

PETER GOW  
(1958 - 2021)



Peter Gow fue uno de los antropólogos más originales y sensibles que he conocido. Su tesis doctoral, una etnografía del pueblo piro/yine de la Amazonía peruana, publicada en 1991 con el título “De Sangre Mixta”, revolucionó — no exagero— los estudios americanistas. En ese libro, Peter critica las teorías actuales del llamado “contacto interétnico” y describe la vitalidad cultural de un pueblo que, en cierto ámbito de la antropología en ese momento, se consideraría “aculturado”. Este libro tuvo un profundo impacto en mi trabajo con los Wari', y mi entusiasmo fue compartido con mis estudiantes, que fueron igualmente tomados por el poder del análisis de Peter.

La monografía que siguió, “Un mito amazónico y su historia”, generó otra revolución. El análisis mítico, con inspiración lévi-straussiana, se sitúa en el contexto de las interacciones cotidianas, atendiendo a la propia historia y a su contexto relacional. Con esto, Peter nos muestra, poco a poco, cómo un mito interactúa con la historia, revelando esta historia a través de su contrapunto; es decir, a través de la desaparición de los acontecimientos. A través de los mitos y sus transformaciones entendemos la historia de los piro/yine.

“Un mito amazónico y su historia” fue escrito en Río de Janeiro, más específicamente en el barrio de Cosme Velho, en un apartamento que Peter alquiló para una estancia como profesor visitante en el Museo Nacional. Pude asistir a algunas de sus clases, que parecían más bien conversaciones informales con los estudiantes, siempre en portugués, que él había aprendido con una velocidad impresionante. Los libros de Peter, y sus muchos artículos, también son así: parecen conversaciones, historias contadas, y luego en el medio, casi ocultos, emergen nuevos conceptos, ideas y pensamientos absolutamente originales.

Con un afecto radiante, Peter hizo amigos en todas partes. Cuántas veces lo escuché hablar de sus compadres, comadres y ahijados de piro/yine. Habiendo comenzado el trabajo de campo muy joven, Peter vio a estos niños crecer, viviendo con ellos durante casi cuarenta años. Hizo familia entre los piro/yine y estoy seguro de que lo ven como un pariente querido. Deben estar de luto ahora.

Peter era un amigo querido y muy cercano. Nacimos el mismo año, 1958. Yo en abril y él en junio. Bromeábamos diciendo que éramos contemporáneos de Madonna, Michael Jackson y Prince. Habíamos planificado hacer juntos un gran viaje para celebrar el cumplimiento de los 50 años. Nos decidimos por la Polinesia y una isla llamada Morea. Yo ya había comprado mi boleto, pero Peter se echó atrás, tal vez con el presentimiento de la muerte de su madre, que llegó poco después.

Antes de esto habíamos hecho muchos viajes juntos, uno de los cuales fue a uno de los lugares más preciados para mí, Aventureiro, en Ilha Grande; donde viven mi compadre, comadre y ahijado. En aquella ocasión, mi hijo Francisco, hoy de 30 años, era muy pequeño. Recuerdo estar sentada con Peter en la puerta de una casa, con los pies en la arena de la playa, y Francisco a nuestro lado bebiendo leche de un biberón. La aventura fue completa: el mar “se volvió” (se volvió muy agitado) y nuestra comida se estaba acabando. Decidimos salir e ir a una playa vecina, Provetá, más aislada y desde la que podíamos conseguir un barco. Salimos temprano por la mañana y, como Francisco era pequeño, Peter ayudó a cargarlo sobre sus hombros. Dormimos en sacos de dormir en una casa en Provetá, esperando la posible salida de un barco al día siguiente.

Con André, mi hijo menor, tuve una larga estancia en la casa de Peter en Londres. Era una casa de estilo victoriano con vidrieras sobre la puerta, azules y rojos, si no recuerdo mal. Nos alojamos en una habitación de arriba, que tenía un colchón maravilloso y era tan tranquila que dormía más de diez horas por noche. A Peter le gustaba dormir tarde y recuerdo que, después de la cena, salía de la habitación donde habíamos estado hablando para poner a André a dormir, diciendo que volvería. En esa cálida habitación, me quedé dormida junto a André y vi a Peter solo al día siguiente. Fue en esa ocasión, en un autobús en el que los tres regresábamos de un viaje a Oxford, cuando André pronunció su primera palabra: “Pete”.

En una visita a Cambridge, Peter me presentó a dos antropólogos que admiraba y admiro inmensamente: Stephen Hugh-Jones y Marilyn Strathern, que se convirtieron en interlocutores y queridos amigos. A través de Stephen me convertí en profesora invitada en Cambridge más de una vez, períodos que dieron forma definitiva a mi carrera académica. Cuando viví allí vimos mucho a Peter, y Francisco y yo pasamos un cumpleaños memorable con él caminando por las tierras altas escocesas. Los dos me dieron uno de esos cuchillos de bolsillo con cuchara, tenedor, cuchillo para acampar, que guardo con cariño hasta el día de hoy.

Juntos vivimos dos de los momentos más conmovedores de mi vida, visitas a la oficina de Lévi-Strauss, nuestro referente intelectual más importante. Recuerdo que, en nuestra primera visita, los dos nos sentamos frente al Collège de France, nerviosos, marcando el tiempo hasta la hora señalada. Después de nuestra reunión, emocionados, nos sentamos en un café recordando punto por punto lo que nos había dicho, para que siempre lo recordáramos. Esa noche fuimos a cenar al Marais, a celebrar.

Tan pronto como Peter compró su casa en Dundee, antes de mudarse, me llevó a verla. Estaba muy feliz de regresar finalmente a su lugar de nacimiento, Escocia. La casa estaba vacía pero no teníamos llave. Necesitando orinar, inauguré su jardín, del que nos reímos para siempre. En otra visita, con Pedro en la nueva casa, me invitó a conocer la patria de su padre. Nos alojamos en el hotel más escocés que podía existir, con papel pintado a cuadros verde y rojo en todas las habitaciones. Sentados junto a la chimenea, cenamos una cena increíble y a la mañana siguiente tuvimos el mejor desayuno de mi vida; con morcilla, uno de mis manjares favoritos. Algunos de sus estudiantes nos conocieron allí y fuimos caminando bajo una fina lluvia. Todos ellos lo adoraban. Además de ser un atento asesor, los trataba como a sus propios hijos e hijas, acogiéndolos, haciendo para ellos platos especiales.

A Peter le gustaba cocinar y era un excelente cocinero. ¡Nunca olvidaré su cordero en salsa de menta! La última vez que nos vimos, en una cena en noviembre de 2019 en su casa, me dijo que estaba escribiendo un libro de recetas, algunas aprendidas de su madre (que luego recibí por correo electrónico). Me regaló un tapiz huichol, en el que un chamán prepara una poción en una olla grande junto a un tallo de maíz. Lo tengo delante de mí en este momento. Esa noche hacía mucho frío y nos enteramos de que era la noche más fría del año. A Peter no le gustaba la calefacción (¡Soy escocés, diría!).

Hace frío hoy, pero ahora el frío está dentro de mí. No puedo imaginar el mundo sin Peter. Francisco vino a hacerme compañía. Se gustaban mucho. En su última visita a Río, Peter quería ver su nueva casa y Francisco organizó una cena para nosotros de pasteles de carne árabe de Largo do Machado. Ayer recordábamos estos y otros momentos. Los manierismos de Peter, sus carcajadas, su elegancia, siempre en camisas de lino y zapatos de cuero, su forma de exclamar “¡puta merda!”, y la seriedad con la que escuchaba a los niños e interactuaba con ellos. Ahora todos somos huérfanos.

Una receta de Peter:

### **Mealie Pudding (Budín Harinoso)**

(Esta receta es efectivamente inútil para ti, Aparecida, ya que los ingredientes no están disponibles, que yo sepa, en Brasil). Esta receta fue desarrollada en diálogo con mi hermano.

En cuanto a Mealie Pudding, la receta es realmente simple, el problema es la técnica.

La receta es básicamente cebollas finamente cortadas en dados, zanahorias ralladas, varios condimentos, mezcladas con avena (las antiguas molidas, no “avena de gachas”) y sebo, un poco de agua, mezcladas, puestas en un tazón de pudín y luego cocinadas hasta que terminen.

El tazón de pudín de mamá era de metal con una tapa apretada. Encajaba en una sartén grande. Ojalá lo poseyeras. Si lo posees, guárdalo. El mío es de plástico, así que tiene que ser mediado por mi olla a vapor, que es un poco complicado, así que básicamente no me molesto con el pudín harinoso. Lo cual es una pena, dado que es una gran receta.

Aparecida Vilaça  
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social  
Museu Nacional - UFRJ  
● <https://orcid.org/0000--0002-2720-2070>