

Além disso, estão preservados, na forma de manchas nas paredes, vestígios de barro derretido e buracos no chão, os locais que os antigos peruanos usavam para cozinhar. Evidências apontam que a pirâmide foi utilizada para o sacrifício de mulheres, lhamas, tubarões e ritos funerários. Segundo historiadores e arqueólogos, a estrutura foi inicialmente construída pelo povo Lima, que habitou a região litorânea do Peru no período pré-incaico, entre os séculos 100 e 700 d.C. A atual capital peruana foi batizada em homenagem a essa civilização.

Por volta do século 700 d.C., quando a região foi abandonada pelos limas em razão da seca intensa, a Huaca Pucllana foi ocupada por outra cultura, os Huaris. Uma característica marcante desse povo são os processos de mumificação que utilizavam. Os chamados fardos funerários eram espécies de cestos nos quais os mortos eram colocados em posição fetal e envoltos em cordas e tecidos ornamentais para, em seguida, serem enterrados no chão ou entre as paredes da pirâmide.

Após o passeio pelo sítio arqueológico, que conta ainda com um museu, tivemos um jantar no restaurante que leva o mesmo nome do local sagrado, com direito a vista privilegiada para a pirâmide. Ali, tivemos o primeiro de muitos encontros com o que há de melhor na gastronomia peruana, a qual, ao longo das últimas décadas, consolida-se como uma das mais diversas e sofisticadas do mundo. Entre os pratos, os Anticuchitos de corazon, um espetinho de coração de boi, além da sobremesa Ofrenda a la tierra, elaborado com ingredientes nativos, como lúcuma, fruta típica da região andina.



**Tradicional
feira de rua
no bairro de
Surquillo**



**No Peru, há mais de 50 tipos de milho, desde
o morado (roxo) até o choclo (milho gigante)**



**O Museu Larco é lar de algumas das
mais valiosas relíquias arqueológicas**

Dia de **feira**, gastronomia e **museu**

No dia seguinte, partimos para uma tradicional feira de rua no bairro de Surquillo, onde está em exibição toda a riqueza dos ingredientes tradicionais peruanos. Dos 32 climas existentes no mundo, 27 são encontrados no Peru: variedade que se reflete na diversidade de frutos, grãos e tubérculos. No país, há mais de 50 tipos de milho, desde o morado (roxo) até o choclo (gigante) e 4 mil variedades de batata.

Em seguida, fomos a uma aula de culinária e coquetelaria oferecida pelo chef Enrique Quispe, no Restaurante Ayni, em Miraflores. Aprendemos as técnicas para o preparo do pisco sour, tradicional drinque feito a partir do pisco, destilado à base de uva.

O chef também ensinou a preparar uma causa acevichada, prato típico de origem pré-colonial que consiste em um bolinho feito com uma variedade de batata original do Peru e aji (pimentão de gosto amargo-adocicado), recheado com abacate e acompanhado por algum tipo de proteína.

A aula incluiu o preparo do lomo saltado — carne bovina refogada em wok. O prato é herança da tradição chifa — mistura da culinária chinesa e peruana. Além das tradições indígenas e espanholas, a gastronomia local recebeu influências de

culturas africana, japonesa e chinesa.

Levemente embriagados de pisco, era hora de visitar o Museu Larco, lar de algumas das mais valiosas relíquias arqueológicas das diferentes civilizações que habitaram o Peru. Ali, estão exibidos totens, esculturas, vasos de cerâmica, armas e ferramentas utilizadas em sacrifícios humanos, facas cerimoniais, joias de cobre, prata, ouro e turquesa, bem como tecidos repletos de ornamentos, alguns dos quais utilizados para envolver corpos mumificados e datados de mais de mil anos a.C.

Há ainda, no Museu Larco, uma múmia Huari (a mesma cultura que preparava os fardos funerários). O exemplar, de mais de mil anos, é extremamente preservado e, de acordo com testes de raios X, trata-se de um menino que, após a morte, foi envolto em cordas, tecidos e recebeu uma máscara funerária e longos cabelos postigos para fazer a passagem até o mundo dos mortos.

Mas a parte mais impressionante do Larco é a coleção de mais de 4 mil garrafas funerárias. Um verdadeiro labirinto de relíquias arqueológicas, desenhado por estantes de quase 4 metros de altura abarrotadas de exemplares. As garrafas representam boa parte do legado histórico dos povos pré-colombianos dos Andes.



**O Restaurante Huaca Pucllana tem
vista privilegiada para a pirâmide
do sítio arqueológico**