



El ritual religioso del Vichama Raymi de Paramonga de la mistura de los alimentos y la agricultura del maíz, impulsor del nacimiento de la civilización andina en el arcaico tardío y no el “comercio”

Religious ritual Vichama Raymi mistura Paramonga of food and agriculture corn, drive the birth of civilization in andina late archaic not the "trade"

Henry Marcelo Castillo¹, Pepe Francisco Olaya Maza¹, Kathelin Lozano Vásquez¹, Miguel Revilla Marreros¹, Robert Salazar Meza¹, Roque Espino Hernández¹, Jorge Príncipe Ramírez¹

“El Padre Luis Teruel compañero del Padre Josef de Arriaga, dice que el origen de los Indios de los llanos dicen ellos, que fue el de sus guacas, comidas...” La Calancha 1638 Crónica Moralizadora Tomo III

RESUMEN

Objetivo: Analizar el conocimiento de lo que se está haciendo en materia de investigación arqueológica en el Norte Chico del Perú con respecto al ritual religioso del Vichama Raymi de Paramonga. **Métodos:** La fase inicial de este proyecto se apoya en tres decisiones que acotan el objeto y condicionan el método de investigación. En primer lugar, pareció conveniente comenzar por el análisis de la investigación publicada en las revistas científicas especializadas en la temática. Decidimos centrar el análisis y el desarrollo, el conocimiento de lo que se está haciendo en los últimos años, en materia de investigación arqueológica en el Norte Chico del Perú, como apuntamos ante el cruce de información con datos antropológicos, ritos contemporáneos y fuentes de la cultura viva. **Resultados:** El descubrimiento definitivo sobre el cultivo y consumo masivo de maíz, camote y cientos de plantas domesticadas en el Arcaico Tardío de cinco mil años en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza de Paramonga define que la sociedad de los inicios de la civilización andina fue agraria y no pesquera. La existencia de miles de evidencias físicas de restos pachamancas en campamentos temporales definen su consumo masivo en el Arcaico Tardío de cinco mil años en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza de Paramonga a través del uso del *tacu tacu* o mistura ritual masivo de la pachamanca, esa mezcla o misturas de alimentos fue producto de la llegada de miles de insumos alimentarios de la costa, sierra y selva traídos por los peregrinajes religiosos al Valle Fortaleza y al Norte Chico. Los rituales estuvieron diferenciadas por la elite del poder a través del ritual de la quema de alimentos sagrados; maíz, camote, yuca (solo uso ceremonial) guayaba, etc. en recintos pequeños muy privados que servían como aulas de universidades del conocimiento, sabiduría y probable uso de sanaciones. **Conclusiones:** La forma del poder del Ritual ambientalista para el manejo social se expresó 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 estos por la fuerza de trabajo cooperativo para el desarrollo y crecimiento de los inicios de la civilización andina, patrimonio del Valle Fortaleza y de la Provincia de Barranca.

Palabras clave: Vichama Raymi, ritual religioso, civilización, Paramonga



SUMMARY

Objective: To analyze the knowledge of what is being done in the field of archaeological research in the Norte Chico of Peru with respect to religious ritual Vichama Raymi Paramonga. **Methods:** The initial phase of this project is based on three decisions that limit the object and determine the research method. First, it seemed appropriate to begin by analyzing the research published in scientific journals on the subject. We decided to focus the analysis and development, the knowledge of what is being done in recent years, in terms of archaeological research in the Norte Chico of Peru, as noted before crossing information with anthropological data, rituals and contemporary sources living culture. **Results:** The final discovery about the culture and mass consumption of corn, sweet potato and hundreds of plants domesticated in the Late Archaic five thousand years easel and Huaricanga Fortress Paramonga Valley defines the society of early Andean civilization was agrarian and not fishing. The existence of thousands of physical evidence remains in temporary camps pachamancas define mass consumption in the Late Archaic five thousand years easel and Huaricanga Fortress Paramonga Valley through the use of massive mistura tacu tacu or Pachamanca ritual, that mixture or food Misturas was due to the arrival of thousands of food supplies to the coast, mountains and jungle brought by religious pilgrimages to Fortitude Valley and Norte Chico. The rituals were differentiated by the power elite through the ritual of burning sacred foods; corn, sweet potato, cassava (ceremonial use only) guava, etc. very private small enclosures that served as classrooms of universities of knowledge, wisdom and likely use of healings. **Conclusions:** The way the power of environmental Ritual for social management was expressed in feasts known as raymis Vichamas Paramonga where psychosocial management discourse of priests or shamans used the tacu mistura tacu or the Pachamanca to stimulate the exchange of these by force of cooperative work for the development and growth of early Andean civilization, heritage Fortitude Valley and Canyon Province.

Keywords: Vichama Raymi, religious ritual, civilization, Paramonga



INTRODUCCION

Mientras la arqueología en el Norte Chico del Perú se sume en una profunda crisis, desde el cierre del Proyecto Bandurria en Huacho desde el 2011, la última celebración por sus 19 años de la puesta en valor de Caral, evento que se invitó a más de 45 periodistas nacionales y extranjeros para cubrir las actividades protocolares y avances de la investigación que han alcanzado el famoso centro arqueológico terminó en conflictos contra la libertad de prensa, de igual manera el Proyecto Arqueológico Norte Chico cerró por falta de presupuesto, el Proyecto Arqueológico los Huacos de Hualmay y Shicras de Huaral se recrudecen por falta de fondos económicos para la investigación.

Sin embargo, el poder de los resultados científicos de serias investigaciones como el de la Universidad Cayetano Heredia, el Museo Field y el aporte de Matthew Piscitelli sobre el poder de los rituales en Huaricanga en el valle fortaleza abre una nueva etapa en la historia del Norte Chico del Perú.

Veamos después de cuarenta años en los estudios de arqueología no se tenía claro acerca del consumo masivo del maíz en la civilización, 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 de una exposición que se hiciera sobre los hallazgos de Caral, se publicó en forma de libro una recopilación de los trabajos de Shady y 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).

El rol de la gastronomía peruana y su trascendencia a través de la historia en los orígenes de la civilización andina en Caballote y Huaricanga del Valle Fortaleza y el resto del Norte Chico nos remonta a las bases culinarias prehispánicas, con la intención de comprender mejor las preferencias de alimentos y su procesamiento alimentario. La 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 los festines-ferias conocidas en la actualidad como los Vichamas Raymis de Paramonga.



Al parecer el desarrollo de los rituales en el Valle Fortaleza en el precerámico estuvo marcado por rituales de poder de la elite como lo 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 que 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 reales 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 de poder religioso como una base de poder de Huaricanga, al parecer es emulado por la población a través de la pachamanca de uso masivo.

La PACHAMANCA se preparaba en el Valle Fortaleza como la comunión masiva del Ritual del Poder jugando así un papel determinante en el desarrollo civilizatorio del mundo andino, porque en ella está toda la cosmovisión andina. Mientras las elites 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 CONCEPCION DIALECTICA-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 EEUU 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.

La cocina peruana procede de una de las culturas más antiguas del mundo hace ya 5,000 años 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) y 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 (35). 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 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 una pequeño sector de basura que también produjo una fecha de radiocarbono de 2940 a.C. (AA-84576) tomado de fibras de plantas anuales. Ambos coprolitos contenía granos de almidón de maíz y el coprolito humanos contenían fitolitos de maíz. Un coprolito de un omnívoro salvaje (CVR003), probablemente zorro, que contiene granos de almidón de maíz se asoció con una intrusión poco profunda en la superficie estéril.

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>), por lo tanto la sociedad fue agraria y no pesquera, la pesca fue un complemento muy importante fuente de proteínas y actuó como una forma de condimento saborizante del aroma de la alimentación “hay varios peces, pero la anchoveta era la primera 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) estos importantes descubrimientos claves para la comprensión de la historia del Norte Chico fue publicado sus conclusiones en Proceedings of the National Academy of Sciences.

Cabe señalar que estos importantísimos descubrimientos basado 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! Llegó 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 hasta donde tenemos 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)

Los tacu tacu en quechua, Mistura del Huatio o la Pachamanca es una de las manifestaciones de fe masiva más antigua de nuestros ancestros que nace del afán de demostrar el culto ambientalista a la naturaleza como agradecimiento por las bondades que está 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 con la naturaleza expresado en los festines-rituales masivos del poder o los llamados Vichamas Raymis de Paramonga.

Según Francisco Ávila, 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”

Los orígenes de este plato-ritual se remontan al Perú precolombino; este cronista occidental en hablar del sacerdote Huatio en el año 1600 al recopilar los mitos



existentes entre los pueblos de Huarochirí, en la sierra de Lima, señalaba la figura del dios Huatiacuri, más estrictamente watya quriq (recogedor de watya) hijo del poderoso Dios Pariaqaqa, de quien se decía que ocultaba su divinidad en una apariencia miserable y sólo se alimentaba de papas asadas en la tierra calentada llamadas "huatias o huatiyas", también tomó otros nombres como la Huatia o Guatia (del quechua "watya" o "watiya" o bien wetya) o Wathiya o Wajaña o Watia al parecer es el concepto del sacerdote diseñador del calendario agrícola de los antiguos peruanos, que estaba ligado a una profunda cosmovisión astral, asociaba también a los solsticios y equinoccios dividiendo el periodo de los sembríos en mitades y Huatiacuri aún se mantiene en la memoria colectiva de la comunidad campesina de Pararin es una población que convive con los pobladores del valle fortaleza, existen publicaciones de esta comunidad sobre el Dios Huatiacuri asociado a la danza en los festines y el que come papas calientes, razón por la cual recibió ese nombre Huatia, y después llamada Pachamanca.

Este fragmento de este mito expresa en su esencia la articulación del génesis del pensamiento andino; OSCURIDAD = NOCHE = PACHACAMAC, SOL, LUZ, DIA = 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 anuales y crónicas españolas que nos narran el contexto de la poderosa comunicación oral expresado en el discurso chamanico del Vichama Raymi de Paramonga casi extinguida por la decidía de los alcaldes que gobiernan el distrito de Paramonga y que solo lo ven 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 ya quienes lo complementan y coexisten con nosotros.

Pacha = universo y manca = olla, por tanto LA PACHAMANCA es el "alimento del universo o alimento de la casa de la "Luz" o Vichama hijo del "Sol" o el Sol "Joven" es el periodo del solsticio de invierno de esos 22 días - años 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 Anua de Luis Teruel "Apenas avía parado cuando luego llego allí Pachacama (que es una guaca muy célebre y muy común en este reino, y está a cuatro leguas de Lima junto al mar a la parte del Sur); el cual despedazo el muchacho a vista de la madre y le dio los dientes como semilla de maíz, los huesos para semilla de yerbas y camotes y la carne para semilla de pepinos y otras frutas y desde entonces acá dicen no a ver ávido falta de estas cosas"

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 milenario pedido del regreso o el renacimiento de la luz para la 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 a 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 que para sembrar la lúcuma 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 principalmente con papas, camotes, y otros vegetales; de esta manera calentaban a la Pachamama para la armonía ambiental del universo.

Una versión más de la mitología sobre los alimentos, esta vez acerca del maíz. Corresponde al testigo Pedro Sarmiento, también sacerdote secundario del pueblo de San Pedro de Hacas, del ayllu de Yanaque, 64 años de edad, quien declara ante el visitador Noboa, el 28 de enero de 1657 lo siguiente: "... cuando cosen todas sus chacras y sementeras recogen las mazorcas que llaman airiguas y misasara y mamasara y de ellas hacen un ramillete en un palo de maguey con ramos de molle y lo llevan en la mano un indio mocetón en un sitio donde está el ídolo Tauris se juntan todos los del pueblo y las viejas con tamborcillos bailan todos el baile supersticioso de la airigua y hacen esta fiesta a sus malquis e ídolos porque le ha dado maíz y comidas y beben toda la noche hasta que se emborrachan y después de echa esta fiesta los dichos ministros de ídolos, parte de aquellas mazorcas del dicho ramillete las hacen chicha y parte de ellas con la dicha chicha ofrecen y queman en sacrificio..." (Expediente N° XI del legajo 6 del Archivo Arzobispal de Lima). Fuente: Pacarina del Sur. <http://www.pacarinadelsur.com/home/indoamerica/81> - héroes-fundadores-y-origen-de-los-alimentos-en-la-memoria-de-los-pueblos-andinos

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)

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 "así 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)

“A comienzos del XVII el padre Diego Chávez Holguín, en su Diccionario Quechua, ya consideraba la denominación “Pachamanca”. Este vocablo quechua proviene de la conjugación de dos raíces Quechuas: “pacha” que significa tierra y “manka” que significa olla, que literalmente vendría a ser olla de tierra”. Lo que significa que el termino Pachamanca era una concepción conocida y que estaba referida al procedimiento de cocción de diversos tubérculos y otros productos agrícolas en un hoyo abierto en la tierra con terrones y/o piedras caldeadas”. (Proyecto de ley N° 3446/2013-CR)

“Sus orígenes datan de unos 7.000 a 8.000 años antes de cristo aproximadamente, ya que se ha encontrado en un abrigo rocoso llamado “Telarmachay”, ubicado en San Pedro de cajas, cuyas evidencias de piedras caldeadas con las que el hombre andino cocía sus alimentos de carne de camélidos y otros animales silvestres, lo cual demostraría la antigüedad de esta milenaria costumbre”. (Proyecto de ley N° 3446/2013-CR)

Entonces estamos sosteniendo el descubrimiento del origen del consumo masivo del Tacu tacu o la misturas de la pachamanca en el arcaico tardío y no del consumo contemporáneo de la pachamanca y después de haber analizado el mito y su comprobación científica con los ORIGENES DEL CONSUMO MASIVO DE LA MISTURA DE LA PACHAMANCA EN EL ARCAICO TARDIO EN EL VALLE FORTALEZA, EN LOS (FESTINES-RITUALES DE PODER) O VICHAMAS RAYMIS MILENARIOS DE CINCO MIL AÑOS podemos decir ahora con orgullo y certeza que la Pachamanca y su consumo masivo se desarrolló en el “Valle Fortaleza” porque se han encontrado físicamente demostrable 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)

Esta tradición de los festines o Vichamas Raymis del ritual de la Pachamanca milenaria del Valle Fortaleza y del Norte Chico en el solsticio de invierno fue el eje del ritual del poder inca “para la cosmovisión andina esta constelación en el mensajero cósmico era la estrella encargada de brindarle su vaso de chicha y su alimento que lo llevaba en su alforja al sol y además llevaba el alimento que se había cocido en los huecos donde se apagaban los restos de las chamizas. Entonces se da una sincronía: como es arriba es abajo. Por ende se cumplía el equilibrio y todo volvía a la normalidad en el tiempo previsto” (Proyecto de ley N° 3446/2013-CR)

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 universo para que le devuelva la luz para el Ritual del Poder del “Ychsmas” o Vichamas Raymis de Paramonga. Es el 27 de Junio y Julio del Ritual Milenario del Tacu Tacu o la Mistura de la Pachamanca, para recibir a la gran fiesta el 28 Julio el más poderoso RITUAL DEL PODER DEL 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.



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. Se han realizados trabajos de investigación científica destacables y se han escrito artículos científicos del Periodo prehispánico como los trabajos de Jonathan Haas, Ruth Shady Solís, Guillermo Cock y Elena Goycochea, Krzysztof Makowski, María Rostworowski, Rodolfo Tafur y Maritza Villavicencio; Virreinato con Rodolfo Tafur, Eduardo Dargent, Luis Repetto, Humberto Rodríguez; y República con Isabel Álvarez y Sara Beatriz Guardia. Además, están presentes en la Revista “Guara” del Museo de Arqueología de la UNJFSC, escritos populares de Paramonga y del norte chico, y en las actuales ceremonias chamanicas.

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 “Para otros, sobre la base de un análisis realizado a investigaciones de distinguidos historiadores: Pedro de Gamboa, José Carlos Vilcapoma, Luis E. Valcárcel, entre otros; efectivamente, la sociedad inca tuvo un gran manejo cósmico con el que construyeron su calendario agrícola. Este estaba asociado a los solsticios y equinoccios”. (Proyecto de ley N° 3446/2013-CR)

Existe una representación del mes de junio, (alimentando al dios sol) según Guamán Poma de Ayala 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 del estilo Pativilca “la cópula divina de la sabiduría de Paramonga” que puntualizan las actividades de la relación de los festines del Vichama Raymi el trueque, el ritual chamanico, 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, por ejemplo los incas tenían en cuenta los siguientes festejos: - Capac Raimi Quilla, Luna de la Gran Fiesta del Sol, equivalente al mes de diciembre o descanso. - Zamay Quilla, Pequeña Luna Creciente, enero, mes del crecimiento del maíz. [Cita requerida] - Hatun Pucuy Quilla, Gran Luna Creciente, febrero, tiempo de vestir taparrabos. - Pacha Pucuy Quilla, Luna de la flor creciente, marzo, mes de maduración de la tierra. - Ayrihua Quilla, Luna de las espigas gemelas, abril, mes de cosecha y descanso. - Aymoray Quilla, Luna de la cosecha, mayo, el maíz se seca para ser almacenado. - Haucai Cusqui Quilla, junio, cosecha de papa y descanso, roturación del suelo. - Chacra Conaqui Quilla, Luna de riego, julio, mes de redistribución de tierras. - Vichama Raymi de Paramonga, Universo, ritual del poder, julio, en agradecimiento para la fertilidad de las tierras símbolo del nacimiento de la civilización andina. - Chacra Yapuy Quilla, Luna de siembra, agosto, mes de sembrar las tierras. - Coia Raymi Quilla, Luna de la fiesta de la Luna, septiembre, mes de plantar. - Uma Raymi Quilla, Luna de la fiesta de la provincia de Oma, octubre, tiempo de espantar a los pájaros de los campos recién cultivados. - Ayamarca Raymi Quilla, Luna de la fiesta de la provincia de Ayamarca, noviembre, tiempo de regar los campos.

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 cuando luego llego allí el Pachacama (que es una guaca muy celebre, y muy común en este reino, y está a cuatro leguas de Lima junto a la mar a la parte del Sur); el cual despedazo el muchacho a vista de la madre y le dio los dientes para semilla de maíz, los huesos para semillas de yucas, y camotes, y la carne para semilla de Pepinos, y otras frutas, y desde entonces acá dicen no haber habido falta de estas 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 de los milenarios Vichamas Raymis 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.

METODOLOGIA

La fase inicial de este proyecto se apoya en tres decisiones que acotan el objeto y condicionan el método de investigación. En primer lugar, pareció conveniente comenzar por el análisis de la investigación publicada en las revistas científicas especializadas en la temática. Y las revistas ocupan una posición en el sistema de difusión de los resultados científicos que justifica la opción tomada.

Por otra parte, y respondiendo a su consideración de publicaciones científicas, las revistas arbitran unos procedimientos de selección y filtro de originales que garantizan a priori un nivel de calidad adecuado en los trabajos que difunden. De igual manera este mismo artículo ya publicado en el mismo contexto indicado. Dicho de otro modo, los textos incluidos en este tipo de publicaciones debieran representar la buena investigación, aquella atendida exclusivamente a los criterios de rigor y validez científicos.

Decidimos centrar el análisis y el desarrollo, el conocimiento de lo que se está haciendo en los últimos años, en materia de investigación arqueológica en el Norte Chico del Perú, como apuntamos ante el cruce de información con datos antropológicos, ritos contemporáneos y fuentes de la cultura viva.

DISCUSIÓN

Que, el descubrimiento definitivo sobre el cultivo y consumo masivo de maíz, camote y cientos de plantas domesticadas en el Arcaico Tardío de Cinco Mil años en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza de Paramonga define que la sociedad de los inicios de la civilización andina fue agraria y no pesquera.

Que, la existencia de miles de evidencias físicas de restos pachamanca en campamentos temporales definen su consumo masivo en el Arcaico Tardío de Cinco Mil años en Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza de Paramonga a través del uso del tacu tacu o mistura ritual masivo de la pachamanca, esa mezcla o misturas de alimentos fue producto de la llegada de miles de insumos alimentarios de la costa, sierra y selva traídos por los peregrinajes religiosos al Valle Fortaleza y al Norte Chico.



Que, los rituales estuvieron diferenciadas por la elite del poder a través de ritual de la quema de alimentos sagrados; maíz, camote, yuca (solo uso ceremonial) guayaba, etc. en recintos pequeños muy privados que servían como aulas de universidades del conocimiento, sabiduría y probable uso de sanaciones.

Que, la forma del poder del Ritual ambientalista para el manejo social se expresó 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 estos por la fuerza de trabajo cooperativo para el desarrollo y crecimiento de los inicios de la civilización andina, patrimonio del Valle Fortaleza y de la Provincia de Barranca.

FUENTES DE INFORMACIÓN BIBLIOGRAFICA

Fuentes documentales

ARRIAGA, P., Pablo Joseph de la Extirpación de Idolatrías en el Perú, 1661, CLDRHP, t.r. 2ª serie Lima, 1920. R. Carta Anua Luis Teruel 1617 INFORME DEL PROYECTO ARQUEOLÓGICO BANDURRIA INFORME DEL PROYECTO ARQUEOLÓGICO CARAL INFORME DEL PROYECTO ARQUEOLÓGICO NORTE CHICO (PANC) LA CALANCHA, Crónica Moralizadora 1638. PIERRE, Duviols, La destrucción de las religiones andinas (durante la conquista y la colonia) 1532 a 1660, Primera edición en Español 1977. PROYECTO DE LEY VICHAMA RAYMI (O1370/2012-CR)