrebbe ipotizzare una sorta di relazione di identità tra Wiracocha, il Sole e Pachacámac. La divinità suprema si confonde con il passare del tempo riuscendo, comunque, a conservare il suo significato gerar-



José Sabogal. *Varayoc de Chinchero*. 1925. Olio su tela. 169 x 109 cm.

chico. Gli scettri che essa sorregge si associano alla luce, al sole, al fulmine; essi esprimono gli attributi che definiscono la sua capacità di creare e trasformare, il suo potere fecondante attraverso il fulmine, incarnato dalla fusione espressiva del serpente e del falco. Il serpente simbolizza la capacità della divinità di essere portatrice di vita, di acqua e di luce e per questo viene associato al simbolo del fulmine. Visto che gli scettri sono propri degli dei e non degli uomini governanti non abbiamo prove materiali della loro esistenza.

Nell'ambito dei rinvenimenti archeologici gli scettri sono generalmente di legno e con forma di lunghi bastoni. In base allo status sociale, religioso e politico del por-

tatore essi presentano una minore o maggiore raffinatezza nella qualità decorativa con l'applicazione di metalli preziosi, pittura, piumaggi e altri ornamenti. Nella loro parte superiore è presente il simbolo distintivo della divinità suprema, sia essa Wiracocha, Pachacámac o il Sole. Gli anelli metallici lungo il corpo sono associati ai nodi germinativi, o alle emanazioni di luce o acqua, simboleggiate rispettivamente dall'oro e dall'argento e dal movimento elicoidale del serpente o del fulmine.

Sono conservati alcuni scettri usati da governanti sacerdoti che, vista la qualità della loro manifattura, corrispondono a un determinato sistema gerarchico. Questi scettri sono prevalentemente di culture

insediatesi nella zona costiera e sono stati rinvenuti durante gli scavi archeologici nei siti funerari. Si tratta di scettri caratterizzati dagli attributi delle singole divinità diffuse nelle culture alle quali essi appartengono. I più antichi sono gli scettri di Paracas, alcuni rivestiti di piume, altri in forma elicoidale, altri policromatici e adornati da anelli in oro o argento ed alcuni con figure incoronate da uccelli marini. Come nel caso degli scettri piumati di Paracas, anche se forse più semplici e meno chiari nelle loro funzioni, possiamo menzionare i resti funerari di Ancón, in corrispondenza del periodo dell'Orizzonte Medio. Sono abbondanti, inoltre, le singolari vestigia rappresentate dagli scettri del Signore di Sipán della cultura Mochica, con i loro ornamenti in oro raffiguranti scene di guerra. Ad essi si aggiungono gli scettri che illustrano la divinità suprema di Aiapaec nella parte superiore [...]. A tutti questi si unisce, infine, lo *yauri* di bronzo o scettro della nobiltà Inca, più noto come *tupayauri* o scettro reale degli Inca —a volte in oro—, anche se non si conserva, a tutt'oggi, nessun esemplare con queste specifiche caratteristiche. Quest'ultimo esemplare è solitamente abbinato allo scettro Inca piumato conosciuto con il nome di *sunturpaucaur*.

Per quanto concerne il *sunturpaucaur* degli Inca non esistono veri e propri ritrovamenti ma solo rappresentazioni nelle diverse forme iconografiche. Si trattava di un bastone lungo in legno con all'estremità tre grandi piume ed alcune piccole piume colorate lungo il fusto. Le tre grandi piume rappresentavano Wiracocha e erano utilizzate anche nel morione o nell'elmo che portavano gli Inca. Questo scettro poteva avere, a volte, il *tupayauri* nella parte superiore, a mo di alabarda o ascia, mediante il quale gli Inca, intercettando tutte le culture antiche, si convertivano nei destinatari del potere degli stessi dei, in maniera decorosa e sottile [...].

In considerazione della loro forma e del movimento zigzagante e ondulante, gli scettri, e la loro forma di serpente, simboleggiano il fulmine in quanto rappresentazione e caratteristica essenziale della stessa divinità suprema, a cui si aggiunge il rapporto con le rappresentazioni di felini in quanto protettori dell'agricoltura, espressioni della capacità divina di potenza e fecondità. In merito alla fecondità lo scettro simboleggia anche l'albero sacro o l'albero della vita, nelle

principali piante e in particolare nel mais.

Sotto la stessa ottica interpretativa relativa all'agricoltura lo scettro è anche simbolo della *paccha*, recipiente che contiene il liquido che feconda la madre terra.

Lo scettro non esprime esclusivamente il potere politico di un governante o quello religioso di un sacerdote, esso simboleggia anche la capacità riproduttiva di tutti questi personaggi. Grazie agli acquerelli commissionati dal vescovo Baltasar Martínez Compañón sappiamo che i personaggi defunti dell'élite Chimú venivano sepolti insieme agli scettri e ad altri oggetti che simboleggiavano le divinità solari tipiche della sessualità maschile, come la conchiglia *Strombus* che veniva sempre accompagnata dalla conchiglia *Spondylus* (a rappresentazione della luna e dell'universo femminile).

All'inizio del vicereame del Perù i *cabildos* (funzionari) indios si stabilirono nei territori che costituivano la gran parte del territorio Inca degli *aillus*. Il tipo di scettro consegnato dagli spagnoli agli amministratori indigeni era un semplice palo di legno senza decorazioni, a simboleggiare il potere politico della Corona. I conquistatori spagnoli imposero i loro modelli di scettro e permisero l'uso di questi esclusivamente in funzione del legame con la nobiltà Inca e solamente nelle raffigurazioni pittoriche o durante le cerimonie pubbliche e religiose. Questi erano gli stessi scettri che possiamo ritrovare nelle cronache storiche di Murúa e di Guamán Poma de Ayala e che da allora inizieranno a subire delle lievi trasformazioni [...].

A causa dell'influenza del potere ufficiale spagnolo e del ruolo della nobiltà Inca attraverso il movimento culturale di resistenza del secolo XVIII prende piede un modello di scettro che eredita gli elementi formali dello scettro spagnolo, con l'aggiunta di materiali usati negli scettri indigeni antichi, nei quali prevale l'uso del legno di *chonta* (tipo di arbusto) come elemento simbolico e di categoria superiore. Nonostante l'aggiunta di croci e crocefissi, come simboli del potere e del cristianesimo, si continuano ad usare i simboli della fecondità agricola e delle supreme divinità native rappresentati dalle conchiglie, dagli anelli di argento, da figure umane e da altri elementi. Questa simbologia prettamente sessuale non è associata solo alle divinità ma anche agli amministratori e ai governatori indigeni principali che possedevano questi scettri.

Questo modello di bastone-scettro coloniale si converte, in parte, nel prototipo dello scettro popolare e tradizionale; esso acquisisce le caratteristiche di un'opera d'arte sia per la sua perfezione tecnica, formale e simbolica sia per la sua originalità e singolarità. Esso rappresenta, in un certo senso, un ulteriore legame che unisce lo scettro delle autorità spagnole, della nobiltà Inca e di quella amministrativa allo scettro dei governanti contadini dei territori della sierra del sud del Perù. In esso, inoltre, si raccolgono le numerose tradizioni culturali che, mediante una sorta



Martin Chambi. *Indio varayoc (alcalde) y familia*. Tinta, Canchis, Cuzco, 1934 circa.

di sincretismo, si esprimono nelle tecniche impiegate per fare dello scettro un oggetto artistico, soprattutto nella lavorazione dell'argento e nel simbolismo politico e religioso del potere, in cui prevalgono gli elementi culturali di origine ancestrale e incaica [...].

In molti altri casi si continuerà ad usare il legno di *chonta* per gli scettri di alto valore gerarchico o, in caso contrario, un legno di colore più scuro, con inserti in argento, bronzo o rame nell'impugnatura e nel corpo, e ferro a forma appuntita nell'estremità inferiore con aggiunte decorative costituite da campanelli, pietre colorate e nastri. Per i governanti di minor gerarchia esistono scettri con decorazioni più semplici e in alcuni casi particolari, nelle zone limitrofe a Cuzco, scettri di semplice legno intagliato e colorato, senza la presenza di inserti in metallo.

Nella prima metà del XIX secolo si è consolidato il modello di scettro popolare e tradizionale del *varayoc*, che proviene dalle collezioni della zona di Arequipa, nel quale osserviamo la stessa struttura formale ma una dimensione e una decorazione differenti, in funzione dello status sociale. Dipendendo dalla disponibilità economica del *varayoc* alcuni scettri acquisiscono una sofisticazione ornamentale che li differenzia dallo strato sociale contadino, come possiamo notare nel singolare scettro del Museo d'Arte. D'altro canto la maggioranza di questi oggetti eredita il proprio significato dagli scettri nativi coloniali e, in minor proporzione, ne acquisisce la ricchezza ornamentale; vale a dire che gli scettri contadini denotano una minor disponibilità economica del possessore pur conservando la loro qualità in quanto opere d'arte, dato che le carenze di indole materiale e

tecnica non sminuiscono il valore artistico, storico, estetico e culturale ad essi connesso, in quanto espressione autentica di uno strato sociale e culturale ben determinato. In questi casi si procede a una differenziazione sociale di natura prettamente signorile, contadina e rurale [...].

Lo scettro contadino attuale continua ad essere lo strumento simbolico della fecondazione della Madre Terra o Pachamama e, tra le sue varianti, si denota una in cui esso è ornato da una catenella intrecciata lungo il corpo; esso simboleggia una *paccha* che arriva a significare un'estensione della fecondità dell'uomo [...].

Frammento del libro *La vara de mando popular y tradicional en el Perú*. Lima: Fondo editoriale dell'Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2014.

* Laureato in storia dell'arte, master in arte peruviana e latinoamericana.

L'UNIVERSO POETICO DI JOSÉ MARÍA EGUREN

Ricardo Silva-Santisteban *

Viene pubblicata una nuova edizione delle *Opere complete* del fondatore della poesia peruviana contemporanea.

Sebbene la poesia di José María Eguren (1874-1942) ci possa facilmente soggiogare per via della sua musicalità e della sua plasticità, è anche vero che questa poesia «chiara e semplice», proprio per questi attributi, può racchiudere in sé ostacoli difficili da superare, che nascono dall'estrema raffinatezza della sua esecuzione, dallo sfondo simbolico che accompagna in parallela la sua apparenza esteriore, dal vocabolario ricco e insolito, dalla fitta condensazione semantica, dalla sintassi spesso tortuosa. Eguren, come Góngora, Mallarmé o Vallejo, è un poeta adatto al commento e alla delucidazione, giacché, a volte, soltanto grazie a questi stratagemmi, è possibile penetrare il senso spesso latente nelle sue poesie. La combinazione, all'interno di una poesia, degli ostacoli summenzionati, talvolta sconcerta, o persino scoraggia i lettori poco persistenti che possono si degustare, ma che rischiano di assaporarne soltanto l'apparenza esteriore «chiara e semplice» ma, comunque, ricca di tonalità, melodie e senso che Eguren riesce sempre donare se si arriva a penetrare all'interno del poema e a coglierlo come un'entità destinata al godimento letterario, padrone di un'estetica coerente che soddisfa sé stessa [...].

BIOGRAFIA

José María Eguren nasce a Lima il 7 luglio 1874. Figlio di José María Eguren y Cáceda e di Eulalia Rodríguez Herculles, viene battezzato il giorno stesso della sua nascita nella parrocchia di San Sebastián. Nel 1880, in seguito all'occupazione di Lima da parte dell'esercito cileno, Eguren viene portato nella Hacienda Chuquitanta di proprietà di suo fratello Isaac Manuel Felipe Santiago Eguren. La sua permanenza in questa tenuta, e successivamente nella Hacienda Pro, continua persino dopo la fine della guerra con il Cile, poiché questi luoghi dal clima mite erano più adatti alla debole salute del poeta. Questa circostanza ha come conseguenza, in prima luogo, la separazione dai suoi fratelli e, in secondo luogo, la forte e decisiva influenza della natura durante gli anni di formazione, quando la mente ricorda tutto con maggiore intensità e sicuramente ancor di più se a questo si aggiunge l'esperienza della solitudine. Eguren scrive in una pagina sulla sua vita: «Segui privatamente i propri studi estetici e letterari fin da un'età molto precoce». Inizia con un certo ritardo la scuola elementare, nel 1884, nel Collegio dell'Immacolata dei gesuiti, e continua gli studi secondari nell'Istituto Scientifico diretto dal dottor José Granda. Alla fine abbandona la scuola ed è presumibile che gli studi che confessò di aver realizzato «privatamente» siano stati più intensi e utili di quelli fatti a scuola.

Suo fratello Jorge sostiene e dirige gli studi letterari iniziali di José María ed è lui che fa nascere nel poeta il gusto per la lettura attraverso la traduzione di opere principalmente dal francese e dall'italiano.



José María Eguren.

Ritengo che mai si rifletterà a sufficienza sull'importanza che questi anni formativi hanno avuto per il poeta; circondato da un paesaggio meraviglioso agli occhi di un bambino sensibile e con una grande immaginazione. I versi che egli scrive agli inizi del 1930, e nei due anni successivi, sono spesso un ricordo incantato di quegli anni dell'infanzia [...].

Per la formazione della sensibilità del poeta, un'importanza preponderante hanno avuto la letteratura e la pittura, che praticherà con notevoli risultati, ma anche la musica. La musica, grazie al suo senso astratto, trasporta chi l'ascolta con piacere nelle regioni del sogno. Non soltanto nei *Motivos* ma anche nelle poesie, Eguren nomina i suoi compositori preferiti. Le allusioni musicali nella sua opera sono innumerevoli. A César Francisco Macera confessa: «Mi piace molto la musica, ma mi fa paura perché confonde e assorbe così tanto che non vorrei più uscirne, e quando qualcuno suona non lo lascio. Mia madre suonava molto bene il pianoforte». Il poeta ci ha lasciato il suo testamento sulla musica in due bellis-

simi motivi: «Sintonismo» e «Eufonia y canción» [...].

Allo stesso modo, in un'intervista pubblicata nella rivista «Variedades» nel 1922, alla domanda su cosa gli sarebbe piaciuto essere se non fosse stato poeta Eguren afferma categoricamente: «Musicista e compositore. La musica è l'arte che preferisco».

Fin da bambino si interessa al disegno e alla pittura e nel 1892 partecipa con un dipinto ad olio dal titolo *Esméralda* all'Esposizione Nazionale di Lima.

Verso il 1897, in seguito al decesso dei genitori e alla dispersione della sua famiglia, Eguren si trasferisce nel quartiere di Barranco con le sue due sorelle, Susana e Angelica, che rimasero nubili per tutta la vita e dalle quali non si separerà mai. Poco tempo dopo Eguren inizia la sua carriera come poeta con la pubblicazione, nel 1899, di due poesie nella rivista «Lima Ilustrado», dei mesi di marzo e maggio, e successivamente scrisse «Juan Volatín». La differenza estetica e stilistica tra i primi due componimenti e il terzo è notevole. I primi due poemi conosciuti di Eguren, nonostante la

loro perfezione formale, non hanno ancora uno stile proprio, ma possiedono la virtù del mestiere poetico.

Eguren racconta in una bellissima pagina come fece il suo debutto poetico:

Ricordo i giocattoli della mia infanzia. Componevo con essi corti egizie e rimavo versi al compasso dei miei faraoni colorati; mi meravigliava ciò che era lontano e la mia brama era quella di poeticizzare, in qualche arte, la nostalgia della prima musica e del primo paesaggio che mi hanno commosso con il loro sogno e la loro allegria. Ricordo le mie passeggiate con Chocano nella città delle rovine, *le vergini del lungofiume e delle rocce* ci attiravano in un ideale; lui recitava loro versi festivi in quei pomeriggi rosei. Una notte gli lessi una ballata e Chocano mi mostrò la stella poetica. Sono sempre stato accompagnato dall'incoraggiamento familiare o amichevole. Ho pubblicato alcuni versi nelle riviste «Lima Ilustrado» e «Principios»; ho scritto intorno a quel periodo *Juan Volatín*, la mia prima simbolica, e altri poemi modernisti. Ammiravo i maestri francesi ma sentivo *llovía* in fondo all'anima: e ho seguito il mistero e la distanza del mio cammino. Insieme a una cerchia di spiriti giovani abbiamo formato un cenacolo ed Enrique Bustamante y Ballivián e Julio A. Hernández lanciarono «Contemporáneos», rivista che rimarrà nella storia delle lettere peruviane per il suo slancio innovatore e il suo nobile entusiasmo. In essa pubblicai diverse poesie e più tardi, incoraggiato da quei grandi amici e dal maestro González Prada, editai *Simbólicas*. Questo fu il mio debutto. Sull'amore non ho detto ancora l'ultima parola: perché l'ultima è la fine, è la morte. Un giorno la canterò se mi sarà concesso di morire come il cigno.

Tuttavia, non tutto sembra essere stato tanto stimolante e felice per il poeta, giacché in un'intervista che il poeta César Vallejo gli fa nel 1918, si lamenta con una certa amarezza:

—Oh, quanto bisogna lottare; quanto sono stato combattuto! All'inizio, amici con una certa autorità in queste cose mi scoraggiavano sempre. Ed io, come Lei capirà, finivo col credere che stavo sbagliando. Fin quando, qualche tempo dopo, González Prada celebrò il mio verso [...].

La pubblicazione di *Simbólicas* nel 1911 non è soltanto il primo libro di Eguren ma significa anche la nascita della poesia peruviana contemporanea. Accolta e commentata da amici come Alfredo Muñoz ed Enrique Bustamante y Ballivián in «Balnearios» e da Pedro S. Zulen in «Ilustración Peruana», soffre l'attacco malevolo di Clemente Palma, uno scrittore alquanto sordo (come tanti altri della sua generazione e di quella che verrà subito dopo) alla comprensione della nuova poesia che il piccolo libro di Eguren proponeva, troppo raffinata per le orecchie abitudinarie e troppo delicata per quelle grezze. Ad ogni modo, e nonostante un certo silenzio, con la pubblicazione di *Simbólicas*

Eguren s'impone una volta per tutte non soltanto come poeta ma viene riconosciuto come un vero e imparagonabile maestro.

Così, cinque anni dopo, nel secondo numero della rivista "Colónida", il 1 febbraio 1916, Eguren viene raffigurato nella prima pagina in un disegno fatto da Abraham Valdelomar, direttore della pubblicazione. Il numero contiene uno studio eccellente sul poeta fatto da Enrique A. Carrillo, «Saggio su José María Eguren», preceduto da un contributo entusiasta e lodevole di Valdelomar [...].

La canción de las figuras [La canzone delle figure], il secondo libro di Eguren, appare due mesi dopo la pubblicazione del saggio di Carrillo e i commenti sono stati ancora più parchi di quelli dedicati al suo primo libro. Viene pubblicata soltanto una breve nota anonima nel quarto numero di "Colónida" e in un paio di riviste latinoamericane. Tuttavia, con questo libro la fama di Eguren diviene salda grazie a due critici stranieri di rinomato prestigio, che poco tempo dopo presteranno attenzione all'opera di Eguren.

Lo statunitense Isaac Goldberg dedica al poeta un capitolo completo nel suo libro *Studies in Spanish-American Literature* (New York, 1920) e l'inglese John Brande Trend scrive un articolo anonimo nel famoso *The Times Literary Supplement* del 5 agosto 1921, e questo significa veramente una consacrazione [...].

Ma se per Eguren era arrivato il tempo del riconoscimento della sua opera poetica, tra gli scrittori non ufficiali ma sì rappresentativi della tradizione letteraria peruviana, era arrivato anche il momento del suo riconoscimento come artista plastico. Il pittore Teófilo Castillo (1857-1922), che secondo Luis Alberto Sánchez «era l'autorità massima delle nostre arti plastiche, come Clemente Palma lo era in campo letterario», dedica a Eguren uno degli articoli che settimanalmente pubblicava nella rivista "Variedades" dal titolo *Semblanzas de artistas* [Sembianze di artisti][...].

Verso il 1920 Eguren ha già scritto il nucleo centrale delle poesie del suo terzo libro, *Sombra* [Ombra], iniziato nel 1917, e valuta con Pedro S. Zulen, che studiava nell'Università di Harvard, a Cambridge, Massachusetts, la possibilità di editarlo con Brentano's di New York, che aveva appena pubblicato il libro di Goldberg prima citato. Il progetto non viene realizzato, ma al suo ritorno da Cambridge, Zulen pubblica nel "Boletín Bibliográfico del la Biblioteca de la Universidad de San Marcos", nel dicembre 1924, un'ampia selezione delle poesie di Eguren che includeva sia quelle dei suoi due libri già pubblicati sia l'inedito poema *Sombra* e la riproduzione del poema più lungo scritto dal poeta: *Visiones de enero* [Visioni di gennaio]. La raccolta è accompagnata da un'elegante ed estesa nota di Enrique Bustamante y Ballivián [...].

Eguren continua ad abitare nel quartiere di Barranco, nella terza casa che prese in quel balneario, di fronte alla Piazza di San Francisco. Nel 1930 Estuardo Núñez, futuro studioso della letteratura peruviana e cattedratico dell'Università di San Marcos, presenta in quell'università la sua tesi *La poesía de Eguren*, che verrà pubblicata due anni dopo. Ma la fama letteraria di Eguren non teneva il passo alla sua situazione economica e il poeta si vide costretto ad accettare, nel 1931, un posto burocratico come responsabile di Biblioteche e Musei Scolastici del Ministero della Pubblica Istruzione, grazie al gentile interessamento di José Gálvez, titolare del ministero di allora.

José Carlos Mariátegui ha profetizzato acutamente su Eguren nell'omag-



Barranco, 1910.

gio di "Amauta" del 1929: «Forse ci ha già donato tutti i suoi versi; ma ci riserva ancora la sorpresa della sua prosa che sarà sempre poesia. Poesia e Verità, come diceva Goethe». Ed, effettivamente, Eguren inizia a pubblicare articoli nel gennaio 1930, con un primo contributo nella rivista "Amauta"; e prosegue il suo lavoro in prosa anche in altre riviste come "Social", "La Revista Semanal" e, in forma sporadica, in giornali come "El Comercio", "La Noche" e "La Prensa", spinto sicuramente da motivazioni economiche. Il poeta cerca di fare una selezione di questi articoli nella raccolta intitolata *Motivos*, ma non riesce a pubblicare in vita il suo ultimo grande libro.

Ciro Alegria e César Francisco Macera raccontano di come Eguren facesse a piedi il tratto tra il centro di Lima e Barranco, nonostante la sua età avanzata, per via della sua povertà. Per questo motivo Eguren abbandona la casa di Barranco, dove molti poeti e giovani scrittori andavano a trovarlo le domeniche pomeriggio. Si trasferisce nel centro di Lima, in una casa sulla via La Colmena, a cinque isolati dalla

piazza San Martín, dove risiederà fino alla sua morte [...].

Eguren viene letteralmente adorato in questi ultimi anni da un piccolo gruppo familiare di fratelli e nipoti. César Francisco Macera ci ha lasciato un'immagine vivace di Eguren nella Lima di quell'epoca:

Talvolta lo si vedeva andare molto velocemente per le vie del centro di Lima, vestito di nero con un cappello dalla coppa bassa, rotondo e con una falda cadente. Come se strani magnetismi lo impulsassero, si allontanava dai gruppi formati sui marciapiedi e negli angoli delle strade. Piccolino e sognatore, quest'uomo ha il merito di aver cantato molto finemente in poesie inestimabili che hanno resistito il passo di tre generazioni, per la loro buona qualità; tessuto indigeno che non perde il proprio colore, oggi lui è un anziano meraviglioso.

La pittrice Isabel de Jaramillo (Isajara), grande amica di Eguren nei suoi ultimi anni, scrive in un'annotazione del suo diario del 7 agosto 1940: Sono andata a vedere José María. È malato. La sua stanzetta nella via La

Colmena è molto pulita e ben sistemata. C'è l'aroma dei fiori ma i fiori non ci sono. A lui non piacciono i fiori tagliati. Li ammira nei giardini. Ha ragione. Profumano che ci sia una festa o un funerale [...]. Era sul letto; pallido, molto magro, i suoi capelli erano una seta bianca sfiorita...

A giugno 1941 arriva il riconoscimento ufficiale. José de la Riva-Agüero gli comunica la sua elezione a membro dell'Accademia Peruviana della Lingua, corrispondente a quella Spagnola. Il riconoscimento ufficiale di coloro che lo hanno ignorato durante decenni arrivava troppo tardi. A Eguren rimane soltanto un anno di vita e, negli ultimi dieci anni, era stato molto malato e fisicamente provato. Muore il mattino del 19 aprile 1942, in un umido giorno autunnale, a 68 anni.

Le *Opere complete* di José María Eguren sono divise in due volumi: *Poesías completas* e *Prosa completa*. Biblioteca Abraham Valdelomar/Academia Peruana de la Lengua.

* È docente alla Pontificia Universidad Católica del Perú e presidente dell'Accademia Peruviana della Lingua.

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 BAMBINA DELLA LAMPADA BLU

Nel corridoio nebbioso
come magico sogno di Istanbul,
il suo profilo presenta sfavillante
la bambina della lampada blu.

Agile e ridente s'insinua,
e la sua fiamma seduttrice brilla,
tremare nei suoi capelli la piovgerellina
della spiaggia della meraviglia.

Con voce infantile e melodiosa
con fresco aroma di betulla
parla di una vita miracolosa
la bambina della lampada blu.

Con occhi caldi di dolcezza
e baci d'amore matutino,
la bella creatura mi offre
un magico e celeste cammino.

D'incanto in uno spreco,
fende allegra, vaporoso tul;
e mi guida attraverso la notte
la bambina dalla lampada blu.

José María Eguren. *La canción de las figuras*. Lima: Stampa e impaginazione a cura di La Penitenciaría, 1916.

BALDOMERO PESTANA

LETTURE POSSIBILI TRA DUE SGUARDI

Fietta Jarque*

Ritratti fotografici di scrittori e artisti peruviani degli anni 60, a cura di un testimone privilegiato.

Libri di fotografia, a differenza di quelli scritti, si possono «leggere» molte volte. Per questo, forse, invece di andare a riposare —a volte per sempre intatti— allineati tra gli scaffali della biblioteca personale, essi vengono piacevolmente riposti sui tavoli da salotto, per tenerli a portata di mano, per decifrare nelle immagini nuovi chiavi di lettura nascoste, ogni volta che li sfogliamo.

Una delle virtù principali dei ritratti che fece Baldomero Pestana degli scrittori, artisti ed intellettuali peruviani tra il 1957 e il 1967 a Lima, e successivamente a Parigi, è quella di permetterci —quasi di incitarci— a questo avvicendamento nella lettura delle sue immagini, delle sue interpretazioni. Iniziamo col definire i confini dei territori dei quali stiamo parlando attraverso i nomi che appaiono in *Retratos peruanos*¹: Martín Adán, 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 o José Durand Flores, tra gli scrittori. Una costellazione del meglio della letteratura peruviana del XX secolo. Personaggi in posa rilassata, la maggior parte negli angoli delle proprie case, captati dal fotografo in quel breve istante nel quale l'anima serena si affianca all'espressione del viso e il linguaggio del corpo parla mediante le mani, il modo di inclinare la testa, la maniera in cui sedersi.

Sono individui e ognuno di loro, se lo conosciamo per le proprie opere, ci dirà attraverso il suo

Juan Mejía Baca con Martín Adán e lo storiografo Raúl Porras Barrenechea. Lima, 1960.



Cristina Gálvez, scultrice. Lima, 1963.



aspetto qualcosa in più su di esse. Ci permetterà di associare l'autore alla vita, la sua scrittura e il modo in cui ce ne appropriamo attraverso la lettura. Ma c'è qualcosa in più, e non meno importante; vedendoli riuniti ci rendiamo conto che si trattava di un circolo di amici e conoscenti, è la Lima che usciva dal movimento estetico rivoluzionario dell'indigenismo per andare oltre, incontrandosi con la modernità internazionale a partire dal dopoguerra, portando con sé i gesti propri della nostra identità.

Nel prologo scritto dal premio Nobel peruviano per questo volume, Vargas Llosa evoca quel periodo: «Nella Lima di quei tempi essere un artista o uno scrittore equivaleva ad essere un emarginato, un oppresso, un pazzo benevolo, qualcuno forse pittoresco o magari eccentrico, ma ad ogni modo condannato alla diffidenza e alla sconfitta». Forse questo commento può sembrare sconcertante ora che intravediamo in questo ventaglio di personaggi dei veri

trionfatori, i nostri eroi della cultura. Alla luce di queste parole torniamo ad osservare le foto e ciò che vediamo in esse è quella dignità, quella sicurezza propria di chi sa quello che fa, nonostante gli altri lo ignorino, lo svisciano, lo sottovalutino.

Continuiamo con i nomi di questo libro, questa volta con gli artisti: 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 e tanti altri, ventiquattro in totale. E gli intellettuali e i politici: Jorge Basadre, Luis E. Valcárcel, Honorio Delgado, Juan Mejía Baca, José Miguel Oviedo, Víctor Raúl Haya de la Torre, José Luis Bustamante y Rivero.

Tutta una generazione attraverso i ritratti in bianco e nero — analogici ovviamente —, una specie di museo. Ci sono fotografie che raffigurano monumenti. Queste, di fatto, lo sono. E in questo museo portatile che

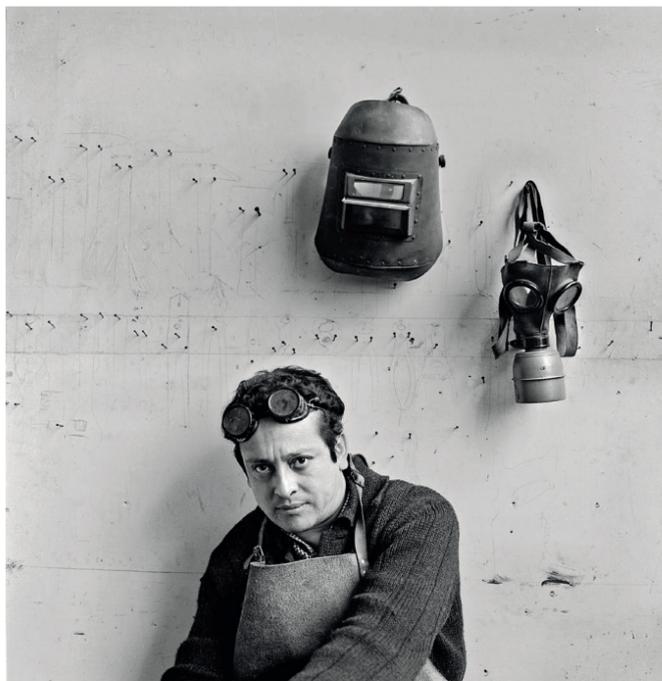
rappresenta il libro si può ritornare una e più volte per decifrare gli sguardi, per sedersi al fianco di ognuno di essi in un dialogo muto tra menti, tra le loro menti e le nostre.

Lasciamo per il finale di questo intervento il nome della persona che è stata dietro ad ognuna di queste fotografie, il suo artefice, l'acuto e abile artista e, in qualche modo, collezionista di celebrità, la persona che dobbiamo ringraziare per questo indispensabile album della storia della cultura peruviana del XX secolo. Baldomero Pestana è, a sua volta, una scoperta recente. Non per quelli che vissero quegli anni, ma per le generazioni successive. L'eleganza dei suoi ritratti, la composizione sobria che eleva la personalità di ogni modello, acquisisce un valore maggiore vedendoli tutti riuniti.

Nato in Galizia, in Spagna, nel 1918, Baldomero Pestana emigrò con la sua umile famiglia in Argentina ancora bambino e lì divenne fotografo. Il decennio che trascorse in Perù gli servì per definire il proprio stile e, in seguito, trasferì al disegno la sua passione per le immagini del reale. Pestana morì il 7 giugno del 2015, a 97 anni in Galizia, a un mese dal grande privilegio di veder riconosciuta la sua opera nell'esposizione che gli si dedicò nel Museo d'Arte Contemporanea di Lima (MAC). Una lunga vita e una meraviglioso lascito.

* Scrittrice e giornalista peruviana. Curatrice del libro *Retratos peruanos*. Baldomero Pestana.

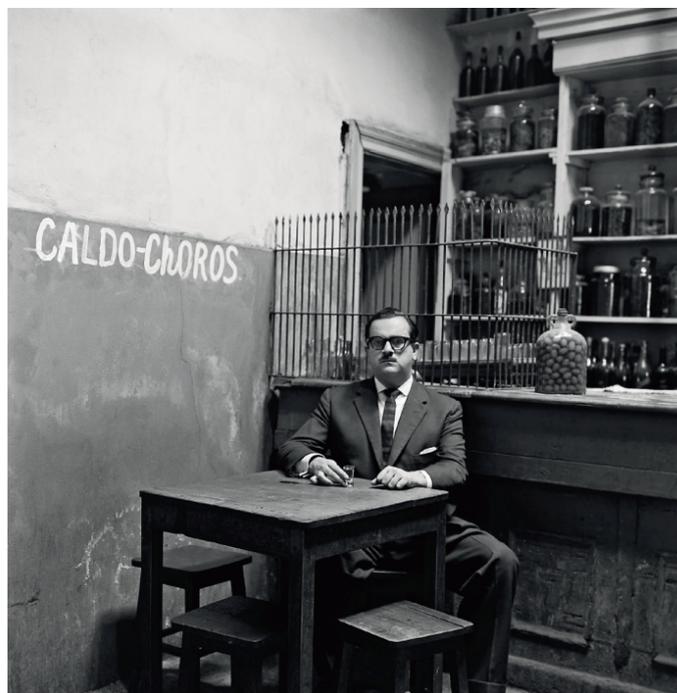
1 *Retratos peruanos. Baldomero Pestana*. Lima: Libri-Fondazione BBVA Continental, 2015.



Alberto Guzmán, scultore. Lima, 1963.



Joaquin Roca Rey, scultore. Roma, 1968.



José Durand, scrittore. Lima, 1964.



Blanca Varela, poetessa. Lima, 1966.



Alfredo Ruiz Rosas, pittore. Parigi, 1973.



Man Ray, fotografo statunitense, e Emilio Rodríguez Larrain, artista plastico. Parigi, 1978.

LA FLORA AMAZZONICA I

Giuliana

Il prolifico artista nato a Iquitos nel 1973 offre una versione cont



Hevea Brasiliensis (caucciù) e Huitoto annodato.

L'esperienza nel territorio amazzonico è contrassegnata dall'abbondanza di stimoli appassionanti in cui si imbatte ogni tipo di visitatore e che provengono da diverse direzioni: gli elementi del paesaggio, le molteplici specie di flora e di fauna, l'ampiezza degli spazi geografici e innumerevoli esperienze di natura intensa, che concorrono nel loro insieme a metterci alla prova in termini visivi e sensoriali. Il mito dell'esuberanza di questa foresta nasce proprio dall'eccesso di informazioni che, paradossalmente, trovano la loro controparte nelle lacune di natura storica che riguardano l'amazzonia peruviana, l'abbandono del territorio e l'allontanamento dai grandi temi dello Stato. Tutto ciò ha fatto sì che l'amazzonia, in quanto concetto ed esperienza, sia molto difficile da definire e sia rimasta, in molti sensi, come inspiegabile o inafferrabile per i ricercatori, gli storiografi, gli scrittori, gli artisti e i poeti che si sono avvicinati ad essa.

Fin dai primi viaggi di «esplorazione» si sono imposte, dall'esterno, delle specifiche chiavi interpretative per poter leggere l'amazzonia. Una di queste formule è stata quella degli studi botanici. L'illustrazione botanica è stata una risposta alla necessità di comprendere la smisuratezza dell'amazzonia, attraverso appunti che classificavano e sintetizzavano le varie specie. Sono proprio queste immagini i punti di riferimento principali dell'insieme delle opere che Christian Bendayán riunisce in questa esposizione. Si tratta di tre diverse serie su carta: annotazioni in bianco e nero di piante che hanno segnato il destino di questa regione, presentate nelle vesti del manuale di classificazione «botanica», di collages digitali e a colori e, infine, di immagini ottenute grazie alla sovrapposizione di fotografie che, senza tralasciare il valore scientifico, si riallacciano alla pittura accademica degli inizi del XIX secolo.

Bendayán incorpora alle sue opere i disegni commissionati come parte del lavoro di classificazione della Real Expedición Botánica del Nuevo Reino de Granada, voluta dalla Corona spagnola dal 1783 al 1816. A queste immagini si aggiunge l'influenza del lavoro di due artiste. Questi elementi femminili appartengono alla pittrice inglese Marianne North e all'artista *shipibo* Lastenia Canayo. La North, un personaggio affascinante, è stata una pittrice che si avventurò in un coraggioso viaggio di esplorazione in regioni come il Borneo, Java, il Giappone e il Brasile. Sono queste le tele che hanno ispirato Bendayán, nelle quali si intrecciano il Desiderio scientifico e la passione naturalista con uno stile pittorico molto preciso e realista. Per quanto riguarda Lastenia Canayo egli attinge alla rappresentazione dei «padroni» della tradizione orale degli *shipibo*, esseri o spiriti guardiani che proteggono le numerose specie della natura.

Con la serie *Flora amazónica* (2013), Bendayán propone un'altra forma di esplorazione di questa regione e delle sue specie che va a braccetto con la scoperta e il recupero della sua storia, assieme alle immagini della tradizione orale dei suoi popoli.

Esposizione presentata nel Centro Cultural Inca Garcilaso del Ministero degli Affari Esteri.

* Curatrice, critica e ricercatrice.



Stereum sp. & Muchacho cutipado (1542-2013)



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

DI CHRISTIAN BENDAYÁN

Vidarte*

temporanea delle incisioni botaniche dell'epoca delle illustrazioni



FOTOGRAFE PERUVIANE (I)

Mario Acha Kutscher*

Le opere di 45 fotografe peruviane sono riunite in un'esposizione presentata nel Centro Cultural Inca Garcilaso del Ministero degli Affari Esteri

Crediamo che gli sguardi e le intenzioni fotografiche si formino nella cultura del gruppo sociale a cui si appartiene e che il lavoro fotografico si svincoli rapidamente dalle intenzioni iniziali dei propri autori a causa delle molteplici maniere che esistono per elaborarlo e ammirarlo.

Se pensiamo che l'accesso alla produzione di immagini è oggi universale e che sono i dispositivi che indicano che cosa si può fotografare e in che modo —pensiamo ad esempio ai *selfie*—

ci domandiamo quale sia, quindi, il contributo del fotografo o dell'artista visuale? E se questa differenza è formativa e culturale, esiste la possibilità di uno sguardo diverso dal punto di vista di una donna?

A questa e ad altre domande prova a dare una risposta questa esposizione che riunisce una quantità significativa di fotografe di varie generazioni, origine e approssimazione. Tutte le autrici hanno in comune l'esplorazione creativa e uno sguardo meditativo. Vengono qui riunite alcune fotografie che propongono un ordine visuale senza perdere il legame con la realtà di ciò che si fotografa. In queste immagini è importante, soprattutto, la ricerca e la celebrazione della vita.



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

* Artista visuale, fotografo e documentarista.

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





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



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



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



Maria María Acha-Kutscher. *Day 1*. 29 x 39 cm.



Laura Jiménez. *S/t*. 60 x 40 cm.

Le fotografe che hanno partecipato a questa esposizione sono: 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 González Vigil, Viviana Hosaka, Laura Jiménez, Rochi León, Luana Letts, Anamaría McCarthy, Inés Menacho, Evelyn Merino Reyna, Mayu Mohanna, Mónica Newton, Lorena Noblecilla, Alejandra Oroso, 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.

LUCI ED OMBRE DEL VICERÉ TOLEDO

José de la Puente Brunke*

V centenario dalla nascita di Francisco de Toledo, il più importante e discusso governante del Vicereame del Perù.

Nacque nel 1515 nella villa di Oropesa —nella strada che unisce Toledo con Cáceres— come quarto e ultimo figlio di doña María de Figueroa y Toledo e di don Francisco Álvarez de Toledo y Pacheco, conti di Oropesa, appartenenti entrambi a famiglie di notevole importanza del circolo della nobiltà castigliana. Per questa ragione, fin da piccolo, fu paggio presso la Corte, al servizio dapprima dell'infanta Leonor de Austria e, in seguito, dell'imperatrice Isabel, moglie di Carlo V. Compiuti i diciotto anni venne messo a servizio dell'imperatore e lo accompagnò in Germania, in Italia, in Francia, nelle Fiandre e in Africa, prendendo parte sia alle spedizioni belliche sia alle missioni politiche ed amministrative.

Il governo di Francisco de Toledo in Perù (1569-1581) va inserito nell'insieme degli impegni politici che la Spagna di Felipe II perpetrò con il fine di accentrare il potere su tutti i propri domini, sia quelli americani sia quelli europei. Toledo è forse il viceré più controverso della storia peruviana. Definito, da un lato, come il «supremo organizzatore del Perù»¹ dai suoi ammiratori, è stato considerato, dall'altro lato, come il grande «destrutturatore» del mondo andino e il più grande tiranno del Perù². Se proviamo a mettere da parte le alte dosi di passione che le due posizioni manifestano, possiamo affermare che entrambe le chiavi di lettura sono veritiere. Difatti, dal punto di vista dell'amministrazione ispanica fu proprio Toledo colui che stabilì lo schema organizzativo mediante il quale il vicereame funzionò per molti decenni a venire, affermando il potere reale e generando maggiori profitti economici; ma dal punto di vista dell'organizzazione sociale andina, egli fu molto determinante nelle politiche di controllo della popolazione e dell'utilizzazione della mano d'opera indigena, con la conseguente e drammatica disintegrazione dei meccanismi dell'organizzazione sociale andina e della distribuzione del territorio.

Il lavoro politico di Toledo fu intimamente vincolato alle disposizioni emanate dalla Junta Magna, che nel 1568 riunì le più importanti autorità della Monarchia per trattare temi riguardanti il governo delle Indie, e a cui egli stesso partecipò prima di trasferirsi in Perù. Arrivò quindi alla carica di viceré deciso a promuovere un'autentica riforma partendo dalle disposizioni indicate dalla Junta, convinto però che avrebbe dovuto operare con prudenza ed accortezza. Compresse fin da subito che prima di ogni cosa si sarebbe dovuto dedicare a conoscere il territorio in tutti i suoi aspetti. Organizzò, quindi, la sua celebre visita generale del territorio, a partire dalla quale si stilano le «Informaciones» —che contengono una descrizione dei più svariati aspetti della realtà peruviana—, e le famose «Ordenanzas», vale a dire le numerose disposizioni che applicò per il suo governo in Perù.

Una delle grandi preoccupazioni di Toledo fu quella di far cessare il dibattito intorno alle ragioni della conquista e a riaffermare la sovranità della Corona riappacificando il territorio e decise, a questo proposito, di sottomettere l'ultimo bastione inca a Vilcabamba. Questa sottomissione e la successiva esecuzione di Túpac Amaru I costituirono l'origine delle principali critiche al suo governo, sia in quell'epoca sia in quelle future. Nel suo grande sforzo per legittimare il dominio della Corona sul vicereame, Toledo si propose di «riscrivere la storia» e fece di tutto affinché la *Historia Indica* di Pedro Sarmiento de Gamboa —uno dei suoi collaboratori— si imponesse come la versione ufficiale del passato peruviano, affermando che gli Inca erano stati degli usurpatori e dei conquista-



Ritratto del viceré Toledo di Evaristo San Cristóbal (1891).

tori, legittimando, quindi, la presenza spagnola.

Un'altra delle sue preoccupazioni principali fu quella di stabilire dei criteri regolari per l'ottenimento delle risorse da destinare alla metropoli e comprese chiaramente che per raggiungere quell'obiettivo avrebbe dovuto riorganizzare la struttura sociale delle popolazioni andine.

Si impegnò, quindi, a formalizzare sia le *reducciones* (piccoli villaggi indios a cui si attingeva per la riscossione dei

tributi e che erano terreno fertile per l'evangelizzazione) sia la *mita* (il lavoro obbligatorio a turni), che in ambito minerario ebbe un ruolo centrale per garantire un cospicuo approvvigionamento di metalli preziosi agli spagnoli, nonostante il terribile prezzo che la popolazione andina dovette pagare in termini di vite umane. Toledo, tra l'organizzazione di corsi di lingua e quant'altro gli garantisse il controllo della «repubblica degli indios», fece anche molto per riordinare la «repubblica degli spagnoli» in un vicereame che,

negli anni che lo avevano preceduto, era stato lo scenario dei più violenti scontri, sia tra gli stessi *conquistadores* sia tra questi ultimi e la Corona. A questo proposito egli concentrò gli sforzi cercando di sottomettere gli *encomenderos* (amministratori spagnoli a cui veniva assegnata la gestione di un determinato territorio) i quali, in larga misura, non vedevano di buon occhio le decisioni volte a riaffermare l'autorità del viceré. Toledo, difatti, dovette contrastare le aspettative di molti tra i discendenti dei *conquistadores* che erano restii a perdere il ruolo sociale ed economico di cui avevano, fino ad allora, beneficiato. L'applicazione delle norme volte ad accentrare il potere fu perpetrata nel bel mezzo di un equilibrio alquanto instabile, visto che Toledo dovette essere molto scrupoloso al fine di non generare ulteriori contraddizioni sociali tra gli stessi spagnoli. L'importanza di Toledo appare chiaramente nel desiderio di rafforzare il Regio Patronato, di riformare il clero e di promuovere un'evangelizzazione più efficace.

Toledo morì in Spagna nell'aprile del 1582, subito dopo esser tornato dal Perù, trovandosi ad affrontare un ambiente di Corte ostile a seguito delle critiche sul suo governo e, in particolare, in merito alle sue azioni repressive contro l'ultimo bastione inca di Vilcabamba.

* Direttore dell'Istituto Riva-Agüero. Questo articolo è una versione rielaborata del prologo del libro di Manfredi Merluzzi *Gobernando los Andes. Francisco de Toledo, virrey del Perú (1569-1581)*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú - Università degli Studi Roma Tre, 2014.

1 È questo il titolo del libro del suo grande biografo, Roberto Levillier: *Don Francisco de Toledo, supremo organizador del Perú. Su vida, su obra (1515-1582)*. Madrid-Buenos Aires: Espasa-Calpe S.A., 1935-1940, 2 volumi.

2 Si veda, ad esempio, Luis E. Valcárcel: *El virrey Toledo, gran tirano del Perú: una revisión histórica*. Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega, 2015.

GLI ULTIMI GIORNI DEL VICERÉ

Il declino di Francisco de Toledo al suo ritorno in Spagna, secondo l'Inca Garcilaso de la Vega*

Affinché non resti sola e scompagnata la morte dell'inca don Felipe Túpac Amaru sarebbe corretto che rendessimo conto brevemente di quella che ebbe il viceré don Francisco de Toledo. Egli, compiuto il suo incarico nel vicereame, il quale fu molto lungo (secondo quanto si dice 16 anni), tornò in Spagna in piena prosperità e ricchezza, giacché divenne pubblica la voce che egli traesse con sé più di 500mila pesos in oro e argento. Con questa ricchezza e la buona fama di essa, entrò alla corte, dove pensò di esser uno dei grandi ministri di Spagna per i molti servigi che pensò aver reso alla Maestà cattolica, nell'aver estirpato e spento la reale successione degli inca, i re del Perù, affinché nessuno pretendesse né immaginasse che gli fosse appartenuta l'eredità e la successione di quell'impero. E che la corona di Spagna la possedesse e ne godesse i frutti senza il sospetto o la preoccupazione che ci fosse ragione alcuna di esser pretesa da altre genti. Pensava anche che gli si dovesse render merito delle molte leggi e ordinanze che lasciò fatte in quei regni, sia per l'aumento del patrimonio reale nei benefici delle miniere d'argento e di mercurio (dove comandò che s'inviassero tutti gli indios della provincia a lavorar nelle suddette miniere, pagandogli ad ognun d'essi la sua diaria) sia per quelle che ordinò a servizio e in dono degli spagnoli dimoranti in quei regni, che gli indios dovevano produrre e custodire pagandogli il valore di



«Il buon governo. Francisco de Toledo morì in Castiglia interstardito ed afflitto perché non ebbe il beneplacito di Sua Maestà». Felipe Guamán Poma de Ayala. 1615.

quelle cose, che dovevano allevare e aver cura per tali servigi e tali doni. Che per esser cosa lunga e prolissa omettiamo di scriverla.

Con questa fantasia di così grandi meriti entrò a baciar la mano del re don Felipe II. La cattolica maestà che aveva completa e generale relazione e notizia di tutto l'accaduto in quell'impero e in particolare della morte che diedero al principe Túpac Amaru e dell'esilio

a cui condannarono i suoi parenti più stretti, in cui tutti perirono, ricevette il viceré non con l'applauso che egli sperava ma in gran contrarietà e, in poche parole, gli disse che se ne sarebbe dovuto tornare alla sua dimora, che sua maestà non lo aveva inviato in Perù ad ammazzar dei re, ma a servirli.

Con tutto ciò se ne uscì dalla presenza reale e se ne andò alla sua pensione ben sconcolato dallo sfavore che non immaginava. Al quale si aggiunse un altro non minore che fu che non mancarono emuli che avisarono il consiglio della casa reale, e che i suoi discepoli e ministri avevano riscosso il proprio salario, pesos per ducati, che giacché erano 40mila ducati, gli spettavano ad ogni anno 40mila pesos e che per il lungo tempo in cui il viceré aveva prestato servizio in quell'impero, superavano di 120mila ducati i danni che aveva provocato a discapito delle casse reali. Per cui quelli del consiglio mandarono a sequestrare tutto l'oro e l'argento che don Francisco de Toledo portava con sé dal Perù, fin quando si accertasse e si chiarisse quanto di esso apparteneva alle reali casse. Don Francisco de Toledo, vedendo che il secondo sfavore eguagliava il primo, cadde in gran tristezza e malinconia, tanto che morì in pochi giorni.

* Aranibar Zerpa, Carlos (ed.) (2015). *Obras completas del Inca Garcilaso de la Vega*. Volume III, *Historia general del Perú*. Lima: Ministerio degli Affari Esteri.

SUONI DEL PERÙ

CÉSAR PEREDO
ZAMACUECA DEL MAR
(2013, WWW.CESARPEREDO.COM)

Formatosi in Perù, e perfezionatosi con dei corsi di specializzazione in flauto presso la Scuola Superiore di Detmold in Germania, César Peredo ha sviluppato un interessante curriculum da flautista classico, membro di numerose orchestre sinfoniche peruviane e docente, per un periodo, del Conservatorio Nazionale di Musica. Peredo ha, inoltre, partecipato alla creazione di arrangiamenti e opere, principalmente per flauto solista o con accompagnamento strumentale. Si è molto spesso interessato alla combinazione del suono del flauto con generi ed elementi della musica popolare, sviluppando con perseveranza questo tipo di tema commerciale nella propria



carriera. Negli ultimi anni Peredo ha pubblicato vari dischi che testimoniano questi numerosi interessi, rintracciabili nel successo che hanno riscosso le sue produzioni discografiche, caratterizzate da sonorità, strumenti e generi della musica afro-peruviana moderna con rimandi al *latin jazz*, alla salsa, alla ballata o alla musica brasiliana. Il suo ultimo disco, *Zamacueca del mar*, è un esempio chiaro di questa tendenza.

Il lavoro contiene un insieme di pezzi originali (la maggior parte di essi) con un paio di arrangiamenti per musiche di Morricone e del duo Toquinho & Vinicius. Vi sono pezzi strumentali per flauto, tastiera, basso elettrico, chitarra, batteria, percussioni, sassofono, tromba e trombone, con qualche incursione vocale. L'elemento afro-peruviano non è definito esclusivamente dall'uso dei generi musicali specificati nel libretto o dalle caratteristiche strutturali della musica nera peruviana ma dall'impiego costante del cajón come rappresentazione iconica di questo genere di sonorità, dalle sue ritmiche caratteristiche e dalla potenzialità che questo strumento possiede di amalgamarsi con qualunque proposta estetica, come è dimostrato dal ricorso esteso che si fa di esso nel flamenco moderno, subito dopo Paco de Lucía (anche se in questo caso si fa più spesso ricorso all'uso della cordiera, cosa meno frequente in Perù). In questo disco troviamo una certa diversità eclettica nelle proposte che il suono del flauto riunisce a sé, assumendo il ruolo di interprete

delle melodie principali. L'impegno di Peredo a partecipare attivamente al mercato discografico peruviano continua ormai da anni e rappresenta un vero contributo all'industria musicale locale.

EVA AYLLÓN
COMO LA PRIMERA VEZ
(PLAY MUSIC, 2014,
WWW.EVAAYLLON.COM.PE)

María Angélica Ayllón, in arte Eva Ayllón, ha alle sue spalle più di trenta produzioni discografiche, numerosi video e una lunga carriera che l'ha vista calcare i più importanti scenari della musica popolare d'America e del mondo. È l'interprete più riconosciuta della musica afro-peruviana moderna grazie a una linea estetica che si è mantenuta nel corso degli anni, con cui l'artista privilegia l'integrazione dei generi tradizionali con gli strumenti e le armonie contemporanee. Altre sonorità latine hanno costituito parte del materiale interpretativo della Ayllón, che ha collaborato a registrazioni e a progetti con molti artisti internazionali di spicco. Nonostante la lunga carriera, quest'ultimo è il primo disco prodotto personalmente e autonomamente dalla cantante, che nelle occasioni precedenti veniva sempre scritturata come interprete. Da qui l'idea del titolo. La voce dell'artista percorre diverse sonorità e sfumature, senza perdere le proprie caratteristiche espressive, debitrice della forma interpretativa della musica creola del passato ma, allo stesso tempo,

colorate dalla tipica pronuncia che irrompe in alcuni passaggi dei suoi testi. Il disco include un ampio repertorio che parte da un tema di Rubén Blades passando per vari mix di stile creolo, come quelli di Polo Campos e di José Escadillo, e mette in risalto i celebri brani di Mario Cavagnaro, Serafina Quinteras e dei Los Kipus. Con la partecipazione di un gruppo di prestigiosi musicisti nazionali, questa produzione è ricca di sonorità precise ed eleganti che mettono in risalto la voce della cantante. Nelle parti strumentali le percussioni sono arrangiate sottilmente e con una certa tranquillità, allo stile del *tondero*, di un *landó* profondo o di un sensuale *valsecito*. La chitarra occupa uno spazio preferenziale in tutto il disco. Vi sono alcuni cori che danno continuità, stile e identità ai brani. Il disco alterna temi musicali lenti a ritmi decisamente ballabili e allegri, che trasmettono ottimismo. ABRAHAM PADILLA.



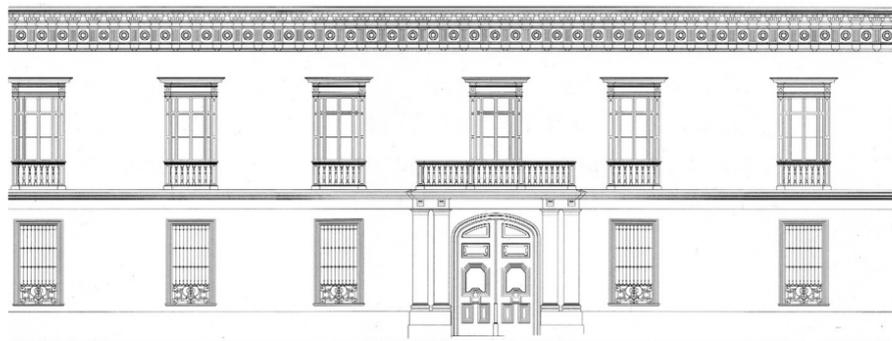
DIECI ANNI DALLA FONDAZIONE

Il Centro Culturale Inca Garcilaso del Ministero degli Affari Esteri compie i suoi primi dieci anni.

Lo scorso 15 luglio il Centro Culturale Inca Garcilaso (CCIG) del Ministero degli Affari Esteri ha celebrato dieci anni di attività nella sede sita nel centro storico di Lima, in una *casona* in stile repubblicano - la celebre «Casa Aspillaga» - che costeggia il Palacio de Torre Tagle. Durante questi dieci anni il CCIG si è trasformato in uno spazio dinamico che ha contribuito attivamente alla promozione della cultura peruviana, con particolare attenzione alla sua diffusione all'estero, accogliendo numerose manifestazioni culturali di diversi Paesi e sostenendo, inoltre, importanti attività nelle più importanti città peruviane.

Il CCIG organizza esposizioni, conferenze, recital, concerti e proiezioni cinematografiche disponendo di tre gallerie d'arte, una sala per le esposizioni bibliografiche, due sale multiuso e una biblioteca specializzata in tematiche di interesse nazionale.

In questi ultimi dieci anni il CCIG ha presentato opere di artisti del calibro di Martín Chambi, Macedonio de la Torre, Carlos Quizpez Asín, Cota Carvallo, Teófilo Hinostroza, José Tola, Fernando de la Jara, Lika Mural, Alberto Quintanilla, Rafael Hastings, Ricardo Wiesse, Carlos Runcie Tanaka, Roberto Huaracaya, 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 Petsain, María María Acha-Kustcher, Christian Bendayán, Brus Rubio Churay, Leslie Searles, Musuk Nolte e molti altri, oltre ad aver ospitato alcune importanti esposizioni collettive e mostre organizzate dalle missioni diplomatiche accreditate in Perù. Ha prodotto, inoltre, alcune mostre itineranti come: *Qhapaq Ñan* o *Gran Camino Inca*, l'Atlante Geografico del Perù di Mariano Felipe Paz Soldán, l'Amazzonia peruviana, l'Inca Garcilaso, Mariano Melgar, Carlos Germán Belli, Antonio Cisneros, Julio



Ramón Ribeyro e la recente mostra su Felipe Guamán Poma de Ayala e il suo *Nueva crónica y buen gobierno*.

Dal 2014 il CCIG ha promosso tre cicli di conferenze e letture in vista del prossimo bicentenario dalla creazione dello Stato repubblicano nel nostro Paese: «La Storia del nuovo: dal Perù millenario al Perù bicentenario», «La Repubblica dei poeti: antologia viva della poesia peruviana» e «Perù: un romanzo di romanzieri. Narrativa peruviana contemporanea». Alle attività del CCIG hanno partecipato numerose personalità di spicco tra cui 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 Chauveil, 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 e molti altri.

Il CCIG è stato inaugurato il 15 luglio 2005 dal cancelliere Manuel Rodríguez Cuadros, sotto la direzione dell'Ufficio per gli affari culturali dell'ambasciatore Alberto Carrión. Durante la cerimonia commemorativa il ministro degli Affari Esteri, l'ambasciatrice Ana María Sánchez de Ríos, ha ricordato che la creazione del CCIG è stata proposta dal suo attuale direttore, il poeta Alonso Ruiz Rosas, al quale è stata assegnata la progettazione del «Piano per le politiche culturali del Perù all'estero» (2003), promosso durante la gestione del cancelliere Allan Wagner Tizón. La Casa Aspillaga è stata restaurata con il sostegno dell'Agenzia Spagnola per la Cooperazione Internazionale. Il primo direttore del CCIG è stato il compianto poeta Antonio Cisneros, rimasto in carica fino alla sua morte nel 2012.

Con un decreto supremo emesso verso la fine del 2005, durante la gestione del cancelliere Óscar Maúrtua de Romaña, si dichiarò che il CCIG è «un ente organico della Sottosegreteria alle Politiche Culturali Estere del Ministero degli Affari Esteri». Agli inizi del 2006 è stato approvato il suo regolamento e nel 2010 incluso nel Regolamento sull'organizzazione e le funzioni del Ministero degli Affari Esteri (2010), sotto

la gestione del cancelliere José Antonio García Belaunde.

Curatrice del CCIG è stata, fin dalla sua inaugurazione, l'artista grafica Gredna Landolt. La prima mostra presentata nel CCIG, in seguito inviata alla XIX Fiera Internazionale del Libro di Guadalajara in Messico (che ha ospitato il Perù come invitato d'onore nel 2005), è stata un'esposizione antologica delle incisioni di Fernando de Szyszlo.

Come avviene da un decennio a questa parte anche questa cerimonia commemorativa ha visto la partecipazione del gruppo Yuyachkani. In quell'occasione si è presentato al pubblico un busto bronzo dell'Inca Garcilaso, opera dello scultore David Flores che accoglie i visitatori del Centro assieme a una targa che recita la celebre dedica della seconda parte dei *Comentarios reales*: «Agli indios, meticci e creoli dei regni e delle province del grande e ricchissimo impero del Perù, l'Inca Garcilaso de la Vega, vostro fratello, compatriota e compaesano, salute e felicità».

CHASQUI

Bollettino Culturale

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Direzione Generale per gli Affari Culturali
Jr. Ucayali 337, Lima 1, Perù
Telefono: (511) 204-2638

E-mail: boletinculturalchasqui@rree.gob.pe
Web: www.rree.gob.pe/politicaexterior

Del contenuto degli articoli sono ritenuti responsabili gli stessi autori.
Questo bollettino viene distribuito gratuitamente dalle missioni del Perù all'estero.

Traduzione:
Giampaolo Molisina

Stampa:
Impresos SRL

PENTOLA E CAMPAGNA LA CUCINA DI CAJAMARCA

Sergio Carrasco*

Usi e costumi di una delle cucine regionali più apprezzate delle montagne del nord del Perù.

Costituita da secoli da una popolazione nella maggior parte rurale, Cajamarca trova nella campagna —come ci mostrano vividamente Mario Urteaga o Camilo Blas— le sue espressioni più caratteristiche. Questo vale anche per la gastronomia.

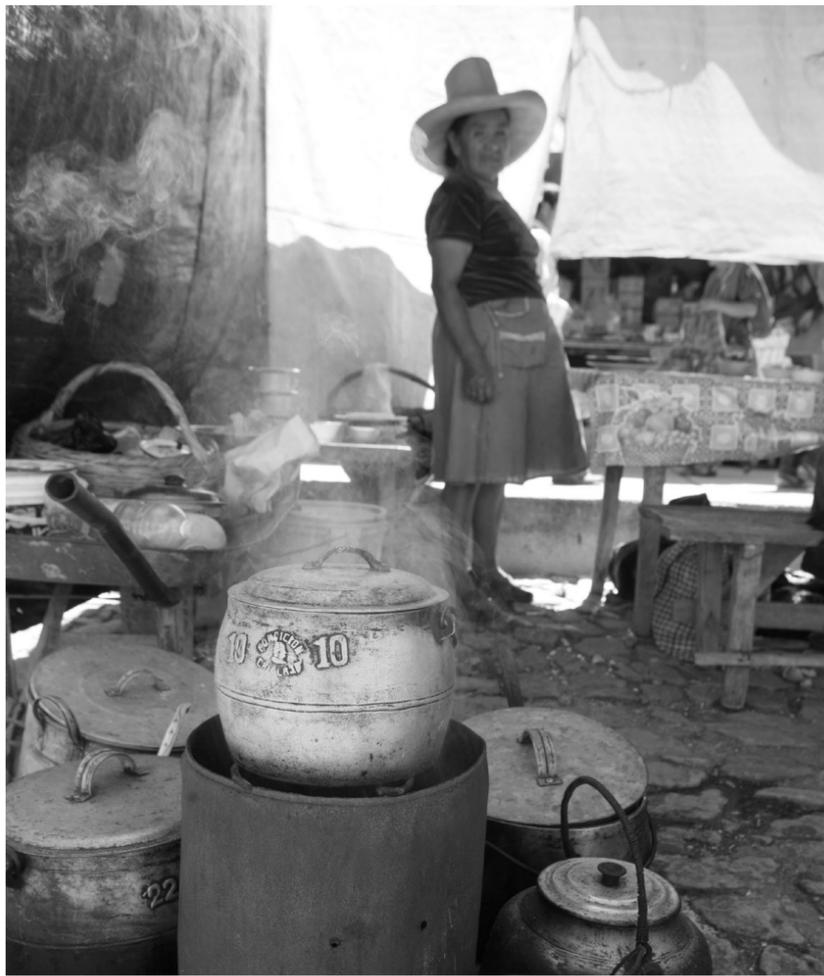
Il radicamento di certi usi culinari potrebbe spiegarsi forse a causa dell'isolamento in cui la campagna si mantenne per molto tempo. Questo fatto riveste un certo interesse perché le pratiche culinarie e gastronomiche, che sono all'origine della tradizione del nostro buon mangiare, sono rimaste intatte.

Insieme all'antica produzione di grano della regione, Cajamarca possiede anche una forte tradizione per quanto riguarda l'arte della macinazione, la cui espressione minimalista è il *batán* o mortaio (la più vistosa è il *trapiche*). Un *batán*, o meglio molti di essi, potevano ad esempio riecheggiare contemporaneamente nell'antica Contumazá, senza voler creare nessuna melodia e nessun concerto, in una trance collettiva, verso le quattro o le cinque del pomeriggio.

Quando iniziò la crisi della macinatura? Alcune delucidazioni: il rialzo del prezzo del grano e l'ampia diffusione dell'utilizzo del riso, congiuntamente al fatto che quest'ultimo è di più facile cottura, ne estesero l'uso e contribuirono a far stonare i riecheggi di quelle caratteristiche note vespertine. Anche se stonata, l'eco si sente ancora nel largo e diffuso consumo di grano, cereali, tuberi e carni.

L'elenco da stilare è lungo. Per quanto riguarda il mais abbiamo le seguenti varietà: grano di mais maturo, sgranato e cotto. Se il grano è stato sbucciato con della cenere calda, prende il nome di *mote pelado* e si utilizza per le zuppe, da solo o accompagnato da patate e carne. La zuppa con *mote*, piselli e trippa di agnello prende il nome di *mondongo*. *Cancha* è nome del mais secco tostato con o senza olio e burro. La varietà *paccho* è considerata la più tenera e dal sapore migliore. La *cancha* si mangia da sola o come contorno, accompagnata dai lupini, o *chocho* (*tarhui*). A Chilimpampa (Cajamarca) il *chocho* si cucina in grande quantità (10 o 20 kg) in un pentolone durante un giorno intero. Una volta freddato, il *chocho* s'insacca in un costale di lana, si chiude e si sommerge in acqua fresca per tre o quattro giorni, con il fine di eliminarne il sapore amaro. Soltanto in seguito, e una volta scolato, il *chocho* si prepara con la cipolla cruda, il pomodoro, il peperoncino verde, il coriandolo sminuzzato e il sale.

Cashul o *mote* è il nome del mais bollito e poi tostato, che viene servito in un piatto e condiviso dai commensali. Il mais tenero e bollito viene utilizzato come contorno nei piatti di *chicharrón* o con le costole fritte di maiale. Esiste anche la *chochoca* o mais macinato, che a volte viene cotta precedentemente. A Masintranca (Chota) i piccoli granturchi si utilizzano per preparare la *chochoca* fin dal raccolto, mentre ad



Cucina nel mercato di Cajamarca.

Agamarca (Hualgayoc) si selezionano i mais che hanno raggiunto la metà della loro maturazione, si sgranano e si cuociono. Successivamente, i grani vengono seccati al sole per tre o cinque giorni e poi si macinano. A Masintranca, la *chochoca* elaborata —cucinata con alcuni condimenti— si serve a colazione.

Altre varianti della *chochoca* sono il *pepián* che si prepara a Luichocolpa (Hualgayoc) e a Santa Cruz, e il mais con latte di Nuñún (Hualgayoc). Il primo si prepara tostando e macinando il mais assieme ai piselli, per poi cuocere la farina che se ne ricava in acqua con un particolare condimento. Abbiamo poi le *Humitas* di mais tenero, ripiene di formaggio o di carne. A El Auque (Hualgayoc) con il mais tenero macinato si prepara anche una zuppa di fagioli, tuberi, patate e coriandolo. Ad Agamarca il mais tenero macinato è la pietanza di base per preparare delle piadine con bietola e cipolla, mentre a Santa Cruz si cucina con il coriandolo per creare una polenta. Ci sono anche i *tamales* di mais maturo sbucciato e macinato, ripieni di formaggio o di carne.

In merito al grano abbiamo il grano *resbalado* o *nuche*, sbucciato in un mortaio dopo una notte di ammollo. Si utilizza per la preparazione di zuppe e viene accompagnato dalla pancetta fresca, dalla carne o dalle patate. È considerato più saporito del grano sbucciato con cenere e con la calce. C'è, inoltre, il grano *cauca*, sbucciato anch'esso con la cenere. Viene servito cotto, talvolta con

burro o con foglie di prezzemolo; oppure si utilizza come ingrediente per zuppe, con i piselli verdi. Un'altra varietà è il *muro*, grano pelato con cenere e triturato in un mortaio. Si cucina come il riso e per questo motivo si chiama riso di *muro*. Esiste poi la farina di grano macinato, utilizzata per la preparazione di zuppe e di *cachangas* (fritture). Con questa farina si prepara una minestra densa a Cajabamba, conosciuta con il nome di *lahua* e si mangia accompagnata da *huashatullo* di maiale. A Cajamarca il *suchuche* è una minestra preparata con questa farina, pezzi di patate e, se disponibile, con della carne macinata.

Per quanto riguarda l'orzo il procedimento più laborioso è quello della preparazione del *murum*, che si ottiene dopo aver fatto passare l'orzo, agitando, attraverso un setaccio (*zaranda*: voce colloquiale che deriva da *zarandeo*, scuotere). Il prodotto che passa attraverso il setaccio viene utilizzato per alimentare uccelli e maiali mentre l'orzo trattenuto viene tostato e macinato nel mortaio. Quest'orzo sminuzzato dalla pietra viene successivamente fatto passare attraverso un crivello per ottenere la farina d'orzo. La combinazione di questa farina con il brodo verde si chiama *sango*. L'orzo che rimane nel crivello è il *murum*. Quando il vento soffia, si lascia cadere questa grossa polverina da una certa altezza —come se venisse soffiata— in modo tale che la mano della natura possa fare il proprio lavoro di selezione finale. Allo stesso maniera del *muro* di grano,

esso si prepara come il riso e prende il nome di *murum* di riso.

La quinoa può essere mangiata verde o matura. Nel primo caso, a Jadibamba (Hualgayoc) si cucinano le foglie e si condiscono con la benevola compagnia degli *ollucos* o delle patate. Nel secondo caso si mangia il frutto cotto con patate e/o carne; oppure tostato, come una farina.

Essendo, si fatto, così versatile la patata può essere preparata nei seguenti modi: cotta con la buccia («con la mutanda», colloquialmente), accompagnata da formaggio o ricotta o in versione piccante con alcune erbe aromatiche. Può essere anche servita cotta e sbucciata, accompagnata da costole di maiale o da *chicharrones*. Schiacciate senza arrivare a diventare purè, le patate sono servite con del grano, dei piselli o dei fagioli e questo piatto prende il nome di *Ilaucha*. La patata si mangia anche secca, dopo esser stata cotta. Il *picante* di patate, cotte, in parte divenute purè, viene servito come contorno per i piatti fatti con il *cuy* o nello spezzatino di carne di agnello. In entrambi i casi viene servita con salsa di cipolle. Le patate si preparano anche con una menta verde o altre erbe simili. Con la patata selvaggia, più conosciuta come *cuao*, si prepara infine una minestra e uno sformato accompagnato da *caigua* e zucca. I tipi di patata più utilizzati sono due: quella bianca e quella gialla, soprattutto nella sua varietà *huagalina*.

Come è evidente, quasi tutte queste applicazioni culinarie pretendono l'impiego di un mortaio forte, di un setaccio fermo e di una fornace degna dell'occasione, anche se modesta.

Come è proprio del mondo agrario, la dieta si trova in rapporto con i cicli della produzione: l'orzo da giugno ad agosto; i tuberi, gli *ollucos* e le lenticchie a luglio; i piselli e le fave ad agosto.

Uno dei piatti tipici è il brodo verde che nelle campagne si serve a colazione. I suoi ingredienti di base sono: *epazote*, menta verde, ruta e *champeca* (*muña*). Anticamente vi si includeva l'erba aromatica nota come *la honrada*, e alcuni aggiungono all'interno dell'elenco degli ingredienti anche il prezzemolo e l'erba *huacatay*. Talvolta viene utilizzata soltanto una delle piante menzionate e, dipendendo dal tipo di pianta, il brodo viene chiamato in quel modo particolare («di *epazote*», ecc.); se si vuole esagerare si può accompagnare anche con *aji* di *huacatay*. Il tutto si prepara con le patate tagliate a metà, le uova «chicoteadas» (versate attraverso un piccolo orifizio fatto nel guscio mentre si agitano) e il formaggio fresco a pezzettini. A Masintranca (Chota) al brodo verde si aggiungono i tuberi.

Nei climi temperati di Chota e Cutervo il piatto più popolare è il *shurumbo*¹. Ecumenicamente partecipano alla sua preparazione: il banana verde da friggere, sbucciato, tagliato a piccoli pezzi e sommerso in acqua bollente a cui si aggiunge

Foto: Guillermo Figueroa Tangüis



Foto: Guillermo Figueroa Tangüis.

Macinazione dell'aji nel mortaio.

successivamente la *yucca*, la caigua e i piselli. A Santa Cruz il piatto viene fatto sostanzialmente con banano verde e maiale.

In linea con la profusione delle coltivazioni di piselli e di lenticchie a Cajabamba alcune pietanze sono note per la azzardata combinazione di legumi e cereali, quasi tutte battezzate con un nome: piselli con grano (*shinde*), piselli, grano, *mote* e pancetta (*shambar*), fave con grano

(«*rio sucio*»), mais con fagioli e testa di maiale («*locro jetón*»).

Il sacerdote di Betlemme Joseph Garcia de la Concepción segnalava nel 1723 che «a ciò che più deve la sua opulenza questa terra è ai maiali, che in numero di undici o dodici mila teste crescono ogni anno nelle sue campagne; perché, non essendoci olio nel Paese, i locali utilizzano il burro come condimento delle pietanze, persino in tempi di Quaresi-



Foto: Guillermo Figueroa Tangüis.

La campagna di Cajamarca.

ma; li portano a Lima, dove la loro vendita da loro altissimi frutti».

Verso la metà del XVI secolo i maiali apparivano come un prodotto importante nella tassazione e nella riscossione dei tributi delle *encomiendas* spagnole e nelle spartizioni dei *corregidores* (funzionari reali spagnoli). Tuttavia, nel 1776, Cosme Bueno segnalava che l'allevamento e il commercio dei maiali non era più il «commercio principale» di Cajamarca, e che altri allevatori erano apparsi in altre regioni del vicereame.

La diminuzione della produzione, tuttavia, non si tradusse in estinzione. Nella prodigiosa perseveranza della tradizione suina si fondano, infatti, piatti come il *frito*, la *cecina shilpida*², il *puspomote* (zuppa di fagioli con mais, carne di maiale e pancetta) e il summenzionato «*locro jetón*».

Verso gli inizi del XX secolo il curato del distretto di Guzmango (Contumazá) si abbandonò ai piaceri della carne con grande felicità dei suoi parrocchiani e, ancor di più, degli abitanti dei villaggi limitrofi. Guidato dalla mano di Dio, Aquilino Manero Soto preparava succulenti prosciutti di maiale che mantenevano alta la loro fama tra i popoli della valle del Chicama (non bisogna dimenticare che Cajamarca fu un tempo l'*hinterland* della regione di La Libertad).

Quando in campagna si prepara un maiale, si fa uso totale delle carni e del grasso. Dopo la preparazione delle cotiche, nelle rimanenze della frittura (*shacta*) si cuoce il grano fresco (preparato lo stesso giorno) con poca acqua, cotto al dente. Il tutto viene servito con la frittura di maiale, costituita dalle sue interiora, dal fegato e da altri organi interni cotti e, in seguito, fritti con un condimento di *aji*, aglio, cipolla, pepe e sale, con l'aggiunta di patata bollita. A Ichocán la frittura si prepara a carnevale e durante la festa della Vergine del Rosario (secondo sabato del mese di ottobre).

All'estremo opposto della scala sociale, nella tenuta Tuñad (San Pablo), quando si uccideva un maiale era consuetudine preparare sia la cotica che la frittura, insieme alle salsicce e al sanguinaccio. Oggigiorno le salsicce, il sanguinaccio e gli insaccati si trovano facilmente nei mercati locali.

* Giornalista e coautore, insieme a Raúl Vargas, di *Ollas y sazón de Cajamarca*. Minera Yanacocha, 2008. Vedi anche: Rosario Olivares Wetson, *Cajamarca, el sabor del mestizaje*. Lima: USMP, 2009.

1 Con il nome di *shinumbre* si prepara a San Martín uno spezzatino a base di fagioli, carne di maiale e yucca.

2 Sfilacciato, fatto a strisce. Si usa sia in riferimento alla carne sia agli indumenti.

RICETTE

CHUPE VERDE (6 porzioni)

Violeta Silva / Cutervo

INGREDIENTI

Huacatay (200 grammi), paico (100 grammi), patata gialla (½ kilo)
Patata bianca (½ kilo), fave (300 grammi), *racacha* (½ kilo)
Olluco (½ kilo), ricotta (100 grammi), uova (2), sale

PER IL «ROCOTO»

Pomodoro-melanzana o sachatomate (1), rocoto (1), cipollina (una testa), sale

PREPARAZIONE

Si bolle, in due litri d'acqua, la patata bianca tagliata in pezzi lunghi. Dopo una prima cottura si aggiunge la patata gialla, la *racacha* (a scelta l'*olluco*) tagliata in pezzi lunghi e le fave sbucciate. Quando gli ingredienti sono cotti si aggiungono le uova e il formaggio tagliato a cubetti e si sala a piacere. Si pesta lo *huacatay* e il *paico* e si soffriggono in olio. In seguito si aggiungono alla zuppa. Si accompagna con il «rocoto» che si prepara frullando il pomodoro-melanzana, il rocoto e la cipollina con un po' di sale.

CECINA (CARNE ESSICCATA) SHILPIDA (4 porzioni)

Wilson Sánchez / San Marcos

INGREDIENTI

Cecina di carne di maiale (4 filetti), aglio (un dente schiacciato)
Cipollina sminuzzata (½ tazza), uova (4)
Aji panca (2 cucchiaini), pepe, comino e sale a piacere, olio (5 cucchiaini)

PREPARAZIONE

Si batte ogni porzione di carne fino ad assottigliarla. Si fa un condimento con la cipollina, l'aglio, l'*aji*, il pepe, il comino e il sale. Si sfilaccia la carneseca e si frigge in olio. Si aggiunge il condimento alla frittura. Si aggiungono le uova lievemente sbattute. Si capovolge e si cuoce fino a dar corpo.

CHIRIMPICO (4 porzioni)

Nimia Díaz / San Miguel de Pallaques

INGREDIENTI

Trippa (800 grammi), carota a pezzi (200 grammi), piselli (300 grammi)
Patata bianca a pezzi (2), mais in grani (4), aglio tritato (un cucchiaino)
Aji tritato (un cucchiaino), *hierbabuena* (un ramoscello)
Cipollina tritata (2 teste), sale, pepe e comino a piacere

PREPARAZIONE

Si bolle la trippa. Una volta cotta si taglia a piccoli pezzi. Si prepara una tazza di brodo. Si soffrigge l'aglio, la cipollina e la *hierbabuena*. Si condisce con sale, pepe e comino. Si mescola per in paio di minuti. Si aggiunge alla pentola del condimento la trippa in un recipiente tappato.

SHAMBARITO (4 porzioni)

Nicolaza Hernández / San Pablo

INGREDIENTI

Piselli (150 grammi), fagioli (150 grammi)
Grano tritato (¼ kilo), carne di maiale (¼ kilo)
Pancetta (¼ kilo), brodo di carne di maiale (1 ½ litri)
Aji panca (½ cucchiaino), coriandolo (2 cucchiaini)
Cipolla (½), olio (2 cucchiaini), pepe e sale a piacere

PREPARAZIONE

Si mettono a bagno i fagioli, il grano e i piselli la notte prima della preparazione. Si taglia la carne in pezzi molto piccoli e si cuoce in olio. Si aggiunge la cipolla alla carne cotta, l'*aji*, il pepe, l'aglio e il sale. Si mescola. Si aggiungono i piselli, il grano e i fagioli. Si lascia che il tutto cuocia per qualche minuto. Si aggiunge il brodo e, in seguito, il coriandolo. Si mescola e si lascia sul fuoco fino a pochi minuti prima di servire.

IL MUSEO RINNOVATO

Dopo un attento lavoro di rinnovamento il Museo d'Arte di Lima, conosciuto come il MALI, riapre le porte per offrire ai visitatori una vista panoramica della storia millenaria della creazione artistica in Perù.



La lavandera di Francisco Laso de los Rios (1823 - 1869). Olio su tela, 106 x 61,3 cm. 1859.

L'edificio che ospita il Museo d'Arte di Lima e le sue collezioni, conosciuto come il Palazzo dell'Esposizione, è uno degli esempi dell'architettura in ferro del XIX secolo. Situato all'entrata del centro storico della città di Lima, e a un estremo del Parco dell'Esposizione, il museo si adegua facilmente a svolgere le funzioni di un museo moderno, in quanto fu concepito come sede della prima grande esposizione pubblica organizzata in Perù. È stato una delle

prime grandi costruzioni dedicate alle esposizioni in larga scala, ma anche una delle primissime e importanti opere realizzate con la nuova tecnica della costruzione in ferro. L'edificio, inaugurato nel 1872, ospitava, nei suoi due piani,

quasi 10mila metri quadrati di spazi espositivi, distribuiti intorno a un bel patio centrale. Questa struttura ha permesso la creazione di spazi ampi e versatili, di grande altezza e di proporzioni generose. Lo spirito moderno dell'edificio



Mateo Pérez de Alesio (Italia, 1547 - 1606 circa). Virgen de la Leche / Sagrada Familia del Roble (1605 circa). Olio su rame. 48,3 x 38,2 cm. MALI.

contrastava con il disegno classico della facciata, disegnata da Antonio Leonardi, architetto italiano residente a Lima.

Dopo un intenso lavoro di ristrutturazione del secondo piano del Palazzo dell'Esposizione, grazie al finanziamento del Piano Nazionale Copesco del Mincetur (Ministero del Commercio Estero e del Turismo), il 9 settembre il Museo d'Arte di Lima (MALI) ha riaperto le sue sale dell'esposizione permanente, con più di 1200 esemplari di una collezione formata da più di 17mila opere che narrano tremila anni di storia dell'arte peruviana. I visitatori nazionali e stranieri possono, a tutt'oggi, percorrere le rinnovate sale dell'arte precolombiana, coloniale, repubblicana, moderna, tessile, fotografica, in argento e del disegno. Le sale sono decorate da opere in ceramica, oli su tela e oggetti di legno e metallo unici e di grande valore storico. Inoltre, si possono apprezzare i risultati della seconda tappa della ristrutturazione del Palazzo dell'Esposizione. I lavori sono stati effettuati in un'area di 5mila metri quadrati che comprendono 34 sale espositive permanenti progettate dal celebre architetto Emilio Soyer, secondo i più moderni standard internazionali. La ristrutturazione ha rispettato le strutture, le facciate, le scale principali e le finestre originali. Inoltre, si è provveduto alla redistribuzione degli ambienti, al rinforzo delle strutture e alla modernizzazione dell'illuminazione, con lo scopo di aggiornare le installazioni delle sale espositive.



Paracas (100 a. C.-100 d. C.). Manto ceremonial. Tela e ricamo in fibra di camelide. 142 x 286 cm. Museo d'Arte di Lima. Donazione Memoria Prado.