

# **AMÉRICA LATINA: CULTURA E SOCIEDADE**

## **Peru e sua ancestralidade**

Melissa Rodrigues da Silva

### **INTRODUÇÃO**

O Peru é um país conhecido pela sua cultura, gastronomia e sua imponente arquitetura. A sociedade se formou desde os incas onde era hierarquizada em várias classes sociais.

Com sua evolução o país se tornou amplo com várias culturas e diversidades, mas sempre com o seu toque único do Peru.

Os fundamentos da cultura vêm dos incas, foi descoberto milhares de opções e misturas distintas, hoje o Peru possui mais de 700 tipos de batatas, 40 opções de milhos e assim conseqüentemente. Com isso, o país possui pratos típicos de outros países, mas a diferença é que teve alteração no modo de preparo, como batatas e temperos locais, levando o país a receber prêmios de melhor gastronomia em nível nacional.

Quando se fala de música e cultura, possui festas típicas como “a festa do sol” que é uma tradição seguida por anos, com base em seu folclore, cada região conta com tradição oponentes. Aqui no Brasil, existe alguns eventos realizados para lembrar e homenagear peruanos que vivem aqui, ou até mesmo para os apreciadores da cultura.

## **1. ORIGEM E CULTURA**

Segundo Lopes e Souza, O Peru é um País que faz fronteira com o Equador, Brasil, Colômbia, Chile e Bolívia. Com Litoral banhado pelo Pacífico, e sua primeira capital foi Cusco, uma cidade alta, que tem ligação direta com os Incas.

A cultura e o país são conhecidos pela sua imponente arquitetura, em especial na cidade Machu Picchu, com excelente desenvolvimento agrícola. O Peru também se caracteriza por sua literatura e se constitui a partir das literaturas quíchua, aimará e Amazônica.

### **1.1. Gastronomia**

Para Kraus et al. (2019) O Peru, país localizado na América do Sul, reconhecido por sua gastronomia, o país possui pratos típicos sendo eles: ajpí de gallina, ceviche, lomo saltado, utilizam também especiarias e ingredientes como: quinoa, pimenta aji, maca, milho roxo. aguaymanto, kiwicha. O peru por ser um país com diversos rios, acaba sendo abastecido de pescados, tais como: Peixes, moluscos e peixes. Um dos principais alimentos consumidos nos Andes são: batata e milho, alimentos que foram herdados dos Incas. O Peru ainda possui uma variedade de frutas sendo Chirimoya, conhecida em alguns estados brasileiros como pinha ou fruta do conde, e a lucuma.

O país que sofreu grande influência da cultura e culinária espanhola, traz em seus pratos sopas e guisados. Um dos pratos mais tradicionais da culinária Peruana chama-se: chifa, prato que teve grande influência chinesa. A chifa é

obtida por meio de ingredientes como: Pescados, arroz, especiarias, ovos e pimentas.

## **1.2 Música, festas e ritos**

Segundo Reyna (2013) O Peru, um país rico culturalmente, possui, assim como qualquer país, seus ritos, sem o principal, o Ritual Andino, em que se oferece uma cerimônia a seres que possuem poderes, como os deuses, como Apus e Pachamama. Nesse rito as pessoas reveem seus pensamentos perante a natureza. Esse rito faz com se veja o que é necessário ou não essencial.

Ou seja, quando se realiza o rito busca expressar a realidade de maneira proveitosa, durante o rito segue-se uma sequência de gestos para invocar os deuses. Os ritos andinos passaram por diversas mudanças, desde a época da sua colonização, aos dias atuais, houve influência da fé Cristã. O deus Illappa, segundo as pesquisas, uma divindade complexa que governou os céus e promoveria chuvas que beneficiaria aqueles que nele acreditavam.

A música Peruana é caracterizada por ser historicamente mestiça pelas culturas que colonizaram a região, em especial inca e espanhola. As músicas geralmente são associadas as danças agrícolas e são vinculadas à colheita, a dança é acompanhada por sapateado. A música peruana caracterizada pela diversidade de seus povos, e fazem parte de seu folclore

Na região andina em especial na região da costa norte e centro-sul teve forte influência de comunidades afro-peruanas.

o Ritmo musical Huaylarsh, tradicional no Peru, associada os períodos da colheita e consiste em uma coreografia, que os dançarinos realizam pulos seguidos e sapateado

## 2. OS INCAS

“Inca” ao ouvir essa palavra é despertada uma curiosidade, porque deixaram Machu Picchu incompleta? Qual o real significado das linhas de Nazca? São perguntas que nunca serão entendidas totalmente, uma vez que seu passado, assim como os indígenas brasileiros, foi apagado e escrito por invasores diferentes. Como disse Bloch em Apologia da história, p. 76 “Em virtude dessa lacuna, toda uma parte de nossa história necessariamente incide sobre o aspecto, um pouco exangue, de um mundo sem indivíduos.”

É muito complicado chegar à origem pura da genealogia Inca, não há modo de saber o que é verdade ou mentira, o que é mito ou ainda o que foi distorcido ou não pelos colonizadores, e mais difícil ainda é saber se o que resta condiz com a interpretação dos nativos., Claude Levi-Strauss fala muito bem sobre isso em Mito e Significado, p. 56 “No caso completamente novo para nós de uma História sem arquivos, sem documentos escritos, apenas existe uma tradição verbal, que aparece ao mesmo tempo como História”.

### 2.2. Sociedade

A sociedade Inca era dividida em partes, seguindo a lógica de pirâmide. No topo há o Inca – Supremo filho do sol, o poder estava fortemente centralizado em suas mãos, considerado o herdeiro de Manco-Capac (Reinou sob cuzco por 40 anos e estabeleceu leis importantes, como a proibição do sacrifício humano e o casamento entre irmãos – mas isto não se aplicava na nobreza Inca, visto que o próprio desposou sua irmã). Aqui também é encontrado o sumo sacerdote, geralmente o irmão do Inca, ainda no sacerdote há os kipukamayocos, quem dominava a linguagem quipus, além de realizarem o “censo” que controlava o número de habitantes até a produção.

Panakas estão logo abaixo na hierarquia social, formando a “nobreza de sangue” ocupavam os postos mais altos e não praticavam trabalhos braçais,

suas características eram singulares, cabelos curtos e discos de ouro nos lóbulos da orelha.

Tukriquqs vinham após como governadores, eles cuidavam dos prédios públicos e estradas, manutenção da ordem, organização econômica e administrativa, assim, podemos dizer que eles eram o centro das esferas.

Os Kuracas gerenciavam os recursos que os kipukamaycos controlavam, recebiam e cumpriam ordem através dos Tukriquqs, logo podemos dizer que eles são o elo entre o alto escalão e o restante da população.

Ayllus são as comunidades aldeãs que eram governados pelos Kuracas, sendo a base da economia e da sociedade Inca. Quase todos os aldeões tinham laços familiares e eram encontrados em diversos serviços, mas principalmente nas propriedades privadas. Os artesões, por mais que fizessem parte dos Ayllus, ficavam em uma esfera separada, sem o medo de se tornar um Yanas | Yanaconas.

Yanas | Yanaconas era o último lugar da pirâmide por conta da revolta que teve na cidade de Yanacu o que levou eles e seus descendentes a uma vida de servidão perpétua.

*Tabela 1 - Linhagens de Poder*

### **Linhagens de poder**

Manco Cápac I	Inca Roca	Huayna Cápac	Paullu Inca
Sinchi Roca	Yahuar Huacac	Huáscar	Carlos Inca
Lloque Yupanqui	Viracocha Inca	Atahualpa	
Mayta Cápac	Pachacuti	Túpac Hualpa	
Cápac Yupanqui	Túpac Yupanqui	Manco Cápac II	

Fonte: Fernandes, Roberto Limia

### **3. PERU E O BRASIL**

Abordando vestimentas peruanas, são comuns a utilização de muita cor, chapéus. Já no Brasil não é comum a utilização de trajes típicos, mas sempre possui procura para quem deseja, em São Paulo foi realizado um Bazar de Arte Popular Peruana, com roupas feitas de lã de alpaca, joias de pratas e peças decorativas. A responsável do evento Sr. Myriam Lertor, representante do Comitê de Senhoras Peruanas em São Paulo, comentou sobre o evento: "O primeiro bazar foi pequeno, mas foi tão bem recebido pelo público e uma demanda tão alta, que foi preciso realizar novas edições".

#### **3.1. Gastronomia Peruana no Brasil**

A gastronomia peruana, vem de muitas nacionalidades, possuem raízes árabes, italianas, espanholas, africanas e até chinesas. É comum possuir presenças de batata, milho, frango e peixes como no Brasil. Mas o modo de usar os temperos é totalmente nativo, temperos locais como quinoa, tarwi, chuño, amaranto e papa oca etc.

Por conseguinte, conforme a grande proporção e questão de representatividade da culinária peruana, foi criado um festival que teve sua 5ª edição em 2019, ocorreu em Campinas, foi nomeado com o nome de "Festival Peruano - Campinas". Esse festival é promovido pela prefeitura de Campinas junto com a o Consulado Geral do Peru em São Paulo, por meio da Secretária de Desenvolvimento Econômico, Social e de Turismo. O evento conta com atrações artística como apresentações de danças, teatros, artesanato, muita dança e culinária local. Possui um prato principal do festival chamado de "Ceviche", quem realiza ele é o Fernando Consoni, que foi um participante do programa MasterChef Brasil, hoje é um representante do evento que participou de todas as edições. Esse festival tem uma grande representação a cultura no peruana presente Brasil.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer do tempo fica explicito como os Incas influenciaram o Peru e seus países vizinhos, principalmente através de sua riquíssima cultura, exportando até a gastronomia e suas festas, aqui podemos falar sobre o Ceviche, prato feito com ingredientes milenares e presente em diversos restaurantes, desde os mais simples até os com estrelas Michelin. No Brasil essa cultura também é forte, com diversos festivais, como destaque há o “estival Peruano – Campinas”. Além de ser um país reconhecido por suas belezas naturais e multiculturalidade ali inserida.

A cultura peruana, possui diversos contrastes sociais e de outros locais, citando a Espanha por exemplo. Como parte dessa miscigenação, cria-se uma sociedade com traços culturais únicos e originais. As danças, músicas e culinária enobrecem todo o repertório cultural. Além disso o Peru teve influência direta dos Incas, povo no qual a civilização era muito avançada à frente de seu tempo, atualmente conseguimos ver os vestígios desse povo pelo país, como Machu Picchu, localizada nos andes.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CONTINS, Márcia. PENHA-LOPES, Vânia. ROCHA, Carmem Silva Moretzsohn. **Religiosidade e Performance - Diálogos contemporâneos**. Editora Mauad X, 2015 – 1ª Edição.

FERNANDES, Roberto Limia. **O império Inca e a economia da américa pré-colombiana**. Porto Alegre, 2010.

KRAUS, Isabela Belli. KRAUS, Camila Belli. ZUCCO, Fabrícia Durieux. KRAUSE, Rodolfo Wendhausen. **Experiência gastronômica no peru de acordo com a perspectiva dos turistas**. Editora CCTA, 2019.

LOPES, Cicero Galeno. **Literaturas Americanas**. Editora EdiPUCRS, 2012.

ZATTA, Angela. **Um grito no escuro: o resgate da cultura inca em dias de globalização**. Revista Vernáculo, n. 25, 1o sem./2010.



## SITES RELACIONADOS

**Jornal da USP**, Que ritmo é esse? Sons da América Latina: Peru

<https://jornal.usp.br/podcast/usp-especiais-7-que-ritmo-e-esse-sons-da-america-latina-peru/>

Acesso em: 02 de junho de 2022 às 14hr11min.

**Portal da Prefeitura**, Praça Carlos Gomes recebe 5º Festival Peruano de Campinas neste domingo.

<https://portal.campinas.sp.gov.br/noticia/36754>

Acesso em: 31 de maio de 2022 às 18hr26min.

**SPCity**, As cores e sabores da gastronomia Peruana em São Paulo.

<https://spcity.com.br/as-cores-e-sabores-da-gastronomia-peruana-em-sao-paulo/>

Acesso em: 01 de junho de 2022 às 16hr27min.