

ARTICULO ORIGINAL

EL RITUAL RELIGIOSO DEL VICHAMA RAYMI DE PARMONGUILLA DE LA MISTURA DE LOS ALIMENTOS Y LA AGRICULTURA DEL MAIZ, IMPULSOR DEL NACIMIENTO DE LA CIVILIZACIÓN ANDINA EN EL ARCAICO TARDÍO Y NO EL “COMERCIO” RELIGIOUS RITUAL OF PARMONGUILLA RAYMI VICHAMA MISTURA OF FOOD AND AGRICULTURE CORN, DRIVE BIRTH IN CIVILIZATION ANDINA LATE ARCHAIC NOT THE “TRADE”

Recibido: 03/03/16

Revisado: 17/03/16

Aceptado: 20/03/16

Henry Marcelo Castillo¹, Kathelin Lozano Vásquez¹, Miguel Revilla Marrero¹,
Robert Salazar Meza¹, Roque Espino Hernandez¹, Jorge Principe Ramirez¹,
Hemerson Paredes Jiménez¹

RESUMEN

El presente artículo expone el ritual ambiental religioso del valle de parmonguilla o de fortaleza, las prácticas sagradas de las misturas alimentaria y la agricultura del maíz de cultivo y consumo masivo impulsores fundamentales en el nacimiento de la civilización andina, en el arcaico tardío y no el comercio como lo plantea el proyecto Caral. El estudio comparativo de los descubrimientos de los análisis micro botánicos de la Universidad Cayetano Heredia y el Museo Field de los Estados Unidos. En las tramas simbólicas mostramos el correlato de los paradigmas del poder del Ritual ambiental para el manejo social expresado en FIESTAS-FESTINES conocidos como los vichama raymis de Paramonga en donde el manejo psicosocial del discurso religioso de los sacerdotes o chamanes utilizaron la abundancia de los alimentos y la cocina como arma social, en su expresión de la mistura o tacu tacu (quechua) de la pachamanca para el intercambio de estos por fuerza de trabajo cooperativo para el desarrollo y crecimiento de la civilización andina, patrimonio del Valle de Fortaleza y del Norte Chico del Perú. Muchos adelantos de esta investigación se publicaron en Guara N° 17 del Museo de la UNJFSC e Ychsma de Vichama INDECUR. N° 08.

Palabras clave: *Vichama Raymi*, mistura o tacu tacu, pachamanca.

ABSTRACT

This paper presents the religious environmental ritual Valley parmonguilla or fortress, sacred practices of food Misturas and agriculture corn crop and consumer drivers key in the birth of the Andean civilization in the late archaic and not in the trade as suggested by the Caral project. The comparative study of the discoveries of botanical micro analysis of the University Cayetano Heredia and the Field Museum of the United States and symbolic frames show the correlation of the paradigms of how the power of environmental Ritual for social management expressed FESTIVALS-FEASTS known as the raymis Vichama Paramonga where the psychosocial management of religious discourse of priests or shamans used the abundance of food and cooking as a social weapon, in his expression of mixed wine or tacu tacu (Quechua) of pachamanca for exchange these for cooperative work force for the development and growth of Andean civilization, heritage Fortaleza Valley and North Chico in Peru. Many advances in this research were published in Guara No. 17 UNJFSC Museum and Ychsma of Vichama INDECUR. N° 08.

Keywords: *Vichama Raymi*, mistura or tacu tacu, Pachamanca.

INTRODUCCION

Mientras la arqueología en el Norte Chico del Perú se sume en una profunda crisis desde el cierre del

¹ Facultad de Ciencias Sociales. Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión. Lima - Perú

Proyecto Bandurria en Huacho desde el 2011 y la última celebración por sus 19 años en el 2014 de la puesta en valor de Caral, evento que invitó a más de 45 periodistas nacionales y extranjeros para cubrir las actividades protocolares y avances de la investigación, que alcanzado el famoso centro arqueológico terminando 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 en Huaral se recrudecen por falta de fondos económicos para la investigación.

Sin embargo, los resultados científicos de investigaciones como 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 de fortaleza abren una nueva etapa en la historia del Norte Chico del Perú.

Después de cuarenta años en 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 hoy denominado 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 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, 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 en el Valle de Fortaleza y el 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 en el arcaico tardío del Valle de Fortaleza y Pativilca 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 un plato que combina lo religioso con lo astronómico en un claro ritual ambiental, este plato nació en el ande Peruano y se masificó en las festines-ferias conocidas en la actualidad como los vichama raymis de parmonguilla o paramonga.

RITUAL DE LA ELITE

Al parecer el desarrollo de los rituales en el Valle Fortaleza en el precerámico estuvo marcado por rituales del poder ambiental alimentaria 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 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 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 ennegrecimiento / ennegrecimiento de las herramientas de piedra sugieren los distintos tipos de materiales (por ejemplo, concha, hueso o piedra) que pueden haber sido utilizados también. (Matthew Piscitelli, 2014). Esta tradición religiosa continua en la adoración a sus dioses alimentos y guacas o piedras “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)

Como podemos apreciar estos rituales de poder religioso, como una base del poder de Huaricanga, al parecer es emulado en forma masiva por la población a través de la pachamanca.

La PACHAMANCA se preparaba en el Valle Fortaleza como la comunión masiva del Ritual del Poder Ambiental jugando así un papel psicosocial 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 la interpretación en la utilización del discurso psicosocial, para el manejo y control social.

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 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 informacional de interpretación del humo para el discurso psicosocial.

La cocina peruana procede de una de las culturas más antiguas del mundo, hace más de 5,000 años en el Valle Fortaleza y el Norte Chico inicio su esplendor con la agricultura y el cultivo masivo del maíz, camote, pepinos, guayabas y anchovetas, y el procesamiento del maíz, junto a la mezcla de alimentos provenientes de la costa, sierra y selva. Tal como indica los registros de los jesuitas sobre probablemente pregones de propaganda psicosocial religiosa de los vichama raymis de parmonguilla. “...los dientes para semilla de mais, los guessos para semillas e yeruas, y camotes, y la carne para semilla de Pepinos, y otras frutas, y desde entonces aca dizen no aver avido falta de estas cosas” (Luis Teruel-1617 Barranca Antigua)

El Dr. Jonathan Haas destacado científico del Ex 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 conservada) se recuperaron de Caballote y Huaricanga. Los especímenes Coprolito fueron recuperados en contextos variables, incluyendo los residuos domésticos, relleno de construcción y habitación abandonada.

41 coprolitos fueron recuperados y analizados de Caballote y 21 fueron recuperados y analizados de Huaricanga en contextos del Arcaico Tardío. De ellos, 34 eran de humanos; 16 eran de perros domesticados, y los otros eran una mezcla de cérvidos, zorro, 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 de perros domesticados. El segundo grano de almidón

más común en los seres humanos proviene de las batatas (camote o batata), con sólo de 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 del radiocarbono para estas muestras, se observan 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” 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 anchoa era la primera fuente de proteína, para la población según el análisis de los Coprolitos, cada coprolito tiene menos de la mitad de una anchoa, entonces es poco, la mayoría tenía anchoa, pero tenía solo un poquito de anchoa, 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.

PEREGRINACIONES Y GRANDES FESTINES VICHAMA RAYMIS DE PARMONGUILLA

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!. 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 tacú tacú (misturas de pachamancas) o festines-rituales de poder ambiental o los llamados “vichama raymis” de Caballote y Huaricanga del Valle Fortaleza se basaban en el desarrollo de la agricultura de acuerdo a 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)

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 de 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 vichama raymis de paramonga, es ahí que probablemente surgió el mito vichama, no lograremos saber cómo fue exactamente su denominación, pero su función fue la memoria del ritual del poder ambiental de la civilización andina para el manejo y control social de sus líderes religiosos. Hoy a punto de desaparecer por la falta de políticas culturales sostenibles y sustentables de los gobiernos locales, regionales y nacionales.

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”

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 Huarochiri, 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 población que convive con los pobladores del Valle de Fortaleza, existen publicaciones de esta comunidad sobre el Dios *Huatiacuri* asociado a la danza en los festines “el que come papas calientes” razón por la cual recibió ese nombre *Huatia*, y después llamada *Pachamanca*.

Este fragmento de este mito fiesta-festín ritual de los vichama raymis expresa en su esencia la articulación dual del génesis del pensamiento como concepción ambiental andina;

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 de 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 psicosocial chamánico del vichama raymi de paramonga.

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, estratégicamente desarrollado en los vichama raymi de parmonguilla y que desarrollara el concepto ambiental sostenible-sustentable de “hoy por mí, mañana por ti”, te doy alimentos y tú me das tu fuerza de trabajo para la construcción de los templos sagrados tal como hasta la fecha se mantiene la tradición al construir las casas o las famosas polladas, parrilladas, cevichadas, etc.

Pacha= universo y manca=olla, por tanto LA PACHAMANCA es el “alimento del universo o alimento de la casa para 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, es la emulación del inicio de la agricultura. Hasta el siglo XVI simbólicamente se mantiene el ritual en el mito de los Vichama Raymis de Parmonguilla en la Carta Annu de Luis Teruel “Apenas avia parado quando 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 despedaçó 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” (Luis Teruel-1617 Barranca Antigua)

TRADICION MILENARIA DEL VICHAMA RAYMI DE PARMONGUILLA

La tradición de los conceptos duales llamados Ychsma (luz-noche), Raymi (Fiesta-Ritual) los Vichama Raymis de Paramonga consistió en 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 en los entierros 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 ha 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 la naturaleza su par (noche-luz) y de reciprocidad cuando sus huacas o apus se encuentran con dificultad, ellos los confieren 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. Los Vichama Raymis de Parmonguilla o simplemente fiesta fue el paradigma iniciático del Inti Raymi de los Incas que de igual manera simbolizó el manejo religioso sostenible y sustentable del imperio.

EL MAÍZ EN LA MITOLOGÍA DE LA HISTORIA

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:

“... quando
c o x e n
todas sus
chacras y
sementera
s recogen
l a s
masorcas
que llaman
airiguas y
misa sara
y m a m a
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 queman en sachrifisio...” (Expediente N° XI del legajo 6 del Archivo Arzobispal de Lima). Fuente: Pacarina del Sur.

<http://www.pacarinadelsur.com/home/indoamerica/81-heroes-fundadores-y-origen-de-los-alimentos-en-la-memoria-de-los-pueblos-andinos>

PEREGRINACIONES RELIGIOSAS PRODUCEN TACU TACUS (MISTURAS DE LOS ALIMENTOS)

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



VICHAMA RAYMI DE PARAMONGA
EMULANDO LOS ORIGENES DEL MAÍZ

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 O PROCESAMIENTO DEL MAIZ Y OTROS CEREALES

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). Hasta la fecha en Paramonga existe una sopa llamada Llunka y la chochoca de igual el proceso, pero con otros cereales y la mistura del puchero un suerte de mezcla de alimentos provenientes de diferentes pisos ecológicos del mundo andino y europeo, herencia de la cocina milenaria.

“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)

CONSUMO MASIVO DE LA PACHAMANCA EN EL VALLE DE FORTALEZA

Entonces estamos sosteniendo el descubrimiento del origen del consumo masivo del Tacú tacú 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 AMBIENTAL) O VICHAMA RAYMIS MILENARIOS DE MAS DE CINCO MIL AÑOS podemos decir ahora con certeza que la Pachamanca y su consumo masivo se desarrolló en el “Valle de 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 vichama raymis del ritual de la Pachamanca milenaria del Valle de 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)

VICHAMAS RAYMIS DE PARAMONGA Y EL SOLSTICIO EN LA COSTA DEL NORTE CHICO DEL PERU

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 Tacú Tacú o la Mistura de la Pachamanca, 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 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; Virreynato 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-
[http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc02_2011_2.nsf/0/9c95b0dd75017b7c05257d87005a5df8/\\$FILE/03446DC05MAY051114.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/Sicr/TraDocEstProc/Contdoc02_2011_2.nsf/0/9c95b0dd75017b7c05257d87005a5df8/$FILE/03446DC05MAY051114.pdf))

Las sociedades pre-incas e incas, dieron gran importancia al desarrollo agrícola basado en el maíz y tal es así que hemos 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:

- LOS RAYMIS o Fiestas-FESTINES, de la Costa Peruana como arma social, basado en cultivo del Maíz según Guamán Poma de Ayala en su nueva Cónica y buen gobierno:
- CAPAC RAYMI CAMAYQUILLA, (**Enero**) Mes en que oxeano elmays [...] de las perdices y de los uenados y de la zorrilla en el rreyno [...] por que es la fuerza de los paxaros.
- PAVCARVARAI HATUN POCUY QUILLA (**Febrero**). Rompen tierra uirgen para mays...[...]joxealle piscocamayoc de los paxaros de los zorrillas añas 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 zorillos 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 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 CUSQUIAYMORAYQUILLA (**Mayo**). Este mes se llama calchayzara arcuy (reunir el Maíz) zara tipi-zara muchayquilla (cosechar el maíz, mes de desgranar) alin zarachuzura (maíz achicharrado)

huto zara (maíz lleno) cada uno destos se ade poner ensus lugares ensus bodegas culluma chauaycolca [...].

- **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 notase la referencia a “energía” llamada alimentación esta asociación, en los conceptos preincas en el valle de 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 que seade 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 ultima 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 come 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 acuar asta la natividad desenbrarse en los llanos [...].

- **OMARAINI QUILLA (Octubre).** Este mes seade axeax las sementeras del mays [...] y seade axealle delos paxaros y perdices 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).** En este mes seade sembrar [...] mays de tenporalcochacasara q. toda la fuerza del sembrar con las aguas del cielo eneste tiempo y en todo el rreyno [...] (Guamán Poma de Ayala, 1615)

De toda esta explicación podemos deducir entonces que en el Arcaico Tardío en el Valle de Fortaleza hace cinco mil años se consumía masivamente maíz y el Ritual del Poder se asoció al Tacú tacú 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 en este reino, y esta a quatro leguas de Lima junto a la mar a la parte del Zur); el qual despedaço 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 de los milenarios Vichama 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 de 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 basado en el maíz y cientos de plantas domesticadas y no fue el comercio, el comercio fue una parte posterior de la civilización andina.

-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 en el Valle de Fortaleza de Paramonga a través del uso del tacú tacú 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 de Fortaleza, Pativilca y el Norte Chico.

-Que, los rituales estuvieron diferenciadas por la elite del poder a través de ritual de la quema 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, e interpretación semiológica del humo en sus formas y texturas sobre los fenómenos de la corriente del niño para el desarrollo agrario, pronósticos y profesías.

-Que, la forma del poder del Ritual abientalista para el manejo social se expresó en FIESTAS-FESTINES conocidos como los vichama raymis de Paramonga en donde el manejo psicosocial del discurso de los sacerdotes o chamanes utilizó el tacú tacú o mistura de la pachamanca para estimular el intercambio de estos por la fuerza de trabajo cooperativo para el desarrollo y crecimiento de sus templos, iglesias y ciudades en los inicios de la civilización andina, patrimonio del Valle Fortaleza y del Norte Chico del Perú.

-Que, la cocina fue un arma social para el desarrollo

civilizatorio, ya que no se han encontrado armas físicas, solo evidencia de grandes fiestas-festines rituales.

FUENTES DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA

ARRIAGA, P. Pablo Joseph de la Extirpación de Idolatrías en el Perú, 1661, CLDRHP, t.r. 2ª serie Lima, 1920. R.

CREAMER, Winifred, HAAS, Jonathan, MARCELO, Henry, Una cultura pérdida de más de cinco mil años: en la arqueología del arcaico tardío en la escenificación del vichama raymi de Paramonga. En Revista Guara N° 15 Edt. Guara, Huacho, Perú, 2013

INFORME DEL PROYECTO ARQUEOLÓGICO NORTE CHICO (PANC) LA CALANCHA, Crónica Moralizadora 1638.

INFORME PROYECTO ARQUEOLÓGICO NORTE CHICO, BANDURRIA, HUACOS, ETC.

INFORME PROYECTO ESPECIAL ARQUEOLÓGICO CARAL

MARCELO, C. Henry: El Ritual del Poder: Vichame Raymi de Paramonga consumo masivo del maíz y el tacú tacú (mistura-pachamanca) en el arcaico tardío, festines del poder civilizatorio. En Revista Guara N° 17 Edt. Guara, Huacho, Perú, 2014

MARCELO, C., Henry: Descubrimiento definitivo la civilización andina fue agraria basado en la producción del maíz y no en el comercio como lo plantea el Proyecto Caral. En Revista Guara N° 15 Edt. Guara, Huacho, Perú, 2013

Mission A los Yndios ydolatras del Corregimiento de La Barranca, y Cajatambo (1617); Carta Anua Luis Teruel 1617

PIERRE Duviols, La destrucción de las religiones andinas 1532 a 1660. Primera Edición en Español 1977.

PIERRE, Duviols, La destrucción de las religiones andinas (durante la conquista y la colonia) 1532 a 1660, Primera edición en Español 1977.

PISCITELLI, Mattew, ALARCON Carmela, Resultados preliminares: Rituales religiosos como una base del poder de Huaricanga-Paramonga, Guara N° 17 Edt. Guara, Huacho, Perú, 2014.