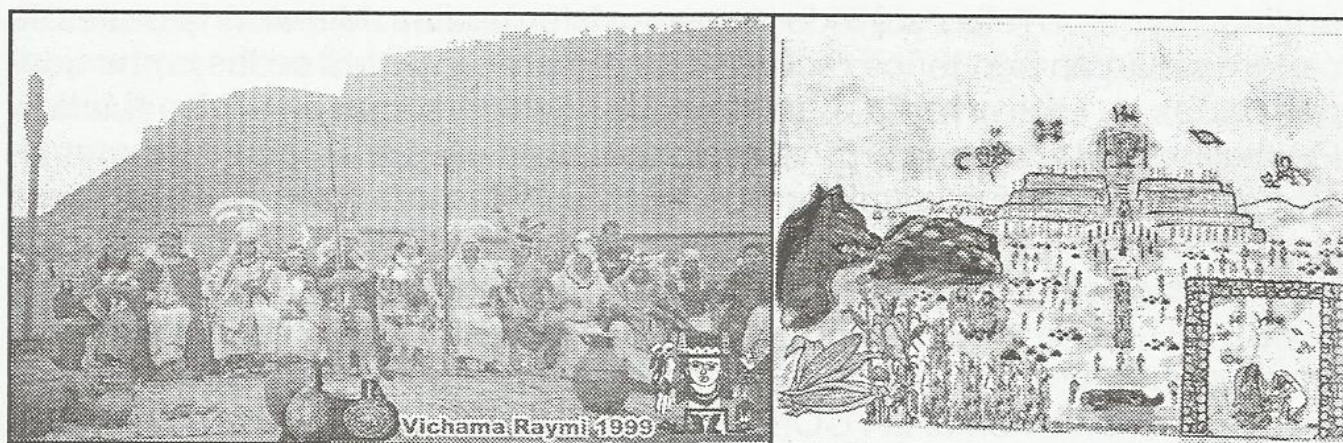


EL RITUAL DEL PODER:

VICHAMAS RAYMIS DE PARAMONGA,
las fiestas del nacimiento de la civilización andina.
CONSUMO MASIVO DEL MAÍZ Y EL TACU TACU (MISTURA -
PACHAMANCA) EN EL ARCAICO TARDÍO, FESTINES DEL PODER
CIVILIZATORIO

"El Padre Luis Teruel compañero del Padre Josef de Arriaga, dice que el origen de los Indios de los llanos dicen ellos, que fue i el de sus guacas, i comidas..." (La Calancha. 1638)



Mg. Henry Marcelo Castillo
Museo de Arqueología de la UNJFSC
vichamaraymi@hotmail.com

Lic. Jorge Príncipe Ramírez
Museo de Arqueología de la UNJFSC
jorgeprincipe@hotmail.com

Resumen

Este trabajo describe aspectos resaltantes de la gastronomía peruana y su trascendencia a través de la historia en los orígenes de la civilización andina en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza y el resto del Norte Chico y nos remonta a las bases culinarias prehispánicas, con la intención de comprender mejor las preferencias de alimentos y su procesamiento alimentario. la

UNIVERSIDAD
NORTE
CHICO



ISSN 2219-696X
ISO 3297
Norma Internacional

falta de calor era sentida por los pobladores y por ello se hacían unos huecos en la tierra, para llenarlos principalmente con maíz, camotes y otros vegetales; de ésta manera calentaban a la Mamapacha uno de los elementos del universo que sufría por la falta de calor de la luz del Sol podemos decir ahora con orgullo y certeza que la Pachamanca no solo es un plato común, este nace del afán de demostrar el cariño, la adhesión que tenía el indio con sus padres tutelares, el SOL, la TIERRA, LA LUZ, LA NOCHE, la HUANCA o piedra sagrada, base de la Pachamanca es un plato que combina lo religioso con lo astronómico, por ende entonces este plato nació en el ande Peruano y se masificó en las festines-ferias conocidas en la actualidad como los vichamas raymis de paramonga.

No solo promocionarlo como nuestro, sino decir que PACHAMANCA se preparaba en el Valle Fortaleza como la comunión masiva del Ritual del Poder jugando un papel importante en el desarrollo civilizatorio del mundo andino, porque en ella está toda la cosmovisión andina. Mientras las élites se congregaban en pequeños recintos como representantes de las comunidades o jefes de linaje y realizaban ofrendas que quemaban en el piso (Matthew Piscitelli) para la comunicación directa con sus dioses sinónimo de acumulación del poder político, rituales no públicos solo reservado para el acopio del saber y del conocimiento para el control e interpretación para la utilización del discurso psicosocial para las masas.

Otros países podrán tener una preparación similar, con la misma técnica pero no encierran en si LA CONCEPCIÓN DIALÉCTICA-AMBIENTALISTA DE DAR DE COMER AL UNIVERSO, porque este también presenta su debilidad en determinada época. Tal hecho lo evidencia los últimos descubrimientos de la Universidad Cayetano Heredia y el Museo Field de EU con el destacado trabajo de Jonathan Haas que demuestran que en el Arcaico Tardío en el Valle Fortaleza y el Norte Chico fue agrícola basado en el cultivo y consumo masivo de maíz. El Tacu Tacu (quechua significa mezcla o mistura) o la mistura de la pachamanca, debido a la llegada de las largas peregrinaciones temporales en la cual traían sus propios alimentos que se fusionaban y procesaban la mistura de aromas y sabores de los alimentos. Mientras las élites se capacitaban en los rituales de pequeños recintos en la quema de los alimentos sagrados que le dotaban de poder para el discurso.

ABSTRACT

This paper describes important aspects of Peruvian cuisine and its significance through history to the origins of Andean civilization in Hip



ISSN 2219-696X

ISO 3297

Norma Internacional

and Huaricanga of Fortitude Valley and the rest of the Norte Chico and takes us back to pre-Hispanic culinary bases, with the intention of better understand food preferences and food processing lack of heat was felt by the people and therefore some holes were made in the land, mainly to fill with corn, potatoes and other vegetables; this way Mamapacha warmed to one of the elements of the universe that suffered from the lack of heat from the sunlight can now say with pride and certainty that Pachamanca is not only a common dish, this is born of the desire to show the love The adhesion was the Indian with his foster parents, the SUN, EARTH, LIGHT, NIGHT, the HUANCA or sacred stone base Pachamanca is a dish that combines religion with astronomical, hence this dish then born in the Peruvian Andes and has mass events in the feast-fairs currently known as vichamas raymis of paramonga.

Not just promote it as ours, but I say that PACHAMANCA prepared in Fortitude Valley as massive Communion Ritual of Power playing an important development in the civilizing role of the Andean world, because it is the whole Andean worldview. While the elite was gathered in small enclosures as representatives of communities or lineage heads and made offerings that burned on the floor (Matthew Piscitelli) for direct communication with its synonym gods accumulation of political power, not public rituals only reserved for the collection of knowledge and knowledge to control the use and interpretation of psychosocial speech to the masses.

Other countries may have a similar preparation, using the same technique but not locked in if LA CONCEPCION DIALECTICA-ENVIRONMENTALIST GIVE TO EAT THE UNIVERSE, because this also has its weakness at a certain time. This fact is evidenced by the latest discoveries of the University Cayetano Heredia and the Field Museum of EU with the outstanding work of Jonathan Haas showing that in the Late Archaic in Fortitude Valley and North Chico was agriculture based on the cultivation and mass consumption corn. The Tacu Tacu (Quechua means mixture or mistura) or of mixed wine Pachamanca due to the arrival of the long time in which pilgrims brought their own food to be merged and processed mixed wine aromas and flavors of food. While elites were trained in the rituals of small enclosures in the burning of the sacred foods that endowed power for speech.

Palabras Clave: Alimentación, tacu tacu, vichamas raymis, gastronomía.

INTRODUCCIÓN

Y como parte de esta crisis durante cuarenta años de estudios en la arqueología no se tenía claridad acerca del consumo masivo del maíz en el arcaico tardío de la civilización andina, ya, Duccio Bonavia advertía *"un problema muy serio lo plantea el sitio llamado Caral, en el valle medio de Supe, que desde los años cuarenta del siglo pasado conocemos como Chupacigarro, cuando fue descubierto por Paul Kosok (1965: 219,220-223). Es uno de los yacimientos sobre los que más se ha hablado en los últimos años y sobre el que se han tejido leyendas, pero sobre el que en realidad hasta este momento no se ha publicado ni un solo informe científico. En ocasión ni uno, ni un solo informe científico. En ocasión de una exposición que se hiciera sobre los hallazgos de hallazgos de Caral, se publicó en forma de libro una recopilación de los trabajos de Shady y que su equipo han escrito en diferentes revistas (Shady y Leyva, 2003).*

En dichos escritos el lector interesado se podrá darse cuenta de que no hay ningún sustento a las aseveraciones que allí se hacen; es más, se desconoce la literatura básica que se ha publicado sobre la materia (Pondré un solo ejemplo, en un trabajo que pretende tratar los orígenes de la civilización en "el área norcentral y el valle de Supe" se ignora el "Complejo Culebras" que creó Lanning y al que he referido, además ni siquiera se mencionan las investigaciones de Kosok, Willey, y Cobertt, Engel, Williams y Zechenter [Shady et al.,(2000) 2003: 51-91]). Incluso el libro publicado en el año 2004 es para el gran público, pero no tiene ningún valor científico (Shady, 2004).

Sin embargo, los últimos descubrimientos de la Universidad Cayetano Heredia con sus análisis microbotánicos del Valle Fortaleza, confirman esta aseveración de Bonavia, y cuestionan fuertemente la tesis de Caral, explicando el rol de la agricultura del maíz e infieren la naturaleza de la gastronomía peruana, a través de la historia en los orígenes de la civilización andina en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza. Nos remontan las bases culinarias prehispánicas, para comprender las preferencias de alimentos y su procesamiento alimentario.



RITUAL DE LA ÉLITE DEL ARCAICO TARDÍO



Recreación "Ritual de la Élite Valle Fortaleza-Huaricanga"

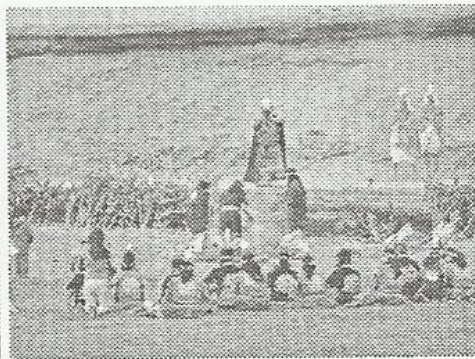
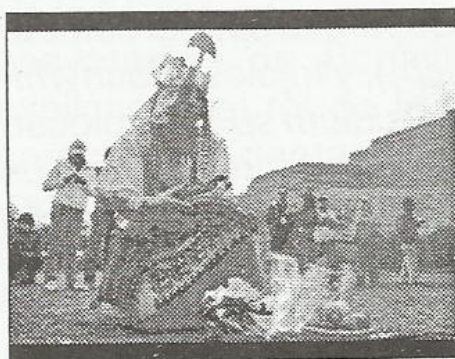
Los rituales en el Valle Fortaleza en el pre cerámico estuvo marcado por rituales del "poder de la élite", registrado en Huaricanga. La serie de estructuras ceremoniales en pequeña escala que se construyeron sirvió como lugar de pequeñas congregaciones, como la reunión de representantes de la comunidad o jefes de linaje y realizan ofrendas que quemaban en el piso, tal vez con el fin de ganarse el favor de las deidades o para resolver disputas legales. (Matthew Piscitelli. 2014)

En cuanto a las actividades de la élite que tuvieron lugar dentro de estas estructuras, los acontecimientos ocurrieron al encender fuego en la mayoría de todos los pisos. El análisis de polen y XRF confirman que ambas plantas domesticadas como el maíz (*Zea mays*), calabaza (*Cucurbita sp.*), el camote (*Ipomoea sp.*), mate (*Lageneria sp.*), yuca (*Manihot sp.*), y frijoles (*Pachyrhizus sp.*), así como frutos silvestres como la guayaba (*Psidium sp.*) se colocan directamente sobre las superficies y quemados. Pequeñas diferencias en los colores de las marcas de quemaduras y enrojecimiento / ennegrecimiento de las herramientas de piedra sugieren los distintos tipos de materiales (por ejemplo, concha, hueso o piedra) pueden haber sido utilizados también. (Matthew Piscitelli. 2014)

Como podemos apreciar estos rituales religiosos base de poder de Huaricanga, al parecer es emulado por la población a través de la pachamanca de consumo masivo. La PACHAMANCA se preparaba en el Valle Fortaleza como la comunión masiva del "Ritual del Poder" jugando al parecer un papel determinante en el desarrollo civilizatorio del mundo andino, en ella está toda la cosmovisión andina. Mientras las élites se congregaban en pequeños recintos como representantes de las comunidades o jefes de linaje y realizaban ofrendas que quemaban en el piso (Matthew Piscitelli) para la comunicación directa con sus dioses "acumulación del poder político", rituales no públicos solo reservado para el acopio del saber-conocimiento para el control social (interpretación para el discurso psicosocial chamánico para las masas).

Existen países con una preparación similar, la misma técnica pero no encierran en "LA CONCEPCIÓN DIALÉCTICA-AMBIENTALISTA DE DAR DE COMER AL UNIVERSO", el medio ambiente presenta su debilidad en determinada época. Tal hecho lo evidencia los últimos descubrimientos de la Universidad Cayetano Heredia y el Museo Field de EU con el destacado trabajo de Jonathan Haas que demuestran que en el Arcaico Tardío en el Valle Fortaleza y el Norte Chico fue agrícola basado en el cultivo y consumo masivo de maíz. El Tacu Tacu (quechua significa mezcla o mistura) o la mistura de la pachamanca se da debido a la llegada de las largas peregrinaciones temporales en la cual traían sus propios alimentos que se fusionaban y procesaban "la mistura de aromas y sabores de los alimentos".

Mientras las élites se capacitaban a modo de universidades del pre cerámico en los rituales de pequeños recintos en la quema de los alimentos sagrados que le dotaban de poder para el discurso, particularmente en la antigua Barranca que abarcaban estos lugares "...i vínose a la Barranca donde era la universidad de los echizeros, i se leían cátedras de las artes diabólicas." (Calancha. 1638)



30 años de tradición Vichama Raymi de Paramonga



La cocina peruana procede de una de las culturas más antiguas del mundo. En el Valle Fortaleza y el Norte Chico, el Dr. Jonathan Haas destacado científico del Proyecto Arqueológico del Norte Chico del Museo Field de Chicago (EEUU) con la participación de Luis Huamán Mesía y Cindy Vergel Rodríguez, de la Universidad Peruana Cayetano Heredia, resolvieron muchas preguntas y discusiones que por más de cuarenta años se preguntaban sobre la presencia y la importancia económica del cultivo del maíz y consumo masivo en el periodo arcaico tardío (de 3.000 a 1.800 años AC) en Perú *"La evidencia directa para el consumo de maíz en el Arcaico Tardío proviene de coprolitos humanos (materia fecal conservado) se recuperaron de Caballete y Huaricanga. Los especímenes Coprolito fueron recuperados en contextos variables, incluyendo los residuos domésticos, relleno de construcción y habitación abandonada. Cuarentaiuno coprolitos fueron recuperados y analizados de Caballete y 21 fueron recuperados y analizados de Huaricanga el contextos del Arcaico Tardío. De ellos, 34 eran de humanos; 16 eran de perros domesticados, y los otros eran una mezcla de los cérvidos, zorro, y carnívoros no identificados y omnívoros salvajes no identificados. Entre los 62 coprolitos de todos los tipos, 43 (69%) contenían granos de almidón de maíz, al igual que 23 (68%) de 34 coprolitos humanos y 12 (75%) de 16 coprolitos perros domesticados. El segundo grano de almidón más común en los seres humanos proviene de I. batatas (camote o batata), con sólo 9 (26%) de 34 muestras, y 5 (31%) de 16 coprolitos perro. El maíz por lo tanto constituye el almidón dominante en la dieta, como se refleja en los granos de almidón en los seres humanos y los perros.*

Los coprolitos también mostraron que la principal fuente de azúcar venía de guayaba y que las anchoas proporcionan proteínas. Las fechas de radiocarbono para estas muestras se muestran en los análisis. En Huaricanga tres fechas de radiocarbono del Arcaico Tardío y nueve fechas entre 2,370 y 3,240 a.C, Uno humano (CVR001) y un perro doméstico (CVR004) coprolito de esta operación proviene de un pequeño sector de basura que también produjo una fecha de radiocarbono de 2940 a.C. (AA-84576) tomado de fibras de plantas anuales.

Dos muestras de fibras de plantas anuales de la misma característica dieron edades de radiocarbono de 2,620 y 3,240 a.C. AA-84570 y AA84581 (<http://www.pnas.org/content/early/2013/02/19/1219425110>)

La sociedad fue agraria y no pesquera, la pesca fue un complemento muy importante fuente inagotable de proteínas y actuó como condimento saborizante de aroma del sabor. "hay varios peces, pero la anchoveta era la prime-



La cocina peruana procede de una de las culturas más antiguas del mundo. En el Valle Fortaleza y el Norte Chico, el Dr. Jonathan Haas destacado científico del Proyecto Arqueológico del Norte Chico del Museo Field de Chicago (EEUU) con la participación de Luis Huamán Mesía y Cindy Vergel Rodríguez, de la Universidad Peruana Cayetano Heredia, resolvieron muchas preguntas y discusiones que por más de cuarenta años se preguntaban sobre la presencia y la importancia económica del cultivo del maíz y consumo masivo en el periodo arcaico tardío (de 3.000 a 1.800 años AC) en Perú *"La evidencia directa para el consumo de maíz en el Arcaico Tardío proviene de coprolitos humanos (materia fecal conservado) se recuperaron de Caballete y Huaricanga. Los especímenes Coprolito fueron recuperados en contextos variables, incluyendo los residuos domésticos, relleno de construcción y habitación abandonada. Cuarentaiuno coprolitos fueron recuperados y analizados de Caballete y 21 fueron recuperados y analizados de Huaricanga el contextos del Arcaico Tardío. De ellos, 34 eran de humanos; 16 eran de perros domesticados, y los otros eran una mezcla de los cérvidos, zorro, y carnívoros no identificados y omnívoros salvajes no identificados. Entre los 62 coprolitos de todos los tipos, 43 (69%) contenían granos de almidón de maíz, al igual que 23 (68%) de 34 coprolitos humanos y 12 (75%) de 16 coprolitos perros domesticados. El segundo grano de almidón más común en los seres humanos proviene de I. batatas (camote o batata), con sólo 9 (26%) de 34 muestras, y 5 (31%) de 16 coprolitos perro. El maíz por lo tanto constituye el almidón dominante en la dieta, como se refleja en los granos de almidón en los seres humanos y los perros.*

Los coprolitos también mostraron que la principal fuente de azúcar venía de guayaba y que las anchoas proporcionan proteínas. Las fechas de radiocarbono para estas muestras se muestran en los análisis. En Huaricanga tres fechas de radiocarbono del Arcaico Tardío y nueve fechas entre 2,370 y 3,240 a.C, Uno humano (CVR001) y un perro doméstico (CVR004) coprolito de esta operación proviene de un pequeño sector de basura que también produjo una fecha de radiocarbono de 2940 a.C. (AA-84576) tomado de fibras de plantas anuales.

Dos muestras de fibras de plantas anuales de la misma característica dieron edades de radiocarbono de 2,620 y 3,240 a.C. AA-84570 y AA84581 (<http://www.pnas.org/content/early/2013/02/19/1219425110>)

La sociedad fue agraria y no pesquera, la pesca fue un complemento muy importante fuente inagotable de proteínas y actuó como condimento saborizante de aroma del sabor. "hay varios peces, pero la anchoveta era la prime-



ra fuente de proteína, para la gente según el análisis de los Coprolitos, cada coprolito tiene menos de la mitad de una anchoveta, entonces es poco, la mayoría tenía anchoveta, pero tenía solo un poquito de anchoveta, entonces era parte de su dieta, pero solo era para obtener proteínas, es decir como un condimento saborizante quizás..." (Jonathan Haas, 2013) Guara N° 15 y Proceedings of the Nacional Academy of Sciences.

PEREGRINACIONES Y GRANDES FESTINES "VICHAMAS RAYMIS"



Peregrinación y conquista por Inca Túpac Yupanqui a Paramonga



Emulación:
Danzas de Peregrinación de Paramonga



Peregrinación Señor Cautivo

Cabe señalar que estos importantísimos descubrimientos basados en el análisis micro botánicos y macro botánicos son complementados por los restos de contextos arqueológicos como se puede apreciar *"que algunas personas empezaron la agricultura dentro de los Valles aproximadamente entre los años 3000 a.C. y se establecieron asentamientos dentro de los valles con sistemas de irrigación en las Chacras, para cultivo de varios recursos domesticados. Y estos sistemas crecieron y se desarrollaron en los próximos años pero necesitaban proteína para eso necesitaban los recursos del mar y ¿cómo lo consiguieron?, yo pienso que tenían que atraer gente de otra parte de la costa y usaron ceremonias para atraerlos. Usaron la religión para atraerlos entonces, podían ofrecer a los pescadores una gran fiesta anualmente con "Gran fiesta de Pachamancas" anualmente, así como el Vichama Raymi, "Grandes fiestas de Intercambio" recursos agrícolas, por intercambio de recursos marítimos y para la construcción de sus Monumentos y participación en ceremonias religiosas, tenían que atraer gente para desarrollar su sitio para poder decir quizás que ¡mi sitio es el más grande!, ¡mi sitio es el mejor!. Llegaron gente de peregrinación de todo lugar..."* (Jonathan Haas, 2013)

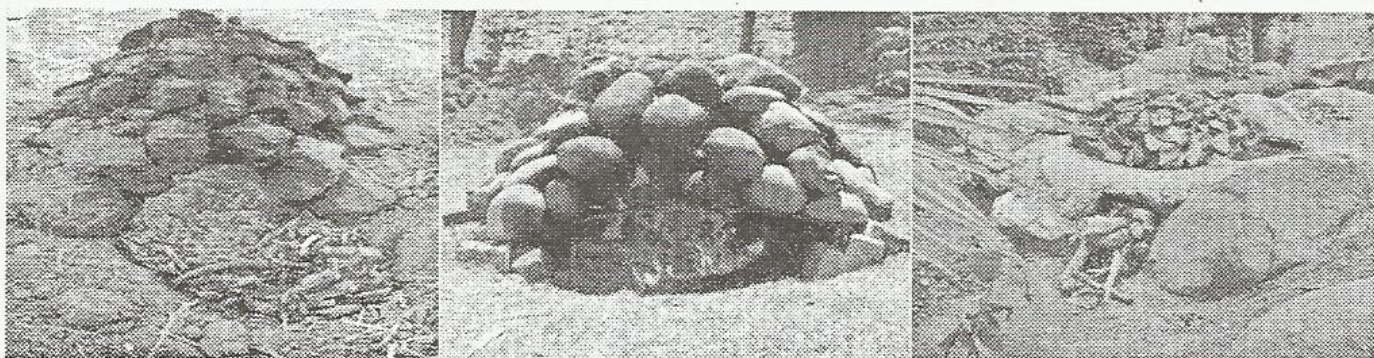
De igual manera esto sucedió en todo el Norte Chico, como podemos apreciar en Caral en la que se realizaban una serie de actividades sociales, económicas y religiosas para afirmar el prestigio de la sociedad el poder de

sus conductores la cohesión de sus integrantes y garantizar las relaciones dentro y fuera del "estado".

"Se instalaban ferias en el centro de la ciudad realizando intercambios de productos dentro del contexto de celebraciones religiosas y así mismo se realizaban una serie de ceremonias donde la comida y bebidas eran distribuidas entre los participantes. Entre las ceremonias donde las comidas y bebidas que se realizaban estaba al pedir por todo lo obtenido" (Shady, 1999)

Sin embargo, estas tradiciones milenarias de los tacu tacus (misturas de pachamancas) o festines-rituales de poder o los llamados "vichamas raymis" de Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza se basaban en el desarrollo de la agricultura con datos científicos publicados *"...nosotros ahora ¡sí!, tenemos la evidencia que fue la agricultura y no el comercio. Shady habla de algodón y peces y no es tan simple porque la evidencia de peces y conchas son de muy poco su consumo. Sin embargo tenemos evidencia de recursos agrícolas, en los sitios como Áspero, Bandurria, Bermejo (existían de plantas domesticadas en esos sitios), pero esos sitios no tenían chacras, no tenían tierra arable para el cultivo, entonces el sistema era de "agricultura adentro" formalmente, muy desarrollado con muchas plantas y muchas cosechas, no era solamente una o dos; eran diez, doce plantas, muchas más..." (Haas, 2013)*

TACU TACU (MISTURAS DE LAS PACHAMANCAS)



Pachamancas de diferentes formas de preparación

Los tacu tacu mistura en quechua, del Huatio o la Pachamanca es una de las manifestaciones de la fe de las más antigua de nuestros ancestros, que nace del afán de demostrar el culto al medio ambiente como agradecimiento por las bondades que esta brindaba a los antiguos pobladores del arcaico tardío del Valle Fortaleza.

A lo largo de los años el ritual de la pachamanca ha perdido su significación desvirtuando su origen de ritual religioso filosófico de armonía ambientalista expresado en los festines-rituales masivos solo quedan los llamados vichamas raymis de paramonga a punto de extinguirse.

Según Francisco Avila, manifiesta un mito "...en el Tiempo de la gran oscuridad se quemaba chamizo y se ofrendaba constantemente al Sol tantos alimentos como chicha de jora, pero al no tener resultados satisfactorios. Huatio (sacerdote que ofrecía ceremonias) decide OFRENDARSE y se inmola lanzándose a uno de los huecos abiertos en la tierra. Entonces nace la PACHAMANCA"

Este fragmento de este mito expresa en su esencia la articulación del génesis del pensamiento andino; OSCURIDAD=NOCHE=PACHACAMAC, SOL, LUZ, DÍA=VICHAMA, HUECOS ABIERTO EN LA TIERRA= OLLA DE TIERRA=PACHAMANCA, quizás nunca lo sabremos ¿Cómo? fue exactamente el mito psicosocial de los sacerdotes del Valle Fortaleza pero tenemos los registros de cartas annuas y crónicas españolas que nos narran el contexto de la poderosa comunicación oral expresado en el discurso chamánico del vichama raymi de paramonga casi extinguida por la decidida de los políticos regionales y alcaldes que gobiernan el distrito de Paramonga e incluso el ministerio de cultura y que solo lo ven desde la arrogancia limeña como un evento más...del montón.

La Pachamanca o el Huatio no es un pago a la tierra, es el sentido espiritual ambientalista de reciprocidad de amor, afecto y respeto por quien nos da la vida. No solo la tierra como elementos, sino a la naturaleza en si misma y a quienes lo complementan y coexisten con nosotros.

Pacha= universo y manca=olla, por tanto LA PACHAMANCA es el "alimento del universo o alimento a la "Luz" o Vichama hijo del "Sol" o el Sol "Joven" es el periodo del solsticio de invierno de esos 22 días "años míticos" que veían crecer el sol hasta diciembre. Manjar para los dioses y una comunión con ellos. Hasta el siglo XVI simbólicamente se mantiene el ritual en el mito de los vichamas raymis de Paramonga en la Carta Annua de Luis Teruel "Apenas avia parado quando luego luego llego alli Pachacama (que es una guaca muy célebre y muy comun en este reino, y esta a quatro leguas de Lima junto al mar a la parte del Zur); el qual despedaço el muchacho a vista de la madre y le dio los dientes como semilla de mais, los güesos para semilla de yerbas y camotes y la carne para semilla de pepinos y otras frutas y desde entonces aca dizen no aver avido falta de estas cosas"



TRADICIÓN MILENARIA DEL VICHAMA RAYMI DE PARAMONGA



Huaricanga



Paramonga

La tradición de los llamados Ychsmas (par: luz-noche) Vichamas Raymis de Paramonga es cobar un pozo en la tierra echar leña para producción de fuego y en ella echar el maíz, el camote y los pepinos y/o lúcumas invocando el "devolver a su hijo Vichama a la Pachamama" es el milenar pedido del regreso o el renacimiento de la luz para la fertilidad y producción de los campos (crecimiento del sol joven o vichama hijo del sol, esta tradición, extrapolada al entierro a los niños muertos en las huacas de los gentiles como retribución simbólica de entregar el espíritu de vichama, "si se hace con mala fe la huaca llama a su hijo menor de estas como retribución para el equilibrio de su fe", y los creyentes tienen que ir darle una ofrenda de igual manera cobar un pozo en la huaca con leña y fuego en donde se deposita el maíz, camote y lúcumas o pepinos, también asociado a la siembra de la lúcuma que lo tiene que hacer un perro sino la pachamama se lo lleva) para calmar la ira de la maldición de la huaca, se realizaban peticiones a sus huacas o padres en determinadas épocas del año para merecer su ayuda y como tiene naturaleza su par (noche-luz) y de reciprocidad cuando sus huancas o apus se encuentran con dificultad, ellos los confiere su ayuda.

La falta de calor atribuida a la luz del sol era sentida por los pobladores y por ello se hacían unos huecos en la tierra para llenarlos con papas, camotes, y otros vegetales; de esta manera calentaban a la pachamama para la armonía ambiental del universo.

EL MAÍZ EN LA MITOLOGÍA DE LA HISTORIA

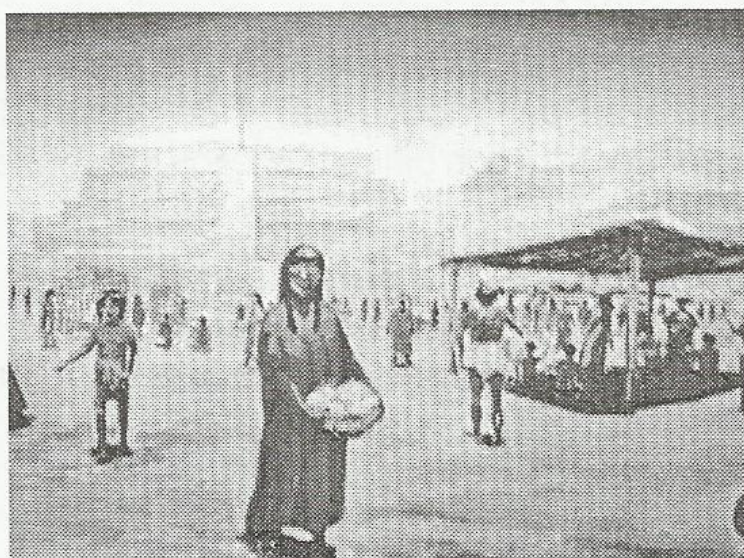


VICHAMA RAYMI DE PARAMONGA EMULANDO LOS ORÍGENES DEL MAÍZ

Una versión más de la mitología sobre los alimentos, esta vez acerca del maíz. Corresponde al testigo Pedro Sarmiento, quien declara ante el visitador Noboa, el 28 de enero de 1657 lo siguiente:

"... quando coxen todas sus chacras y sementeras recogen las masorcas que llaman airiguas y misa sara y mama sara y del las hasen un ramillete en un palo de maguei con ramos de molle y lo lleba en la mano un yndio moseton en un sitio donde esta el ydolo Tauris se juntan todos los del pueblo y las viejas con tamborcillos baylan todos el bayle supersticioso de la airigua y hasen esta fiesta a sus malquis e ydolos porque le a dado mais y comidas y beben toda la noche hasta que se emborrachan y despues de echa esta fiesta los dichos ministros de ydolos parte de aquellas masorcas del dicho ramillete las hasen chicha y parte dellas con la dicha chicha ofresen y que man en sachrifisio..." (Expediente N° XI del legajo 6 del Archivo Arzobispal de Lima).

CAMPAMENTOS TEMPORALES Y PEREGRINACIONES RELIGIOSAS



ISSN 2219-696X

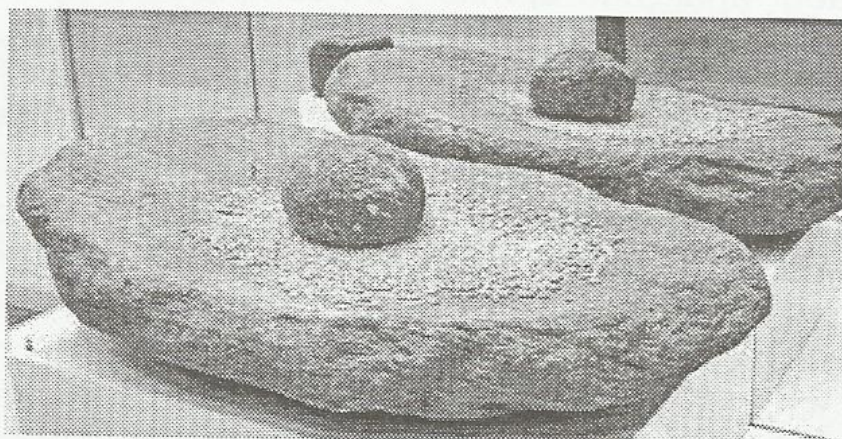
ISO 3297

Norma Internacional



En el arcaico tardío en el Valle Fortaleza la evidencia física de las primigenias misturas de los alimentos de la costa, sierra y selva se dio al parecer por las condiciones ambientalistas de este Valle y de los demás Valles del Norte Chico para lo cual llegaban alimentos de los confines del mundo andino y se mezclaban sus aromas y sabores en los rituales de la Pachamanca "se traía de todas partes de la costa, también de la Sierra y Selva porque tenemos polen de plantas de la Sierra y Selva; tenemos polen de varias partes del Perú profundo. En los sitios grandes como Caral, Caballete y Huaricanga hemos encontrado rastros de grandes campamentos temporales, en esas grandes pampas; donde no había construcciones, hay pedacitos de conchas, lajas de piedras, pozos con unas capas de piedras quemadas. Solo para protección del viento nada más; nosotros hemos escavado en esas grandes pampas y encontramos evidencias de esos campamentos, probablemente donde se cobijaban de las largas peregrinaciones. También en Caral se da ese desarrollo" (Haas, 2013)

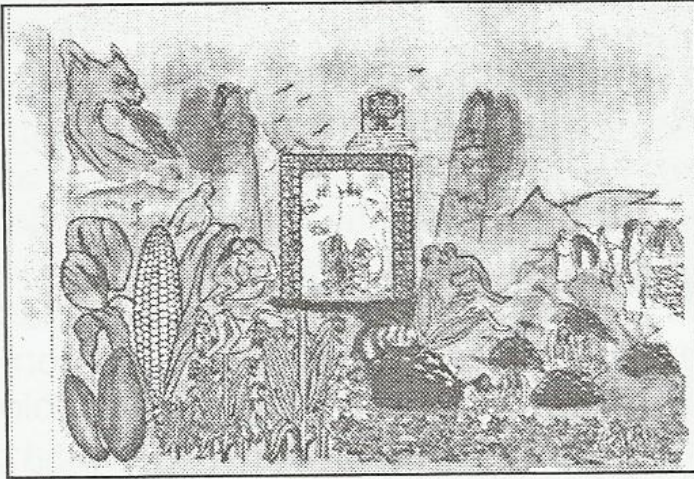
LA LLUNKA (PROCESAMIENTO DEL MAÍZ Y OTROS CEREALES)



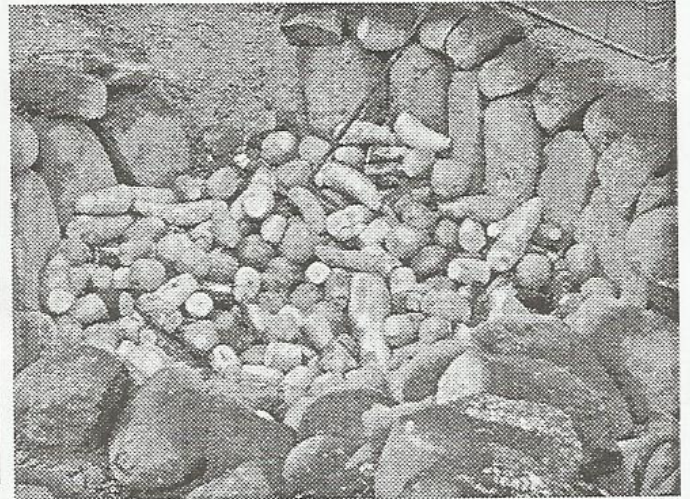
Yunka: procesamiento de maíz y cereales
ahora se prepara en Paramonga y Huaraz
una sopa de este procesamiento llamado Yunka.

No solo se desarrollaban los rituales sino ya se dedicaban a procesar sus alimentos como el maíz, frejoles, etc. a través de la técnica de la LLunka; que es el proceso mediante el cual el alimento se lava y se remoja durante dos horas y para luego ser sobado suavemente sobre un batán, con la finalidad de eliminar la cáscara, luego se procede a dejar secar al aire. Aplicado principalmente a cereales, este proceso se ha encontrado en el Valle Fortaleza "sí como cuchillos, martillos, moledoras y encontramos evidencias de maíz en la mayoría de las herramientas; estaban procesando maíz, no solo existen chacras de maíz y mucho de maíz, sino que estaban procesando el maíz" (Haas, 2013)

CONSUMO MASIVO DE LA PACHAMANCA EN EL VALLE FORTALEZA



Recreación: Festines o Vichamas
Raymis del Valle Fortaleza



Tradicional Pachamanca

El consumo masivo maíz y del Tacu tacu o la misturas de la pachamanca en el arcaico tardío "no es el consumo contemporáneo de la pachamanca" y después de haber analizado el mito y su comprobación científica con los **ORÍGENES DEL CONSUMO MASIVO MAÍZ Y DEL TACU TACU O LA MISTURA DE LA PACHAMANCA EN EL ARCAICO TARDÍO EN EL VALLE FORTALEZA, (FESTINES-RITUALES DE PODER) O VICHAMAS RAYMIS MILENARIOS DE CINCO MIL AÑOS** podemos decir que la Pachamanca y su consumo masivo se desarrolló en el "Valle Fortaleza" porque se han encontrado físicamente restos de Pachamanca de consumo masivo "yo pienso que la pachamanca era la principal manera de preparar su comida todo era pura pachamanca, por todo lado... si, hemos encontrado muchas muestras de pachamanca en todos los sitios existen áreas muy, muy, grandes en Caballete, por ejemplo existen puros restos de pachamanca" (Haas, 2013)

VICHAMAS RAYMIS DE PARAMONGA Y EL SOLSTICIO



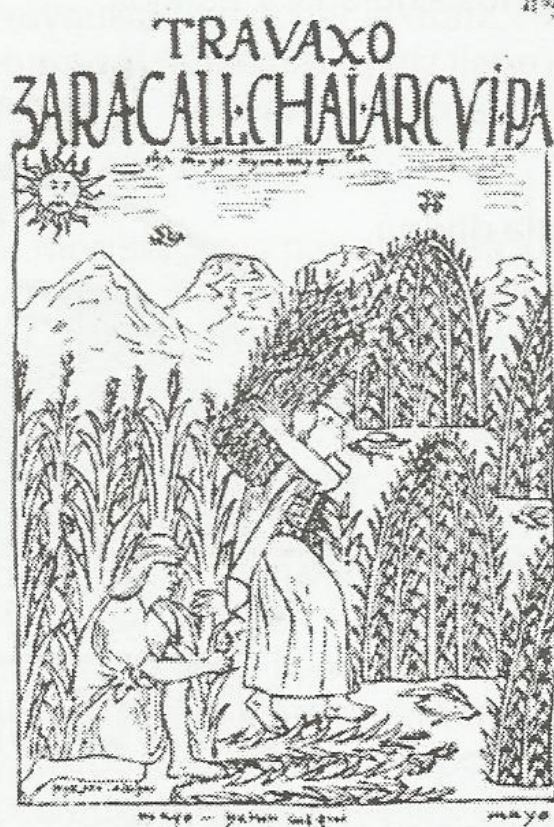
Arte: Recreación - Caballete



La precisión del solsticio de invierno se pierde en el tiempo desde el 21, 27 de junio, (aquí en el Valle Fortaleza-Perú), la noche más larga y el día más corto, motivo para agradecer al medio ambiente para que vuelva la luz para el Ritual del Poder del "Ychsmas" o Vichamas Raymis de Paramonga. Es desde el 27 de Junio a Julio del Ritual Milenario del Tacu Tacu o la Mistura de la Pachamanca para darle abrigo al ambiente, para recibir a la gran fiesta el 28 Julio el más poderoso "RITUAL DEL PODER EL VICHAMA RAYMI DE PARAMONGA" en este día nuestros ancestros conmemoraban el inicio del nuevo año andino como símbolo del inicio del nacimiento de la civilización andina. Y la luz fue asociada al fuego de las pachamancas, la energía y fuerza del felino (PUMA), elemento vital que se convirtió en una forma de "caballo - fuerza", en el mundo andino "Felino - energía", diríamos. Y podemos observar en el arcaico tardío íconos de Felinos como en de Caballete de 5,150 años de antigüedad y en Pativilca con 4,220 años grabados en piedras, mates y miles de iconos de felinos una característica del patrimonio del Valle Fortaleza (ver contracarátula)



Representación del mes de junio, (alimentando al dios sol) según Guaman Poma de Ayala.



Cosecha del Maíz Tradición Milenaria

El Vichama Raymi de Paramonga el festín-ritual masivo del poder más antiguo del mundo andino fue el paradigma iniciático de la Fiesta del Inti

Raymi de Huánuco Pampa y del Cuzco. De igual manera la Fiesta al Sol, era una fiesta donde se definía que el Sol estaba débil y por consiguiente la Tierra se enfermaba, se preparaban Huatias llamadas posteriormente la Pachamanca. De igual manera existen muchos datos de este ritual milenario que se resiste a desaparecer y que tuvo su máximo esplendor en la cultura inca con el INTI Raymi.

Las sociedades pre-incas e incas, dieron gran importancia al desarrollo agrícola basado en el maíz y tal es así que lo hemos visto simbolizado a través de mantos, huacos y grabados como las cerámicas prechancay del estilo Pativilca "la cúpula divina de la sabiduría de Paramonga" puntualizan las actividades de los festines "vichamas raymis" el trueque, el ritual chamánico, los dioses ancestrales, siembra, maduración de las plantas y cosecha, asociados al comportamiento de la fauna existente, con el fin de programar sus tareas según los fenómenos climatológicos y atmosféricos observados en el entorno, asociándolo a los solsticios y equinoccios que dividían el año en mitades correspondientes y opuestas, así por ejemplo los incas tenían en cuenta los siguientes festejos:

Cópula divina
de la
Sabiduría de
Paramonga
Museo de
Historia
y
Arqueología
de Paramonga.



Los Raymis o Fiestas en la COSTA PERUANA basado en el cultivo del maíz, según Guamán Poma de Ayala en su nueva Cónica y buen gobierno:

CAPAC RAYMI CAMAYQUILLA (Enero). Mes en que están oxeadando elmays [...]de las perdices y de los uenados y de la zorrilla en el rreyno [...] por que es la fuerza de los paxaros [...].



ISSN 2219-696X
ISO 3297
Norma Internacional

PAVCARVARAI HATUN POCUY QUILLA (Febrero). Rompen tierra uirgen para mays...[...] oxealle piscocamayoc de los paxaros de los zorrillas años de la zorra atoc auquinucara del uenado luycho de los perros por que la mazorca del mays ya tiene fruto este mes de febrero [...]

PACHAPAYCUI QUILLA (Marzo). Oxear de los loritos y de otros paxaros y de los zorrillo y zorras y delos perros y delos Yns y negros mestisos que hurtan los choclos [...]yanci se dize mistizo chucullo sua q. ellos les llama este mes zara cuay mitan mitan (tiempo de cuidar el maíz) en los llanos este mes es la furia de sembrar el mays [...].

INCARAIMICA MAY QUILLA (Abril). En este mes madura el mays y papas y otras comidas [...]ande guardar de las personas ladrones q. les llama zarasua zaraquinec y de las bestias [...]. Yansi se dize estemes zarra curuay zarapucuyquilla [...].

HATVN CUSQUI AYMORAYQUILLA (Mayo). Este mes se llama calchayzara arcuy (reunir el Maiz) zara tipi-zara muchayquilla (cosechar el maíz, mes de desgranar) alin zarachuzura (maíz achicharado) huto zara (maíz lleno) cada uno destos se ade poner ensus lugares ensus bodegas culluma chauay-colca [...].

HUVCAICUSQUI QUILLA (Junio) En este mes se come papas, ocas, ullucos [...], es tiempo de zegar trigo en todo el rreyno y de las demás comidas y frutas se ponga en pirus (despensas) [...].*VICHAMA RAYMI nótese la referencia a "energía y desarrollarse" llamada alimentación esta asociación, en los conceptos preincas en el valle fortaleza y el norte chico se denominaban iniciáticamente vichama raymi hasta donde tenemos conocimiento al parecer estos festines de la peregrinaciones al valle fortaleza y pativilca se iniciaban a finales de junio y llegaban a su esplendor hasta finales de julio.

CHACRA CONA CUYQUILLA (Julio). En este mes se llama aymoray quilla queseade rrecogerse todas las comidas y frutas pasadas y uerduras secas cachayuyo y metellos en los depocitos y despensas de los Yns pobres y de las comunidades [...].En este mes llevan mucho estiércol a las chacras y sementeras para michicazara para mayz temprano [...]. (mes de repartirse la cosecha) [...]. *VICHAMA RAYMI nótese la referencia última el uso masivo de estiércol es el acto de fertilidad y su relación con el concepto de "para conseguir energía y desarrollarse" llamada alimentación esta asociación, en los conceptos preincas en el valle fortaleza y en el norte chico se denominaban iniciáticamente vichama raymi y evolucionó al akataymita, chacra cona

cuyquilla y otras denominaciones, y culminó con el sincretismo inca-yunga como Inti Raymi.

CHACRAYUPUI QUILLA (Agosto). Este mes ande dexar y sembrar mays [...]y se ade sembrar el mays temprana que llaman michica zara-mahuay [...]este mays se como temprano [...]. Q. el mays en este reynose a de sembrar y comensar desde el mes de julio de Santiago mayor apóstol entra el primer mays y seade acauar asta la natividad desenbrarse en los llanos [...].

OMARAINI QUILLA (Octubre). Este mes seade axear las sementeras del mays [...]y seade oxealle delos paxaros y perdizes y de noche de la zorrilla y adeandar conla honda [...]

AI-MARCAI QUILLA (Noviembre).Este mes ay gran falta de agua del cielo como el delas asecyas [...].

CAPAC INTI RAYMI QUILLA (Diciembre) Eneste mes seade sembrar [...]mays de tenporalcochacasara q. toda la fuerza del senbrar con las aguas del cielo eneste tiempo y en todo el rreyno [...] (Guaman Poma de Ayala, 1615)

*Anotación Henry Marcelo C. 2014

El método:

Basado en la comparación de fuentes, observación, inducción e hipótesis (es decir de documentos de la época, resultados científicos, artículos científicos que se estudia), etc.

Resultados

De toda esta explicación podemos deducir entonces que en el Arcaico Tardío en el Valle Fortaleza hace cinco mil años se consumía masivamente maíz y el Ritual del Poder se asoció al Tacu tacu o mistura de las pachamancas producto a esa mezcla de insumos de alimentos traídos de las épicas peregrinaciones religiosas desde los lugares más remotos del mundo andino de la costa, sierra y selva desde tiempos inmemorables existió un padre (Dios) que se llamaba HUATIO el mismo Vichama "Apenas auia parido quando luego llego alli el Pachacama (que es una guaca muy celebre, y muy comun



ISSN 2219-696X

ISO 3297

Norma Internacional

en este reino, y esta a quatro leguas de Lima junto a la mar a la parte del Zur); el qual despedaçó el muchacho a vista de la madre y le dio los dientes para semilla de mais, los guessos para semillas de yeruas, y camotes, y la carne para semilla de Pepinos, y otras frutas, y desde entonces aca dizen no auer auido falta deestas cosas" (Teruel, Barranca 1617) y que este da nacimiento a un plato de nuestra gastronomía llamada actualmente la HUATIA y que desde su inmolación de HUATIO o del milenario Vichama Raymi de Paramonga para retribuir el amor a la Pachamama hacían un pozo en la tierra y con ayuda del poder de los dioses piedras calentaban con fuego y echaban el maíz, camotes y vegetales para resucitar la "luz" el espíritu de Vichama el hijo de la Pachamama, esta simple "HUATIA" se convierte en un plato mayor que es la PACHAMANCA, la olla que da de comer al universo, de cinco mil años de dioses, hombres, aromas y sabores del Valle Fortaleza y del Norte Chico del Perú.

"Apenas auia parido quando luego llego alli el Pachacama (que es una guaca muy celebre, y muy comun en este reino, y esta a quatro leguas de Lima junto a la mar a la parte del Zur); el qual despedaçó el muchacho a vista de la madre y le dio los dientes para semilla de mais, los guessos para semillas de yeruas, y camotes, y la carne para semilla de Pepinos, y otras frutas, y desde entonces aca dizen no auer auido falta deestas cosas" (Teruel. Barranca 1617) y que este mito prefilosofico da nacimiento a un plato de nuestra gastronomía llamada actualmente la HUATIA, y que desde su inmolación de HUATIO o de los milenarios Vichamas Raymis de Paramonga para retribuir a la madre tierra, la Pachamama que engendra vida de plantas, animales, nutre el aire, la vida el UCUPACHA como proceso de sus partes, un pozo en la tierra y con ayuda del poder ambiental, los dioses piedras calentaban con ayuda del fuego y los hombres echaban maíz, camotes y vegetales para resucitar la "luz" el anima Vichama hijo de la Pachamama en su expresión del PUMA una forma de vida de agilidad energía-fuerza, se expresaba en la "HUATIA", la PACHAMANCA, la olla que da de comer al medio ambiente, de cinco mil años de dioses, hombres, aromas y sabores del Valle Fortaleza y del Norte Chico del Perú, de ahí surge el mito vichama raymi de paramonga, "como maíz para estar lucido y como papa para estar gordo", ahí es el inicio del ayllu es el enlace del (hombre-tierra) a través de la pachamama para vivir bien, agruparse es vitalidad para la agricultura del maíz y abundancia de "vida" llamada el AICA del Valle Fortaleza la morada de las "animas" o "alma"(español). El Valle Fortaleza es el jupey(alma)-kawey(vida). Es MORADA DE VIDA (jupey-kawey) desconceptualizada su par quedando solo como "anima, alma o jupey"... "y otro blanco de que tienen origen los yndios plebeios, que las almas de los que mueren van al AICA, que es un



valle muy ameno en que tienen ...nuevas chacras y siembran. y cojen como en esta vida, aunque con menos trabajo" (Luis Teruel. 1617)

Discusión y conclusiones

- Que, el descubrimiento definitivo sobre el cultivo y consumo masivo de maíz, camote, los pepinos y cientos de plantas domesticadas en el Arcaico Tardío en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza de Paramonga define que la civilización andina fue agraria y no pesquera.
- Que, la existencia de miles de evidencias físicas de restos pachamancas en campamentos temporales definen su consumo masivo en el Arcaico Tardío en Caballete y Huaricanga en el Valle Fortaleza de Paramonga a través del uso del tacu tacu o mistura alimentaria pachamanca, esa mezcla o misturas de alimentos de la costa, sierra y selva traídos por los peregrinajes religiosos al Valle Fortaleza y al Norte Chico.
- Que, los rituales diferenciadas por la elite del poder el ritual de la quema alimentos sagrados; maíz, camote, yuca (solo de uso ceremonial) guayaba, etc. en recintos pequeños muy privados que servían como aulas de universidades del conocimiento, sabiduría y probable uso de sanaciones en el Valle Fortaleza y Pativilca, la antigua Barranca.

Que, el fuego, la luz fue asociado a las propiedades de necesidad de energía del Sol y por ente a la luz asociado al felino o el Puma como paradigma de fuente de energía inagotable para el desarrollo de la agricultura y junto a las piedras sagradas (Huancas) como elementos sagrados para la simbolización de los rituales de las pachamancas.

- Que, el poder del Ritual ambientalista manejado socialmente en FESTINES conocidos como los vichamas raymis de Paramonga en donde el manejo psicosocial del discurso de los sacerdotes o chamanes utilizó el tacu tacu o mistura de la pachamanca para estimular el intercambio de la fuerza de trabajo cooperativo para el desarrollo y crecimiento de la civilización andina, patrimonio del Valle Fortaleza y de la Provincia de Barranca.

Referencias bibliográficas.

1. Antúnez de Mayolo, S. (1981) La nutrición en el antiguo Perú. Lima: Banco Central de Reserva del Perú.

2. Ávila, Francisco de. Relato complementario de los Incas
3. Carrillo F. (ed.) Guaman Poma de Ayala: Cronistas Indios y Mestizos. Lima: Enciclopedia Histórica de la Literatura Peruana 7. Editorial Horizonte, 1992: 343
4. Cieza de León P. (1553) Chronicle of Peru. First part. London: Hakluyt Society; 240:354
5. Cindy Vergel Rodríguez, Laboratorio de palinología y Paleobotánica, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima 31, Perú;
6. David Goldstein, Servicio de Parques Nacionales, Christiansted National Historic Site, Christiansted, VI 00820; y
7. Guaman Poma de Ayala, F. Nueva Crónica y Buen Gobierno (1615). The Chapter of The months of the Year. Pgs. 237-262. Disponible en:<http://www.kb.dk/permalink/2006/poma/248/en/image/?open=id2640589>
8. Jonathan Haas, Departamento de Antropología, el Museo Field, Chicago, IL 60187;
9. Karl Reinhard, Escuela de Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska, Lincoln, NE 68588
10. Luis Huamán Mesía, Laboratorio de palinología y Paleobotánica, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima 31, Perú;
11. National Academy of Sciences of the United States of America, La evidencia de maíz (Zea mays) en el Arcaico Tardío (3000 hasta 1800 aC) en la región del Norte Chico del Perú. Disponible en:
<http://www.pnas.org/content/early/2013/02/19/1219425110>
12. Shady Solís, R. (1999) "La Religión como una forma de cohesión social y manejo político en los albores de la civilización en el Perú". Boletín del Museo de Arqueología y antropología de la UNMSM 9. Lima, Año 2:13-15.
13. Winifred Creamer, Departamento de Antropología de la Universidad del Norte de Illinois, DeKalb, IL 60115

