

CHASQUI



O CORREIO DO PERU

Ano 13, número 27

Boletim Cultural do Ministério de Relações Exteriores

Dezembro de 2015

FLORA AMAZÓNICA



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

Christian Bendayán.

A VARA DE MANDO DO VARAYOC / O UNIVERSO POÉTICO DE EGUREN / A FLORA
AMAZÔNICA DE BENDAYÁN / FOTÓGRAFAS PERUANAS / BALDOMERO PESTANA E O RETRATO
FOTOGRAFICO / A COZINHA DE CAJAMARCA / O MUSEU DE ARTE DE LIMA

A VARA DE MANDO DO VARAYOC

Luis César Ramírez León*

Origem, forma e iconografia do símbolo tradicional de poder dos prefeitos camponeses e outras autoridades do Peru.

As varas ou bastões de mando no Peru antigo se encontram tanto no mundo da representação ou iconografia como nos objetos concretos existentes, resgatados pela Arqueologia e os colecionadores. Em ambos os casos, são considerados obras de arte e objetos artísticos pelas técnicas sofisticadas empregadas em sua fabricação e pelo fato de serem portadores de mensagens sociais, históricas e estéticas que demonstram a cultura de uma determinada época. Desde as primeiras culturas do antigo Peru, o bastão de mando ou de poder está ligado à religião e ao poder político, segundo a hierarquia dos deuses e dos homens.

As referências dos bastões de mando mais notórias e abundantes estão no campo da iconografia das diversas culturas do antigo Peru. Sendo assim, encontram-se na cultura Chavin, na figura do deus dos bastões da chamada Estela Raimondi, em cujas varas há motivos de serpentes e traços felinos. Essa divindade, transformada e portando báculo, reaparecerá na iconografia Paracas e Nazca, parecendo «deuses voadores». Também se encontra na deidade do frontispício do Sol de Tiahuanaco, com suas varas formadas por uma serpente coroada por duas cabeças de aves falcônicas. Além disso, com quase as mesmas características, aparece na arte Wari. Para os mochicas, é provável que essa divindade suprema seja Aiapaec. O ícone também é difundido no âmbito cultural chimu, com notáveis variações, e recebe diferentes denominações: divindade suprema, deus solar, deus da fertilidade, deus agrícola ou deus do milho. Os chimus humanizam a divindade dos báculos, que perde seus atributos animais e ocasionalmente pode ter uma faca ou *tumi* numa mão e o báculo na outra. Finalmente, a relação dos incas com a divindade suprema é mais abstrata, e ainda não foi encontrada nenhuma imagem portando báculos nem com traços antropomorfos. Para os incas, poderia haver uma relação de identidade entre Wiracocha, o sol e Pachacámac. A divindade suprema vai mudando com o passar do tempo, mas conserva sua hierarquia. Os bastões que ela possui estão associados à luz, ao sol, ao raio, isto é, expressam



José Sabogal. *Varayoc de Chinchero*. 1925. Óleo sobre tela. 169 x 109 cm.

seus poderes de criação e transformação e seu poder fecundante através do raio configurado pela fusão da serpente e da ave falcônica. A serpente simboliza a capacidade da divindade de dar a vida; é portadora de água e luz, e por isso mesmo, símbolo do raio. Como são bastões apropriados para os deuses e não para os homens que governam, não se conhecem evidências concretas desses objetos.

Como evidências concretas, eles são formalmente de madeira, alongados como bengalas. De acordo a condição social, religiosa e política do portador, apresentam maior qualidade na

confecção e na decoração com aplicaques de metal precioso, pintura, plumas e outros aditamentos. Levam na parte superior o distintivo da divindade suprema, seja ela Wiracocha, Pachacámac ou o sol. Os anéis do corpo estão associados a nós germinativos, ou a emanações de luz ou de água simbolizadas por ouro ou prata, respectivamente, e também ao movimento helicoidal da serpente ou do raio.

Ainda há evidências de que os bastões foram usados pelos governantes sacerdotes e, segundo a qualidade de elaboração, cada um deles corresponde a uma determinada hierarquia. Essas va-

ras são maiormente procedentes de culturas de regiões da costa, encontradas durante as escavações arqueológicas dos enterros funerários. Caracterizam-se por terem os deuses particularidades atribuídas pela cultura a que pertencem. Os mais antigos bastões são os de Paracas, alguns deles forrados de plumas, outros têm forma helicoidal, outros são policromados com anéis dourados ou prateados e alguns coroados por aves marinhas. Similares às varas emplumadas de Paracas, embora mais simples e menos precisas nas suas funções, são as encontradas nos restos funerários de Ancón, correspondentes ao Horizonte Médio. Não faltam vestígios singulares como os cetros do senhor de Sipán, da cultura Mochica, com arremates de ouro e cenas figurativas de guerreiros; também são frequentes as varas com a suprema divindade Aiapaec nos recipientes [...]. Finalmente, existiu o *yauri* de bronze, cetro da nobreza inca, mais conhecido como *tupayauri* ou cetro real dos incas. Este sim, sabe-se que era de ouro, mesmo que não reste nenhum exemplar com essas características, e era complementado com o cetro emplumado, também inca, conhecido como *sunturpaucar*.

A respeito do *sunturpaucar* dos incas, não há vestígios concretos, somente as diversas representações iconográficas. Era um cetro de madeira, recoberto de pequenas plumas coloridas, três delas de maior tamanho, que sobressaíam na ponta. Essas três plumas representavam Wiracocha e também coroavam o casquete ou gorro que usavam os incas na cabeça. Este bastão levava, em certas ocasiões, o *tupayauri* na parte superior, como alabarda ou machado com que os incas, como receptores de toda cultura antiga, tornam-se herdeiros do poder dos deuses, mas de maneira mais sutil e decorosa [...].

Considerando a forma e ideia de movimento ziguezagueante ou ondulante das varas e a forma de serpente, podemos concluir que representa o raio, que é o próprio deus supremo com seu principal atributo, ao qual se soma sua relação com o felino, protetor da agricultura, ambos expressando a capacidade de poder e fecundação. Como expressão da fecundação, a vara também simboliza a árvore sagrada ou da vida,

expressa em plantas importantes, especialmente o milho.

Sempre sob a mesma condição agrícola, a vara é símbolo da *paccha*, vasilha portadora do líquido que fecunda a mãe terra.

O bastão de mando não só expressa o poder político ou religioso de um sacerdote, mas também simboliza sua capacidade de procriação. Graças às aquarelas que o bispo Baltazar Martínez Compañón mandou pintar, hoje é possível saber que os defuntos da elite chimu eram enterrados com seus bastões de mando associados a elementos simbólicos dos deuses, como o Sol, e sexuais masculinos, como o caracol *Strombus*, que é complementar à concha *Spondylus*, que representava o feminino e a Lua.

Iniciando o vice-reino do Peru, foram estabelecidos os conselhos de índios nas reduções que substituíram grande parte da organização dos *ayllus*; o modelo de vara dado pelos espanhóis aos prefeitos indígenas foi um simples bastão carente de qualquer enfeite, mas que simbolizava o poder político da coroa. Os conquistadores espanhóis impuseram seus modelos de varas e somente permitiram a existência das varas ligadas à nobreza inca, unicamente nas representações pictóricas ou como relembração em cerimônias públicas cívicas e religiosas. São as varas já conhecidas nas ilustrações das crônicas de Murúa e Guamán Poma de Ayala, mas que sofrem leves transformações a partir daí [...].

Pela influência do poder oficial espanhol e o papel da nobreza inca no movimento nacional de resistência cultural no século XVIII, nasce um modelo de vara que toma elementos formais da vara espanhola, mas incorpora materiais e conteúdo da antiga vara indígena, na qual prevalece a madeira de *chonta* como o elemento mais simbólico e de maior categoria. Ainda que a cruz e o crucifixo sejam incorporados nas varas como símbolos de poder do cristianismo, igualmente e por dissociação se utilizam símbolos da fecundação agrícola da divindade nativa, expressos por caracóis, anéis de prata, casais humanos e outros elementos. Essa simbologia social não é associada somente às divindades, mas também ao curaca ou ao prefeito principal indígena portador dessas varas.

O modelo de vara-cetro colonial se torna, em parte, o protótipo da vara popular e tradicional; portanto adquire a categoria de obra de arte maestra tanto pela perfeição técnica, formal e simbólica, quanto pela sua originalidade e singularidade. De certo modo, é mais um elo essencial, que une a vara das autoridades espanholas, da nobreza inca e curacal com a vara do atual prefeito camponês pertencente à serra sul do Peru. Além disso, acumula muitas tradições culturais reveladas pelo sincretismo nas técnicas usadas



Martin Chambi. *Indio varayoc (prefeito) y familia*. Tinta, Canchis, Cuzco, aprox. 1934.

para dar mais arte à vara, especialmente no trabalho da prata e na simbologia política e religiosa do poder, onde prevalecem elementos culturais de origem ancestral nativa ou inca [...].

Formalmente, em muitos casos, ainda se usa a madeira de *chonta* para as varas de maior hierarquia ou, caso contrário, uma madeira que seja bem escura, com aplicações de prata, cobre ou bronze na empunhadura e no corpo, ferro em forma de agulha no extremo inferior, e aditamentos decorativos de sininhos, pedras coloridas e fitas. Para os prefeitos de menor hierarquia, as varas levam decoração mais simples e em alguns casos, em lugares longe de Cuzco, são simplesmente de madeira entalhada e colorida, sem aplicações metálicas.

Na primeira metade do século

XIX foi consolidado o modelo da vara popular e tradicional dos *varayoc*, o que se confirma com as varas procedentes da coleção exposta de Arequipa, nas quais se observa uma mesma estrutura formal, mas com diferenças de tamanho e de riqueza decorativa segundo a hierarquia social. Dependendo da capacidade econômica do *varayoc*, algumas dessas varas adquirem uma ornamentação sofisticada que as diferenciam do estrato camponês, como a singular vara do Museu de Arte. Nota-se também que a maioria dessas varas herdaram a significação das varas nativas coloniais e, em menor medida, sua riqueza ornamental; isto é, as varas camponesas rurais revelam maior pobreza econômica, sem desmerecer a qualidade de obras de arte, pois as carências mate-

riais e técnicas não diminuem seu valor artístico, histórico, estético e cultural como expressão autêntica de um estrato social e cultural determinado. Nesses casos, somente se faz a diferença social entre varas de índole senhorial e de índole camponesa ou rural [...].

A vara tradicional camponesa atual continua sendo o instrumento simbólico da fecundação da Mãe Terra ou Pachamama, e uma de suas variantes formais, em que leva umas correntinhas cruzadas no corpo, simboliza uma *paccha*, que por extensão é também a fecundação humana [...].

Fragmento do livro *La vara de mando popular y tradicional en el Perú*. Lima: Fondo editorial da Universidade Nacional Maior de San Marcos, 2014.

* Licenciado em Arte e Mestre em Arte Peruana e Latino-americana.

O UNIVERSO POÉTICO DE JOSÉ MARÍA EGUREN

Ricardo Silva-Santisteban *

É publicada uma nova edição das *Obras completas* do fundador da poesia peruana contemporânea.

Se bem a poesia de José María Eguren (1874-1942) pode nos conquistar facilmente pela sua musicalidade e plasticidade, também é verdade que essa poesia «clara e simples», principalmente sob esses atributos, pode entranhar escolhos difíceis de superar devido à extrema sutileza de sua execução, ao oculto, ao seu plano de fundo simbólico paralelo à simples aparência exterior, ao vocabulário riquíssimo e insólito, a sua estreita condensação semântica, a sua sintaxe amiúde complexa. Eguren, como Góngora, Mallarmé ou Vallejo, é poeta propício ao comentário e à elucidação, pois às vezes só graças a eles é possível chegar a penetrar o sentido quase sempre latente em seus poemas. A combinação dos escolhos mencionados dentro de um poema com frequência desconcertam ou desalentam os leitores pouco persistentes, que podem desfrutar da poesia, mas não estarem preparados para chegar além da face aparentemente «clara e simples» de seu exterior, que na verdade é rica em matizes, em melodia, em seus traços, no sentido que Eguren sempre dá apenas a quem é capaz de penetrar o poema e chegar a captá-lo como uma entidade destinada ao gozo literário e dona de uma estética coerente e suficiente em si mesma [...].

TRAJETÓRIA VITAL

José María Eguren nasceu em Lima em 7 de julho de 1874, como filho de José María Eguren y Cáceda e de dona Eulalia Rodríguez Herculles. Foi batizado no mesmo dia na paróquia de San Sebastián. Como consequência da ocupação de Lima pelo Exército chileno, em 1880, foi levado para morar na fazenda Chuquitanta, propriedade de seu irmão Isaac Manuel Felipe Santiago Eguren. A permanência de Eguren nessa fazenda e na fazenda Pro prolongou-se mesmo depois do final da guerra com o Chile devido a sua frágil saúde, que fez com que a família procurasse lugares de clima mais ameno onde ele pudesse ficar. Isso teve duas consequências: sua separação dos irmãos e a forte e decisiva influência da natureza nesses anos de formação, quando a mente guarda tudo com maior intensidade. A isso ainda deve ser acrescentada certamente uma quota de solidão. Eguren escreveu numa página acerca de sua vida: «Fez privadamente estudos estéticos e literários desde muito criança. Seus estudos regulares começaram em 1884, com atraso. Teve a instrução primária no Colégio da Imaculada, dos padres jesuítas, e depois passou para o ginásio no Instituto Científico dirigido pelo doutor José Granda. Finalmente, abandonou seus estudos, mas aqueles que confessou ter feito «privadamente» foram, com certeza, melhor aproveitados, mais intensos e benéficos que os do colégio.

Seu irmão Jorge induziu e dirigiu os primeiros estudos literários de José María, além de tê-lo iniciado no gosto pela leitura, que compartilhavam



José María Eguren.

enquanto traduzia para ele obras dos idiomas que conhecia, especialmente do francês e do italiano.

É inestimável a importância que esses anos de formação tiveram para o poeta rodeado de paisagens, aos olhos de um menino cheio de imaginação e sensibilidade, maravilhosos. Os motivos sobre os quais escreveu no começo de 1930 e nos dois anos seguintes são muitas vezes uma lembrança encantada desses anos de infância [...].

Na formação da sensibilidade do poeta, além da literatura e da pintura, que praticava com singular acerto, também teve importância preponderante a música, que leva os seus apreciadores, por seu sentido abstrato, até os domínios do sonho. Não só em seus *Motivos*, mas também em seus poemas, Eguren menciona seus compositores prediletos. As alusões musicais em sua obra são inumeráveis. Confessou para César Francisco Macera: «Gostei muito da música, mas tenho medo, porque me absorve e confunde tanto que não quereria nunca sair do lado de quem toca, nem o deixar. Minha mãe tocava piano muito bem». O poeta

conhecidos de Eguren, apesar de terem grande perfeição formal, não têm ainda um estilo próprio, embora tenham sim a virtude de seu ofício poético.

Eguren narrou numa belíssima página como foi sua iniciação poética:

Lembro-me dos brinquedos da minha infância. Formava com eles cortes egípcias e rimava versos compassados para meus faraós coloridos; era fascinado pelo remoto, e meu desejo era poetizar a través de alguma arte a saudade da primeira música e da primeira paisagem que me tocaram com seu sonho e sua alegria. Lembro-me dos meus passeios com Chocano pela cidade em ruínas, *as virgens da beira-mar e dos rochedos* nos atraíam num ideal; ele lhes dizia versos festivos nessas tardes rosáceas. Certa noite eu li para ele uma balada e Chocano me mostrou a poética estrela. Sempre me acompanhou a animação familiar ou amigável. Publiquei alguns versos em *Lima Ilustrado* e em *Principios*; escrevi nesses tempos «Juan Volatín», minha primeira simbólica, e outros poemas modernistas. Admirava os mestres da França, mesmo sentindo que chovia no fundo da alma: mas seguí aquilo de misterioso e distante que meu caminho tem. Nós, uma ronda de espíritos jovens, formamos um cenáculo e Enrique Bustamante y Ballivián e Julio A. Hernández lançaram *Contemporáneos*, revista que ficará na história das letras peruanas por seu alento inovador e seu nobre entusiasmo. Nela, publiquei várias poesias e mais tarde, animado por esses grandes amigos e pelo maestro González Prada, editei *Simbólicas*. Essa foi a minha iniciação. Do amor, eu não disse a última palavra: porque a última é o fim, é a morte. Um dia a cantarei se me é dado morrer como o cisne.

Mas nem tudo parece ter sido tão estimulante e feliz para o poeta, pois numa entrevista dada a César Vallejo em 1918, ele se queixou com certa amargura:

—¡Oh, quanto há de se lutar; o quanto eu fui combatido! Ao me iniciar, amigos com alguma autoridade nessas coisas sempre me desalentavam. E eu, como o senhor compreende, começava finalmente a acreditar que estava me enganando. Só depois, González Prada celebrou meu verso [...].

A publicação de *Simbólicas* em 1911 não só significa o primeiro livro de Eguren mas também o nascimento da poesia peruana contemporânea. Recebida e comentada por amigos como Alfredo Muñoz e Enrique Bustamante y Ballivián em *Balnearios* e Pedro S. Zulen em *Ilustración Peruana*, sofreu o malévolos ataque de Clemente Palma, um escritor surdo, como tantos outros de sua geração, e daqueles que viriam depois, incapazes de compreender a nova poesia que trazia o pequeno livro de Eguren, repito, sutil demais para ouvidos rotineiros e delicados demais para os grosseiros. Contudo, apesar do silêncio, com a publicação

de *Simbólicas* Eguren se impôs de uma vez só e para sempre, não só como poeta, mas como verdadeiro e incomparável mestre, imediatamente reconhecido.

Assim, cinco anos depois, no segundo número da revista *Colónida*, correspondente a 1 de fevereiro de 1916, Eguren encabeçava a portada com um desenho feito pelo próprio Abraham Valdelomar, diretor da publicação. A revista trazia um excelente estudo sobre o poeta de Enrique A. Carrillo, «Ensaio sobre José María Eguren», precedido por uma entusiasta e laudatória nota consagradora de Valdelomar [...].

La canción de las figuras, o segundo livro de Eguren, apareceu dois meses depois, precedido pelo ensaio de Carrillo e os comentários foram bem mais parcos que os dedicados a seu primeiro livro. Só foi publicada uma breve nota sem assinatura no quarto número de *Colónida* e num par em revistas latino-americanas. Entretanto, esse livro afirmou a fama de Eguren, pois dois críticos estrangeiros de reconhecido prestígio logo se ocuparam dele.

O estadunidense Isaac Goldberg dedicou ao poeta um capítulo inteiro em seu livro *Studies in Spanish-American Literature* (Nova Iorque, 1920) e o inglês John Brande Trend, um artigo sem assinar no famoso *The Times Literary Supplement*, de 5 de agosto de 1921, o que, realmente, foi uma consagração [...].

Mas da mesma forma que a obra poética de Eguren era finalmente reconhecida entre os escritores, embora não oficiais, representativos de nossa tradição literária, chegou também o momento de ele ser reconhecido como artista plástico. O pintor Teófilo Castillo (1857-1922), que segundo Luis Alberto Sánchez «era o fiscal de nossas artes plásticas, como Clemente Palma no campo literário», dedicou a Eguren um dos artigos que publicava semanalmente na revista *Variadas* sob o título de *Semblanzas de artistas* [...].

Para 1920, Eguren já tinha escrito o núcleo central dos poemas de seu terceiro livro, *Sombra*, iniciado em 1917, e se informou com Pedro S. Zulen, quem então estudava na Universidade de Harvard, em Cambridge, Massachusetts, sobre a possibilidade de editá-lo na casa Brentano's de Nova Iorque, que acabava de publicar o livro de Goldberg, mencionado acima. O projeto não foi concretizado, mas ao voltar de Cambridge, Zulen publicou no *Boletín Bibliográfico* da Biblioteca da Universidade de San Marcos, correspondente a dezembro de 1924, uma ampla seleção dos poemas de Eguren, entre eles, os de seus dois livros já publicados, além do inédito *Sombra* e a reprodução do poema mais extenso que o poeta escrevera: *Visiones de enero*. A seleção levava como conclusão uma elegante e extensa nota de Enrique Bustamante y Ballivián [...].

Eguren continuava morando em Barranco, na terceira casa que ocupou nesse balneário, em frente da praça de San Francisco. Em 1930 Estuardo Núñez, futuro estudioso da literatura peruana e catedrático da Universidade de San Marcos, apresentou nessa casa de estudos sua tese *La poesía de Eguren*, que seria publicada dois anos mais tarde. Mas a fama literária de Eguren não melhorou sua situação econômica e o poeta teve que aceitar em 1931 um cargo burocrático como chefe de Bibliotecas e Museus Escolares do Ministério de Instrução, obtido graças à amigável gestão de José Gálvez, então titular do portfólio.

Sobre Eguren, José Carlos Mariátegui tinha profetizado com agudeza



Barranco, 1910.

na homenagem de *Amauta* em 1929: «Ele nos deu quicá todos seus versos; mas ainda nos reserva a surpresa de sua prosa que será sempre poesia. Poesia e Verdade, como dizia Goethe». E, efetivamente, Eguren começou, com um artigo publicado em janeiro de 1930 em *Amauta*, a escrever artigos em prosa; trabalho que continuou também em revistas como *Social* e *La Revista Semanal*, e esporadicamente em jornais como *El Comercio*, *La Noche* e *La Prensa*, movido certamente por motivos econômicos. O poeta tentou reunir uma seleção desses artigos em uma compilação intitulada *Motivos*, mas nunca chegou a publicar em vida seu último grande livro.

Ciro Alegria e César Francisco Macera contaram como Eguren fazia o trajeto a pé entre Lima e Barranco, a pesar de sua idade, por causa da pobreza. Por esse motivo, Eguren saiu da casa de Barranco, onde se reunia aos domingos de tarde com muitos poetas e escritores jovens que o visitavam. Mudou-se para Lima, para uma casa na avenida La Colmena, a cinco

quarteirões da praça San Martín, onde moraria até morrer [...].

Eguren foi esses últimos anos, literalmente, adorado por um pequeno grupo familiar de irmãos e sobrinhos. César Francisco Macera nos deu uma vívida pintura de Eguren na Lima daqueles anos:

Às vezes pode ser visto andando rapidinho pelas ruas do Centro, vestido de preto com um chapéu de copa baixa, redondo e de asa caída. Como impelido por estranhos magnetismos, ele se afasta dos grupos nas calçadas e nas esquinas. Miudinho e sonhando, esse homem que tem o mérito de ter cantado muito finamente em poemas inestimáveis que pela qualidade já resistem três gerações, tecido indígena que não perde a cor, é hoje um ancião maravilhoso.

A pintora Isabel de Jaramillo (Isajara), grande amiga de Eguren em seus últimos anos, escreveu numa das anotações de seu diário, sobre 7 de agosto de 1940:

Fui ver José María. Está doente. Seu quartinho de La Colmena muito limpo e arrumado. Havia perfume de flores,

embora não houvesse nenhuma. Ele não gosta das flores cortadas, mas de admirá-las nos jardins. Está certo. Elas perfumam tanto numa festa quanto num enterro [...]. Estava de cama; pálido, muito magro, seu cabelo era uma seda branca já sem flores...

Em junho de 1941 chegou o reconhecimento oficial. José de la Riva-Agüero comunicava sua eleição como membro de número da Academia Peruana da Língua. O reconhecimento oficial daqueles que o ignoraram durante décadas chegou tarde demais. Eguren só tinha um ano de vida e havia passado muito mal os últimos dez, com a saúde fraca e quebrantado fisicamente. Morreu na madrugada de 19 de abril de 1942, num úmido dia de outono, aos 68 anos de idade.

As *Obras completas* de José María Eguren constam de dois volumes: *Poesías completas* y *Prosa completa*. Biblioteca Abraham Valderomar/Academia Peruana da Língua.

* É professor principal da Pontifícia Universidade Católica do Peru e presidente da Academia Peruana da Língua.

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.

A MENINA DA LÂMPADA AZUL

No longo corredor nebuloso
qual mágico sonho de Istambul,
seu perfil revela luminoso
a menina da lâmpada azul.

Se insinua ágil e risonha,
sua chama sedutora brilha,
em seu cabelo treme a garoa
que vem da praia das maravilhas.

Com voz infantil e melodiosa
com fresco aroma de bétula,
fala de uma vida milagrosa
a menina da lâmpada azul.

Com cálidos olhos de doçura
e beijos de amor matutino,
oferece-me a bela criatura
um mágico e celeste caminho.

Esbanjando encantamento,
fende leda, vaporoso tule;
e me guia através da noite
a menina da lâmpada azul.

José María Eguren. *La canción de las figuras*. Lima: Tipografía e Encadernação da Penitenciária, 1916.

BALDOMERO PESTANA LEITURAS POSSÍVEIS ENTRE DOIS OLHARES

Fietta Jarque*

Retratos fotográficos dos anos 60 de escritores e artistas peruanos a cargo de uma testemunha privilegiada.

A diferença dos livros escritos, os de fotografia podem ser «lidos» muitas vezes. Por isso talvez, ao invés de ir repousar alinhados nas prateleiras da biblioteca pessoal —quicá para sempre intactos—, os fotolivros ficam bem acomodados sobre uma mesa de centro, bem ao nosso alcance para decifrar com cada olhada novos códigos escondidos nas imagens.

Uma das virtudes dos retratos feitos por Baldomero Pestana de escritores, artistas e intelectuais peruanos entre 1957 e 1967 em Lima, e posteriormente em Paris, é a de nos permitir —se não incitar— uma sucessão de leituras de suas imagens, de interpretações. Vamos começar delineando o território de que estamos falando através dos nomes dos escritores que aparecem em *Retratos peruanos*¹: Martín Adán, José María Arguedas, Ciro Alegria, Enrique López Albújar, Julio Ramón Ribeyro, Sebastián Salazar Bondy, Jorge Eduardo Eielson, Mario Vargas Llosa, Alfredo Bryce Echenique, Blanca Varela e José Durand Flores. Uma constelação do melhor da literatura peruana do século XX. Celebidades em poses repousadas, a maior parte delas em recantos de seus lares, captados pelo fotógrafo nesse breve instante em que a alma confiada assoma na expressão do rosto e a linguagem corporal fala através das mãos, da forma de inclinar a cabeça, da maneira de sentar.

Juan Mejía Baca com Martín Adán e o historiador Raúl Porras Barrenechea. Lima, 1960.



Cristina Gálvez, escultora. Lima, 1963.



São indivíduos, e cada um, se o conhecermos pelas suas obras, irá revelar a través de seu aspecto alguma coisa a mais sobre si. Poderemos associar o autor e a vida, a escrita e a apropriação que fazemos deles através da leitura. Mas há algo a mais, tão importante quanto: ao vê-los reunidos percebemos que formavam um círculo de amigos ou conhecidos; é a Lima que saía do movimento estético revolucionário do indigenismo para ir além, ao encontro da modernidade internacional a partir da pós-guerra, portando os sinais próprios de nossa identidade.

No prólogo que escreveu o Nobel peruano para o livro de Pestana, Vargas Llosa evoca essa época: «Na Lima daqueles tempos, ser um artista ou um escritor equivalia a ser um marginado, um pária, um louco benigno, alguém pitoresco ou quicá excêntrico, mas em todo caso, condenado à

desconfiança e à derrota». Talvez esse comentário seja desconcertante agora que essas pessoas são vistas como triunfadores, como nossos heróis culturais. Sob a luz dessas palavras vemos as fotos mais uma vez, e o que observamos é essa dignidade, essa segurança que tem quem sabe o faz, embora ignorado, desacreditado, desprezado pelos outros.

Para continuar com a nominata do livro, vamos mencionar os artistas: 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 mais, vinte e quatro no total. E os intelectuais e políticos: Jorge Basadre, Luis E. Valcárcel, Honorio Delgado, Juan Mejía Baca, José Miguel Oviedo, Víctor Raúl Haya da Torre, José Luis Bustamante y Rivero.

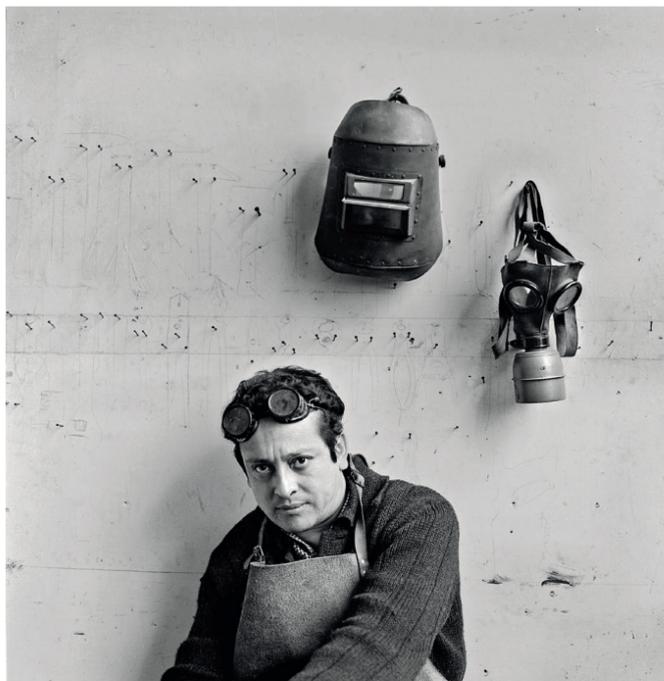
Toda uma geração através de retratos em preto e branco — analógicos, claro—, uma espécie de museu. Há fotografias que são monumento, e essas são. O livro é esse o museu portátil aonde podemos voltar uma e outra vez para decifrar os olhares, para sentar ao lado de cada um deles, num silencioso diálogo entre mentes, as deles e as nossas.

Deixamos para o final esse alguém que esteve atrás de cada uma dessas fotografias, o artífice, o agudo e acertado artista e, de alguma forma, colecionista de celebridades, a pessoa a quem devemos agradecer esse indispensável álbum para a história da cultura peruana do século XX. Baldomero Pestana é, por sua vez, uma descoberta recente. Não para aqueles que viveram esses anos, mas para as gerações posteriores. A elegância de seus retratos, a composição sóbria que realça a personalidade de cada modelo adquire maior valor quando vemos todos juntos.

Nascido em Galícia, Espanha, em 1918, Baldomero Pestana emigrou ainda menino com sua humilde família para a Argentina, e foi lá que se fez fotógrafo. A década que passou no Peru serviu para aprimorar seu estilo e depois transferiu ao desenho sua paixão pela aparência do real. Pestana morre em 7 de julho de 2015, com 97 anos em Galícia, na Espanha, faltando apenas um mês para o grande reconhecimento a sua obra, a exposição a ele dedicada no Museu de Arte Contemporânea (MAC), de Lima. Uma longa vida e um belíssimo legado.

* Escritora e jornalista peruana. É editora do livro *Retratos peruanos. Baldomero Pestana*.

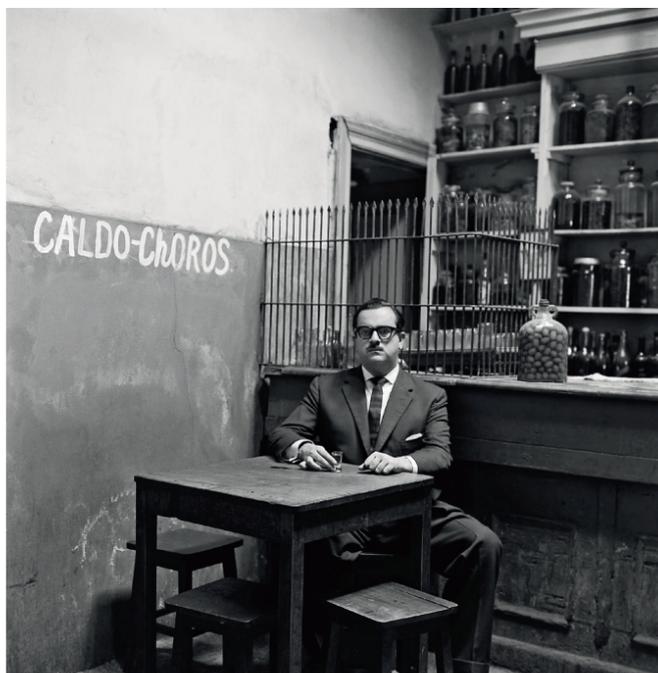
1 *Retratos peruanos. Baldomero Pestana*. Lima: Libros-Fundación BBVA Continental, 2015.



Alberto Guzmán, escultor. Lima, 1963.



Joaquín Roca Rey, escultor. Roma, 1968.



José Durand, escritor. Lima, 1964.



Blanca Varela, poeta. Lima, 1966.



Alfredo Ruiz Rosas, pintor. Paris, 1973.



Man Ray, fotógrafo estado-unidense, e Emilio Rodríguez Larrain, artista plástico. Paris, 1978.

LA FLORA AMAZÔNICA D

Giuliana

O prolífero artista nascido em Iquitos em 1973 oferece uma versã



Hevea Brasiliensis (borracha) & Huitoto enforcado.

A experiência de todo visitante no território amazônico é marcada pela abundância de estímulos, que provêm de diversas fontes: desde os elementos da paisagem, as espécies de flora e fauna, a amplidão dos espaços geográficos e uma série de vivências intensas, em simultâneo, que desafiam nossa percepção visual e sensorial. O mito sobre a selva exuberante surge desse excesso de informação que, paradoxalmente, tem contrapartida nos vazios históricos sobre a Amazônia peruana, no abandono do território e na desconexão com os grandes discursos do Estado. Isso levou à dificuldade para definir a Amazônia como experiência e conceito, e à permanência em muitos sentidos como algo inexplicável ou inacessível para os pesquisadores, historiadores, escritores, artistas e poetas que se aproximaram dela.

Desde as primeiras viagens de «descobrimento» foram impostas narrativas forâneas para ler a Amazônia. Uma das fórmulas de pesquisa foram os estudos botânicos. A ilustração botânica foi uma resposta à necessidade de compreender o inalcançável através de anotações que tipificam e sintetizam certas espécies. São essas imagens o referente principal para o conjunto de obras que Christian Bendayán reúne nessa exposição. Trata-se de três séries diferentes sobre papel: anotações em preto e branco de plantas que marcaram o destino da região, apresentadas em formato de livros de registro «botânico», *collages* digitais coloridas e, finalmente, imagens realizadas à base da superposição de fotografias que, sem se distanciar do referente científico, relacionam-se com a pintura acadêmica de início do século XIX.

Bendayán incorpora em suas obras os desenhos consignados como parte do arquivo classificatório da Real Expedição Botânica do Novo Reino de Granada, realizada pela Coroa espanhola entre 1783 e 1816. Nas imagens há influência do trabalho de duas mulheres artistas. Esses referentes femininos correspondem à pintora inglesa Marianne North e à artista shipiba Lastenia Canayo. North, figura fascinante, foi uma pintora que empreendeu corajosamente uma viagem de pesquisa por regiões como Bornéu, Java, Japão e Brasil. São essas as telas que Bendayán levou em conta, em que se entrelaçam o desejo científico e a paixão naturalista com uma feitura pictórica muito precisa e realista. De Lastenia Canayo toma a representação dos «donos» da tradição oral shipiba, seres ou espíritos guardiões que protegem as espécies da natureza.

Com sua série *Flora amazónica* (2013), Bendayán propõe uma nova forma de exploração da região e suas espécies, em sintonia com o conhecimento e a recuperação de sua história, incluindo visões da tradição oral de sus povos.

Exposição realizada no Centro Cultural Inca Garcilaso do Ministério de Relaciones Exteriores.

* Curadora, crítica e pesquisadora.



Stereum sp. & Muchacho cutipado (1542-2013)



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

DE CHRISTIAN BENDAYÁN

Vidarte*

o contemporânea das gravuras naturalistas da época da Ilustração



FOTÓGRAFAS PERUANAS (I)

Mario Acha Kutscher*

A obra de 45 fotografias peruanas é reunida numa exposição realizada no Centro Cultural Inca Garcilaso do Ministério de Relações Exteriores.

Acreditamos que o olhar e a intenção fotográfica são formados na cultura do grupo social a que se pertence e que a obra fotográfica se desliga rapidamente das intenções iniciais de seu autor, devido às múltiplas maneiras que existem de ser processada e consumida.

Sabemos que o acesso à produção de imagens é hoje universal e que são os dispositivos que indicam o que pode ser fotografado e como fotografar. Então, pensando no *selfie*, por exemplo, qual seria a contribuição do fotógrafo ou artista visual? E se essa diferença for formativa e cultural, existiria um olhar diferente desde a perspectiva feminina?

Para essas e outras perguntas, a presente exposição procura dar respostas, reunindo uma quantidade significativa de fotografias de várias gerações, procedências e aproximações. Todas elas têm em comum a exploração criativa e um olhar reflexivo. Aqui são reunidas fotografias que propõem uma organização visual que não perca a referência da realidade fotografada. Nessas imagens o que importa, sobretudo, é a indagação e a comemoração da vida.

* Artista visual, fotógrafo e documentalista.



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

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



Laura Jiménez. *S/t*. 60 x 40 cm.

As fotografías que participan desta exposición são: 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, Anamaria McCarthy, Inés Menacho, Evelyn Merino Reyna, Mayu Mohanna, Mónica Newton, Lorena Noblecilla, Alejandra Oroscó, Susana Pastor, María Cecilia Piazza, Natalia Pilo-Pais, Camila Rodrigo, Prin Rodríguez, Flor Ruiz, Almendra Salmar, Leslie Searles, Maco Vargas, Beatrice Velarde e Estrella Vivanco.

LUZES E SOMBRAS DO VICE-REI TOLEDO

José de la Puente Brunke*

V Centenário do nascimento de Francisco de Toledo, o mais relevante e polêmico dos governantes do Vice-reino do Peru.

Veio ao mundo em 1515, na vila de Oropesa –localizada no caminho que une Toledo com Cáceres–, como quarto e último filho de dona María de Figueroa y Toledo e de dom Francisco Álvarez de Toledo y Pacheco, condes de Oropesa, ambos pertencentes a famílias da maior importância no seio da nobreza castelhana. Por isso, desde menino, fez de pajem na Corte, primeiro a serviço da infanta Leonor de Austria e posteriormente da imperatriz Isabel, esposa de Carlos V. Aos 18 anos de idade passou a servir ao imperador, e o acompanhou na Alemanha, Itália, França, Flandres e África, fazendo parte tanto em empresas bélicas quanto em missões políticas e administrativas.

O governo de Francisco de Toledo no Peru (1569-1581) deve ser entendido no contexto do esforço que a Espanha de Felipe II fez para centralizar o poder sobre todos sus domínios, tanto americanos quanto europeus. Toledo tal vez seja o vice-rei mais controverso da história peruana. Por um lado, seus admiradores o apresentam como «supremo organizador do Peru», pelo outro, ele é considerado como o grande «desestruturador» do mundo andino e o maior tirano do Peru. Se tentarmos deixar de lado as altas doses de exaltação que ambas posições refletem, poderemos concluir que as duas perspectivas são válidas. Na verdade, desde o ponto de vista da administração hispânica, foi Toledo quem estabeleceu o esquema organizativo a partir do qual o vice-reino funcionou por muitas décadas, afirmando o poder real e gerando maiores rendimentos econômicos; já desde o ponto de vista da organização social andina, o governante foi muito efetivo nas políticas de controle da população e de utilização da mão de obra indígena, com a consequente e dramática desintegração dos padrões andinos de organização social e de ocupação do espaço.

A tarefa do governo de Toledo esteve intimamente ligada às disposições emanadas da Junta Magna, que em 1568 reuniu as mais importantes autoridades da Monarquia para discutir o governo das Índias, e na qual ele mesmo participou antes de se mudar para o Peru. Dessa forma, chegou ao vice-reino decidido a desenvolver uma autêntica reforma a partir das conclusões da Junta, mas convencido também de que devia realizá-la com muito tino e prudência. Como grande estadista, sabia claramente que antes de mais nada devia se dedicar a conhecer o território em todos os aspectos. Foi assim que realizou sua célebre visita geral ao território, a partir da qual foram redigidas as «Informações» –que contém os mais variados aspectos da realidade peruana–, da mesma forma que as famosas «Ordenanças», ou seja, as numerosas disposições que expediu para o governo do Peru.

Uma das grandes preocupações de Toledo foi dar fim aos debates sobre a justificativa da conquista e reafirmar a soberania da Coroa, pacificando o território. Para tanto, se propôs –entre outras coisas– submeter o reduto inca de Vilcabamba. Essa submissão e a posterior execução de Túpac Amaru I deram origem às maiores desavenças com seu governo, tanto naquele tempo como depois. No seu afã por legitimar o domínio da Coroa sobre o vice-reino, Toledo se propôs «reescrever a história» e fez todos os esforços possíveis para que a história *Índica* de Pedro Sarmiento de Gamboa –um de seus colaboradores– fosse imposta como a versão oficial do passado peruano, afirmando que os incas tinham sido usurpadores e



Retrato do vice-rei Toledo por Evaristo San Cristóbal (1891).

conquistadores, fato que legitimava a presença hispana.

Outra de suas preocupações centrais foi estabelecer formas regulares para a obtenção de recursos exigidos pela metrópole, e sabia claramente que, para alcançar seu propósito, devia reestruturar os padrões populacionais andinos. Desse modo foram formalizadas as reduções –povos indígenas que facilitavam tanto o recolhimento do

tributo quanto a evangelização– como a *mita*, trabalho obrigatório por turnos, que no âmbito mineiro foi decisivo para garantir a provisão de metais preciosos para a Espanha, mesmo com o enorme custo que a população andina teve de enfrentar.

Devido à sua preocupação por controlar a «república de índios», Toledo também fez grandes esforços para ordenar a «república de

espanhóis», num vice-reino que nas décadas anteriores tinha sido cenário dos mais violentos confrontos, tanto dos conquistadores entre si, quanto entre os conquistadores e a Coroa. Por isso, seus esforços se centraram particularmente em submeter os encomenderos, muitos dos quais viam com receio o afã de afirmação da autoridade do vice-rei. Toledo teve então de lidar com as expectativas de muitos descendentes de conquistadores que se resistiam a perder o rango social e econômico que até então possuíam. Por isso, as normas que visavam a centralização do poder tiveram que ser aplicadas em meio de um equilíbrio instável, e Toledo teve de ser muito cuidadoso no sentido de não gerar maiores contradições sociais entre os próprios espanhóis. A importância de Toledo também se manifesta claramente em seu afã para reforçar o Regio Patronato, reformar o clero e atingir uma evangelização mais eficaz.

Toledo morreu na Espanha em abril de 1582, pouco depois de ter voltado do Peru, e enfrentando na Corte um ambiente hostil, questionado com relação ao seu governo e, em particular, às suas ações de repressão contra o reduto inca de Vilcabamba.

* Diretor do Instituto Riva-Agüero. Este artigo é uma versão adaptada do prólogo para o livro de Manfredi Merluzzi *Gobernando los Andes. Francisco de Toledo, virrey del Perú (1569-1581)*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú–Universitá degli Studi Roma Tre, 2014.

1 Esse é precisamente o título do livro de seu grande biógrafo, Roberto Levillier: *Don Francisco de Toledo, supremo organizador do Peru. Su vida, su obra (1515-1582)*. Madrid–Buenos Aires: Espasa-Calpe S.A., 1935-1940, 2 vols.

2 Veja-se, por exemplo, Luis E. Valcárcel: *El virrey Toledo, gran tirano del Perú: una revisión histórica*. Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega, 2015.

OS ÚLTIMOS DÍAS DO VICE-REI

Queda em desgraça de Francisco de Toledo no seu retorno à Espanha, segundo o Inca Garcilaso de la Vega

Para que não vá só e desacompanhada a morte do inca dom Felipe Túpac Amaru, razão temos para contar brevemente a que teve o vice-rei dom Francisco de Toledo. Cumprido o término de seu vice-reinado, que foi muito longo (que segundo dizem, passou dos 16 anos), veio para a Espanha com muita prosperidade e riqueza, que foi pública voz e fama que trouxe mais de 500 mil pesos em ouro e prata. Com essa riqueza e dela a boa fama, entrou na corte, onde pensou ser um dos grandes ministros de Espanha pelos muitos serviços que imaginava ter feito à majestade católica ao ter extirpado e apagado a real sucessão dos incas reis do Peru, para que ninguém pretendesse nem imaginasse que lhe pertencia a herança e sucessão daquele império, e que a coroa da Espanha a possuísse e gozasse sem receio nem cuidado de que houvesse quem pretendesse lhe pertencer por via alguma. Também imaginava que lhe seriam gratificadas as muitas leis e ordenanças que deixava feitas naqueles reinos, assim para o aumento da fazenda real no benefício das minas de prata e de mercúrio (onde mandou que por sua vez acudissem tantos índios de cada província para trabalhar nessas minas) pagando a cada um seu jornal, como pelas que mandou em serviço e regalo dos espanhóis moradores daqueles reinos, que os índios haviam de fazer e guardar pagando-lhes o valor daquelas coisas, que haviam de



«Buen gobierno. Francisco de Toledo se murió en Castilla entestado y pesadumbre porque no le dió licencia Su Majestad». Felipe Guamán Poma de Ayala. 1615.

criar e guardar para tal serviço e regalo. Que por serem coisas longas e minuciosas, deixamos de escrever.

Com estas imaginações de tão grandes méritos entrou a beijar a mão do rei dom Felipe II. A católica majestade que tinha longa e geral relação e notícias de todo o acontecido naquele império e em particular da morte que deram ao

príncipe Túpac Amaru e do desterro com que condenaram seus parentes mais próximos, onde pereceram todos, recebeu o vice-rei não com o aplauso que ele esperava, mas muito contra e em breves palavras disse-lhe que fosse para casa, que sua majestade não o enviara ao Peru para que matasse reis, mas para que servisse a reis.

Com isso saiu ele da presença real e foi para sua pousada, bem desconsolado do desfavor que não imaginava, ao qual se somou outro não menor e foi que não faltaram émulo que avisaram o conselho da fazenda real, que seus criados e ministros haviam cobrado seu salário, pesos por ducados, que como eram 40 mil ducados, tomavam cada ano 40 mil pesos e que pelo longo tempo que o vice-rei tinha assistido no governo daquele império passavam de 120 mil ducados, os que tinham sido feitos de dano e agravo à fazenda real. Pelo qual, os do conselho dela mandaram embargar todo o ouro e prata que dom Francisco de Toledo trazia do Peru, até que se investigasse e sacar em claro o que pertencia à real fazenda. Dom Francisco de Toledo, vendo o segundo desfavor que igualava o primeiro, caiu em tanta tristeza e melancolia que morreu em poucos dias.

* Aranibar Zerpa, Carlos (ed.) (2015). *Obras completas del Inca Garcilaso de la Vega*. Tomo III, *Historia general del Perú*. Lima: Ministério de Relações Exteriores.

SONS DO PERU

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

Formado no Peru, com cursos de especialização em flauta na Escola Superior de Detmold, Alemanha, César Peredo desenvolveu uma interessante carreira como flautista clássico. Foi membro de diversas orquestras sinfônicas no Peru e professor no Conservatório Nacional de Música. Além disso, Peredo incurcionou na criação de obras e arranjos, principalmente para flauta ou flauta com acompanhamento instrumental. Especialmente interessado em combinar o som da flauta com gêneros e elementos da música popular, ele foi desenvolvendo gradativamente um aspecto comercial de sua carreira. Nesses



últimos anos, Peredo produziu vários discos que manifestam esse interesse a través da ênfase que tiveram suas produções discográficas na utilização de denominações, instrumentos e gêneros da música afro-peruana moderna com toques de *latin jazz*, salsa, balada ou música brasileira.

Seu último disco, *Zamacueca del mar*, é uma clara amostra dessa tendência. Ele contém um conjunto de obras - a maior parte próprias - com alguns arranjos para música de Morricone e Toquinho & Vinícius. Estão instrumentadas para flauta, teclado, baixo elétrico, violão, bateria, percussão, saxofone, trompete e trombone, com algumas incursões de voz.

O elemento afro-peruano é definido, mais do que pela utilização dos gêneros declarados nos créditos ou as características estruturais da música negra peruana, pelo emprego permanente do *cajón* como representante icônico dessa sonoridade, alguns ritmos característicos e pelas possibilidades de fusão do instrumento com qualquer proposta estética, como demonstra o recorrente uso desse instrumento na música flamenca moderna após de Paco de Lucía, embora nesse caso, com um uso majoritário de bordões, característica menos presente no Peru. No disco há essa diversidade eclética de propostas unificadas pelo som da flauta que tem quase o tempo todo a função de interpretar as melodias principais. O esforço constante

de Peredo para participar do mercado discográfico peruano nos últimos anos constitui uma contribuição para a indústria nacional de música.

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

María Angélica Ayllón, conhecida pelo nome artístico de Eva Ayllón, tem mais de trinta produções discográficas, vários vídeos e uma longa carreira, tendo percorrido importantes cenários da música popular da América e do mundo. Ela é a intérprete mais famosa da música afro-peruana moderna, graças à linha estética mantida durante muitos anos que privilegia a integração dos gêneros tradicionais com instrumentações e harmonias contemporâneas. Outros gêneros latinos também são matéria nas suas interpretações, e já compartilhou gravações e projetos com artistas internacionais de destaque. Apesar da longa carreira, o disco é a primeira produção pessoal e independente da cantora, já que em todas as anteriores produções discográficas, ela foi contratada como intérprete. Daí o título. A voz da artista percorre diversas sonoridades e matizes, sem perder suas próprias características expressivas, herdeiras da forma de interpretação da música crioula de raiz, mas coloridas com sua típica pronúncia que vai destacando algumas sílabas do texto.

O disco tem um amplo repertório que inclui uma música de Rubén Blades, passa por vários mixes de músicas crioulas como as de Polo Campos ou José Escadillo, dá espaços preferenciais a conhecidas músicas de Mário Cavagnaro, Serafina Quinteras, e faz uma homenagem aos Kipus. Interpretada por um destacado grupo de músicos nacionais, a produção tem uma sonoridade elegante e precisa que destaca em todo momento a voz da cantora. Na parte instrumental, a percussão é empregada com sutileza e tranquilidade, a modo de um grande *tondero*, um *landó* profundo ou um sensual *valsecito*. O violão também tem um lugar preferencial na produção. Ele contém os típicos *guapeos* e coros que dão continuidade, estilo e identidade. O disco vai alternando músicas lentas com outras de ritmo dançante, alegre e otimista. ABRAHAM PADILLA.



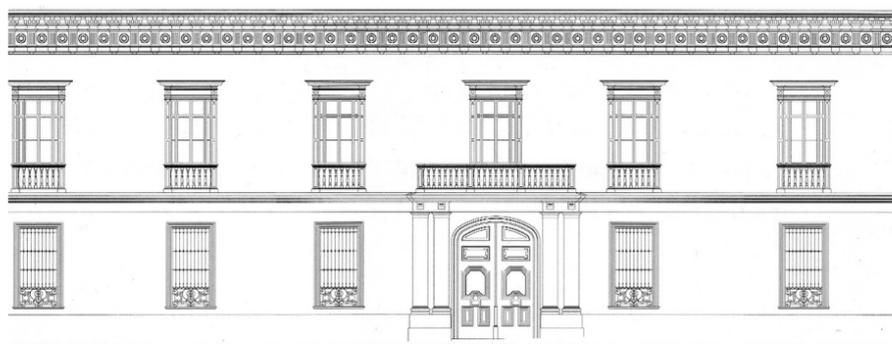
DEZ ANOS DE CRIAÇÃO

O Centro Cultural Inca Garcilaso do Ministério de Relaciones Exteriores completa sua primeira década.

Em 15 de julho deste ano, o Centro Cultural Inca Garcilaso (CCIG) do Ministério de Relaciones Exteriores comemorou dez anos de atividade na sua sede, um casarão de estilo republicano - a chamada «Casa Aspíllaga» - vizinho ao Palácio de Torre Tagle, no centro histórico de Lima. Ao longo desses anos, o CCIG foi se tornando um dinâmico espaço que contribuiu ativamente para a promoção da cultura peruana, enfatizando sua difusão no exterior, além de acolher manifestações culturais de diversos países e propiciar também atividades descentralizadas em outras cidades peruanas.

O CCIG realiza exposições, conferências, recitais, concertos e projeções de cinema e conta com três galerias de arte, uma sala de exposições bibliográficas, duas salas de usos múltiplos e uma biblioteca especializada em assuntos nacionais.

Durante a última década o CCIG apresentou obras de artistas como Martín Chambi, Macedonio de la Torre, Carlos Quizpez Asín, Cota Carvallo, Teófilo Hinojosa, José Tola, Fernando de la Jara, Lika Mutal, 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 outros destacados criadores, além de ter acolhido importantes exposições coletivas e amostras organizadas pelas missões credenciadas no Peru. Produziu por sua vez exposições itinerantes sobre o *Qhapaq Nan* ou Gran Camino Inca, o Atlas Geográfico do Peru de Mariano Felipe Paz Soldán, a Amazônia peruana, o Inca Garcilaso, Mariano Melgar, Carlos Germán Belli, Antonio Cisneros, Julio Ramón Ribeyro e outros autores, além



de uma recente amostra sobre Felipe Guamán Poma de Ayala e sua *Nueva corónica y buen gobierno*.

Desde 2014, o CCIG impulsiona três ciclos de conferências e leituras com vista ao próximo bicentenário da criação do Estado republicano em nosso país: «A história de novo: do Peru milenário ao Peru bicentenário», «A República dos poetas: antologia viva da poesia peruana» e «Peru: novela com novelistas. Narrativa peruana contemporânea». Nas atividades do CCIG participaram figuras de destaque como 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 Lumbrales, Tom Zuidema, Scarlet O'Phelan, Joaquín García, Hugo Neira, Miguel Gutiérrez, Mirko Laufer, 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 e muitos outros.

O CCIG foi inaugurado em 15 de julho de 2005, pelo chanceler Manuel Rodríguez Cuadros, quando o embaixador Alberto Carrión era diretor de Assuntos Culturais. A ministra de Relaciones Exteriores, embaixadora Ana María Sánchez de Ríos, lembrou na cerimônia de comemoração que a criação do CCIG foi proposta pelo seu atual diretor, o poeta Alonso Ruiz Rosas, encarregado da formulação do «Plano de política cultural do Peru no exterior» (2003), promulgado durante a gestão do chanceler Allan Wagner Tizón. A Casa Aspíllaga foi restaurada então com o apoio da Agência Espanhola de Cooperação Internacional. O primeiro diretor do CCIG foi o recordado poeta Antonio Cisneros, que permaneceu no cargo até seu falecimento em 2012.

Um decreto supremo promulgado no final de 2005, durante a gestão do chanceler Óscar Maúrtua de Romaña, declarou o CCIG «unidade orgânica da Subsecretaria de Política Cultural Exterior do Ministério de Relaciones Exteriores». No início de 2006 foi aprovado seu regulamento e em 2010 foi incorporado no Regulamento de Organização e Funções do Ministério de Relaciones

Exteriores (2010) na gestão do chanceler José Antonio García Belaúnde.

Desde sua inauguração, a curadoria do CCIG está sob responsabilidade da artista gráfica Gredna Landolt. A primeira amostra feita no CCIG, e que depois foi para a XIX Feira Internacional do Livro de Guadalajara, México, em que o Peru foi convidado de honra em 2005, foi uma exposição antológica de gravuras de Fernando de Szyszlo.

Da mesma forma que há dez anos, o grupo Yuyachkani participou na cerimônia. Foi ainda revelado um busto em bronze do Inca Garcilaso, obra do escultor David Flores, que recebe os visitantes diante de uma placa com a célebre dedicatória da segunda parte dos *Comentarios reales*: «Aos índios, mestiços e crioulos dos reinos e províncias do grande e riquíssimo império do Peru, o Inca Garcilaso de la Vega, seu irmão, compatriota e paisano, saúde e felicidade».

CHASQUI

Boletim Cultural

MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES

Direção Geral para Assuntos Culturais
Jr. Ucayali 337, Lima 1, Peru
Telefone: (511) 204-263

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

Os artigos são responsabilidade de seus autores.
Este boletim é distribuído gratuitamente pelas missões do Peru no exterior.

Tradução:
Angela Peltier Maldonado

Impressão:
Impresos SRL

PANELA E CAMPO A COZINHA DE CAJAMARCA

Sergio Carrasco*

Usos e costumes de uma das cozinhas regionais mais apreciadas da serra norte do Peru.

Constituída secularmente por uma população maiormente camponesa, Cajamarca tem na roça suas mais características expressões —como é vividamente refletido por Mário Urteaga ou Camilo Blas—. Isso também vale para a gastronomia.

Há uma tradição culinária muito arraigada que poderia ser explicada pelo longo período de isolamento do campo. O assunto desperta grande interesse pelo fato de terem permanecido intactas práticas culinárias e gastronômicas que, afinal de contas, estão na origem de nossa generosamente atendida tradição do bem comer.

Devido à ancestral produção de grãos do departamento, Cajamarca tem também uma vigorosa tradição de moagem, cuja expressão minimalista é o pilão e a mais trambolhenta, o trapiche. Em Contumazá bastava um pilão, ou melhor, muitos deles, batendo ao mesmo tempo, em tranche coletivo e sem intenção musical nenhuma, para se ouvir um verdadeiro concerto perto das quatro ou cinco da tarde.

Quando foi que a moagem mirrou? Tal vez quando aumentou o preço do trigo e se propagou o uso do arroz, que além do mais, cozinha facilmente. A orquestração vespertina desafinou, mas ainda pode ser ouvida, mesmo desafinada, por causa do grande consumo de grãos e cereais, além de tubérculos e carnes. A lista é grande.

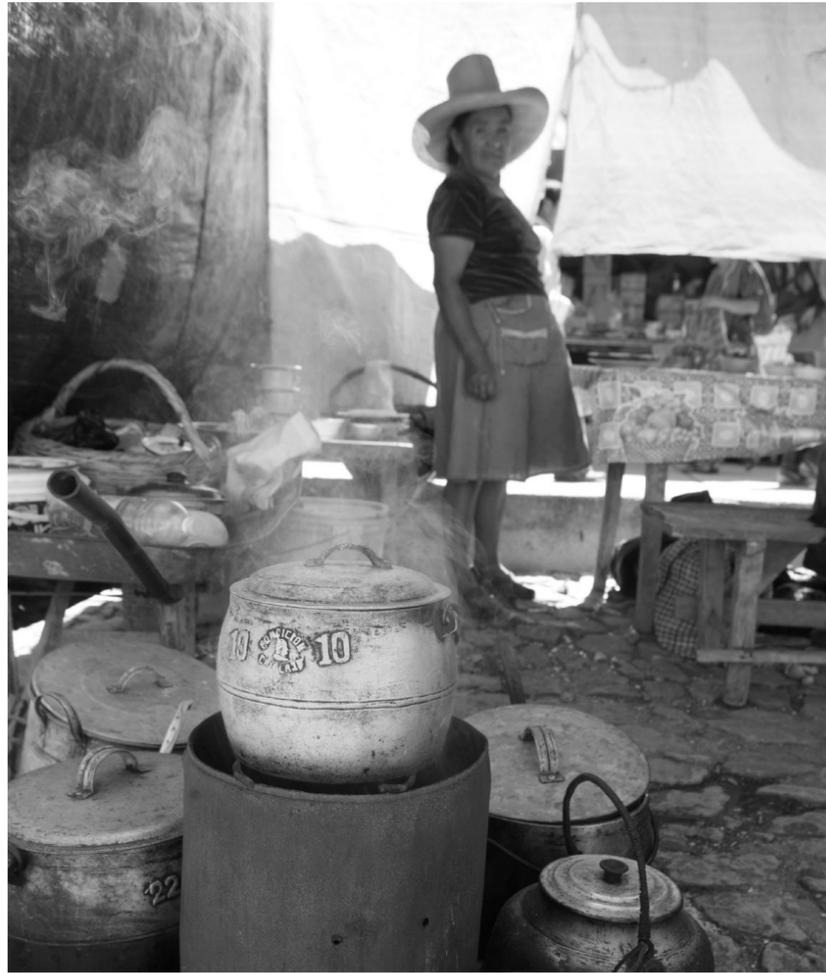
No caso do milho, podemos mencionar o grão de milho maduro cozido. Se for descascado com cinza quente, é chamado de *mote pelado* e utilizado para sopas, só ou acompanhado de batata e carne. A sopa com *mote pelado*, ervilha e tripas de cordeiro se chama *mondongo*.

A cancha é o milho seco torrado, sem ou com óleo ou banha. A variedade *paccho* é considerada a mais suave e saborosa. A *cancha* é consumida só ou acompanhada, como o *chocho* ou *tarhui*.

Em Chilimpampa, Cajamarca, o chocho é cozinhado num tacho em grande quantidade (uma ou duas arrobas) durante quase um dia. Quando esfria, ele é depositado dentro de em um saco de lã, bem fechado, e submerso na água fresca, onde fica entre três e quatro dias para eliminar o sabor amargo. Só então, devidamente escorrido, o chocho é preparado com cebola crua, tomate, *aji* verde e coentro picados, e sal.

Já o *cashul* ou *mote*, milho cozido torrado, é servido num prato para vários comensais. O milho verde cozido acompanha o a carne ou as costelas de porco fritas.

A *chochoca* é milho moído, eventualmente cozido com anterioridade. Em Masintranca, Chota, o milho pequeno é destinado para a *chochoca* desde a colheita, enquanto em Agamarca, Hualgayoc, é selecionado o milho meio maduro, debulhado e cozido. Posteriormente,



Cozinha no mercado de Cajamarca.

te, é colocado ao sol por entre três e cinco dias e depois moído. Em Masintranca, a *chochoca* preparada —cozinhada com um tempero— é consumida no café da manhã.

Há variantes da *chochoca*, como o *pepián*, preparado em Luichocllpa (Hualgayoc) e em Santa Cruz, e o milho com leite, em Nuñún, Hualgayoc. O *pepián* é elaborado torrando e moendo milho junto com ervilha, e a farinha obtida é cozida em água com um tempero.

Há pamonhas salgadas de milho verde, recheadas com queijo ou carne. Em Auque, Hualgayoc, o milho verde moído também é usado para preparar uma sopa com feijão, batata baroa, batata e coentro. Já em Agamarca, o milho verde moído é base para uma tortilha preparada com acelga e cebola, enquanto em Santa Cruz é cozinhado com coentro para fazer angu. Há também pamonhas salgadas de milho maduro descascado e moído, recheadas de queijo ou carne.

Quando ao trigo, existe o *resbalado* ou *nuche*, descascado no pilão após ter ficado uma noite de molho, que é utilizado para a preparação de sopas com tocinho fresco, carne, batatas. É considerado mais saboroso que o trigo descascado com cinzas ou com cal.

O trigo *cauca*, descascado com cinzas, é servido cozido, eventualmente com banha ou salsa; também é ingrediente de sopas com ervilha verde.

Muro é o trigo descascado com cinzas e esmagado no pilão. É cozi-

do como arroz e por isso conhecido como "arroz de muro".

A farinha ou grão moído é empregada para a preparação de sopas e de *cachangas* (frituras). Com ela é preparada uma sopa espessa em Cajabamba, conhecida como *lahua*, acompanhada de *huashatullo* de porco. Em Cajamarca, o *suchuche* é a sopa preparada com essa farinha, batata em pedaços e, se houver, carne picada.

No caso da cevada, o processo mais trabalhoso é o do *murum*, obtido após passar a cevada através de uma peneira ou *zaranda*, (palavra derivada de *zarandeo*, que significa agitação). Enquanto o produto que passa pela peneira é destinado à alimentação de aves e porcos, a cevada retida é torrada e submetida aos rigores do pilão, e posteriormente, coada mais uma vez para se obter uma fina farinha, que misturada com caldo verde é chamada de *sango*. A cevada que fica na última peneira é o *murum*, polvilho grosso que é aventado, ou seja, atirado do alto ao vento, de modo que a mão da natureza faz seu trabalho de seleção final. Da mesma forma que o *muro* de trigo, é preparado com o arroz e recebe então o nome de *murum* de arroz.

A quinoa, por sua vez, é consumida verde ou madura. Quando verde, em Jadibamba, Hualgayoc, suas folhas são e temperadas cozidas junto com *olluco* ou batata. Quando madura, o fruto é cozido com batatas e/ou carne, ou então torrado, em farinha.

Tão versátil quanto os produtos mencionados acima, a batata pode ser consumida cozida com a casca —chamada coloquialmente «batata de calças»—, acompanhada de queijo e molho de pimenta com algumas ervas aromáticas.

Sem casca, a batata cozida acompanha a costela de porco ou iscas de porco frito. Amassada sem chegar a ser purê e servida com *mote*, ervilha ou feijão, recebe o nome de *llaucha*.

Também é consumida seca depois de cozida. Em picante de batata, cozida e parcialmente amassada, é servida como guarnição do preá ou do ensopado de carne de carneiro. Em ambos os casos, acompanha uma cebola crua temperada, picada em pluma.

Outra possibilidade é a batata refogada com hortelã u outras ervas.

A batata silvestre, mais conhecida como *curao*, serve para preparar uma sopa e também um refogado acompanhado de *caigua* e abóbora.

Os dois tipos de batata mais consumidos são a branca e a amarela, sobre tudo na variedade huagalina.

Como é evidente, quase todas estas aplicações culinárias precisam da ajuda de um forte pilão de pedra, uma peneira firme e um bom fogão, mesmo que seja modesto.

Como é próprio do mundo agrário, a dieta guarda relação com os ciclos produtivos: as batatas são colhidas entre março e maio; o trigo, entre junho e agosto; o milho, em maio e junho; a cevada, entre junho e agosto; a batata baroa, *olluco* e lentilha, em julho; e em agosto, a ervilha e as favas.

Um dos pratos emblemáticos é o caldo verde, que no campo faz parte da primeira refeição. Seus ingredientes básicos são o *paico*, a hortelã, a arruda e a *chamca* ou *munha*. Antigamente se incluía uma erva aromática conhecida como *honrada*, e ainda há quem considere a *salsinha* e o *huacatay* dentro da lista. Eventualmente, só uma dessas ervas é utilizada, e segundo qual for, o caldo recebe um nome particular, como caldo de paico, disso ou daquilo. Para realçar, é servido com molho picante de *huacatay*. Leva batata em metades, ovo «*chicoteado*», ou seja, derramado em fio no caldo através de um pequeno buraco na casca, e pedaços de queijo. Em Masintranca, Chota, batata baroa é acrescentada ao caldo verde.

Nos lugares quentes de Chota e Cutervo, o prato mais popular é o *shurumbo*¹. Dele, o ingrediente principal é a banana verde para fritar, sem casca, bem picada e fervida, à qual se acrescenta aipim, *caigua* e ervilha. Em Santa Cruz, o prato leva basicamente banana verde e ossos de porco.

Devido à profusão de cultivos de lentilha e ervilha em Cajabamba, algumas receitas são arriscadas combinações de leguminosas e cereais, quase todos com nome próprio: ervilha com trigo (*shinde*),

Foto: Guillermo Figueroa Tangüis.



Moendo aji no pilão.

Foto: Guillermo Figueroa Tangüis.



Zona rural de Cajamarca.

Foto: Guillermo Figueroa Tangüis.

ervilha, trigo, mote e toicinho (*shámbar*), favas com trigo («rio sujo»), milho com feijão e focinho de porco («locro jetón»).

O sacerdote betlemita Joseph García de la Concepción apontava em 1723 que «esta Vila deve sua opulência, mais que tudo, aos Porcos, criados em número de onze

a doze mil na zona rural: porque diante da falta de óleo no País, é utilizada a banha para o tempero das comidas, mesmo em tempos de quaesma; são levados para Lima, onde sua venda rende crescidíssimos caudais».

Em meados do século XVI, os porcos eram um produto da maior

importância na taxa de encomenda da repartição do corregedor Verdugo. Porém, para 1776, Cosme Bueno apontava que a criação e comercialização de porcos não era mais o «principal comércio» de Cajamarca, já que diversos criadores apareceram em outras regiões do vice-reino.

Mas a diminuição não significou a extinção. Na pródiga sobrevivência porcina foi fundada a tradição de pratos como o *frito*, a carne seca *shilpida*², o *puspomote* (sopa de feijão com milho descascado, carne de porco e toicinho) e o já mencionado «locro jetón».

Na primeira década do século XX, o pároco do distrito de Guzmango (Contumazá) sucumbiu aos prazeres da carne para a felicidade de sua grei, e ainda, dos habitantes de cidadezinhas vizinhas. Como se fosse guiado por uma mão divina, Aquilino Manero Soto preparava suculentos presuntos de perna de porco, que tiveram grande procura nas cidades do vale de Chicama. (Não devemos esquecer que Cajamarca foi a hinterlândia do estado de La Libertad).

Quando um porco é cozinhado no campo, o aproveitamento da carne e da gordura é absoluto.

Após o preparo do porco frito ou torresmo de rigor, nos resíduos da fritura (*shacta*), prepara-se o trigo fresco descascado (preparado no mesmo dia) com pouca água, feito ao dente. São servidos com o *frito* de porco nada menos que as tripas, o fígado e outras entranhas do animal, tudo cozido e depois frito com um tempero de *aji*, alho, cebola, pimenta e sal, acompanhado de batata cozida. Em Ichocán, o frito se prepara durante o carnaval e na festa da Virgem do Rosário (segundo sábado de outubro).

No outro extremo da escala social, na fazenda Tuñad, San Pablo, ao se abater um porco, era obrigatório o preparo de torresmo e *frito*, além de salsichas e morcela. Hoje, salsichas, morcela e outros embutidos se encontram facilmente nos mercados locais.

* Jornalista e coautor, com Raúl Vargas, de *Ollas y sazón de Cajamarca*. Minera Yanacocha, 2008. Ver também: Rosário Olivas Wetson, *Cajamarca, el sabor del mestizaje*. Lima: USMP, 2009.

1 Em San Martín, com o nome de *shirumbre*, é preparado um guisado à base de feijão, carne de porco e aipim.

2 Desfiado em tiras. Diz-se tanto da carne quanto da roupa.

RECEITAS

CHUPE VERDE (6 porções)

Violeta Silva / Cutervo

INGREDIENTES

Huacatay (200 gramas), paico (100 gramas), batata amarela (½ quilo)
Batata branca (½ quilo), favas (300 gramas), batata baroa (½ quilo)
Olluco (½ quilo), queijo fresco (100 gramas), ovos (2), sal.

PARA O «ROCOTO»

Tomate tipo berinjela ou *sachatomate* (1), *rocoto* (1), cebolinha (uma), sal.

PREPARO

Ferver a batata em pedaços em dois litros de água. Após a fervura, acrescentar a batata amarela, a batata baroa (opcionalmente o *olluco*), também cortada em pedaços, e as favas descascadas. Quando tudo estiver cozido, acrescentar os ovos, o queijo em cubinhos, e sal a gosto. Moer o *huacatay* e o *paico*, fritar em óleo e colocar no *chupe*. Acompanhar com o molho picante, feito com o tomate tipo berinjela liquidificado com o *rocoto*, cebolinha e sal.

CECINA SHILPIDA (4 porções)

Wilson Sánchez / San Marcos

INGREDIENTES

Carne seca de porco (4 filés), alho (um dente amassado)
Cebolinha picada (½ xícara), ovos (4)
Aji tipo *panca* (2 colheradas), pimenta, cominho e sal a gosto, óleo (5 colheradas)

PREPARO

Bater os filés até ficarem bem finos. Fazer um tempero com a cebolinha, o alho, o *aji*, a pimenta, o cominho e o sal. Desfiar a carne seca e fritar em óleo. Acrescentar o tempero à fritura, depois os ovos levemente batidos. Mexer e cozinhar até a mistura ficar firme.

CHIRIMPICO (4 porções)

Nimia Díaz / San Miguel de Pallaques

INGREDIENTES

Dobradinha (800 gramas), cenoura picada (200 gramas), ervilha (300 gramas)
Batata branca picada (2), milho debulhado (4), alho moído (uma colherada)
Aji moído (uma colherada), hortelã (um galho)
Cebolinha picada (2), sal, pimenta e cominho a gosto

PREPARO

Cozinhar a dobradinha e picar em pedacinhos. Preparar uma xícara de caldo. Dourar o alho, a cebolinha e a hortelã. Temperar com sal, pimenta e cominho. Mexer por alguns minutos. Acrescentar a dobradinha picada, a batata branca, as ervilhas, a cenoura e o milho. Cozinhar com o caldo de dobradinha na panela tampada.

SHAMBARITO (4 porções)

Nicolaza Hernández / San Pablo

INGREDIENTES

Ervilha (150 gramas), feijão (150 gramas)
Trigo moído (¼ de quilo), lombo de porco (¼ de quilo)
Toicinho (¼ de quilo), caldo de carne de porco (1 ½ litros)
Aji tipo *panca* (½ colherada), coentro (2 colheradas)
Cebolinha (½ unidade), óleo (2 colheradas), pimenta e sal a gosto

PREPARO

Na véspera, deixar o feijão, o trigo e as ervilhas de molho. Picar a carne em pedacinhos e fritar em óleo. Acrescentar a cebola, o *aji*, a pimenta, o alho e o sal. Mexer. Pôr as ervilhas, o trigo e o feijão e deixar tudo cozinhar um pouco. Agregar o caldo e depois o coentro. Mexer e deixar no fogo por mais uns minutos antes de servir.

MUSEU RENOVADO

Após um cuidadoso processo de renovação, o Museu de Arte de Lima, conhecido como MALI, reabre suas portas para oferecer ao visitante uma visão panorâmica da história milenar da criação artística no Peru.



La lavandera de Francisco Laso de los Ríos (1823 - 1869). Óleo sobre tela, 106 x 61,3 cm. 1859.

O prédio onde fica o Museu de Arte de Lima e suas coleções, conhecido como o Palácio da Exposição, é um dos exemplos da arquitetura em ferro do século XIX. Localizado na entrada do centro histórico da cidade de Lima, na beira do Parque da Exposição, o museu é adequado às funções de um museu moderno, concebido inicialmente como sede da primeira grande exposição pública organizada no Peru. Foi uma das primeiras construções

dedicadas a exposições em grande escala, e além disso, uma das mais antigas e importantes obras feitas com as novas técnicas de construção em ferro. O prédio inaugurado em 1872 tinha dois andares e cerca de 10 mil metros quadrados de



Mateo Pérez de Alesio (Itália, 1547 - 1606 aprox.). Virgen de la Leche / Sagrada Familia del Roble (1605 aprox.) Óleo sobre cobre. 48,3 x 38,2 cm. MALI.

área de exposição distribuída ao redor de um belo pátio central. A estrutura permitiu a criação de espaços amplos e versáteis, de grande altura e de proporções generosas. O espírito moderno do prédio contrastava com o estiloclássico da

fachada, desenhada por Antonio Leonardi, arquiteto italiano residente em Lima.

Após de um intenso processo de remodelação do segundo andar do Palácio da Exposição graças ao financiamento do Plano Copesco Nacional do Mincetur, em 9 de setembro o Museu de Arte de Lima (MALI) reabriu suas salas de exposição permanente com mais de 1.200 peças de uma coleção formada por mais de 17 mil obras que narram três mil anos de história da arte peruana. Os visitantes nacionais e estrangeiros podem percorrer as renovadas salas de arte pré-colombiana, colonial, republicana, moderna, tecelagem, fotografia, prataria e desenho. As salas apresentam peças de cerâmica, óleos sobre tela e objetos de madeira e metal únicos e de grande valor histórico.

Da mesma forma, pode-se admirar o resultado da segunda etapa de remodelação do Palácio da Exposição. Os trabalhos foram realizados numa área de 5 mil metros quadrados em que se encontram 34 salas de exposição permanente desenhadas pelo renomado arquiteto Emilio Soyer, seguindo os mais altos padrões internacionais. A remodelação respeitou as estruturas, fachadas, escadas principais e janelas originais. Além disso, foi feita a redistribuição dos ambientes, o reforço de estruturas e a modernização das luminárias com o objetivo de atualizar as instalações das salas de exposição.



Paracas (100 a. C.-100 d. C.). Manto ceremonial. Tecido liso e bordado em fibra de camelídeo. 142 x 286 cm. Museu de Arte de Lima. Doação Memoria Prado