

# CHASQUI



IL MESSAGGERO PERUVIANO

Anno 11, numero 21 Bollettino Culturale del Ministero degli Affari Esteri del Perù

Ottobre 2013



La Santusa, di José Sabogal. Olio su tela montato su tavola. 1928. 65 x 56 cm. Collezione del MALI - Museo de Arte de Lima.

GAMALIEL CHURATA: TEMI E MOTIVI N *EL PEZ DE ORO* /  
1921-1931: DIECI ANNI DI POESIA / LA PITTURA DI JOSÉ SABOGAL /  
CELEBRAZIONE DELLA QUINOA / MUSICA E MUSICISTI NELLA CATTEDRALE  
DI LIMA / MATE BURILADO: FRUTTO CON UNA STORIA

# GAMALIEL CHURATA

## TEMI E MOTIVI NE EL PEZ DE ORO

Helena Usandizaga\*

Avvicinamento e riscatto dell'opera cardine di uno degli scrittori più significativi dell'indigenismo in Perù, che fu anche il principale animatore del gruppo Orkopata e del bollettino "Titikaka".

I temi principali nel *Pez de oro*, l'opera di Arturo Peralta (Gamaliel Churata), pubblicata per la prima volta nel 1957, sono legati al racconto mitico centrale della nascita del pesce d'oro, frutto dell'unione tra il puma d'oro e la sirena del lago Titicaca. Questo racconto propone un'idea di rigenerazione interiore e sociale: la ricerca e il collegamento con l'origine per poter rinascere; la permanenza e il rinnovo della vita; il mutamento sociale e la proposta di una nuova società; l'espressione rinnovata e autentica. Tutto ciò si allaccia al tema dell'unione del diverso, della non separazione tra le realtà materiale e spirituale e al collegamento delle differenti conoscenze mediante una struttura polifonica. D'altra parte, alla straordinaria molteplicità di strutture formali presenti nell'opera, corrisponde una rete di motivi che si manifestano attraverso la rappresentazione, l'argomentazione, la narrazione, il dialogo...

Il filo conduttore dell'opera si trova nel mito sincretico della nascita del pesce d'oro, ma la storia può essere interpretata seguendo diverse chiavi di lettura che partono dal nucleo di significato legato all'avvento del pesce d'oro, ovvero il Figlio: storico-rivendicativa, esistenziale e creativa. In chiave storico-rivendicativa, il pesce d'oro, poiché successore del puma d'oro, suo padre, suggerisce una continuità della dinastia inca o meglio, una restaurazione e una rigenerazione che mirano a un contenuto rivendicativo del mito, parallelo a quello del mito di Inkarrí. Nella seconda chiave interpretativa, il pesce d'oro appare in rapporto con la riflessione esistenziale del racconto, nella quale questa figura, in qualità di figlio, rappresenta la continuità della catena della vita e la possibilità della permanenza nella materia, propria del pensiero animista andino —concetto presente in «Paralipómeno Orkopata», nel capitolo *El pez de oro*— e legato all'idea di *pacha* come ciclicità, che non significa semplicemente ripetizione, sebbene colleghi gli antenati come il polo opposto della radice e della rigenerazione. Nella terza interpretazione, il pesce d'oro si collega all'espressione e alla creazione poiché la difficoltà di creare una scrittura andina legata alle lingue native e ai contenuti andini si trova soprattutto nel collegamento con la radice del canto, con il «cinguetto» che producono il pesce d'oro e gli uccelli. Questa radice è rappresentata dal pesce d'oro e da una serie di personaggi mitici legati alle caverne, al mondo acquatico, e anche ai propri antenati.

La domanda che comunque si presenta, una volta delineati o suggeriti alcuni dei temi centrali, è quella riguardante l'organizzazione dell'opera, che risulta difficile da catalogare: il discorso viene formulato soprattutto come appello, narrazione e, a volte,



Lo scrittore e sua moglie, Aida Castro, circa 1938. Gamaliel Churata, pseudonimo di Arturo Peralta, nacque ad Arequipa nel 1897 e visse buona parte della sua vita tra Puno e La Paz. Morì a Lima nel 1969.

diatriba, da un enunciatore che cambia la propria identità (in vari passi è lo stesso Khoripuma, uno degli esseri mitici che popolano l'opera) e che spesso si rivolge a un interlocutore, a sua volta cangiante («amico mio», «cara bambina», «Capitano», «Plato», «Sancho», ecc.); si rivolge inoltre a Khorichallwa, il pesce d'oro, suo figlio. Questi ultimi personaggi spesso intervengono nel discorso che diviene, di conseguenza, un dialogo. A volte, uno dei due interlocutori diventa narratore e si rivolge a un lettore ipotetico. Tutto poggia su citazioni e riferimenti intertestuali che includono Guaman Poma, il diario di Colombo, la Bibbia, i classici spagnoli, gli autori di tutta la tradizione letteraria e filosofica, che parte dai presocratici e arriva a Schopenhauer e Nietzsche, da Dante a Rousseau, dall'Imperatore Adriano fino a Walt Whitman. È evidente, quindi, che bisogna tener presente, quando si parla dei capitoli, che *El pez de oro* è un'opera che attraversa i generi: non è un romanzo anche se vi è un filo narrativo e non è un saggio nel senso classico, anche se la sua struttura dialogica tra diversi soggetti formula delle domande e mette in

scena l'incontro tra diverse risposte, per arrivare a una conoscenza che si costruisce nel testo. Non è neppure un'opera in versi, ma è ricca di poesie spesso molto vicine alle forme tradizionali andine.

Al di là dall'ibridismo linguistico e delle forme poetiche andine, il testo vuole incorporare la saggezza e la conoscenza andine, canalizzandole soprattutto attraverso i miti e attraverso soggetti e forme di conoscenza o di articolazione del mondo che diventano processi discorsivi. I modi conoscitivi basati sull'opposizione e la complementarità dei contrari; l'animismo; la saggezza sciamanica con i suoi modi peculiari di enunciazione, che implicano concetti come *ahayu*, *ahayu watan* (la legatura dell'anima), *naya*, *hallpakamask*, ecc. e, in particolare, la struttura della convocazione presente nelle feste e nei rituali andini. Queste dimensioni della conoscenza si attivano perché la preoccupazione di Churata non è tanto quella di "rappresentare" il popolo indigeno, quanto collegare il suo sapere che, stando all'autore, non si manifesta a causa delle circostanze storiche. Per far riecheggiare le diverse dimensioni del mito, l'opera è

strutturata come un testo-sentiero: ci troviamo di fronte a una ricerca che parte da elementi culturali che sono accettati un po' ironicamente e che creano percorsi paradossali.

In questo contesto, la storia che narra *El pez de oro* possiede diversi livelli: storico-mitico, la storia della morte del figlio, la storia della ricerca della scrittura. Ma se articoliamo queste trame con i motivi, per giungere ai temi, possiamo vedere che i motivi vanno di molto oltre il personaggio del pesce d'oro e la storia della sua nascita —morte— rigenerazione. Il tema della continuità della vita e dell'esplorazione delle radici, per esempio, si manifesta a partire dall'idea degli esseri di sotto e dei morti benefattori che a volte appaiono come i maligni, per via della contaminazione cristiana, e che possiedono inoltre il valore andino, più sfumato, delle forze oscure da controllare; inversamente anche i folletti maligni hanno qualcosa di benefico.

Allo stesso modo, l'animismo e la materialità della vita si manifestano sia nelle conversazioni dell'enunciatore con i personaggi della saggezza, noti nel canone occidentale, sia mediante narrazioni — come ad esempio quelle che riguardano il *layka* o stregone andino — che alludono alla saggezza animista dello stregone che a volte si avvicina ai risultati raggiunti dalla saggezza convenzionale, proprio per il suo contatto con la materia e la sua capacità di unire il naturale con il soprannaturale. Queste qualità si presentano, inoltre, come personaggi-motivo (il *Khawra* o fiamma, il cane *Thumos*), oppure attraverso concetti come quello della terra animata o *Hallpakamaska*. Il pagamento alla *Pachamama*, *l'ahayu-watan* e la divinazione con la pianta della coca sono motivi che alimentano il tema della spiritualità della materia che si rende evidente nella guarigione sciamanica, nell'offerta e nella divinazione con la coca nel capitolo «Mama Kuka».

Il tema del collegamento degli strati del mondo e della forza del cosmo — e allo stesso tempo quello della rivendicazione dell'America non colonizzata — viene elaborato nel capitolo «Pachamama», con una versione peculiare della scoperta dell'America che contiene insieme storia e riflessione. Questo tema della riunificazione e della lotta degli opposti (diverse entità come materia/spirito oppure esseri eterogenei come la terra americana e il forestiero Colombo) si formula in questa rilettura, nella quale la *Pachamama*, fecondatrice e propiziatrice, ingloba tutto ciò che esiste e il suo potere generativo materiale, di permanenza vitale e unificatrice, include perfino Colombo.

Sebbene i temi e i motivi percorrano tutta la stesura del libro, combinandosi e intrecciandosi, forse possiamo segnalare alcuni capitoli

nei quali essi si presentano maggiormente: «Homilia del Khorichallwa» li comprende tutti, attraverso la rivendicazione di ciò che è andino e sviluppa ampiamente il tema della scrittura americana per mezzo di una riflessione sulla lingua, sulla cultura e sulle radici dell'identità; «El pez de oro», e specialmente la sezione «Paralipómeno Orkopata» esplora la dimensione esistenziale attraverso le idee di nascita e morte che collegano l'uomo con lo spazio-tempo sempre presente che sorregge la continuità della vita; «Homilia» e «Khorichallwa» si concentrano sulla dimensione creativa; «Morir de América» insiste sulla dimensione rivendicativa con frammenti che riguardano la lotta tra il pesce d'oro e il tiranno e mostruoso Wawaku oppure l'arringa dell'Inca a proposito dell'educazione; «Puro andar» parla del viaggio iniziatico verso gli inferi per collegarsi ai morti; «Mama Kuka» parla in un altro modo, più sciamanico, del viaggio interiore; «Pueblos de piedra» mette in scena l'incontro tra gli antenati e l'enunciatore; «Los saños negros» esplora la morte e il dolore e il loro aspetto rigeneratore, accostando la storia dell'enunciatore (specialmente la morte del figlio) a quella del puma d'oro; «Españoladas» mette in scena, attraverso un duello verbale, lo scontro tra le culture.

Uno dei principali motivi all'interno dell'idea di creazione artistica e "identitaria" è legato al pesce d'oro e riguarda il motivo del «cinguetto» di questo pesce, che a sua volta si collega al canto degli uccelli andini, alla musica segreta delle cascate e delle sorgenti e alla voce degli antenati. Il cinguetto dell'uccello è insieme rivendicazione dell'identità e della giustizia, affermazione dell'esistenza come catena vitale e come dolore, arte che nasce dalla connessione con ciò che è oscuro, con gli antenati, con la Pachamama e con l'anima del mondo; per questo motivo il lago Titicaca, da dove emerge la musica, è un luogo bollente che collega i suoni della natura e del canto con la palpazione del mondo.

In questo contesto ibrido avviene la ricerca dell'espressione che miticamente si manifesta ne *El pez de oro*, giacché nel mito troviamo una dimensione legata all'espressione: le idee del dolore, della germinazione e dell'alimento si rapportano anche con la dimensione estetica e creativa del mito legata all'identità —la cui presenza segnalavamo all'inizio—, e non soltanto con quella esistenziale. Sul piano esistenziale abbiamo visto come quest'idea sia connessa strettamente a quella della catena vitale in cui s'inserisce l'essere umano. Se l'essere umano è permanenza, lo è grazie al legame con i suoi antenati e discendenti: questo "vivere" dei morti e la loro presenza protratta nei figli presuppone non soltanto l'immortalità ma anche l'incontro con la radice e con l'espressione attraverso il canto, quello che Churata chiama «il cinguetto». Infine, questo canto o cinguetto ha a sua volta un valore rivendicativo: è l'affermazione di un recupero storico.

Il testo riunisce alcuni frammenti dell'introduzione al libro di Gamaliel Churata, *El pez de oro*, Madrid: Ed. Cátedra, 2012.

\* Dottore di ricerca in Semiotica e in Filologia Romanza. Dal 1994, è stata professoressa titolare di Letteratura Ispanoamericana all'Università Autonoma di Barcellona. Il suo ambito di studio è la poesia peruviana contemporanea e la letteratura andina.

## Omelia del Khorichallwa

Rispetto a ciò che si è detto in precedenza, non si deduca che nel *Pez de oro* ci sia la pretesa di offrire il paradigma di quella nuova lingua indo-spagnola, e tantomeno di una essenzialmente americana; se, come frutto modesto e onesto di un'attitudine che ha l'insignificanza e l'età del suo autore, dimostra appena —non tanto per decisione letteraria quanto per abitudine— incrostazioni andine più pittoresche che sostanziali, tentativi deboli di strappare dal cordiglio ispanico la melodia sanguigna. Eppure, se dai tentativi di quest'indole si segue una lingua americana, seguendo la buona strada di Guaman, se ben capisco, tutto ciò sarà frutto degli scrittori che si cimentano con ingegno e con amor di popolo.

Non perché letterario, un problema sarà meramente estetico; se s'intende accentuare una radice americana nella Letteratura d'America, si deve iniziare con l'accentuare meno il paesaggio rispetto alla valorizzazione antropologica. La vera capacità estetica dell'America si trova nel sangue dell'indio e, pertanto, il modo di fare estetica americana è il fare dell'America un mondo *indio*; che sempre sarà indio, se il germe della cultura è somministrato dall'abitante in quanto natura e frutto. Se non conciliamo le prerogative del *criollo* con quelle maggiori dell'indio, e fintanto crederemo che questo non serva ad altro che a fare da artigiano, bottegaio, portiere d'albergo, furfante propagandista, manutengolo, mentre a quello riserviamo i doni dell'arcangelicità, non avremo mai un poeta indio, come in quattrocento anni non abbiamo introdotto un santo ramato nelle nicchie ortodosse, che invece non ha risparmiato neri né gialli.

L'indio non è un subumano, se sappiamo già che le imbecillità di Sepulveda sono state annichilate nel loro stesso vetriolo; è invece un subnutrito a causa dei sovranutriti che l'hanno bastonato, e lo bastoniamo ancora in prosa e in verso. Il grande poeta «indio», che è don Franz Tamayo, decreta che di lui si faccia un artigiano, un meccanico, forse qualcuno pratico in ingegneria. Ma non, neppure si tenti, filosofo né esteta, che tutto ciò che vede con le elaborazioni dell'immaginazione gli è negato. Veramente, se molto si medita su una tesi tanto insolita, si finisce per penetrare nelle sue ragioni. Sarà che l'indio è un animale che è stato fermato nelle sottostrutture della volizione istintiva? Per quale motivo costituirebbe quello strato immobile, se

tutti i popoli, e i più tipicamente manuali, come quello sassone, sono stati fecondi in poeti e filosofi? Diciamo allora che più utile è un *pongo*<sup>1</sup>, e si capirà chi lo dice. È indio il meglio del pensiero di Tamayo (come lo conosco io); e anche se le sue vettovaglie mentali sono umanistiche e greco latine, non lo è ciò che è più valorizzabile in lui, visto che di valori di quest'indole è pieno zeppo il *templum* meticcio. Ha valore ciò che in lui si spiega come presenza di un sentimento tellurico, e pertanto, indio; che non è molto in quantità.

Lo *yaraviismo*<sup>2</sup> meticcio si spiega come predominio della sensibilità lacrimosa e inferiore dell'indio; che è falso della più tremenda falsità. Le inibizioni dell'indio sono segnalate e studiate nei borghi; se le si cerca nel loro mondo non esistono. Il *harawi* alle sue fonti è un canto scosso da sentiti panici della vita, è agrológico e nuziale, possiede più qualità erotica che sentimentale. Il padre dello *yaraviismo* è il *cholo*<sup>3</sup> dagli occhi lemurici che non ha posto nelle ventate araldiche. Questo accantona sua madre se è india e invoca il suo cuore soltanto quando si sente posseduto dal terrore della morte. L'indio ha tre cose chiare: quando tacere, quando piangere e quando uccidere... E non ha immaginazione!... Cosa sono allora la volizione e l'immaginazione filosofica? C'è forse qualcos'altro nella tragedia greca?

Scriva Garcilaso che a Cuzco esisteva una scuola destinata all'educazione dei figli dei nobili *orejones*<sup>3</sup> sottomessi al paterno giogo del re; e che una volta il saggio sacerdote che la dirigeva, accarezzando alcuni di loro, sicuramente quelli più vivaci, diceva loro:

—Ah, figli miei, e come non vorrei vedere queste testine brillando a Salamanca...!

Infatti lo spagnolo, veramente spagnolo, non è il "sepulvedesco" delle nostre nidiante creole-meticce.

Non c'è letteratura senza uomo.

\*\*\*

Quando gli ermenenti della letteratura americana conferiscono valori «americani» a qualsiasi ispanico nato in queste terre, per quel fatto fortuito, del quale nessuno in fin dei conti può ritenersi responsabile, neanche loro; non vedono che se vi è una voce «americana» nella letteratura spagnola è quella di Calderón de la Barca.

Quale eschiliano laceramento vi è di più americano che quello di Sigismondo ne *La vita è sogno*?

Quale delitto commisi contro di voi nascendo?

Si dice che il grande poeta ispirò la sua tragedia a quella dell'inca Yawarwaka, colui che pianse sangue. È del tutto ammissibile; se quell'urlo vale per tutta la «letteratura americana» di tutti i tempi. E se non è kuiko, e americano, non è greco, né ha ragioni per essere ispanico. Non invano Calderón affidò un brano votivo alla gloria della Vergine indiana. È il contropelo ispanico dei Sepulveda.

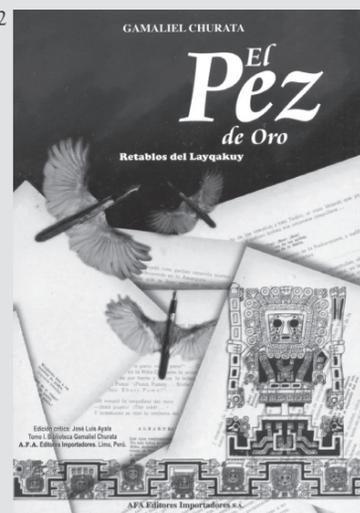
Spagnolo è il nome della letteratura americana. E per questa calderoniana ragione è letteratura della fuga. Giammai —a quanto ne so— ha ubbidito all'eroico destino da cui è generato, a costo della propria vita. Non ci sono dei Cortés nelle nostre lettere. Nello stesso modo in cui Francisco Pizarro, che poté far aurea la sua maestà a Cuzco, cercò l'accampamento vicino alla spiaggia (e l'osservazione è di un eloquente sociologo del Titicaca) per scappare nel caso l'affare diventasse guercio, come capitò al suo socio, il guercio Almagro; la letteratura americana è portuaria e arieggiata, alla mercé delle incitazioni dei meridiani mentali del Vecchio Mondo, e quindi boulevardizza, steppizza, nipponizza, ellenizza, e sempre in criollismo, nativismo, decadentismo, avanguardismo, realismo, naturalismo, finisce eccentrica, distaccata, tranne che per il pittoricismo episodico e vacuo delle coordinate indie. Escludo naturalmente da questo giudizio l'avanguardismo del Titicaca (il fatto più curioso e insolito della letteratura del Perù negli ultimi tempi, secondo L.A. Sánchez), che di «avanguardista», nel senso europeo, aveva poche, o nessuna, condiscendenze. Erano letteratura e movimento di viscere antropiche, di adesione umana, al di là delle svergognate confraternite che ci macinano.

Frammento da *El Pez de Oro* [Il Pesce d'Oro], Madrid, Cátedra, 2012, pp. 167-171.

- 1 Indio che fa da servitore in una casa. [N.d.T.]
- 2 Da yaravi: genere musicale di origine incaico (il *harawi*) dalla melodia dolce e melanconica che s'interpreta con l'accompagnamento della *quena*. [N.d.T.]
- 3 Meticcio di sangue europeo e indigeno. [N.d.T.]
- 4 Tra gli antichi peruviani, l'*orejón* (letteralmente: orecchione) era una persona nobile che dopo aver superato diverse cerimonie e prove, che includevano il perforamento e l'allargamento delle orecchie, entrava a far parte di un corpo privilegiato e aveva la possibilità di ricoprire i posti più importanti dell'impero. [N.d.T.]



1. Prima edizione di *El pez de oro*. La Paz, Editorial Canata, 1957.



2. Edizione critica a cura di José Luis Ayala. Lima, A.F.A. Editores Importadores, 2011.



3. Edizione di Helena Usandizaga. Madrid, Cátedra, 2012.

Recentemente è stato pubblicato anche il libro postumo *Resurrección de los muertos / Alfabeto del incognoscible* [Risurrezione dei morti / Alfabeto dell'inconoscibile], edizione e studio a cura del ricercatore italiano Riccardo Badini, Lima, Asamblea Nacional de Rectores, 2010, e *Ahayu-Watan. Suma poética de Gamaliel Churata*, edizione a cura di Mauro Mamani Macedo, Lima, Fondo Editorial de la Universidad de San Marcos, 2013.

# 1921-1931 DIECI ANNI DI POESIA

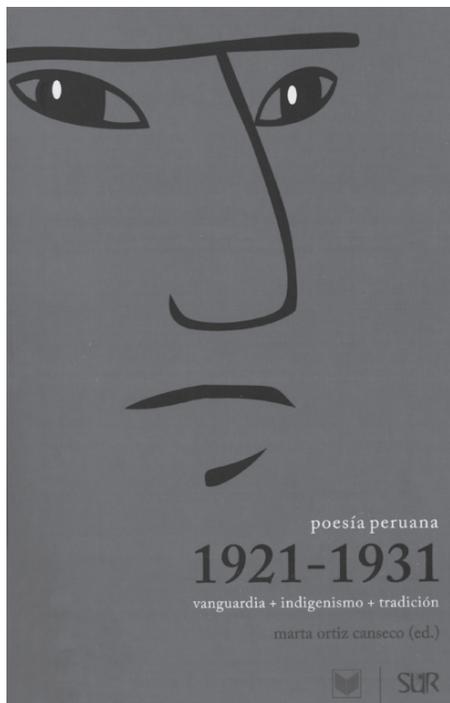
Marta Ortiz Canseco\*

Esce a Madrid un'antologia su un decennio chiave della poesia peruviana del XX secolo: *Poesía peruana 1921-1931 / vanguardia + indigenismo + tradición*. [Poesia peruviana 1921-1931 / avanguardia + indigenismo + tradizione]. Si riporta di seguito un frammento dello studio introduttivo, nel quale l'autrice spiega le intenzioni della sua ricerca.

Si suole considerare il decennio del 1920 come uno dei più rilevanti nello sviluppo della «nuova poesia peruviana», sia perché nacquero allora le famose riviste d'avanguardia, che offrirono uno spazio alle nuove idee estetiche e politiche ("Amauta", "Boletín Titikaka"), sia perché vennero pubblicate certe raccolte di poesia (*Trilce*, *5 metros de poemas*) che, in breve, rivoluzionarono il dire poetico in castigliano. Critici come Mirko Lauer o Yazmín López Lenci hanno già segnalato l'importanza di questo decennio come uno dei punti di partenza per parlare del dibattito sulla modernità nel Perù del XX secolo. Durante questi anni si svilupparono processi sociopolitici totalmente nuovi: la fondazione dell'APRA per opera di Haya de la Torre, la traiettoria ideologica di José Carlos Mariátegui, la comparsa di una classe media emergente e, infine, il movimento incessante tra Lima e le province che rese possibile la concezione del Paese come un tutto e che sboccò nella ricerca del senso di questa nuova nazione.

Tuttavia, esistono alcuni aspetti di questo decennio che son rimasti in qualche modo sconosciuti e non soltanto nell'ambito della poesia; molta informazione su quegli anni deve ancora essere scoperta. Due delle cause principali potrebbero essere la perdita delle fonti e l'inaccessibilità dei documenti originali. Certamente, se ci soffermiamo nel campo della poesia pubblicata durante questo decennio, non intendiamo dire che autori come César Vallejo, Martín Adán o Carlos Oquendo de Amat siano rimasti ignorati o inediti. Coloro che rimasero nell'oblio, quelli che oggi sono inaccessibili, sono i loro lettori, i loro interlocutori, coloro ai quali leggevano: poeti come César Atahualpa Rodríguez, Guillermo Mercado, Carlos Alberto González, José Chioino, Mario Chabes, Emilio Armaza, Federico Bolaños...

L'intenzione non è quella di creare un'antologia di poeti minori (e alcuni di questi non sono precisamente minori); s'intende piuttosto situarli tutti nel momento al quale appartengono. Uno dei problemi ricorrenti si è verificato nello studio sistematico realizzato su Vallejo o Adán in uno spazio vuoto, in un contesto indeterminato. Questi autori tanto noti, chi leggevano? con chi si sono formati? Com'era il momento socioculturale del Perù che li vide nascere? Quest'antologia vuole riscattare questo spazio, rivendicarlo come uno dei fattori più importanti nel percorso dei poeti peruviani che hanno raggiunto la categoria di *universali*.



Copertina di 5 metros de poemas, di Carlos Oquendo de Amat.



Il poeta Carlos Oquendo de Amat.

Siccome non tutti i libri di questi anni rispondono a un'estetica avanguardista, lo scopo principale consiste nel dimostrare come sono coesistite le raccolte di poesia più innovative dell'avanguardia e dell'indigenismo con quelle che continuavano a coltivare un tipo di sensibilità modernista o romantica, e offrire così una mappa che raccolga gran parte dei libri pubblicati durante il decennio. È un errore comune della critica quello di inglobare nella categoria avanguardista molti autori che pubblicavano in quell'epoca ma che mantenevano un'estetica conservatrice. Pertanto, questa non vuole essere un'antologia avanguardista, ma pretende piuttosto di presentare la poesia peruviana degli anni venti come un complesso campo culturale dove coesistono stili molto diversi.

Se pensiamo, ad esempio, al 1922, vediamo come convivono estetiche radicalmente opposte nella

stessa sfera intellettuale. Questo tipo di eterogeneità è inerente a tutti i processi sociali, e ancor di più quando parliamo di una società che trascina il peso dei contrasti coloniali. Qui vogliamo far diventare protagonista questo contrasto: non vogliamo un'antologia avanguardista, né modernista, né romantica di questo decennio, ma una che le incorpori tutte. Nel 1922 esce *Trilce*, di Vallejo, che convive con *Fuegos fatuos* [Fuochi fatui] di José Chioino; *Atalaya* di Federico Bolaños; *El atrio de las lámparas* [L'atrio delle lampade] di Daniel Ruzo e *Tu libro* [Il tuo libro] di Alberto Hidalgo, tra gli altri.

Non sarebbe interessante, almeno per una volta, poter leggere tutte queste raccolte di poesia e collegarle tra di loro? E se inoltre consideriamo che *Trilce* uscì a Lima; *Tu libro* a Buenos Aires; *Alma*, di Mario Chabes, ad Arequipa e *El atrio de las lámparas* a Madrid, come si può spiegare quel movimento e quella convivenza di opere tanto diverse e che, pubblicate in luoghi tanto distanti l'uno dall'altro, appartengono comunque (e senza dubbio) allo stesso campo culturale? E ancora più interessante sarà osservare come un anno dopo Hidalgo pubblica la propria definitiva consacrazione come avanguardista attraverso la raccolta di poesie *Química del espíritu* [Chimica dello spirito] e quattro anni dopo Mario Chabes sviluppa una vena indigenista nel suo libro *Coca*.

Infine, quest'antologia vuole essere il riflesso di un decennio in moto, vuole unire autori e opere che

raramente sono correlati ed offrire al lettore un panorama forse incompleto ma fedele all'eterogeneità di un'epoca piena di conflitti e mutamenti sociali. L'intenzione ultima è quella di tracciare una specie di atlante di questo decennio, non per stabilire un canone ma per offrire appunto un panorama che non risponde al canone. Tutto il mondo può accedere alle poesie di Vallejo, Oquendo de Amat, Adán o Hidalgo. Sappiamo che César Vallejo leggeva e ammirava il suo amico Alcides Spelucín e che Mariátegui lo incluse nei *Sette saggi sulla realtà peruviana*, ma possiamo a malapena accedere ai suoi testi, che non soltanto parlano di un'epoca, ma sono necessari per completarla. Conosciamo Federico Bolaños perché partecipò alla fondazione della prima rivista dell'avanguardia peruviana, "Flechas" (1924), ma chi ha letto la sua raccolta di poesie *Atalaya*, pubblicata nel 1922? Cosa c'è d'avanguardista in quest'opera? Come la si può leggere nel contesto dell'anno della pubblicazione di *Trilce*?

Introduzione del libro *Poesía peruana 1921-1931 / vanguardia + indigenismo + tradición*, di Marta Ortiz Canseco, Madrid, Iberoamericana/Vervuert-Librería Sur, 2013, 271 pp.

\* Marta Ortiz Canseco è dottore di ricerca in Filologia Ispanica, laureata all'Universidad Autónoma de Madrid. Ha realizzato l'edizione critica, recentemente pubblicata, della prima raccolta di poesie di César Vallejo: *Los heraldos negros* [I messaggeri neri] (Madrid, Castalia, 2009) e ha collaborato alla sezione sulla poesia peruviana nel *The Princeton Encyclopedia of Poetry and Poetics* (Princeton).

MAGDA PORTAL  
(Lima, 1900-1989)

la luna de aumento de la mañana  
ha duplicado al paisaje matemático  
ahora todo tiene un noble porcentaje de Sol

mi cuerpo fino de mujer civilizada  
arrebujado en brumas neurasténicas  
se desnuda a la ducha de un bienestar  
acariciante—

recomienzo el horario de la sonrisa  
el calendario retrocede  
sobre mi viejo pensamiento

«El trabajo intelectual perjudica  
la belleza del rostro» Oscar Wilde—

i como todo es relativo  
pongámosle un poco de belleza  
a estos días heroicos  
acribillados de números de acero; celuloideos  
de cartas, etc., etc.

yo tengo preso el sueño de la Vida  
pájaro en jaula de hierro  
con una puertecita a la esperanza

el Sol sale todos los días  
de sus telarañas de nubes—

De: *Una esperanza i el mar. Varios poemas a la misma distancia*, Lima: Editorial Minerva, 1927.



Magda Portal

MAGDA PORTAL  
(Lima, 1900-1989)

La lente d'ingrandimento del mattino  
ha duplicato il paesaggio matematico  
ora tutto possiede una nobile percentuale di Sole

il mio corpo snello di donna civilizzata  
avvolto in foschie nevrasteniche  
si denuda nella doccia di un benessere  
carezzevole—

ricomincio l'orario del sorriso  
il calendario retrocede  
sul mio vecchio pensiero

«Il lavoro intellettuale nuoce  
alla bellezza del volto» Oscar Wilde —

e visto che tutto è relativo  
doniamo un po' di bellezza  
a queste giornate eroiche  
crivellate da numeri d'acciaio; celluloidi  
di lettere, ecc., ecc.

io ho imprigionato il sogno della Vita  
uccello in gabbia di acciaio  
con una porticella verso la speranza

il Sole sorge tutti i giorni  
dalle sue ragnatele di nuvole—

Brano tratto da: *Una speranza y el mar. Varios poemas a la misma distancia* [Una speranza e il mare. Vari poemi alla stessa distanza], Lima: Ed. Minerva, 1927.

CARLOS OQUENDO DE AMAT  
(Puno, 1905 - Madrid, 1936)

*p o e m a d e l m a n i c o m i o*

Tuve miedo  
y me regresé de la locura

Tuve miedo de ser

una rueda

un color

un paso

PORQUE MIS OJOS ERAN NIÑOS

Y mi corazón  
un botón  
más  
de  
mi camisa de fuerza

Pero hoy que mis ojos visten pantalones largos  
veo a la calle que está mendiga de pasos.

De: *5 metros de poemas*, Lima: Editorial Minerva, 1927.

CARLOS OQUENDO DE AMAT  
(Puno, 1905 - Madrid, 1936)

*p o e m a d e l m a n i c o m i o*

Mi spaventai  
e tornai dalla pazzia

Ho temuto di essere

una ruota

un colore

un passo

PERCHÉ I MIEI OCCHI ERANO BAMBINI

E il mio cuore  
un altro  
bottone  
della mia  
camicia di forza

Perché oggi i miei occhi vestono pantaloni lunghi  
e guardo la strada che mendica passi.

Brano tratto da: *5 metros de poemas* [5 metri di poemi], Lima: Editorial Minerva, 1927.

ENRIQUE PEÑA BARRENECHEA  
(Lima, 1904-1988)

PERDIDO en lo horrible oscuro, el rey enano palpa su soledad rugosa.

La flor que nació en el aire. La flor que no nació. ¿Ves? El cielo a veces baja hasta las manos. El cielo es una ola tempranísima en este mar de soledad.

¿Quién animó la ruta clara y sencilla? ¿Quién caminó en la noche? ¿Quién enredó su sueño a los primeros limoneros del alba?

Toda la noche estuvo mirándome el silencio, sumiso como un perro.

Esta es la casa con los soportales recios. Aquí se echan a cantar las flores. Hasta aquí llega el mar con su traje de espuma y sus lindos zapatos de madrepora.

De: *Cinema de los sentidos puros*. Lima: Editorial F. E. Hidalgo, 1931.

ENRIQUE PEÑA BARRENECHEA  
(Lima, 1904-1988)

PERDUTO nell'orribile buio, il re nano tasta la sua solitudine rugosa.

Il fiore che nacque nell'aria. Il fiore che non nacque. Vedi? Il cielo a volte scende fino alle mani. Il cielo è un'onda precoce in questo mare di solitudine.

Chi animò la via chiara e semplice? Chi camminò nella notte? Chi impigliò il suo sogno nei primi limoni dell'alba?

Tutta la notte mi ha fissato il silenzio, sottomesso come un cane.

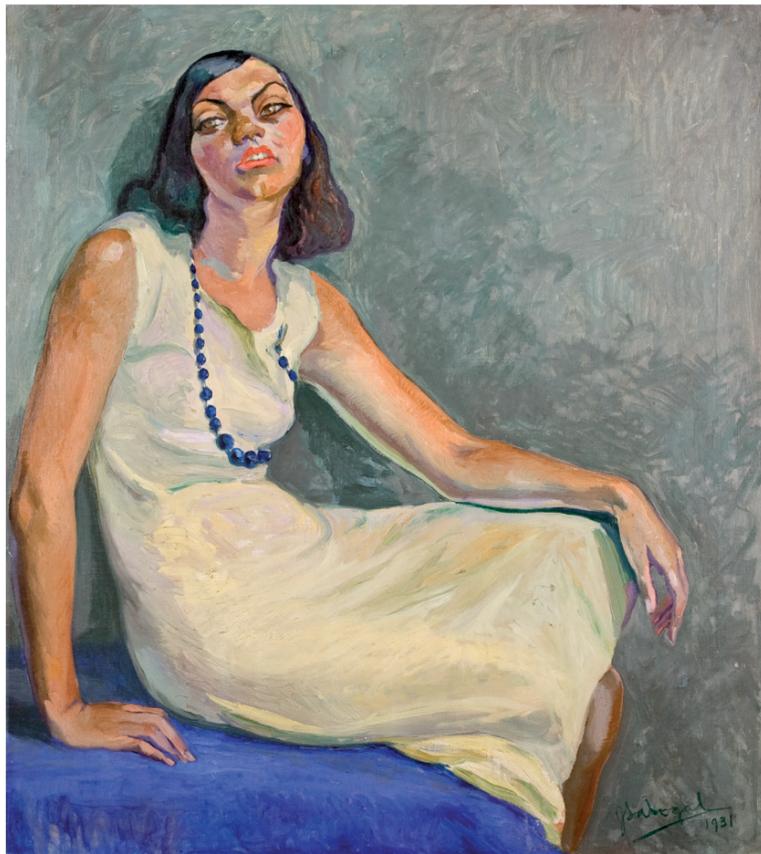
Questa è la casa dalle arcate robuste. Qui si mettono a cantare i fiori. Fin qui arriva il mare col suo abito di schiuma e le sue belle scarpe di madrepora.

Brano tratto da: *Cinema de los sentidos puros* [Cinema dei sensi puri], Lima: Ed. F. E. Hidalgo, 1931.

# LA PITTURA DI

Ricardo Ku

Il MALI - Museo de Arte de Lima ha organizzato la più completa mostra retrospettiva sull'opera di José Sabogal (Cajabamba del maestro dell'indige



Carlota Carvallo Wallstein. 1931. Olio su tela. Collezione Museo de Arte de Lima.

Pochi artisti hanno avuto un'influenza tanto decisiva sull'arte peruviana del XX secolo come José Sabogal. Non è un caso che la sua prima mostra a Lima, allestita nella Casa Brandes nel 1919, sia stata considerata in modo quasi unanime come l'inizio dell'arte moderna nel nostro Paese. Sabogal, nato a Cajabamba nel 1888, partì molto giovane per un viaggio in Europa e nelle coste del nord dell'Africa. Successivamente si trasferì in Argentina, dove portò a compimento la sua formazione professionale come pittore. Dapprima a Buenos Aires, l'artista divenne di seguito professore di disegno a Jujuy, dove s'introdusse alla pittura nativista del nord argentino. Nel 1918 fece ritorno in Perù percorrendo la via dell'altipiano e soggiornando a Cuzco per diversi mesi. Qui creò una serie di pitture focalizzate sulla vita tradizionale della città e dei suoi «tipi» razziali. Saranno proprio queste le opere che l'artista presenterà un anno dopo nella capitale.

In un contesto abbastanza conservatore, l'audacia dei colori e la stilizzazione dei dipinti segnarono un nuovo percorso per la pittura del nostro Paese. Il carattere augurale della mostra farà in modo che essa, in seguito, venga considerata come una sorta di confronto radicale con il passato immediato, in una specie di versione locale dei racconti comuni sulla modernità europea. Tuttavia, a differenza della presunta opposizione che si dice abbia generato tra il pubblico di Lima, la mostra della Casa

Brandes ottenne un trionfo decisivo da parte della critica, e segnò l'inizio di una carriera ascendente per Sabogal. Sicuramente l'artista rispose ad aspettative già esistenti tra gli intellettuali locali, che anelavano a un rinnovo formale delle arti plastiche e al sorgere di una pittura «peruviana» che indagasse nei costumi e nei tipi vernacoli. Come dichiarò sin dall'inizio, Sabogal voleva erigere le sue opere a «documenti di carattere», espressione di autentici tipi razziali nei quali si era cristallizzato tutto un processo biologico e storico.

Le immagini emblematiche del Paese iniziarono così a definirsi nel campo della rappresentazione etnica, inserendosi nell'ampio orizzonte dei nazionalismi artistici che si profilavano in tutta la regione. In quel contesto, l'eredità peninsulare venne intesa come la componente «razziale», che univa quell'ampia e condivisa comunità culturale. Per questo motivo non sorprende che la pittura regionalista spagnola dettasse le linee guida iniziali per la rappresentazione di ciò che era «autentico» in gran parte del continente. Lo stile sviluppato da artisti come Ignacio Zuloaga o Hermen Anglada Camarasa permise inoltre di pensare alla possibilità di rinnovare il linguaggio plastico senza arrivare alla sovversione radicale della «pittura sana». Oltre a questi modelli, che si fecero sentire in gran parte dell'opera di Sabogal, si trova anche la sua idea di raggiungere un giusto mezzo tra la stilizzazione e l'obiettività. La sua scommessa di una figurazione nella quale la realtà visuale fosse pienamente riconoscibile, dovette riaffermarsi an-



Varayoc de Chinchero. 1925. 1925. Olio su tela. 169 x 109 cm. Pinacoteca Municipale Ignacio Merino. Municipalità Metropolitana di Lima.

che di fronte al muralismo messicano, che diventerà per lui un altro punto di riferimento gravitazionale.

Come segnala Natalia Majluf a proposito di Camilo Blas, la pittura indigenista fu quella che tracciò i limiti estetici della sua pittura nell'imporgli il compito di rappresentare il Paese<sup>1</sup>. Infatti, il semplice progetto di dover fissare immagini della nazione che potessero essere condivise da tutti, doveva intendersi contrario all'individualismo delle avanguardie radiali.

Tuttavia il successo di questa iniziativa sembra essere stato accompagnato anche dall'esigenza di un distanziamento dall'aperto didattismo politico dell'esempio messicano. L'immagine bucolica del mondo rurale andino coniato da Sabogal nel decennio del 1920 poteva così collegarsi tanto alla retorica populista del governo di Augusto B. Leguía (1919-1930) quanto alle agende rivendicative dell'avanguardia politica del momento. Questo spiega l'ubiquità dell'artista, che faceva parte del corpo

# [ JOSÉ SABOGAL

*Kusunoki\**

(Cajabamba, 1888 – Lima, 1956). Per l'occasione è stato pubblicato un impeccabile catalogo dedicato all'apporto creativo e all'indigenismo peruviano.

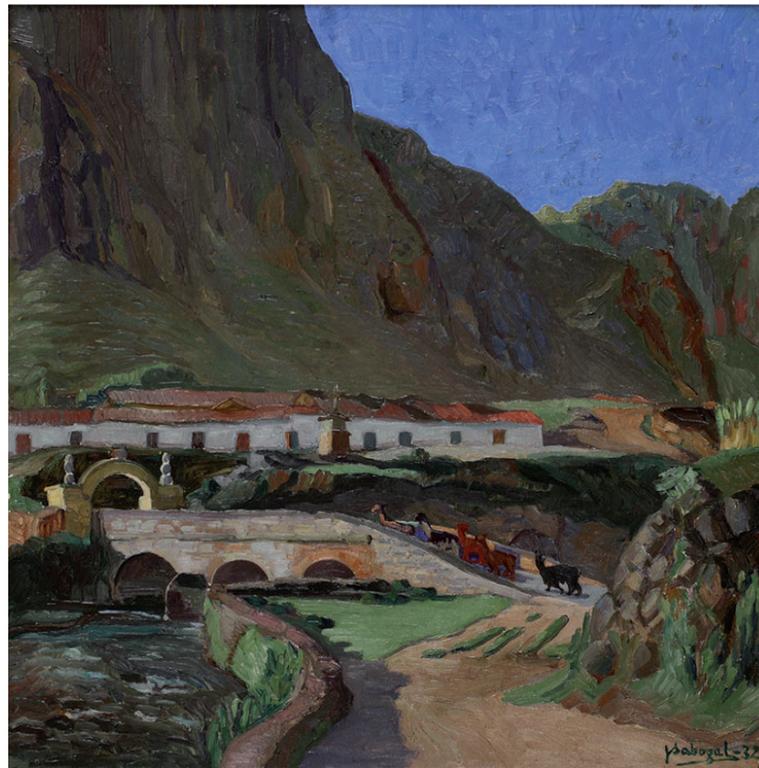


La mujer del varayoc. 1926. Olio su tela. Collezione Elsa Vidal de Ausejo, Lima.

docente della Scuola Nazionale delle Belle Arti —organismo ufficiale delle arti plastiche del momento— e che allo stesso tempo collaborava strettamente con José Carlos Mariátegui alla rivista "Amauta".

L'intellettuale socialista non dubiterà a chiamarlo il «primo pittore peruviano» e segnerà il solido impegno dell'artista cajabambino volto a mantenere la sua pittura nei termini della realtà per poter così trasformarla — un'attitudine opposta alla «dissolu-

zione» di un'arte occidentale sempre più «disumanizzata». Sabogal si spingerà oltre nella sua rivendicazione dell'indigeno contemporaneo sostenendo che le manifestazioni plastiche di questo non possedevano soltanto una gerarchia estetica ma segnalavano anche una direzione per la creazione di un'arte veramente peruviana. Da qui il fatto che, tra tutti i grandi trasformatori delle arti plastiche europee, riconoscesse esplicitamente soltanto la sua ammirazione per Paul Gauguin,



Puente de Izcuchaca. 1932. Olio su legno. 66 × 66 cm. Collezione privata, Lima.

la cui «peruvianità» era difesa in quel momento.

Quell'esigenza di autenticità, ormai radicata in ciò che era indigeno, portò Sabogal a rifiutare costantemente lo statuto canonico dell'arte europea per rivolgersi al modello messicano. Con la nomina a direttore della Scuola Nazionale delle Belle Arti, avvenuta nel 1932, il pittore diede carattere ufficiale a quell'ideale di autonomia estetica. Se la sua scommessa non aveva generato grandi discussioni all'interno dell'effervescenza nazionalista degli anni '20, nel decennio successivo invece gli giocherà a sfavore. Nel diventare uno stile ufficiale, la stilizzazione indigenista fu messa in discussione: da una parte, l'intellettualità conservatrice la considerava una deformazione superflua e dall'altra, la nuova generazione di artisti la rifiutò ritenendola svuotata di un compromesso reale con la modernità. Da entrambe le direzioni s'intensificarono le critiche contro la Scuola Nazionale delle Belle Arti, in una lotta per liberare dall'egida sabogaliana l'unico ambito istituzionale per lo sviluppo dell'attività artistica nel nostro Paese.

Ma il protagonismo che Sabogal aveva conferito a ciò che era indigeno nella sua visione del carattere nazionale iniziò anche a essere messo in discussione. Il Paese iniziava a definirsi come frutto del «meticciato», che nei termini più conservatori significava vedere la conquista come l'inizio della fusione armoniosa tra quello che era indigeno e ciò che era spagnolo. La critica più progressista denunciò inoltre il pittoresco delle montagne come un rifugio ideale per eludere i veri problemi artistici.

Il pittore rispose a questa nuova sfida con l'idea di un Perù «integrale», che lo portò a concedere una maggiore rappresentazione alle coste e a incorporare la selva nel suo già ampio repertorio d'immagini del Paese. Questa ricerca di un'espressione completa del «peruviano» si diresse per di più verso un linguaggio allegorico molto personale a partire dagli anni '40. In una sorta di «nature morte» paradossalmente animate, Sabogal rappresentò oggetti emblematici dell'arte popolare peruviana che, situati dentro paesaggi irreali, sembrano prendere vita. Questo era il riflesso di un interesse permanente per le manifestazioni delle arti plastiche rurali, al cui studio si dedicherà completamente dall'Istituto di Arte Peruviana, che diresse dal 1943, anno in cui lasciò la Scuola Nazionale delle Belle Arti, fino alla sua morte, che giunse tredici anni dopo.

Nonostante le polemiche che ruotarono intorno alle sue opere alla fine del suo percorso, Sabogal riuscì a forgiare un repertorio d'immagini del nostro Paese che rimane tuttora attuale. L'ambiziosa mostra che il Museo de Arte de Lima (MALI) dedica a lui, da luglio a novembre dell'anno in corso, sarà una buona occasione per posare nuovamente il nostro sguardo sull'artista. Nell'ammirare le più di quattrocento opere che sono esposte nella mostra, il pubblico potrà riconoscere l'importanza dell'eredità che Sabogal ha lasciato alla cultura visiva del nostro Paese.

\* Laureato in Storia dell'Arte all'Universidad Nacional Mayor de San Marcos di Lima e candidato a master nell'Universidad Católica del Perú. Curatore associato del Museo de Arte de Lima.

1 Natalia Majluf. «Camilo Blas, pintor indigenista», in Camilo Blas (Lima: Museo de Arte de Lima, 2010): 16.

# CELEBRAZIONE DELLA QUINOA

Teresina Muñoz-Nájar\*

Grazie al suo valore nutrizionale e alla sua versatilità in cucina, la quinoa delle Ande si espande per tutto il mondo. La FAO ha dichiarato il 2013 come Anno Internazionale della Quinoa per evidenziare l'importanza di questo millenario "grano andino", considerato uno degli alimenti del futuro e chiamato a manifestare il suo potenziale per la sicurezza dell'alimentazione e l'eradicazione della povertà.

All'improvviso, i siti web e i blog dedicati alla quinoa, parola quechua che significa "seme di questa terra" (in aymara: *jupha*, *jaira*, *jiuyra*), o *quinua* com'è chiamata in altri Paesi, crescono e si moltiplicano. Vegetariani, celiaci (persone che sono intolleranti al glutine del grano, all'orzo e, in alcuni casi, all'avena) o qualsiasi individuo che si sia convinto ad alimentarsi con prodotti naturali o abbia deciso che, da ora in poi, ingerirà soltanto cibi che siano benefici per la sua salute, si scambiano ricette a base di quinoa, offrono consigli su come cucinarla e lodano la sua bontà. Una tale valanga di seguaci della quinoa è sicuramente giustificata.

La quinoa appartiene alla famiglia delle Chenopodiaceae e il suo nome scientifico è *Chenopodium quinoa*. È una pianta annuale che arriva a misurare due metri e mezzo d'altezza con uno stelo principale, che può avere o no dei rami secondari, e foglie dalle più svariate forme, di colore verde, rosso o viola. La sua infiorescenza (insieme di fiori) terminale è di una grande varietà di tipi e i grani (semi) possono misurare fino a 2,5 millimetri. La buccia o pericarpo del seme contiene saponine, un composto chimico organico d'origine mista che è presente in molti vegetali, come ad esempio negli spinaci, negli asparagi, nell'alfa-alfa e nella soia. Le saponine formano soluzioni schiumose nell'acqua in concentrazioni molto basse e sono amare. Nella quinoa, le concentrazioni delle saponine sono variabili: esiste infatti dalla quinoa dolce fino a quella molto amara, per cui è necessario rimuovere l'amaro prima di consumarla attraverso un lavaggio o una pulitura vigorosa.

Durante migliaia di anni, le varietà di quinoa hanno subito un processo di selezione e si sono adattate a diverse condizioni climatiche, suoli e gradi d'umidità grazie allo sforzo e all'impegno «biotecnologico» degli agricoltori tradizionali. Questo meraviglioso lavoro ci permette oggi di avere a disposizione un materiale genetico che gli scienziati possono utilizzare per sviluppare una quinoa ottimizzata che serve a garantire una produttività maggiore. Inoltre, possiamo vantarci di possedere intorno alle tremila varietà di quinoa (circa trenta sono commerciali) di 25 colori diversi.

D'altra parte, dalla seconda metà del XX secolo, i paesi andini che coltivano la quinoa hanno realizzato grandi sforzi per raccogliere le sue diverse varietà. In Bolivia si conservano almeno 3.121 «accessioni» (così sono chiamati dai botanici i campioni di piante di una stessa specie o varietà), sia di specie selvatiche che di quelle da coltivazione. Anche in Perù esistono collezioni importanti nelle stazioni sperimentali dell'Istituto d'Innovazione Agraria (INIA) e in varie università (a Lima, Huancayo, Cusco e Puno). Tra queste, le più notevoli sono quella del Laboratorio Sperimentale Illpa dell'INIA a Puno, con almeno 536 accessioni e quella dell'Universidad Nacional Agraria La Molina, la cui banca di germoplasma è costituita da 2.089 accessioni.

## Seguendo le orme

Grazie ai testi dei cronisti e dei viaggiatori, oggi possiamo ricostruire la storia



Foto: Heinz Plenge

Gli agricoltori andini hanno saputo preservare questo tesoro nutritivo. In Perù, Puno è la prima regione produttrice di quinoa.

della quinoa e verificare quanto sia stata importante nel corso del tempo. A metà del XVI secolo, ad esempio, Pedro Cieza de León, nella sua celebre opera *Crónica del Perú*, narra: «Esiste un'altra provvista [oltre alla patata] molto buona che viene chiamata quinoa, la quale ha foglie né più né meno che l'amaranto moresco, e la cui pianta cresce quasi ad altezza d'uomo e getta un seme molto piccolo, a volte bianco e a volte colorato, con il quale fanno bevande, e lo mangiano anche cotto come noi il riso».

Da parte sua, l'Inca Garcilaso, nei suoi *Commentari reali degli inca*, scrive: «Il secondo posto tra le messi che crescono sulla superficie della terra viene dato a quella che chiamano quinoa, e in spagnolo *mijo*, o piccolo riso; perché nel grano e nel colore gli somiglia alquanto. La pianta sulla quale cresce assomiglia molto all'amaranto, sia nello stelo che nella foglia e nel fiore, che è dove cresce la quinoa; le sue foglie tenere vengono mangiate dagli indios e dagli spagnoli nei loro brodi, perché sono saporite e molto sane; mangiano anche il grano nei loro stufati, fatti in diversi modi. Con la quinoa gli indios fanno poltiglie da bere, e anche dal mais, ma con la prima nelle terre dove scarseggia il mais. Gli indios erboristi utilizzano la farina della quinoa per alcune malattie. Nell'anno mille cinquecento novanta mi inviarono dal Perù questo seme, ma arrivò morto, giacché venne piantato in tempi diversi e non nacque».

Faccio una breve parentesi per indicare che l'"amaranto" o "amaranto moresco" che menzionano gli illustri cronisti citati, è una pianta molto saporita e alquanto simile agli spinaci, che appartiene alla famiglia delle amarantaceae (la stessa che include la kiwicha). A proposito, e come segnala giustamente Garcilaso, le foglie della quinoa (selvestre) e della kiwicha sono entrambe commestibili. Queste sono conosciute come liccha e sono l'ingrediente principale di un'insalata popolare della città d'Arequipa.

Continuiamo con Padre Bernabé Cobo, che, come c'era da aspettarsi, fa varie allusioni alla quinoa (anche lui la paragona con l'amaranto) nella sua vasta *Historia del Nuevo Mundo* [Storia del nuovo mondo]. Ci racconta: «Ci sono due specie di quinoa, né più

né meno che amaranti: una è bianca e l'altra colorata. Quando è tenera quest'erba prima di spigare, viene mangiata cotta come la bietola e gli spinaci, anche se soltanto quella bianca e non quella colorata [...]. La migliore tra tutte è quella bianca, e questa la mangiano gli indios cotta come il riso e macinata in brodaglie; e fanno anche il pane con la sua farina, come le arepas di mais». D'altra parte, Juan de Arona ci regala questa definizione nel suo *Diccionario de peruanismos* pubblicato nel 1882: «*Chenopodium quinoa*. Semente commestibile delle montagne del Perù che è venduta a Lima come legume. Dal quechua *kénua*. La semente che descriviamo è bianca e ha forma di lenticchia, anche se è piccola come la mostarda. È un piatto che piace a poche persone di Lima».

E ne La mesa peruana [La tavola peruviana], ovvero, *El libro de las familias* [Il libro delle famiglie] —ricettario peruviano che veniva pubblicato ad Arequipa nel 1867— appare questo curioso brano: «Questa semente peculiare delle montagne del Perù e della Bolivia è il cibo più nutritivo, sano e piacevole la cui lode risale a quando venne presentata a un certo pontefice e questo esclamò: 'In Perù esiste il seme della vita e la gente muore?'». Inoltre, alla fine della ricetta di «quinoa con peperoncino» si legge il seguente commento: «Popolarmente si dice che quando le bambine mangiano la quinoa, bollita in acqua e senza sale, il giorno dopo si risvegliano più belle e con un bel colorito, con gli occhi grandi e la bocca piccola; sarà vero?».

## Quinoa potente

Gli studiosi della quinoa hanno raggruppato così le sue diverse varietà: quinoa dell'altipiano, quinoa delle saline (quella che proviene dalla salina di Ayuni, per esempio, è quella che produce il grano più grande), quella delle valli interandine, delle *yungas* (zone dei versanti orientali andini) e quella che cresce a livello del mare.

Senza dubbio, la quinoa è una delle coltivazioni più apprezzate della regione andina grazie al suo valore nutritivo, che è eccezionale, con un perfetto bilanciamento di carboidrati, lipidi e proteine. È considerata l'unico alimento vegetale che nelle sue proteine contiene tutti gli aminoacidi es-

senziali per l'alimentazione umana (ovvero: arginina, fenilalanina, istidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, triptofano, treonina e valina). Le sue proprietà alimentari sono equivalenti, sotto diversi aspetti, a quelle della carne, del pesce, del formaggio, del latte vaccino e del latte materno e il suo contenuto di fibre è altissimo.

A quanto già segnalato, bisogna aggiungere il suo contenuto di amido (tra il 58 e il 68 per cento) e un 5% di zuccheri, ovvero, energia a torrenti. Possiede inoltre molto calcio, magnesio e zinco, per cui diventa inevitabile paragonarla con i cereali: la quinoa ha quattro volte più calcio che il mais e tre volte di più che il riso e il grano. La proporzione di magnesio nella quinoa è sempre superiore a quella dei cereali e per quanto riguarda i grassi non rimane indietro: ha un'importante quantità di Omega 6 —molto simile a quella contenuta nel germe di mais—, Omega 9 e Omega 3. E come se tutto ciò non bastasse, la quinoa non contiene glutine, rivelandosi quindi una benedizione per i celiaci.

## Quinoa gourmet

La sorte della quinoa è cambiata radicalmente negli ultimi due anni. Oggi, soprattutto in Europa e negli Stati Uniti, sono migliaia le persone —come detto sopra— che desiderano un'alimentazione sana e nutritiva e cercano prodotti in grado di soddisfare questa necessità. Per questo, la quinoa bianca, rossa e nera —prodotte organicamente— sono presenti negli scaffali dei mercati e dei negozi ecologici più selettivi delle principali città del mondo. La quinoa inizia anche a occupare un posto predominante nei menu di molti ristoranti gourmet all'estero, specialmente in quelli degli chef peruviani.

Mancherebbe soltanto promuovere ancor di più il suo consumo tra i peruviani e sperare che tutti i ristoranti locali la accolgano con entusiasmo. Inoltre, bisogna puntare sulla quinoa organica che può accedere ai mercati specializzati. Questo è il futuro della quinoa peruviana.

\* Giornalista e ricercatrice gastronomica.

## BIBLIOGRAFIA

Brack Egg, Antonio. 1998. *Diccionario enciclopédico de las plantas útiles del Perú* [Dizionario enciclopédico delle piante utili del Perù]. Cuzco. Centro Bartolomé de las Casas.

FAO. 2011. *La quinoa: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial* [La quinoa: coltivazione millenaria per contribuire alla sicurezza alimentare mondiale]. Ufficio Regionale per l'America Latina e i Caraibi.

Movimiento Manuela Ramos. 2010. *El camino de la quinoa* [Il cammino della quinoa]. Lima. Seconda Edizione.

Zapata Acha, Sergio. 2009. *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* [Dizionario di gastronomia peruviana tradizionale]. Seconda edizione corretta e ampliata. Lima. Universidad San Martín de Porres.

Quinoa. Ricettario Gourmet pubblicato da Sierra Exportadora. 2012.

Quinoa y otros productos nativos del Perú [Quinoa e altri prodotti nativi del Perù] Ricettario elaborato dall'Istituto Gastronomico "Le Cordon Bleu". Finanziato dal Fondo de Objetivos de Desarrollo del Milenio. 2013.

Quinoa Perú. Opera creata da Teresina Muñoz-Nájar e Antonio Brack Egg su commissione di Edelnor. Lima.

## RICETTE

### CREMA DI QUINOA

#### INGREDIENTI

2 tazze di quinoa bianca ben lavata  
1 ½ litri di brodo vegetale (sedano, porro, rapa e carota) colato e senza sale  
1 piccola cipolla tagliata a cubetti  
2 spicchi d'aglio sminuzzati  
1 cucchiaio di *aji mirasol* macinato  
1 tazza di carote tagliate a cubetti  
4 patate gialle  
½ tazza di crema di latte  
1 cucchiaino di origano secco, formaggio fresco tagliato a cubetti a piacere, sale e pepe q.b.

#### PREPARAZIONE

Dopo aver lavato bene la quinoa, distenderla su carta da cucina per farla asciugare. Mettere la quinoa asciutta in una pentola di dimensioni medie e abbrustolirla per un paio di minuti (a Puno, tostare la quinoa è una pratica che si realizza per qualsiasi tipo di preparazione), versare sopra il brodo e lasciare che la quinoa si cucini per cinque minuti. Aggiungere le carote e le patate. In una padella, soffriggere con olio la cipolla, l'aglio e l'*aji mirasol*. Versare il condimento nella pentola, spruzzare il sale e il pepe e, quando tutto è pronto, frullare la crema. Riversare il tutto nella pentola e aggiungere la crema di latte e l'origano secco, sminuzzandolo con le dita. Servire e decorare con il formaggio a cubetti e un rametto di origano fresco.

### PICANTE DI QUINOA CON GAMBERI

#### INGREDIENTI

300 grammi di quinoa, lavata  
800 grammi di gamberi medi, freschi  
1 litro d'acqua bollente  
4 cucchiaini di pasta di *aji panca*  
4 spicchi d'aglio tritati  
1 cipolla rossa, grande, tagliata a quadretti  
3 pomodori di grandezza media, senza buccia né semi, tagliati a cubetti  
2 rametti di origano fresco e 1 rametto di *huacatay*  
1 ½ tazze di latte evaporato, olio d'oliva, sale e pepe nero  
150 grammi di formaggio *paria*  
6 patate medie, bollite e sbucciate

#### PREPARAZIONE

Bollire la quinoa e metterla da parte. Pulire i gamberi, sgusciare le code e conservarne il guscio. In un dito d'acqua bollire i gusci e le teste, mescolare con il latte, filtrare e mettere da parte. In una pentola con un filo d'olio soffriggere l'aglio e la cipolla; aggiungere l'*aji* e mescolare. Aggiungere l'origano sminuzzato e il pomodoro; mescolare finché si disfa. Aggiungere le code dei gamberi, salare e pepare, e mescolare bene per un paio di minuti. Aggiungere il rametto di *huacatay* sminuzzato. Versare la quinoa e il latte filtrato; mescolare con cura. Lasciar cuocere un altro minuto a fuoco basso, mescolando per non farlo attaccare. Aggiungere il formaggio di *paria* grattugiato irregolarmente; controllare il sale e servire con patate bollite.

(In: Alonso Ruiz Rosas. *La gran cocina mestiza de Arequipa* [La grande cucina meticcica d'Arequipa], 2012)



Foto: Heinz Plenge

Parcella di quinoa, Puno.

### QUINOA ZAMBITA

#### INGREDIENTI

1 ½ tazze di quinoa bianca ben lavata  
2 tazze d'acqua  
1 lattina di latte evaporato  
1 lattina di latte condensato  
½ palla di *chanchaca*  
½ tazza di uva passa bagnata nel pisco  
2 stecche di cannella e 4 chiodi di garofano

#### PREPARAZIONE

In una pentola, versare l'acqua, la cannella e i chiodi di garofano. Cuocere la quinoa fin quando l'acqua non evapori. Togliere le stecche di cannella e i chiodi di garofano, aggiungere il latte, mescolando costantemente con un mestolo di legno. Aggiungere la *chanchaca* e continuare a mescolare finché il composto sia pronto e, se mosso con il mestolo, si veda il fondo della pentola. Aggiungere l'uva passa e servire in coppette individuali.

### FRITTELLINE DI QUINOA E MAIS

#### INGREDIENTI

3 tazze di brodo vegetale (sedano, porro, rapa e carota) colato e senza sale  
300 grammi di quinoa bianca ben lavata  
1 tazza di mais tenero cotto e sgranato  
3 fette di pancetta tritata e 1 uovo  
2 cucchiaini di farina  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b. e olio vegetale

#### PREPARAZIONE

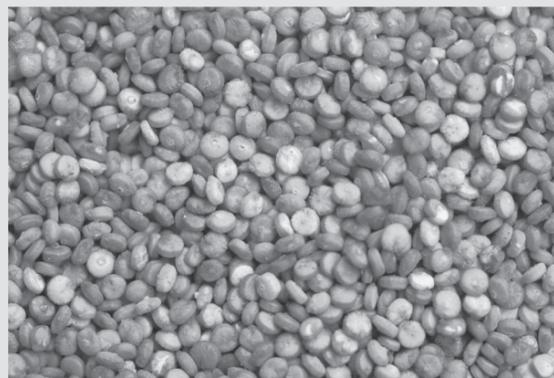
Versare il brodo in una pentola e, quando inizia a bollire, metterci la quinoa. Lasciarla cuocere finché si apre – circa 10-12 minuti – mescolando di tanto in tanto con una forchetta e fino a quando il brodo si consuma. Non lasciarla scuocere.

In una padella, dorare la pancetta e tenere da parte. Mettere la quinoa in una ciotola, aggiungere il mais e la pancetta fritta. Aggiungere l'uovo, la farina e il lievito in polvere. Mescolare bene con un cucchiaio di legno. Aggiungere il prezzemolo, il sale e il pepe. Riscaldare dell'olio vegetale in una padella e con l'aiuto di un cucchiaio formare delle frittelle che vanno fritte e dorate su entrambi i lati con cura. Servirle con una salsa di peperone *rocoto*.

**SALSA DI ROCOTO:** Cuocere un peperone *rocoto*. Quando è ben cotto, togliere i semi e le venature, poi schiacciarlo con una forchetta. Metterlo in una ciotolina. Sbucciare due pomodori, rimuovere i semi, tagliarli a cubetti e mescolarli con il *rocoto*. In una padella, versare un filo d'olio di oliva e soffriggere leggermente due spicchi d'aglio tritati finemente. Servire questa salsa sul *rocoto*, aggiungere sale e pepe q.b. e un cucchiaio di erba cipollina tritata.



Pannocchie di quinoa, Puno.



Grani di quinoa, Puno.

### BISCOTTI DI QUINOA CON UVA PASSA E NOCI PECAN

#### INGREDIENTI

1 ½ tazza di farina senza lievito (oppure farina di grano integrale)  
1 cucchiaino di sale  
½ cucchiaino di lievito in polvere  
½ cucchiaino di bicarbonato  
½ tazza di burro senza sale  
¼ tazza di zucchero bianco  
¼ tazza di zucchero di canna  
¼ tazza di miele  
2 uova e 1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
½ cucchiaino di estratto di mandorle  
1 tazza di quinoa bianca cotta  
1 tazza di avena e 1 tazza di uva passa  
½ tazza di noci pecan sminuzzate

#### PREPARAZIONE

Riscaldare il forno a 375°F (190°C). Foderare due teglie con carta da forno o imbrumarle. In una ciotola versare la farina, il sale, il lievito in polvere e il bicarbonato, precedentemente setacciati. Mettere da parte. In una ciotola più grande e con l'aiuto di una frusta elettrica, sbattere il burro, tutto lo zucchero e il miele per circa cinque minuti. Aggiungere le uova e gli estratti e sbattere per altri due minuti. Versare un po' alla volta il preparato di farina e mescolare con un cucchiaio di legno. Aggiungere la quinoa (che deve essere ben lavata prima di essere cotta soltanto in acqua), l'avena, l'uva passa e le noci pecan. Mescolare bene. Con l'aiuto di due cucchiaini, formare piccole porzioni d'impasto e adagiarle sulle teglie, lasciando circa quattro centimetri di spazio tra ogni biscotto. Infornare per circa 15 minuti, fin quando diventano dorate. Lasciar raffreddare e conservare in un contenitore ermetico.

# MUSICA E MUSICISTI NELLA CATTEDRALE DI LIMA

Il rinomato musicista e direttore d'orchestra Armando Sánchez Málaga\* (Arequipa, 1929) ha pubblicato una raccolta dei propri saggi e articoli, scritti nel corso di decenni, sui diversi aspetti della musica nel nostro Paese. Compositori, interpreti e istituzioni sono visti attraverso il prisma dello studioso, che ne è anche testimone e, in parte, protagonista. Riportiamo di seguito la sua nota sulla musica e i suoi musicisti nella Cattedrale di Lima durante il Vicereame.

**I** conquistadores spagnoli, una volta assoggettati i territori, fondarono le città e costruirono le chiese, avevano bisogno di sacerdoti, musicisti e strumenti per i servizi religiosi e per impartire la catechesi. Probabilmente, tra i frati e i missionari domenicani e mercedari, che furono i primi ad arrivare a Lima, quelli che erano stati istruiti nella musica cantarono e suonarono l'organo nelle cappelle e nelle chiese, mentre i trombettieri e i timpanisti dei reggimenti militari servivano a palazzo, accompagnavano le processioni e facevano da annunciatori negli angoli e nelle piazze della città.

Più tardi iniziarono ad arrivare musicisti peninsulari, ai quali si aggiunsero tecnici fiamminghi e spagnoli che costruirono e ripararono organi con la collaborazione degli apprendisti locali. Con la costruzione della cappella, la Cattedrale di Lima divenne un centro musicale importante nel continente. I suoi direttori avevano tra i loro compiti quello di comporre opere per le cerimonie religiose. Molte di queste formarono in seguito parte del repertorio di cattedrali importanti, tra cui quelle di Sucre, Bogotá e Città del Guatemala.

Da Lima, Arequipa e altre vennero come modelli da imitare non soltanto opere spagnole, ma anche partiture manoscritte di diversi autori peruviani [...]. Queste due influenze, la spagnola e la peruviana, contribuirono al risveglio della musica pentagrammata nel nostro paese<sup>1</sup>.

L'organo divenne lo strumento privilegiato nel coro delle cattedrali. Alcuni maestri di cappella, oltre ad essere eccellenti compositori, furono anche organisti notevoli, come José de Orejón y Aparicio, nativo di Huacho, nel XVIII secolo, e Pablo Chávez Aguilar, nel XX secolo.

Molto presto si stabilirono inoltre, nelle principali cattedrali e chiese del continente, scuole che impartivano la catechesi e che educavano i bambini cantori chiamati «seises». In Perù, la prima di queste scuole venne fondata a Lima nel 1568. I piccoli, oltre a ricevere un'educazione religiosa e musicale, cantavano negli uffici le parti vocali di soprano, o tiple<sup>2</sup>, e di contralto e ballavano nelle processioni del Corpus Domini. Alcuni di loro entrarono in seguito nella cappella in qualità di cantori, strumentisti o compositori, come il già citato José de Orejón y Aparicio. Per via del cambiamento della voce, il periodo di servizio dei bambini aveva breve durata. Nel 1717, l'arcivescovo di Lima accettò la domanda del soprano italiano Vicente Buldini, venendo incontro all'opinione del maestro di cappella che aveva informato: «esserci sempre stata una mancanza di soprani, ed essere questi molto necessari per l'armonia della Musica; giacché i bambini seises, che a volte compensano questa mancanza,



quando raggiungono la maturità per il canto, si trovano senza voce»<sup>3</sup>.

## Repertorio

Sin dal XVI secolo, la Cattedrale di Lima annoverava un ampio repertorio di opere della polifonia religiosa del Rinascimento. Nei libri corali conservati nell'Archivio del Capitolo Metropolitano di Lima ce ne sono due con opere a quattro voci a cappella, uno del compositore spagnolo Francisco Guerrero<sup>4</sup> - *Liber Vesperarum*, 1584, di salmi, inni, antifone e magnificat, il Salmo 111 (*Beatus vir qui timet*)<sup>5</sup> -, e un altro con un compendio di cinque messe, sempre a quattro voci, di Joannis Praenestin (Giovanni Pierluigi da Palestrina)<sup>6</sup>. Le voci di questi due libri non sono scritte in partitura, ma separate e le parti correlative non appaiono una sotto l'altra, com'è consuetudine oggi. La nota che appare a margine nel libro di Guerrero «se suona Vergara per *falsa ut negro* e se suona Valentin per le dulciane», rivela il costume di utilizzare strumenti per doppiare le voci. Nell'archivio della cappella si trovavano anche altre opere di compositori spagnoli dell'epoca, come dello stesso Francisco Guerrero, Cristóbal de Morales e Tomás Luis de Victoria. Nel 1598, Victoria ricevette da Lima in regalo cento pesos di nove reali, inviati da uno dei suoi ammiratori.

La musica polifonica<sup>7</sup> barocca composta dai maestri di cappella della cattedrale durante il vicereame

si presenta in due stili molto definiti: quello iniziale che risente dell'influenza spagnola e che culmina con l'opera dell'insigne maestro peninsulare Tomás de Torrejón y Velasco; e quello d'influenza italiana, che il maestro milanese Roque Ceruti introdusse agli inizi del XVIII secolo, e che ha avuto un notevole erede peruviano in José de Orejón y Aparicio. Secondo José Quezada Macchiavello<sup>8</sup>, bisognerebbe aggiungere un terzo stile che lui chiama una specie di postbarocco, a partire dal 1760, che mostra influenze dell'opera italiana e della *tonadilla* scenica spagnola.

Negli archivi dell'arcivescovato, secondo quando riportato in un elenco provvisorio, si conservano 167 partiture dei compositori Roque Ceruti, Gaytán, Bonifacio Llaque, Ripa, Melchor Tapia e di altri maestri di cappella. Tra queste ci sono messe, composizioni religiose per gli uffici come magnificat, mattutini natalizi, vespri, inni e un gran numero di *villancicos* o canti natalizi.

L'autorità ecclesiastica guardò sempre con preoccupazione alla natura del repertorio che alcuni maestri di cappella utilizzavano nei servizi religiosi delle chiese peruviane. Un editto del 27 settembre 1754 ordina che:

non si suonino né cantino nelle chiese minuetti, arie, né altre canzoni profane, né teatrali, e il Maestro di Cappella di questa Sacra Chiesa farà attenzione di ciò, affinché la musica

dei templi sia grave, seria e conforme con la Santità del luogo.

## La pratica del canto piano

Secondo la liturgia, negli uffici religiosi doveva essere utilizzato il canto gregoriano, insieme di melodie selezionate e ordinate nel VI secolo da Gregorio Magno<sup>9</sup>, dopo aver depurato quelle utilizzate inizialmente dalla Chiesa. Queste melodie si sparsero in seguito attraverso tutto il mondo cristiano, e in onore al pontefice presero il suo nome.

Tutta questa musica è stata concepita per una sola voce, senza armonia, senza accompagnamento strumentale. Pertanto, tutta l'attenzione e l'interesse si concentra sulla costruzione e sull'espressione della melodia [...]. La solenne tranquillità del canto gregoriano, le sue proporzioni magnificamente sensitive e appropriate, i suoi nobili e ampi contorni melodici, il suo contegno persino nell'agitazione, la sua costruzione altamente interessante e ingegnosa, la sua semplicità apparente, tutte queste caratteristiche sono paralleli musicali delle idee architettoniche dello stile romanico<sup>10</sup>.

Le cattedrali e le chiese più importanti possedevano grandi libri di canto gregoriano, che si leggevano sul leggio, situato al centro del coro. Negli archivi della Cattedrale di Lima si conservano quaranta tomi che erano utilizzati per la pratica giornaliera dagli inizi del diciassettesimo secolo fino alla fine del diciannovesimo. Su questa pratica un *sochantre*<sup>11</sup> dell'epoca del maestro Andrés Bolognesi informa: «Il canto piano si pratica in questa cattedrale nella stessa maniera che in altri luoghi ovvero, non si realizza con la dovuta perfezione perché non è insegnato seguendo le regole ma intonando salmi e introiti»<sup>12</sup>.

Per proteggere la corretta interpretazione del canto piano e fare in modo che non venisse influenzato dall'adozione di altri generi musicali, l'arcivescovato dettò delle norme specifiche. Con lo stesso proposito, e per preparare meglio i cantanti, sin dal 1763 José Onofre de la Cadena pubblicò a Lima la sua *Cartilla música y primera parte que contiene un método fácil para aprender el canto llano*<sup>13</sup> [Manuale di musica e prima parte che contiene un metodo facile per imparare il canto piano]. Con la stessa finalità, anche Toribio del Campo y Pando scrisse alla fine del XVIII secolo un *Compendio di canto piano*.

Agli inizi del ventesimo secolo, la chiesa in Perù raccolse la preoccupazione vaticana per la situazione della musica sacra nel mondo, che tra di noi, dopo l'indipendenza, aveva perso la qualità e lo splendore che raggiunse nel XVII e XVIII secolo. Come segnala Luis Enrique Tord: «altri interessi occuparono l'attenzione dei cittadini delle nazioni che di recente avevano

## SUONI DEL PERÙ

GARRIDO-LECCA/SOLER/PADILLA  
**ABRAHAM PADILLA**  
 (Discográfica Intercultural  
 Americana, www.edmusicam.cl)

Con una calda e primordiale sonorità, che ci consegna nella forma migliore tutte le variazioni timbriche e gli ampi ranghi dinamici della musica orchestrale, questo disco raccoglie il concerto finale del IV Festival Internazionale di Musica Classica Contemporanea di Lima organizzato dal Centro Culturale Spagnolo, il 17 novembre 2006, con l'Orchestra Sinfonica Nazionale del Perù. Include la prima esecuzione della versione definitiva in Perù del «Concerto per chitarra e quattro gruppi strumentali» del compositore peruviano Celso Garrido-Lecca (solista: Luis Orlandini, Cile) e la prima mondiale del «Concerto per clarinetto» del compositore catalano Josep Soler (solista: Joan Pere Gil, Spagna). Il concerto è stato realizzato sotto l'impeccabile direzione del peruviano Abraham Padilla, ottenendo una delle migliori performance della nostra prima orchestra nazionale. L'attenta grafica e



i testi che accompagnano il disco costituiscono un documento di notevole interesse, giacché riportano le parole degli stessi autori e la loro traduzione all'inglese. Sulla stessa riga dei dischi *García/ Padilla* e *De Perú y Chile*, unici nel loro genere, realizzati da orchestre peruviane con musica contemporanea, questa produzione ci offre delle buone novità musicali, interpretate in modo eccellente. È un documento storico rilevante e un importante contributo alla scena culturale.

LANDOLOGÍA. AFRO-PERUVIAN JAZZ  
**RICHIE ZELLON**  
 (Songosaurus music,  
 www.richiezellon.com)

Publicata originariamente col titolo «Ritratto in bianco e nero» nel luglio 1982, questa è una delle prime registrazioni che fondono i ritmi provenienti dalla cultura afro-peruviana con le armonie, i timbri e le strutture del jazz. I tredici brani rimasterizzati si manifestano con un'energia calma e trascendente. La chitarra elettrica e il *cajón* organizzano il materiale sonoro, che possiamo considerare come una reinterpretazione molto personale degli antenati peruviani e brasiliani del leader di un gruppo di musicisti in anticipo sui tempi, composto da Félix Casaverde, Óscar Stagnaro, Manuel Miranda, Ricardo Barreda, Miguel Chino Figueroa, Ramón Stagnaro, Toño González, Pocho Purizaga, Fernando Salomón y Óscar Nieves. Un'elegante sezione ritmica e tastiere con suoni alla moda si combinano occasionalmente con interventi della voce, raggiungendo



do un timbro generalmente amabile per l'ascoltatore, anche se forse un po' «duro» nel suo trattamento estetico. Questa caratteristica, lontano dall'essere un demerito, è quella che fa sì che questo lavoro sia penetrante, coraggioso e con personalità. È da segnalare che questo disco è stato registrato con un Tascam a quattro canali, che evidentemente è stato sfruttato fino in fondo, dimostrando che l'arte non si trova nei mezzi tecnologici ma nel modo in cui l'artista ne fa uso. (Calaf Del Río).

ottenuto l'indipendenza e li allontanarono da una cultura nella quale la Corona e la Chiesa erano state i pilastri della vita sociale, politica e intellettuale»<sup>14</sup>.

I compositori e gli strumentisti si avvicinarono al teatro. I generi della musica religiosa declinarono rispetto all'opera italiana e alla musica da salotto. Dal barocco si passò al romanticismo, senza passare per l'epoca classica. La pratica della musica nella chiesa aveva perso molto del suo carattere religioso e non si adattava alle esigenze della liturgia. Questo fenomeno non era esclusivo del nostro continente. L'Europa affrontava, infatti, una situazione analoga.

*El Amigo del Clero* [L'Amico del Clero], bollettino settimanale delle archidiocesi, pubblicò nel 1904 il *Motu proprio* di Pio X del 1903. In seguito, nel 1907, l'Arcivescovato di Lima creò

la Commissione Sacra, che ricevette una nuova spinta nel 1934, durante la presidenza di monsignor Pablo Chávez Aguilar. L'anno seguente, lo stesso bollettino pubblicò la *Bolla sulla musica sacra* del papa Pio XI.

Fu in questi anni che con un certo vigore riprese vita l'attività musicale quotidiana nella cattedrale. L'artefice di questo recupero fu monsignor Chávez Aguilar, che in qualità di maestro di cappella e direttore musicale compiva quotidianamente il suo lavoro di organista, direttore del coro della Basilica e dell'ensemble di *seises* incaricati dell'interpretazione del canto gregoriano. Sei piccoli alunni delle elementari, esterni del Seminario di Santo Toribio, assistevano ogni mattina per cantare nella messa delle 9:15 del mattino. Per questi servizi ricevevano una remunerazione mensile con firma nel libro paga. Chávez Aguilar

dirigeva anche un coro infantile di approssimativamente quaranta voci nel Seminario di Santo Toribio, che partecipava a cerimonie importanti della cattedrale<sup>15</sup>. Ogni anno dirigeva il coro e l'orchestra nel Tedeum della Festa Nazionale e in occasione di altre feste civiche. Per queste occasioni riusciva a mettere insieme più di cento voci tra professionisti, coreuti delle comunità religiose e del Seminario di Santo Toribio.

Alla morte di Chávez Aguilar, avvenuta nel 1950, gli succedette nella direzione del coro di bambini Manuel Cabrera, che conservò l'incarico fino al 1972. Durante questi anni, allo stesso modo che durante la gestione di Chávez Aguilar, il coro partecipava ogni giorno nel primo ufficio del mattino ed era integrato da alunni del Collegio Santo Toribio e di scuole pubbliche del quartiere Barrios Altos. Il posto di organista fu ricoperto per un anno, tramite concorso, da Leopoldo La Rosa. Dopo aver vinto una borsa di studio per continuare la sua formazione musicale a Roma, La Rosa venne sostituito da Manuel Cabrera e, successivamente, Hugo Arias Mucha.

Brano estratto dall'articolo "Música y músicos en la Catedral de Lima" [Musica e musicisti nella Cattedrale di Lima] del libro *Nuestros otros ritmos y sonidos: la música clásica en el Perú* [I nostri altri ritmi e suoni: la musica classica in Perù] di Armando Sánchez Málaga. Lima: Fondo Editorial del Congreso de la República, 2012. Vedere: www.congreso.gov.pe/fondoeditorial

\* È stato direttore del Conservatorio Nazionale di Musica, del Coro Nazionale, dell'Orchestra Sinfonica Nazionale e dell'Orchestra da Camera dell'Università di Concepción (Cile). Ha diretto varie orchestre in Argentina, Brasile, Colombia, Cile, Stati Uniti, Guatemala e infine El Salvador. Di recente, il Ministro della Cultura l'ha designato direttore onorario dell'Orchestra Sinfonica Nazionale per il suo insigne lavoro di musicista e di insegnante peruviano.

- 1 Da riferirsi al Cile. Pereira Salas, 1941: 52.
- 2 Voce acuta o voce superiore in un'armonia. Nella polifonia spagnola la parola "triple" appare sin dal secolo XV, nel senso di *cantus o superius* (Pena y Anglés 1954: 2121).
- 3 Carte importanti XVI: 21. Archivio Storico Arcivescovile. Firmato: Antonio de Soloaga.
- 4 Francisco Guerrero nasce a Siviglia nel 1528 e muore nella stessa città nel 1599. Iniziò il suo percorso nella musica come «seise» della cattedrale della sua città natale. Fu discepolo di suo fratello Pedro, di Fernández Castilleja e di Cristóbal de Morales. A diciotto anni diventò maestro di cappella della Cattedrale di Jaén. Successivamente, sostituì il suo maestro, Cristóbal de Morales, nella cappella della Cattedrale di

Malaga. È considerato il massimo esponente della scuola andalus del sedicesimo secolo. Nei templi spagnoli si conservano copie delle sue opere. Francisco Guerrero, Cristóbal de Morales y Tomás Luis de Victoria formarono il gruppo rappresentativo dei polifonisti spagnoli dell'Età dell'Oro.

- 5 Il libro adesso conosciuto come il numero 2 fu inviato dalla Cattedrale di Siviglia, madrina di quella di Lima, e contiene il Liber Vesperarum (1584) di Francisco Guerrero, maestro canonico e cantore. Questa collezione di salmi, antifone e magnificat fu utilizzata fino al 1864, anno in cui fu restaurata e intelaiata come si conserva oggi.
- 6 Giovanni Pierluigi da Palestrina, il più alto rappresentante della Scuola Romana del Rinascimento. Il libro numero 1 contiene le sue messe: *Brevi, Iste Confesor, Sexto Toni, Eterna Christi Munera* e *Enmendenus*.
- 7 Da diverse parti o voci che si muovono con una certa indipendenza.
- 8 "Música barroca del Perú". Inserto domenicale del giornale "El Comercio" del 26 luglio 1998.
- 9 San Gregorio Magno, sommo pontefice dal 590 al 604, fu il creatore della Schola Cantorum a Roma e il compilatore dell'Antifonario, opera che selezionò e mise in ordine, in un calendario annuale, le melodie liturgiche monodiche adattate dalla comunità cristiana.
- 10 Leichtenritt 1945: 70.
- 11 Il sochantre era il collaboratore e sostituto del chantre, dignitario ecclesiastico. Il suo lavoro principale consisteva nel cantare sul leggio e formare i *seises*.
- 12 Citato da Sas 1970-1971, I parte: 95.
- 13 Pereira Salas 1941: 52.
- 14 Tord 1993: 341.
- 15 *El Amigo del Clero*, novembre - dicembre 1936.
- 16 Stevenson, op. cit.: 109.
- 17 Ibidem: 83.

### Tomás de Torrejón y Velasco

Nacque a Villarrobledo nel 1644 e morì a Lima nel 1728. Giunse nella nostra capitale nel 1667, quando aveva 22 anni, nelle vesti di gentiluomo da camera al servizio del nuovo viceré del Perù, il conte de Lemos. Fu il settimo maestro di cappella della cattedrale dal 1° luglio 1676. Nell'atto capitolare si attesta che «nominarono maestro di cappella di questa chiesa don Thomas de Torrejón con lo stesso salario di seicento pesos di otto reali che riceveva il suo antecessore»<sup>16</sup>.

L'11 novembre 1701, in occasione dell'inaugurazione di un secondo organo della cattedrale, si presentarono per la prima volta otto *villancicos* del maestro per celebrare la beatificazione di Toribio Alfonso de Mogrovejo, che durante un quarto di secolo fu arcivescovo di Lima. Avvenimento importante fu anche la presentazione della musica che compose per i solenni vesperi in memoria di Carlo II che, secondo quanto riportato dal cronista Joseph de Buendía, commosse fino alle lacrime gli assistenti. Questi successi fecero sì che il conte de la Monclova, viceré del Perù, gli affidasse l'incarico di comporre un'opera drammatica musicale per commemorare il diciottesimo natalizio di Felipe V e il primo anniversario del suo regno. Il 19 ottobre 1701, venne presentata a palazzo la prima rappresentazione di *La púrpura de la rosa* [La porpora della rosa], con libretto di Calderón de la Barca, la prima opera composta e inaugurata in America.

Nel 1708 si celebrò l'arrivo di un nuovo rettore dell'Università di San Marcos, con musica di Torrejón, che fu paragonato al celebre compositore peninsulare Sebastián Durón. Dedicò i suoi ultimi anni esclusivamente alla composizione. Nella veglia celebrata il 21 agosto 1725, in occasione della morte di Luis I, «venne presentata una sua opera nuova, di composizione assai bella e armoniosa, per la sua varietà di passi, tenerezza delle sue cadenze, e intessuta Concordia di Strumenti, e Voci»<sup>17</sup>.

### 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

Gli articoli sono responsabilità dei loro autori.  
 Questo bollettino viene distribuito gratuitamente dalle missioni del Perù all'estero.

Traduzione:



Stampa:  
 Punto & Grafia Industria Gráfica

# MATE BURILADO: FRUTTO CON UNA STORIA

Jair Pérez Brañez\*

Il Ministero della Cultura ha dichiarato Patrimonio Culturale della Nazione l'arte popolare del *mate burilado* dei paesi Cochas Chico e Cochas Grande del distretto El Tambo in Provincia di Huancayo, Dipartimento di Junín. Quest'arte unisce tutta la comunità intorno alla sua lavorazione, aumentando così il suo meritato prestigio.

Le comunità di Cochas Grande e Cochas Chico sono due pittoreschi paesini situati nelle Ande Centrali che hanno raggiunto l'eccellenza nell'arte dell'incisione del *mate*. Nonostante quest'arte si realizzi anche nelle coste del nord e persino a Lima, è soprattutto nella valle del Mantaro, e precisamente, in queste due località, dove si producono i *mates burilados* di maggior fama e rinomata qualità. Questa pratica millenaria consiste nel fare un'incisione, con sottili bulini (scalpelli), sulla superficie di una zucca secca (il *mate*, appunto) seguendo un disegno precedentemente (o immaginariamente) tracciato, a seconda della destrezza dell'artista, e proponendo disegni molto piccoli o immagini imponenti di svariate forme che sono una gioia per lo spettatore.

#### Cochas: acqua e mate

Le frazioni di Cochas Chico e Cochas Grande appartengono al distretto di El Tambo, in Provincia di Huancayo. Cochas, in sintesi, si trova a 3.400 metri d'altitudine e dieci chilometri a nord del centro di Huancayo. Queste frazioni sono collegate alla città da un'autostrada che a sua volta è il prolungamento che unisce i paesi di Palián, Vilcacoto, Uñas, Cullpa Alta y Cochas. Questa via, che porta il nome di Avenida Huancayo, collega le due frazioni, cui una strada fa da frontiera. Esse hanno una larghezza di circa dieci isolati.

Secondo la tradizione popolare locale, il toponimo di Cochas proviene dalla parola 'qocha' che fa riferimento a un luogo con una grande quantità di pozzi d'acqua e a una laguna di estensione regolare. La memoria orale parla di un'estinta laguna, dove adesso s'innalzano questi paesini. Le fonti coloniali indicano che alla fine del XVII secolo esisteva già il paesino di Cochas Grande come parte della giurisdizione della comunità di San Agustín de Cajas. Nel 1905 Cochas Grande ottenne il suo riconoscimento ufficiale come comunità contadina. Anni dopo, l'8 giugno 1928, questa località fu anche riconosciuta come centro popolato, appartenente alla giurisdizione del distretto El Tambo. Qualche tempo dopo, nuove trasformazioni nell'occupazione dei territori hanno creato un nuovo centro abitato vicino a Cochas Grande chiamato Cochas Chico, che fu riconosciuto come frazione del distretto di El Tambo nel 1943.

#### Mate: frutto ancestrale

Il *mate* in Perù è stato decorato fin dall'epoca precolombiana con diverse tecniche, costituendo una ricca testimonianza di creatività culturale che abbiamo ereditato dalle civiltà Mochica, Chimú, Chancay e Inca. Tra alcune delle più remote testimonianze di *mates* decorati abbiamo i ritrovamenti del periodo preceramico, provenienti da Huaca Prieta, nella valle Chicama situata nella costa nord del nostro Paese, datati 4.000 a.C. Questi *mates* decorati furono creati per una funzione utilitaria, decorativa e cerimoniale. Il cronista gesuita Bernabé Cobo, ci propone le sue impressioni intorno a questo frutto: «La zucca trovata in



Foto: Ministero della Cultura

questa terra somiglia in tutto a quella della Spagna... Tranne che questa zucca non viene mangiata come l'altra, perché amara e disgustosa. Nascono di diverse grandezze e fattura; le più sono rotonde o piatte, ed è raro trovarne di lunghe e prolungate come quelle della Spagna... E questa zucca viene chiamata nella lingua quechua 'mati' e in quella aymara 'chacña'» (Cobo 1639: 22).

Durante il vicereame, il *mate burilado* subì delle modifiche in relazione alla sua proposta iconografica ed estetica (narrazioni separate da frange, decorazioni barocche, incrostazioni di oggetti metallici e pietre preziose), ma anche in relazione al suo uso (campanellini, zuccheriere, portagioielli, fiasche, ecc.), diventando, in certi casi, oggetti utilitari e di prestigio sociale.

A partire dalla fine del XIX secolo e fino ai giorni nostri, il *mate burilado* occupò un posto importante nell'arte popolare. In un primo momento la città di Ayacucho divenne il centro più importante nella produzione di *mates* decorati, diffondendosi poi a Huancavelica (Mayoc) e posteriormente a Junín, per stabilirsi infine nell'antica località di Cochas, centro di elaborazione dei *mates burilados*.

#### L'origine

Agli inizi del XX secolo, gli artigiani dei dipartimenti di Ayacucho e Huancavelica iniziarono a trasferirsi a Junín perché la fiera domenicale di Huancayo offriva un mercato promettente per la vendita dei loro prodotti. Con questi artisti si trasferì pertanto verso la valle del Mantaro anche la tecnica dell'incisione sul *mate*.

Secondo la tradizione orale, in ogni ritorno dai suoi giri attraverso i paesi di Ayacucho e Huancavelica, Luis Vilca, commerciante di Cochas, ritornava con un importante carico composto da *mates* di diverse forme e li vendeva nelle fiere della valle del

Mantaro, e anche nelle feste patronali di diverse località. Luis Vilca imparò la lavorazione dell'incisione del *mate* in forma imitativa ma, una volta consolidata la sua destrezza, diede vita a un nuovo tipo di lavorazione a partire dalla propria creazione, lasciando le fondamenta per uno stile proprio: lo stile Cochas.

Nel XX secolo, molte famiglie di contadini di Cochas continuarono sulla strada tracciata da Luis Vilca. Queste persone trovarono nel *mate burilado* un'opportunità interessante per esprimere la loro creatività artistica e una forma di sostegno economico per le loro famiglie. Quindi, la tematica che utilizzarono nella decorazione del *mate* continuò ad essere l'insieme della vita quotidiana, che comprende anche la loro vita nei campi. Iniziarono a mettere in risalto le rappresentazioni di animali e piante delle loro località, scene di vita quotidiana e spazi sacri come le feste e i rituali.

#### Il frutto fatto storia

A Cochas si praticavano due tecniche e stili nella decorazione del *mate*: lo stile Ayachucho, che si caratterizzava con incisioni in miniatura su sfondo nero; e lo stile Cochas, che forgia immagini grandi, le cui superfici sono bruciate con un tizzone ardente. Ai giorni nostri si utilizza il soffione per queste decorazioni, come anche il policromato e l'incrostazione di altri materiali.

Le materie prime provengono dalla costa. I commercianti arrivano nella piazza di Cochas, dove la popolazione seleziona i *mates* secondo le proprie necessità; si scelgono le zucche in base al loro colore, la loro consistenza e forma. I *mates* hanno forme diverse e ogni pezzo possiede un nome particolare che deriva dalle caratteristiche tipiche della sua forma. Per esempio, la zuccheriera è una zucca arrotondata oppure ovale, leggermente allungata; la *lapa* ha una base larga; lo *huirio* ha

una conformazione ovale; il *puru* un gran volume circolare; il *puco* ha un volume medio circolare. Inoltre, si classificano in base alla loro grandezza: i piccoli sono quelli che misurano fino a 10 centimetri d'altezza, i medi fino ai 25 centimetri, e i grandi sopra i 25 centimetri.

Gli artigiani di Cochas utilizzano una serie di strumenti che hanno elaborato con il loro ingegno per far fronte alle loro necessità. Tra questi spicca lo strumento iconico da cui deriva il nome dell'arte: il bulino, che ha punte di forma triangolare e di diverse misure. Ne esistono di grossi e di sottili. Utilizzano inoltre strumenti chiamati sgorbia, *cuchuco*, scalpello e punteruolo con cui si possono fare incisioni, raschiature, curvature, intagli di ogni tipo sulla superficie del *mate*. Altri strumenti che aiutano l'artigiano a colorare, scolorire e bruciare il *mate* sono il tizzone, il pirografo e un attrezzo moderno che sostituisce il tizzone tradizionale (legno incandescente che colora il *mate* bruciandolo, atizzato dal soffio dell'artigiano), chiamato *soplete* a combustibile che si utilizza in modo quasi industriale. Questi strumenti si utilizzano in tecniche perfezionate come quella del "quemado a boca" [bruciato a bocca], conosciuta anche come tecnica «huanca» che ha la sua origine con la prima generazione di bulinatori iniziata da Luis Vilca. La tecnica consiste nel pitturare o colorare le figure del *mate* proponendo tonalità di diversi colori. Si utilizza un piatto incandescente di *quinual* (pianta andina della specie *Polylepis*) sul quale si soffia in direzione dei disegni intagliati nel *mate*. I diversi colori che ne derivano dipendono dall'intensità e dal tempo di esposizione del calore.

#### Colophon

Nel vedere un *mate burilado* di Cochas si capisce l'arduo lavoro di questi artisti e la loro destrezza nelle tecniche, che sono state perfezionate di generazione in generazione e che hanno permesso loro di costruire una propria identità. Gli eredi di quest'arte formano vari gruppi artigianali: Asociación Cochas Perú, Asociación Maqui Llamkaj, Asociación Mate Wanka, Asociación Sumac Mate Perú, Asociación Manos Unidas e Asociación Pachap Nawí. Queste riuniscono la maggior parte delle quattrocento famiglie dedicate a quest'arte. Risaltano tra di loro le famiglie Sanabria, Seguil, Medina, Osore, Poma, Veli, Núñez, Alfaro, Limaylla, Véliz, che hanno ottenuto vari riconoscimenti e premi. Questo ci fa pensare che la continuità del *mate burilado* nella valle del Mantaro sia garantita da questi artigiani che ricreano nuove forme di rappresentazione dell'oggetto, persino al di fuori dello specifico contesto del *mate*, mantenendo però le linee originali di quest'attività creativa che diventa una specie di libro aperto. Lì ci sono le abitudini, le esperienze, i miti, le feste, la religiosità: la vita dell'uomo della valle del Mantaro.

\* Laureato in Letteratura all'Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Attualmente ricopre il ruolo di direttore regionale della Cultura di Junín per il Ministero della Cultura.

1 Piccolo coltello affilato utilizzato per tagliare i coperchi dei recipienti [N.d.T.]