

Revista Guara

Numero 20 ABRIL 2015

El contenido de los artículos de la Revista Guara es responsabilidad exclusiva de los autores

Vicerrector de Investigación:

Dr. Julio Macedo Figueroa

Editor / Director

Henry William Marcelo Castillo

Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Consejo Editorial:

Dr. Arturo Ruiz Estrada

Asesor

Dr. Pieter Van Dalen Luna

Director del Museo de Arqueología de la
UNMSM

Dr. Segundo Clemente

Rodríguez Delgado

Dr. Pedro Peláez Sánchez

Universidad Nacional Agraria de la Selva

Diseño Gráfico:

Jorge Persi Príncipe Ramírez

Imprenta: Talleres Gráficos de Imprenta Libertad EIRL **R.U.C.**

20118808356

Dirección: Av. Tambo Blanco N° 1231 - Hualmay

Telef. 01-2321212

Email: implibertad@yahoo.com.mx

Título: Guara (Lima, en Línea)

Revista de Investigación Científica Indizada en:

ISSN 2219-696X

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú 2007 – 06291

Editado por el Museo de Arqueología de la U.N.J.F.S.C todos los
derechos quedan reservados para el Museo de Arqueología de la
U.N.J.F.S.C

Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

cualquier publicación, difusión de la información presentada queda
autorizada siempre y cuando se cite la fuente de origen.

<http://investigacion.unjfsc.edu.pe>

(01) 2321 810 – Huacho

CONTENIDO

Editorial / editorial

El tacú tacú o mistura de la pachamanca en el arcaico tardío en valle fortaleza y las investigaciones Arqueológicas en el Norte Chico-Perú

The tacu tacu or mistura of the pachamanca in the late archaic in fortress valley and the archaeological investigations in the North Chico-Peru

Henry William Marcelo Castillo

CARTAS AL EDITOR

El tacú tacú o mistura de la pachamanca milenaria tradición de Paramonga

The tacu tacu or mistura of the ancient Pachamanca tradition of Paramonga

Miguel Ángel Córdova Jara

Valle fortaleza de Paramonga y los festines de los rituales del poder en los vichama raymis de la civilización Paramonga pre caral.

Valley fortress of Paramonga and the feasts of the rituals of power in the vichama raymis of the civilization Paramonga pre caral.

Emilio Solano Vilca

Consumo masivo del tacú tacú o la mistura de la pachamanca en el arcaico tardío en valle fortaleza en los (festines – rituales de poder) o vichamas raymis milenarios de cinco mil años.

Massive consumption of the tacú tacú or mistura of the pachamanca in the arctic tardio valle de fortaleza (feasts - rituals of power) or vichamas raymis thousand-year-old of five thousand years.

Henry Marcelo Castillo

Jorge Príncipe Ramírez

Anexo:

Evidencia de maíz (zea mayz) en el Arcaico Tardío (3000-1800a.C.) en la region Norte Chico del Perú.

Annex:

Evidence of corn (zea mayz) in the Late Archaic (3000-1800a.C.) In the Norte Chico region of Peru.

Jonathan Haas, Winifred Creamer, Luis Huamán Mesía, David Goldstein, Karl Reinhard y

Cindy Vergel Rodríguez. PNAS 2013

CONVERSANDO CON HENRY MARCELO CASTILLO

Testimonio Valle Fortaleza y Pativilca orígenes de la mixtura y el origen de la agricultura en el arcaico tardío.

CONVERSING WITH HENRY MARCELO CASTILLO

Testimony Valle Fortaleza and Pativilca origins of the mixture and the origin of agriculture in the late archaic.

Jorge Persi Príncipe Ramírez

Prosas Epicas Vichama la tragedia de un dios yunga, Castellano, Ingles, Quechua y Ashaninka.

Prosas Epicas Vichama the tragedy of a yunga god, Castellano, Ingles, Quechua and Ashaninka.

Henry William Marcelo Castillo

Rutas del ceviche primigenio del norte chico, para su denominación de Origen.

Routes of the primitive ceviche of the north boy, for his denomination of Origin.

Jorge Persi Príncipe Ramírez

UNA INTERPRETACION
A LA HISTORIA DEL
NORTE CHICO-PERU:



**CONSUMO MASIVO DEL TACÚ TACÚ O MISTURA DE
LA PACHAMANCA EN EL ARCAICO TARDIO VALLE
DE FORTALEZA.
(FESTINES-RITUALES DE PODER O
PRE PROTO-VICHAMA RAYMIS MILENARIOS)**

“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)

Henry William Marcelo Castillo
vichamaneww@hotmail.com

Jorge Príncipe Ramírez
principeramirezjp@hotmail.com

CANTARO COPULA DIVINA
DE LA SABIDURIA
Museo de Arqueología y
Antropología “VICHAMA”
I.E. 21577-Paramonga



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 Caballote y Huaricanga del Valle Fortaleza y el Norte Chico del Perú y nos remonta a las bases culinarias prehispánicas, para una mejor comprensión del origen de la agricultura y la abundancia de los alimentos y su procesamiento masivo, 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 esta manera calentaban a la Pachamama. Uno de los elementos del universo fue el sufrimiento por 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, la Pachamanca es una cocina o plato que combina lo religioso con lo astronómico, por ende este plato nació en el ande Peruano y se masifico en las festines-ferias milenarias los protovichama raymis, conocidas en la actualidad como los vichama raymis de Paramonga.

No basta promocionarlo como lo nuestro, sino afirmar que la PACHAMANCA se preparaba en el Valle Fortaleza como la comunión del Ritual del Poder Protovichama Raymi, de Paramonga que permitió el desarrollo civilizatorio del mundo andino, porque en ella está toda la cosmovisión andina. Otros países podrán tener una preparación similar, con la misma técnica pero no encierran en sí LA CONCEPCION DIALETICA-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 E.U. con el destacado trabajo de Jonathan Haas que demuestran que en el Arcaico Tardío en el Valle Fortaleza, Pativilca y el Norte chico fue agrícola basado en el cultivo y consumo de maíz con su dieta masiva del Tacú Tacú (quechua significa mezcla o mistura) o la mistura de la pachamanca, la llegada de largas peregrinaciones temporales en la cual traían sus propias plantas y alimentos que se fusionaban y “procesaban la mistura de aromas y sabores de los alimentos”.

No basta promocionarlo como lo nuestro, sino decir que la 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 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 en el acopio del saber, conocimiento e interpretación semiológico del humo, para la utilización del discurso psicosocial para el control ideológico de las masas.

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

ABSTRACT

This work describes outstanding aspects of Peruvian gastronomy and its transcendence through history in the origins of the Andean civilization Caballete and Huaricanga del Valle Fortaleza and Norte Chico del Perú and it goes back to the pre-Hispanic culinary bases, for a better understanding of the the origin of agriculture and the abundance of food and its massive processing, the lack of heat was felt by the settlers and for that reason holes were made in the earth, to fill them mainly with corn, sweet potatoes and other vegetables; In this way they warmed the Pachamama. One of the elements of the universe was the suffering due to lack of heat of the Sun. We can now say with pride and certainty that the Pachamanca is not only a common dish, it is born of the desire to show affection, the adherence that the Indian with its guardian parents, the SUN, the EARTH, THE LIGHT, THE NIGHT, the HUANCA or sacred stone, the Pachamanca is a kitchen or dish that combines the religious with the astronomical, therefore this dish was born in the Peruvian Andes and I am celebrating the protovichama raymis, known at present as the vichama raymis of Paramonga.

It is not enough to promote it as ours, but to affirm that the PACHAMANCA was prepared in the Fortaleza Valley as the communion of the Protovichama Raymi Power Ritual, from Paramonga that allowed the civilizing development of the Andean world, because it is the whole Andean cosmovision. Other countries may have a similar preparation, with the same technique but do not contain the DIALETIC-ENVIRONMENTAL

CONCEPTION OF GIVING TO EAT THE UNIVERSE, because it also presents its weakness at a certain time. This fact is evidenced by the latest discoveries of the Cayetano Heredia University and the Field Museum of E.U. with the outstanding work of Jonathan Haas that show that in the Late Archaic in the Fortaleza Valley, Pativilca and the Norte Chico was agricultural based on the cultivation and consumption of corn with its massive diet of Tacu Tacú (Quechua means mixture or mixture) or the Mitya de la Pachamanca, the arrival of long temporary pilgrimages in which they brought their own plants and foods that merged and "processed the mixture of aromas and flavors of food."

It is not enough to promote it as ours, but to say that the PACHAMANCA was prepared in the Fortaleza valley as the massive communion of the Ritual of power, playing an important role in the civilizing development of the Andean world, because the Andean cosmovision is in it. While the elites congregated in small enclosures as representatives of the communities or heads of lineage, and made offerings that burned on the floor (Matthew Piscitelli) for direct communication with their gods synonymous with accumulation of political power, non-public rituals only reserved in the gathering of knowledge, knowledge and semiological interpretation of smoke, for the use of psychosocial discourse for the ideological control of the masses.

Palabras Clave: Alimentación, tacú tacú, protovichama raymis, vichama, gastronomía.

Dos muestras de fibras de plantas anuales de la misma característica dieron resultados en edades de radiocarbono de 2,620 y 3,240 a.C. (Tabla S1, 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 inagotable de proteínas y actuó como una forma de condimento saborizante del aromas de la dieta masiva.

Hay varios peces, pero la anchoveta fue 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... estas importantes investigaciones son clave para la comprensión de la historia del Norte Chico fue publicado sus conclusiones de Proceedings of the Nacional Academy of Sciences.

PEREGRINACIONES

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 el 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 venían 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...” (Haas, 2013)

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 humano contenían fotolitos 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.

De igual manera 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 realizaban estaba al pedir por todo lo obtenido (Shady, 1999)

Sin embargo estas tradiciones milenarias de los tacú tacú o misturas de pachamancas a través de festines-rituales de poder o protovichama raymis (milenarias fiestas agrarias-gastronomicas del poder) de Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza se basaban en el desarrollo de la agrario, 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 domesticas 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)

TACÚ TACÚ O MISTURAS DE LAS PACHAMANCAS

La Mistura de la Pachamanca es una de las manifestaciones de fe 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 y Pativilca.

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 del poder o los llamados vichamas raymis de Paramonga.

Según Francisco Ávila, manifestó 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”

PEREGRINACIONES RELIGIOSAS PRODUCEN TACÚ TACÚS O 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 dió al parecer por las condiciones ambientales de este valle y de los demás Valles del Norte Chico para lo cual llegaban alimentos de los confines del mundo andino y mezclaban sus aromas y sabores en los rituales de la Pachamanca “se traía de todas partes de la costa, 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, Descubrimiento definitivo: la Civilización andina en el Norte Chico fue agraria basado en la producción del maíz y no en el comercio como lo plantea proyecto Caral, 2013).

INTRODUCCIÓN

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. El Dr. Jonathan Haas 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 su 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) que se recuperaron de Caballete y Huaricanga (35). Los especímenes Coprolito fueron recuperados en contextos variables, incluyendo los residuos domésticos, relleno de construcción y habitaciones abandonadas.

Cuarentaiuno coprolitos fueron recuperados y analizados de Caballete y 21 fueron recuperados y analizados de Huaricanga (Tabla S4) en el contextos del Arcaico Tardío. De ellos, 34 eran de humanos; 16 eran de perros domésticos, 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 l. 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 la Tabla S1. Operación VI de Huaricanga tenía 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

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 batan, con la finalidad de eliminar la cascara, luego se procede a dejar secar al aire. En el Valle Fortaleza “los 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 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° 344/2013-CR)

Cabe resaltar los resultados de los últimos 30 años de análisis de carbono 14 en el norte chico particularmente el valle de fortaleza a la pirámide de Porvenir con mas de 5,720 años de antigüedad versus Sakara la Pirámide más antigua de Egipto con 4,680 años de antigüedad paralela a Caral, y con ello su dieta masiva fue la mistura o tacú tacú de la pachamanca.

PRIMERAS PIRAMIDES DEL MUNDO SE CONSTRUYERON EN EL PERU (Según fechados radiocarbónicos)	
Hace cinco mil años se erigió una de las civilizaciones más grandiosas de la humanidad, enterrada durante cinco mil setecientos veinte años en los desiertos de la costa peruana.	
Según la recopilación de Henry Marcelo Castillo, los Fechados radiocarbónicos de los últimos treinta años se han comprobado que en la PROVINCIA DE BARRANCA Y EN EL PERU se originan las pirámides más antiguas del mundo.	
Porvenir -Paramonga- Perú	3.720
Huaca de los idolos - Supe- Perú	3.702
Caballote -Paramonga-Perú	3.630
Huaricanga -Paramonga- Perú	3.570
Bandurria -Huacho-Perú	3.220
Cerro Lampay-Paramonga-Perú	3.202
Huaca de los Sacrificios-Supe-Perú	2.930
Las Shicras -Huaral-Perú	2.800
Tumshukaiko- Ancash-Perú	2.700
San José - Pativilca- Perú	2.740
Puntly Suela - Pativilca- Perú	2.740
Upacá -Pativilca- Perú	2.740
La calgada -Ancash-Perú	2.690
Caral -Supe- Perú	2.690
Sakkara- Egipto	2.688
Keops-Egipto	2.580
Vinto Alto -Pativilca- Perú	2.580
Río Seco -Chancay- Perú	2.580
Kefren-Egipto	2.550
Huaca Rosada-Ventanilla-Perú	2.500
Zigurat de Ur-Irak	2.220
Sechin-Casma-Ancash	1.800
San Lorenzo-Mexico	1.200

FUENTE: Elaborado por Henry Marcelo Castillo
(Datos de Pozorski, Haas, Vega-Centeno, Shady, Zechter, Orieder, Fung, Quilter, Ravines y Feldman)

CRISOL DEL PRE PROTO-QUECHUA Y LOS VICHAMA RAYMIS DE PARMONGUILLA

La no existencia de armas físicas en la civilización paramonga pre caral y el contexto de la evidencia arqueológica de peregrinaciones temporales de la costa, sierra y selva en su desarrollo transversal y las fiestas-festines proto-vichama raymis del arcaico tardío infieren las condiciones del crisol de procesos comunicacionales entre múltiples hablas, dialectos y lenguas quechuas.

Es probable que la mayor parte de las hablas desplazadas por los idiomas centroandinos que se expandieron haya estado emparentada con éstos o con los de otras áreas, como la contigua selva sudamericana, y que su desaparición haya implicado la pérdida de eslabones lingüísticos intermedios que, de haber sobrevivido, habrían facilitado el reconocimiento de parentescos. (Torero Alfredo, 1989)

Existe mucha evidencia tanto en el Pre Caral como Caral las peregrinaciones provenientes de la selva como es el caso de Caballete que se encontró Chuchuhuasi proveniente de la Selva y Huaricanga yuca, en los recintos rituales de las élites en pequeñas cuartos que al parecer desarrollaban interpretaciones semiológicas de la quema de alimentos y piedras, el humo o el fuego eran interpretados semióticamente para el desarrollo agrario, tal como hasta la fecha los chamanes de paramonga suelen interpretar los augurios en las formas del humo del cigarro fuerte (inka) de igual manera la forma de las piedras eran también se interpretaban sus formas.

Tal como indica Matthew Piscitelli en 2015 en su trabajo de investigación en Huaricanga hace de referencia de encontrar Yuca en los recintos de las elites mientras en los rituales masivos de Caballete no se encuentra yuca hace referencia en sus informes científicos el Dr. Haas.

Dialectos Alto Pativilca-Alto Marañón -Alto Huallaga. Es el sector intermedio entre Wáylay y Wánkay. Comprende la provincia de Bolognesi (Ancash), el norte y el oeste de la de Cajatambo (Lima), y el distrito de Ambar en la de Chancay (Lima), dialecto Alto Pativilca; la provincia de Dos de Mayo (Huánuco) (dialecto Alto Huallaga)

La zona del sur de Ancash es, respecto del quechua, de gran interés dialectológico. Entre las principales razones de este interés mencionaremos las siguientes:

a. Se presume que este territorio habría sido ocupado por el quechua en forma continua desde el momento de la difusión del protoidioma (desde su cuna ubicada en la zona costera contigua, Valle del río Pativilca, o norte chico). El sitio arqueológico de Caral (Supe) habría sido el centro político desde donde el protoquechua se extendió. (Solís Fonseca, Gustavo, 1976)

La vía más importante del departamento - anteriormente el principal camino incaico y colonial - se inicia en Pativilca (Lima), recorre el valle del río Fortaleza para tomar luego la vera del río Santa. Una divisoria que sale de Conococha lleva a Chiquián, capital de la provincia de Bolognesi. (Solís Fonseca, Gustavo, 1976)

Como se puede apreciar el crisol del Proto-Quechua, se desarrolló en la Civilización Paramonga Pre Caral, comprendida en el desarrollo transversal abarcando norte, sur y este, que comprendía el Alto Pativilca y Fortaleza (provincias de Bolognesi, Cajatambo, Huarmey y por el Sur el Norte Chico.) Así como el Castellano se originó por la llegada a España de múltiples Cruzadas las Guerras Santas los vicigodos, ostrogodos, etc. y de esa fuerza de comunicación para tratar de entenderse ideológicamente esos idiomas o lenguajes mal hablados, surgió el castellano, según comentario de Carreter.

De igual manera en el Crisol de la Civilización del Mundo Andino fueron esas “fuerzas cooperativas” de las peregrinaciones que fundió múltiples hablas y dialectos en los Raymis o fiestas, Proto-vichama raymis y al parecer los wariques (quizas tuvieron otro nombre) fue la comunión de los secretos de los aromas y sabores de los alimentos en que hablaban los dioses “alimentos y huacas” para el pronóstico del desarrollo agrario. Esta comunicación expresada en el Quechua permitió una suerte de acumulación y expansión de sus productos agrarios y pesqueros.

Muchos peruanos hoy en día utilizan el vocablo quechua “warique” para referirse a un restaurante o lugar de expendio de comidas donde los potajes o guisos son objetos de culto, el lugar es casi secreto y la tertulia obligada. Esta especie de templo de la cocina tiene como origen fue la mistura de la pachamanca en el arcaico tardío.

De tal manera que el Padre La Calancha registra en 1638 que los dioses de los llanos o de la costa eran las huacas y las comidas;

“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)

Como se puede apreciar el rol de la agricultura en el proceso de la Civilización Andina como foco central la zona actual Valle de Fortaleza y Pativilca que hasta 1976 comprendía el Distrito de Pativilca, lo cual muchos registros de referencia arqueológica e histórica hacen mención como la zona de Pativilca. A partir de del 23 de noviembre de 1976 se crea el Distrito de Paramonga con el Decreto ley N° 21701.

Gustavo Solís Fonseca en 1976 en su tesis titulada “Zonificación (dia)lectal del quechua de la provincia de Bolognesi (Ancash) de 1976” junto con Alfredo Torero sostienen que el foco del origen del protoquechua se encuentra en las zonas sur altas del Valle de Fortaleza y Pativilca localizado actualmente la zonificación dialectal del quechua en la provincia de Bolognesi.

Otra amplia zona dialectal está conformada por los distritos de Bolognesi cuyas capitales son los poblados de Aquia, Huasta, Chiquián, Ticllos, Corpanqui, Llaclla, Canis, Cajamarquilla y Llipa.(
Solís Fonseca, Gustavo, 1976, Pag. 158)

No es casual estos procesos de la gran acumulación de arquitectura monumental en estos Valles de características Pre-Caral, encontrándose la Pirámide de Porvenir la más Antigua del Mundo con más de 5750 años mientras Sacara la más antigua de Egipto tiene 4,660 años de antigüedad, paralela a Caral sumado la peculiaridad de la Civilización Paramonga y Caral no se han encontrado armas físicas.

físicas pero si abundancia de la agricultura y alimentos que generó una suerte de desarrollo de sociedad basado en las armas no convencionales “te doy comida y tu me das tu fuerza trabajo” las formas iniciática del prototrueque, basado en la “reciprocidad y confianza” con ello las peregrinaciones de la sierra, selva y costa. Y que hasta la fecha se mantienen bajo la forma de migraciones “ancashinas” hacia la provincia de Barranca, Huaura y el Norte Chico.

Este desarrollo transversal desde hace miles de años fue el crisol de la mistura o tacú tacú pero a la vez también el proceso de la zona dialectal del protoquechua en esos famosos raymis con su desarrollo ideológico de los proto-vichama raymis de parmonguilla, ahí la cocina fue el arma social y la agricultura su fundamento sostenible y sustentable de su economía posteriormente se extendió más al sur debido a los fenómenos del niño ubicándose en Caral en donde floreció el protoquechua

Se presume que este territorio habría sido ocupado por el quechua en forma continua desde el momento de la difusión del protoidioma (desde su cuna ubicada en la zona costera contigua, Valle del río Pativilca, o norte chico). El sitio arqueológico de Caral (Supe) habría sido el centro político desde donde el protoquechua se extendió. (Solís Fonseca, Gustavo, 1976, Pág. 152)

La mistura o tacú tacú más allá de ser un fenómeno de la fusión de los alimentos fue y es una peculiaridad por la alta concentración de recursos naturales ambientales y energéticos que la milenaria Civilización Paramonga Pre Caral logró capitalizar por la agricultura, la pesca y la mistura de alimentos generando a la vez la fusión de formas dialectales del protoquechua producto del culto en las peregrinaciones religiosas desde todos los rincones del mundo andino de las sociedades del arcaico tardío.

Según la clasificación de Torero (1974), esta zona formaría parte de la variedad quechua GUSTAVO SOUS FONSECA Alto Pativilca- Alto Marañón -Alto Huallaga, (dialecto Alto Pativilca). (Solís Fonseca, Gustavo, 1976, Pag. 158)

TRADICION MILENARIA DE LOS PROTO-VICHAMA RAYMIS DE PARAMONGA

La tradición de los proto-vichama raymi de Paramonga fue 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, esta tradición, se mantuvo simbólicamente como el entierro a los niños muertos en las huacas de los gentiles como retribución simbólica-espiritual de entregar o espiritualmente a vichama a la huaca o la pachamama, “si se hace con mala fe la huaca y la pachamama llama “o pide” a su hijo menor de estas como retribución para el equilibrio de su fe”, y los creyentes tienen que ir y darle una ofrenda recíproca, de igual manera coban un pozo en la huaca con leña y fuego en donde se deposita el maíz, camote y lúcumas. pepinos o guayabas para calmar la ira de la maldición de la huaca y pachamama realizando peticiones a sus huacas y madre tierra, en determinadas épocas del año para merecer su ayuda y como la naturaleza es dual (noche-día) y de reciprocidad sus huacas o apus y pachamama, ellos los confieren su ayuda a través de sus hijos vichama y pachacamac.

La falta de calor fue atribuida a la luz-energía para el desarrollo de la agricultura (vichama) hijo 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 (pachamanca); de esta manera calentaban a la pachamama para la armonía y equilibrio ambiental del universo.

EL MAIZ EN LA MITOLOGIA 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, con muchos años de edad, quien declara ante el visitador Noboa, el 28 de enero de 1657 lo siguiente:

... cuando cogen todas sus chacras y sementeras recogen las mazorcas que llaman airiguas y misa Sara y mama Sara y de las hacen un ramillete en un palo de maguey con ramos de molle y lo lleva en la mano un indio mocetón en un sitio donde está el ídolo

Taurus se juntan todos los del pueblo y las viejas con tamborcillos bailan todos el baile supersticioso de la augurio 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 legado 6 del archivo Arzobispal de Lima). Fuente: Pacarina del sur.

[http://www.pacarinadelsur.com/home/indiamerica/81-heroes-fundadores-y-origen-de-los-alimentos-en-la-momia-de-los-pueblos-andinos\)](http://www.pacarinadelsur.com/home/indiamerica/81-heroes-fundadores-y-origen-de-los-alimentos-en-la-momia-de-los-pueblos-andinos)

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 FORTALEZA

Entonces estamos sosteniendo la interpretación de los datos científicos microbotánicos y macrobotánicos acerca del descubrimiento del origen del consumo masivo del tacú tacú o la misturas de la pachamanca en el arcaico tardío. Y no, el "consumo contemporáneo de la pachamanca". En el arcaico tardío de la Civilización Paramonga Pre Caral el consumo masivo o dieta fue la cocina de la tacú tacú o mistura de la pachamanca, como arma social. Y después de haber analizado el mito ritual y la evidencia científica de los datos indicados podemos afirmar que los ORIGENES DEL CONSUMO MASIVO DE LA MISTURA DE LA PACHAMANCA EN EL ARCAICO TARDIO SE DESARROLLO EN EL VALLE FORTALEZA, EN LOS (FESTINES-RITUALES DE PODER) O PROTOVICHAMA RAYMIS MILENARIOS HACE MAS DE CINCO MIL AÑOS, decimos, ahora, con orgullo y certeza que la Pachamanca su consumo masivo y mistura se desarrolló en el "Valle Fortaleza", extendiéndose masivamente en el norte chico y la costa central del Perú.

“Porque se han encontrado físicamente y totalmente demostrable restos de pachamanca de consumo masivo “yo pienso que la 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 protovichama 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

“Porque se han encontrado físicamente y totalmente demostrable restos de pachamanca de consumo masivo “yo pienso que la 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 protovichama 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 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)

RITUAL DE LA ELITE

Al parecer el desarrollo de los rituales en el valle fortaleza en el precerámico estuvo mar 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 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 .

En cuanto a las actividades reales que tuvieron lugar dentro de estas estructuras, los acontecimientos ocurrieron al encender el fuego en la mayoría de todos los pisos. El análisis de polen y XRF conforman 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.*),

FIGURA 2 REPRESENTACIÓN DEL MES DE JUNIO
(ALIMENTANDO AL DIOS SOL) SEGÚN GUAMÁN
POMA DE AYALA



NOTA: 3 JUNIO/ HAVCAICUSQUI / BEBE CON EL SOL EN LA FIESTA DEL SOL, 1615
Pág. 172.

. 1 Mes Julio / Chacaricuichac / Runcui
LUAUARQUM QUILLA / UALLAUZA, PONTÍFICE /
RIFICIO



ITA: 1 CRÓNICA GUAMÁN POMA PÁG.
3- LA TRADICIÓN SE MANTIENE HASTA
IMPERIO INCAICO LA QUEMA DE
MENTOS, 1615

FIG.2 RECREACIÓN RITUAL DE ELITE "VALLE
DE FORTALEZA-HUARICANGA PREHISPÁNICO



NOTA: 2 RITUAL DE LA ELITE DEL ARCAICO TARDÍO
BASADO EN INFORME CIENTÍFICO DE MATTHEW
PISCITELLI 2014 (LA QUEMA DE ALIMENTOS EN
CUARTOS PEQUEÑOS SUGIERE CONOCIMIENTOS DE
INTERPRETACIÓN SEMIÓTICA DEL HUMO COMO SE
HACE HASTA LA FECHA CON EL HUMO DE LOS CIGARRO)

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 utilizado también (H. Marcelo, 2015)

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

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 copula divina de la sabiduría de Paramonga” que puntualizan las actividades de la relación de los festines del vichama raymi, 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, por ejemplo los incas tenían en cuenta los siguientes festejos:

VICHAMA RAYMI DE PARAMONGA Y EL SOLSTICIO

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 de Vichama Raymi de Paramonga. Es el 27 Junio a finales de Julio del Ritual Milenario del Tacú Tacú o la Mistura de la Pachamanca, para recibir a la gran fiesta el 28 de Julio el más poderoso RITUAL DEL PODER DEL VICHAMA RAYMI DE PARAMONGUILLA en este día nuestros ancestros conmemoraban el inicio del nuevo año andino como símbolo del inicio del nacimiento de la civilización andina, en homenaje al origen de la agricultura Los Protovichama raymis de Paramonga el y los festines-rituales del poder más antiguo del mundo andino fue el paradigma iniciático de la fiesta del Vichama Raymi contemporáneo, y del Inti Raymi de Huánuco Pampa y del Cuzco. De igual manera la Fiesta del Sol, desarrollo el mismo concepto ambiental, 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 realizado trabajos de investigación científica destacables y se han escrito artículos científicos del Periodo prehispánico como los trabajos de Jonathan Hass, 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 Republica con Isabel Alvares 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 aún se mantiene esta tradición.

Se ha registrado rituales milenarios que se resisten a desaparecer y que tuvo su máximo esplendor en la cultura inca. Para otros, 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 desarrollo 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)

Podemos apreciar la gran tendencia del uso milenario de las artes escénicas andinas expresadas en las fiesta o Raymis y su relación con la producción y la productividad agraria:

- 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.
- 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 Parmonguilla, inicio de la agricultura, ritual del poder, julio, 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.

El método:

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

TIPO Y NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN

TIPO DE INVESTIGACIÓN

Siendo el tipo de investigación sustantiva explicativa.

Explica por qué los hechos y fenómenos (variables) que se investigan tienen tales y cuales características. (Carrasco Díaz, 2007, pág. 44)

NIVEL DE INVESTIGACIÓN

Es nivel de investigación descriptiva

En este nivel el investigador busca especificar las propiedades las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretende medir y recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o variables a las que refieren. (Hernandez, 2010, pág.80)

ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

El enfoque de investigación es mixto (cualitativo y cuantitativo). Este modelo representa el más alto grado de integración o combinación entre los enfoques cualitativo y cuantitativo. (Hernández Sampieri, 2004, pág. 24).

Fuentes de datos

Para el estudio se consultaron las siguientes fuentes de datos:
Winifred Creamer, Jonathan Haas, and Henry Marcelo Castillo, (2017) A culturescape built over 5,000 years, archaeology, and Vichama Raymi in the forge of history, (189, 208) University Press of Colorado, E.U., Torero, A. (1974). El Quechua y la Histortia Social Andina. Lima, Lima, Perú: Fondo del Editorial del Pedagógico San Marcos. Recuperado el 2018, Shady Solis, R. (30 de mayo de 2014). La civilizacion Caral: Paisaje cultural y sistema social. (Y. Seki, Ed.) Senri Ethnological Studies, 89, 64. Recuperado el febrero de 2018, de file:///C:/Users/TOSHIBA/Downloads/SES89_04%20(8).pdf,

Haas, J. (2013). Descubrimiento definitivo la civilización andina en el norte chico fue agraria basado en la producción del maíz y no el comercio como lo plantea el proyecto Caral . 30. (H. W. Marcelo Castillo, Entrevistador, & H. W. Marcelo Castillo, Editor) Huacho, Huaura, Perú. Recuperado el Febrero de 2018, de file:///C:/Users/TOSHIBA/Downloads/126-353-1-PB%20(2).pdf
Evidence for maize (*Zea mays*) in the Late Archaic (3000–1800 B.C.) in the Norte Chico region of Peru, [http://www.pnas.org/content/pnas/110/13/4945.full.pdf.](http://www.pnas.org/content/pnas/110/13/4945.full.pdf), Haas, J. (2013). Descubrimiento definitivo la civilización andina en el norte chico fue agraria basado en la producción del maíz y no el comercio como lo plantea el proyecto Caral . 30. (H. W. Marcelo Castillo, Entrevistador, & H. W. Marcelo Castillo, Editor) Huacho, Huaura, Perú. Recuperado el Febrero de 2018, de file:///C:/Users/TOSHIBA/Downloads/126-353-1-PB%20(2).pdf
Evidence for maize (*Zea mays*) in the Late Archaic (3000–1800 B.C.) in the Norte Chico region of Peru, [http://www.pnas.org/content/pnas/110/13/4945.full.pdf.](http://www.pnas.org/content/pnas/110/13/4945.full.pdf)

Preparación y análisis de datos

Para el desarrollo analítico e interpretación las fuentes se utilizan los datos de los resultados microbotánicos, macrobotánicos y se cruza información con los resultados científico arqueológicos y semióticos antropológicos.

Según LATINDEX CLASIFICACION ES CIENCIAS SOCIALES

Resultados

-En el Arcaico Tardío en el Valle Fortaleza hace más cinco mil años se consumía masivamente el maíz, camote y pepinos, guayabas, pacaes y el Ritual del Poder se asoció al Tacú tacú o mistura de las pachamancas, mezcla de insumos de alimentos traídos de la 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 o Viracocha de los Incas.

Apenas auiá parido quando luego llevo allí el Pachacama (que es una guaca muy celebre, y muy común en este reino, y está a quatro leguas de Lima junto a la mar a la parte del Zur); el qual despedaco 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 acá dicen no auer auido falta de estas cosas (Teruel, Barranca 1617).

.-Este da nacimiento a un plato en nuestra gastronomía llamada la HUATIA y que desde su inmolación de HUATIO o de los proto-Vichama Raymi de Parmonguilla 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.

Discusión y conclusiones

-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, Porvenir, 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 Porvenir, Caballete y Huaricanga del Valle Fortaleza de Paramonga a través del uso del tacú tacú o mistura ritual 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 en el Arcaico Tardío.

-

-Que, la forma del poder del Ritual ambientalista para el manejo social se expresó en 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 del trabajo cooperativo para el desarrollo y crecimiento de la Civilización Paramonga Pre Caral, patrimonio del Valle Fortaleza y de la Provincia de Barranca.

-Que, los rituales del poder ambiental asociado a los consumos masivos del Tacú Tacú o MISTURA de las pachamancas fueron actos de reciprocidad ideológica ofrendas alimentarias traídas de cientos de lugares de costa, sierra y selva que se fundió o mezcló en las cocina-rituales de la pachamanca realizadas en las grandes fiestas-festines gastronómicos rituales (proto-Vichama Raymi) de la Civilización Paramonga Pre Caral.

-A estas fiestas-festines o proto-Vichama Raymis llegaban peregrinaciones temporales producto de los fenómeno del niño y estos tacú tacú o misturas de la pachamanca permitió a la vez la fusión de habla, dialectos, y lenguas quechuas surgiendo el proto-Quechua desde la parte alta del Valle Pativilca y Fortaleza extendiéndose a todo el Norte Chico y Costa Central del Perú.

3 FIGURA 1 CÓPULA DIVINA DE LA SABIDURÍA DE PARAMONGA Y EL VICHAMA RAYMI



NOTA: 04 ELABORACIÓN PROPIA - MUSEO DE HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA DE PARAMONGA "VICHAMA"

Cántaro Cerámica del Estilo Pativilca aprox. Siglo "V" d.C.

Referencias bibliográficas.

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

Ávila, Francisco de. Relato complementario de los incas.

Carrillo F. (ed.) Guaman Poma de Ayala: Cronistas Indios y Mestizos. Lima: Enciclopedia Histórica de la Literatura Peruana 7. Editorial Horizonte, 1992: 343

Cieza de León P. (1553) Chronicle of Peru. First part. London: Hakluyt Society; 240:354

Cindy Vergel Rodríguez, Laboratorio de palinología y Paleobotánica, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima 31, Peru;

David Goldstein, Servicio de Parques Nacionales, Christiansted National Historic Site, Christiansted, VI 00820; Y 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>

Jonathan Hass, Departamento de Antropología, el Museo Field, Chicago, IL 60187;

Karl Reinhard, Escuela de Recursos Naturales de la Universidad de Nebraska, Lincoln, NE 68588

Luis Huamán Mesía, Laboratorio de palinología y Paleobotánica, Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima 31, Peru; 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 Peru. Disponible en: <http://www.pnas.org/content/early/2013/02/19/1219425110>

- Solís Fonseca, Gustavo (1976) "Zonificación (dia)lectal del quechua de la provincia de Bolognesi (Ancash) de 1976" Revista Arqueología y Sociedad N° 14, 2002: 151-164, Museo de Arqueología y Antropología Universidad Nacional Mayor de San Marcos
- Shady Solís, R. (1999) "La Religión como una forma de cohesión social y manejo político en los albores de la civilización en el Peru". Boletín del Museo de Arqueología y Antropología de la UNMSM 9. Lima, Año 2:13-15.
- Marcelo, H., Príncipe. (2014). Discusión: una aproximación a la historia del norte chico del Perú: Vichama Raymi de Paramonga, el ritual religioso de la mistura de los alimentos y la agricultura del maíz fue el impulsor del nacimiento de la civilización andina en el arcaico tardío. Guara (17),07-27. Páginas
- Marcelo, H., Príncipe. (2015). El ritual del poder: vichamas raymis de paramonga, las fiestas del nacimiento de la civilización andina. Consumo masivo del maíz y el tacú tacú (mistura-pachamanca) en el arcaico tardío, festines del poder civilizatorio. Ychsma Volumen 02 (08), 35-55. Páginas
- Marcelo, H., Olaya, P., Lozano.,K., Revilla, M., Salazar, R., Espino.,Roque., y Príncipe.,J.,(2015). 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". Repositorio Institucional UNJFSC, 01-12. Páginas
- Marcelo, H., Olaya, P., Lozano.,K., Revilla, M., Salazar, R., Espino.,Roque., y Príncipe.,J.,(2016). El ritual religioso del Vichama Raymi de Parmonguilla 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". Bing Bang Faustiniiano Volumen 05 (01), 14-23 Páginas



"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"

ORDENANZA MUNICIPAL

N° 031-2014-AL/CPB

EL ALCALDE DEL HONORABLE CONCEJO PROVINCIAL DE BARRANCA



VISTOS: En Sesión Ordinaria de Concejo, de fecha **26 de Noviembre del 2014**, en la estación Orden del Día, el **ROF. 1413-2014** (Exp. 2), referente al Proyecto de Ordenanza Municipal que aprueba el **Reconocimiento al Valle Fortaleza cuna primigenia en el consumo masivo del Tacu Tacu o mistura de la Pachamanca de la gastronomía milenaria de la civilización andina, y;**

CONSIDERANDO:



Que, la Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, en su artículo 82° numeral 12 establece promover la protección y difusión del patrimonio cultural de la nación.

Que, el artículo 21° de la Constitución Política del Perú, establece que es función del Estado la protección del Patrimonio Cultural de la Nación;



Que, el artículo VII del Título Preliminar de la Ley N° 28296, "Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación", establece que el Instituto Nacional de Cultura está encargado de registrar, declarar y proteger el Patrimonio Cultural de la Nación dentro de los ámbitos de su competencia; asimismo en el numeral 2) del artículo 1° de la precitada Ley, establece que entre los bienes que integran el Patrimonio Inmaterial de la Nación, se encuentran las manifestaciones culturales vigentes que conforman nuestra diversidad Cultural;



Que, con fecha 06 de noviembre del presente año, mediante el Oficio N° 020-2014-VICHAMA INDECUR-PATRICEB, el Mg. Henry Marcelo Castillo, Presidente Ejecutivo de Vichama INDECUR, con el visado del Sr. Celso Solano Paucar, Presidente del Patronato PATRICEB, solicitan la declaración del Patrimonio Cultural de la Nación **al Valle Fortaleza cuna primigenia en el consumo masivo del Tacú Tacú o mistura de la Pachamanca de la gastronomía milenaria de la civilización andina, RITUAL DEL PODER del VICHAMA RAYMI**, la fiesta del nacimiento de la Civilización Andina, evento ecoturístico que es una costumbre autóctona de origen preinca, su existencia sigue latente de extraordinaria significación y simbolismo donde se rinde culto al fuego, la luz, la noche, la piedra, la tierra y las plantas;



Que, por tales razones, alcanza un Expediente Técnico sustentando lo indicado, así como la última Revista Indexada N° 017 "GUARA" del Museo de Arqueología de la UNJFSC, en la cual sustentó que **el consumo masivo del Tacú Tacú o mistura de la Pachamanca fue la actividad de grandes festines en Caballete, la milenaria Paramonga y en Huaricanga del Valle Fortaleza** lo que se denomina en la actualidad el Ritual del Poder del VICHAMA RAYMI de Paramonga, festines-rituales regionales del Norte chico por excelencia, que reedita una costumbre ancestral, preincas de las Sociedades agrícolas a lo largo de todo el Valle Fortaleza de la Provincia de Barranca de la Región Lima, en homenaje a la milenaria gastronomía de los pobladores de la antigua Paramonga, cuyo simbolismo alude a los rituales festines del poder que permitió el nacimiento de la civilización andina en los solsticio de invierno. Evidencia la supervivencia de rituales celebratorios y de un conjunto de conocimientos y prácticas ancestrales así como el sistema de trabajo colectivo cooperativo en el Valle de Paramonga y alrededores para la construcción de la arquitectura monumental, por consiguiente el evento cultural es autóctono y original del Distrito de Paramonga.



Que, asimismo, de la Revista de Investigación Científica "GUARA", del Museo de Arqueología de la Universidad UNJFSC, en su página 20 se aprecia que: "El consumo

"Unidos Avanzando Saludablemente"

Jr. Zavala N° 500 Telefax: 2352146 www.munibarranca.gob.pe



Municipalidad Provincial
de Barranca

"Año de la Promoción de la Industria Responsable y del Compromiso Climático"

masivo maíz y del Tacú tacú 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 ORIGENES 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).

Que, estando a lo expuesto y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 9º; 39º y 40º de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades y el artículo 194º de la Constitución Política del Perú, el Pleno del Concejo Municipal con el voto por **UNANIMIDAD** de los señores regidores presentes y con dispensa del trámite de lectura y aprobación de acta; se aprobó la siguiente:



ORDENANZA MUNICIPAL QUE APRUEBA EL RECONOCIMIENTO AL VALLE FORTALEZA CUNA PRIMIGENIA EN EL CONSUMO MASIVO DEL TACU TACU O MISTURA DE LA PACHAMANCA DE LA GASTROMÍA MILENARIA DE LA CIVILIZACION ANDINA.



ARTÍCULO 1º.- DECLARAR, la INSTITUCIONALIZACIÓN DE RECONOCIMIENTO al Valle Fortaleza cuna primigenia en el consumo masivo del Tacú Tacú o mistura de la Pachamanca de la gastronomía milenaria de la civilización andina.



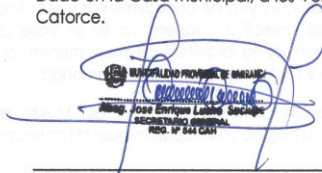
ARTICULO 2º.- DECLARAR, el ISOTIPO, iconografía del estilo Pativilca (preinca) original del Valle Fortaleza símbolo de la gastronomía milenaria del Valle Fortaleza y de la Provincia de Barranca (Iconografía de un personaje deidad con corona de dos mazorcas de maíz y cabezas de felinos; llevando en la mano derecha una planta de maíz con un choclo y en la mano izquierda camotes o yucas y al costado pepinos, lúcumas y frutas) por las razones expuestas en la parte considerativa de la presente Ordenanza.



POR LO TANTO:

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en la Casa Municipal, a los Veintiséis días del mes de Noviembre del año Dos Mil Catorce.


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA
JOSÉ ENRIQUEZ LÓPEZ, SECRETARIO MUNICIPAL
REG. Nº 641 CAH


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE BARRANCA
ROMEL ULLITEN VEGA, ALCALDE PROVINCIAL

"Unidos Avanzando Saludablemente"

Jr. Zavala N° 500 Telefax: 2352146 www.munibarranca.gob.pe

ANEXO

**Evidencia de maíz (*Zea mays*) en el Arcaico tardío
(3000-1800 a. C.) en la región Norte Chico del Perú
Jonathan Haas, Winifred Creamer, Luis Huamán
Mesía, David Goldstein, Karl Reinhard y Cindy Vergel
Rodríguez**

**PNAS 2013; publicado antes de imprimir el 25 de
febrero de 2013,**

<https://doi.org/10.1073/pnas.1219425110>

**Editado por Deborah M. Pearsall, Universidad de
Missouri, Columbia, MO, y aceptado por el Consejo
Editorial el 24 de enero de 2013 (recibido para su
revisión el 7 de noviembre de 2012)**

Resumen

Durante más de 40 años, ha habido una discusión activa sobre la presencia y la importancia económica del maíz (*Zea mays*) durante el período arcaico tardío (3000-1800 a. C.) en el antiguo Perú. La evidencia para el maíz arcaico tardío ha sido limitada, lo que lleva a la interpretación de que estaba presente, pero se usa principalmente con fines ceremoniales.

Las pruebas arqueológicas en varios sitios en la región Norte Chico de la costa norte central proporcionan una amplia gama de datos empíricos sobre la producción, el procesamiento y el consumo de maíz. Nuevos datos extraídos de coprolitos, registros de polen y residuos de herramientas de piedra, combinados con 126 fechas de radiocarbono, demuestran que el maíz se cultivó ampliamente, se procesó intensamente y constituyó un componente principal de la dieta durante todo el período de 3000 a 1800 a.C. (Jonathan Haas, 2013).

GUARA N° 20

Table SI1. Radiocarbon dates for archaeological sites mentioned in the text. Calibrations are based on weighted average of 2σ calibrations from Calib 6.0.1. They are provided only for broad comparative purposes.

Tabla SI1. Fechas de radiocarbono para los sitios arqueológicos mencionados en el texto. Las calibraciones se basan en el promedio ponderado de las calibraciones 2σ de Calib 6.0.1. Se proporcionan solo con fines comparativos amplios.

SITE	PROVENIENCE	MATERIAL	LAB NUMBER	CAL	
				B.C.	RCYBP
CAB	Sec A Test Pit 4 Lvl 17	Mixed plant fibers	GX-31581	1890	3550cđ
CAB	Sec A Test Pit 4 Lvl 15	Mixed plant fibers	GX-31583	2220	3770cđ
CAB	Sec A Test Pit 4 Lvl 17f	Mixed plant fibers	GX-31580	2300	3840cđ
CAB	Sec A Test Pit 4-PF	Mixed plant fibers	ISGS-5721	2320	3870cđ
CAB	Sec A Test Pit 4 PF	Fiber bag	ISGS-5521	2390	3920cđ
CAB	Sec A Test Pit 4-PF	Charcoal	Beta-199777	2700	4110cđ
CAB	Sec A Test Pit 4 Lvl 10	Mixed plant fibers	Beta-199062	2730	4150cđ
CAB	Sec B Profile 1	Fiber bag	Beta-183312	1940	3590cđ
CAB	Sec B Profile 1	Fiber bag	GX-30511	2120	3720cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 5	Mixed plant fibers	GX-30512	2070	3680cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 4	Mixed plant fibers	ISGS-5537	2280	3810cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 9	Fiber Bag	ISGS-5710	2320	3870cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 6	Fiber bag	Beta-183313	2350	3890cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 7	Charcoal	GX-31588	2450	3960cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 9	Mixed plant fibers	Beta-199057	2500	3980cđ
CAB	Sec B Test Pit 1 Lvl 8	Mixed plant fibers	GX-31590	2620	4030cđ
CAB	Sec B Test Pit 2 Lvl 9	Fiber bag	ISGS-5712	2320	3860cđ
CAB	Sec B Profile 1	Mixed plant fibers	ISGS-5523	3070	4450cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 11b	reed	GX-31584	2120	3720cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 13	Fiber bag	Beta-183315	2350	3890cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 12	Mixed plant fibers	Beta-199776	2570	4020cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 8	Fiber bag	ISGS-5516	2490	3980cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 9	Charcoal	ISGS-5719	2320	3860cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 11a	Charcoal	GX-31587	2640	4040cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 14	Mixed plant fibers	ISGS-5511	2660	4050cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 12	Charcoal	Beta-199058	2960	4300cđ
CAB	Sec C Test Pit 2 Lvl 16	Charcoal	Beta-199775	3620	4840cđ
CAB	Sec C Profile 2	Tillandsia	GX-31589	2160	3750cđ
CAB	Sec C Profile 2A	Mixed plant fibers	Beta-199059	2320	3860cđ
CAB	Sec C Profile 2	Fiber bag	Beta-183314	2400	3920cđ
CAB	Sec D Profile 3	Fiber bag	Beta-184859	2150	3740cđ
CAB	Sec D Profile 3	Mixed plant fibers	ISGS-5532	2390	3920cđ

GUARA N° 20

CAB	Sec E Trench	Mixed plant fibers	ISGS-A0477	2520	4000tDc
CAB	Sec E Trench	Charcoal	GX-30514	3120	4440tCc
CAB	OP I Cuad C1 Lvl 7	Mixed plant fibers	ISGS-5718	2480	3970tDc
CAB	OP I Cuad-e1 Lvl 7	Mixed plant fibers	GX-31591	2260	3789tDc
CAB	OP I Cuad b3 Lvl 8	Mixed plant fibers	Beta-199063	2370	3900tDc
CAB	OP I Cuad C1 Lvl 8	Fiber bag	ISGS-5730	3070	4370tCtC
CAB	OP I Layer 3 Level 9 C4, B4, B5	Fiber	AO779	2390	3890tCb
CAB	Op I Layer 3e Level 9e D4 D5 E4 E5	Plant material	AA-84546	4110	5271tCd
CAB	Op I Layer 3 Level 9c	Plant material	AA-84547	4140	5303tCd
CAB	Op II Layer 14 Level C D5	Plant material	AA-84579	2230	3788tCd
CAB	Op II Layer 14 Level G A4	Plant material	AA-84578	2390	3907tCc
CAB	Op II Unit 1 Layer 13 E1	Mixed plant fibers	GX-32726	2560	4020tCc
CAB	Op V Unit 1 Layer 3 Level A	Bone	Beta-222920	2370	3890tCc
CAB	Op V Unit 1 Layer 3 Level B/C	Plant material	AA-84574	2400	3923tDc
CAB	Op V Unit 2 Level 3 A	Plant material	AA-84573	2410	3935tCc
CAB	Op V Unit 6 Feature 39	Fiber	AA-95576	2350	3866tCb
CAB	Op V Unit 7 I19 Feature 86	Woody plant	AA-95577	2360	3879tCb
CAB	Op V Unit 8 G17 Feature 97	Fiber	AA-95579	2350	3868tCb
CAB	Op V Unit 8 G17/I17 Level A Feature 90	Cotton/Fiber	AA-95575	2360	3874tCb
CAB	Op V Unit 11 M27 Feature 61	Sticks/Wood	AA-95567	2370	3892tCc
CAB	Op V Unit 12 I23 Layer 3 Feature 63	Fiber	AA-95581	2370	3895tCb
CAB	Op V Unit 12 I23 Layer 10	Fiber	AA-95580	2540	3992tCb
CAB	Op V Unit 14 M23	Fiber	AA-95566	2380	3900tCc
CAB	Op V Unit 14 K23/K25 Layer 3 Feature 70	Gourd	AA-95582	2400	3923tCb
CAB	Op V Unit 16 Layer 6	Fiber	AA-95565	2370	3886tCb
CAB	Op V Unit 17 M21 Feature 82	Sticks/Wood	AA-95562	2390	3910tCc
CAB	Op V Unit 17 M29 Feature 83	Fiber	AA-95583	2390	3913tCb
CAB	Op V Unit 17 I19 Feature 106	Fiber	AA-95585	2550	4011tCc
CAB	Op V Unit 18 S15 Feature 109	Fiber-basket	AA-95570	3450	4657tDc
CAB	Op V Unit 18 S15 Feature 113	Fiber	AA-95568	2320	3872tDe
CAB	Op V Unit 18 S13 Feature 133	Fiber	AA-95569	2350	3867tCc

GUARA N° 20

CAB	Op V Unit 19 S13 Feature 114	Fiber	AA-95572	2330	3839êçç
CAB	Op V Unit 19 Q13/S13 Feature 110	Fiber	AA-95571	2090	3700êçç
CAB	Op V Unit 20 S13 Feature 116	Fiber	AA-95574	2100	3703êçç
CAB	Op V Unit 20 S13 Feature 134	Fiber	AA-95573	2370	3891êçç
CAB	Op V Unit 21 Q13 Feature 117	Fiber	AA-95578	2380	3903êçç
CAB	Op V Cuad M23	Fiber	AA-95564	2460	3956êçç
CAB	Op V Feature 136	Fiber	AA-95563	5390	6395êçç
CB1	Sec C Test Pit 1 Lvl 3	Fiber bag	ISGS-5716	1950	3600êçç
HCG	Sec B Test Pit 1 Lvl 4	Charcoal	GX-31585	2290	3810êçç
HCG	Sec B Profile 2	Mixed plant fibers	Beta-AMS- 183320	2360	3870êçç
HCG	Sec B Trench 1 Layer C	Charcoal	ISGS-A0481	2430	3940êçç
HCG	Sec B Profile 2	Charcoal	ISGS-5525	2510	3970êçç
HCG	Sec B Test Pit 1 Layer A	Charcoal	Beta-199061	2570	4020êçç
HCG	Sec B Test Pit 1 Lvl 5	Charcoal	Beta-184861	2700	4110êçç
HCG	Sec B Test Pit 1 Lvl 7	Charcoal	GX-30507	3550	4780êçç
HCG	Sec C Profile 1	Mixed plant fibers	Beta-183322	2340	3860êçç
HCG	Sec C V11-C-691	Plant material	Beta-236814	2340	3860êçç
HCG	Sec C Profile highway cut	Charcoal	Beta-183321	2390	3910êçç
HCG	Sec C Profile highway cut	Charcoal	ISGS-5519	2220	3770êçç
HCG	Sec C Test Pit 2 Lvl 4	Charcoal	ISGS-5518	2400	3940êçç
HCG	Sec C Profile 1	Mixed plant fibers	ISGS-5531	2440	3950êçç
HCG	Sec C Profile 1	Fiber bag	ISGS-5514	2620	4030êçç
HCG	Sec C Profile 1	Mixed plant fibers	GX-30508	2800	4230êçç
HCG	Op I Trench 1 Level 2 I1	Plant material	AA-84548	2330	3841êçç
HCG	Op I Trench 1 Level 3 I1	Plant material	AA-84549	2450	3958êçç
HCG	Op I Trench 1 Layer 1 Level 1 Feature 4 G1	Plant material	AA-84550	2510	3986êçç
HCG	Op I Trench 1 Level 6 Feature 8 H1	Plant material	AA-84558	2650	4080êçç
HCG	Op I Trench1 Level 6b Feature 8 H1	Plant material	AA-84556	3880	5078êçç
HCG	Op VI Unit 8 Layer 2 Feature 7 D3	Plant material	AA-84568	2390	3917êçç
HCG	Op VI Unit 10 Layer 3 Feature 2	Plant material	AA-84569	2390	3915êçç
HCG	Op VI Unit 12 Layer 3 Feature 1 C5	Plant material	AA-84576	2940	4330êçç
HCG	Op VI Unit 13 Feature 3	Plant material	AA-84584	2980	4350êçç
HCG	Op VI Unit 14 Layer 4 Feature 5	Plant material	AA-84570	2620	4063êçç

GUARA N° 20

HCG	Op VI Unit 14 Layer 7 D	Plant material	AA-84581	3240	4550cçq
HCG	Op VI Unit 16 Layer 3	Plant material	AA-84580	2830	4251cçd
HCG	Op VI Unit 16 Layer 2	Plant material	AA-84575	2750	4167cçd
HCG	Op VI Unit 16 Layer 8 A2	Plant material	AA-84583	3230	4548cçq
HCG	Op VI Unit 16 Layer 6 Feature 8 A2	Plant material	AA-84582	4450	5620cçe
HCG	Op VI Feature 28 C1	Plant material	AA-84572	2450	3952cçq
HCG	Op VII Unit 7 Floor 6B	Plant material	AA-84552	2370	3899cçq
HCG	Op VII Unit 7 Floor 6 F7-F8	Plant material	AA-84551	2400	3926cçq
HCG	Op VII Unit 8 Fill 6 B2	Plant material	AA-84557	2330	3851cçq
HCG	Op VII Unit 8 Floor 9c I8	Plant material	AA-84563	2430	3939cçd
HCG	Op VII Unit 8 Wall 14 A7	Plant material	AA-84565	2430	3943cçq
HCG	Op VII Unit 8 Floor 20A F5	Plant material	AA-84566	2430	3944cçq
HCG	Op VII Unit 8 Floor 9 F8	Plant material	AA-84559	2450	3951cçq
HCG	Op VII Unit 8 Closed Door 1 J6	Plant material	AA-84564	2540	3995cçq
HCG	Op VII Unit 9 Floor 18 H2-I2	Plant material	AA-84560	2560	4023cçq
HCG	OP VI Unit 9, Layer 1, Feature 1	Corn	Beta-236815	2400	3920cçç
POR	Sec A Pit Profile	Mixed plant fibers	GX-30510	2010	3630cçç
POR	Sec A Test Pit 3 Lvl 7	Mixed plant fibers	Beta-183323	2370	3890cçç
POR	Sec A Test Pit 3 Lvl 7	Fiber bag	ISGS-5520	2700	4110cçç
POR	Sec A Pit Profile Lvl D	Fiber bag	ISGS-5513	2730	4160cçç
POR	Sec F Profile 1	Mixed plant fibers	GX-31586	1830	3500cçç
POR	Sec F Profile 1	Mixed plant fibers	ISGS-5512	2100	3710cçç
POR	Sec F Profile 1	Fiber bag	GX-30630	2210	3780cçç
POR	Sec F Profile 1	Mixed plant fibers	ISGS-5713	2440	3950cçç
POR	Sec F Profile 1	Mixed plant fibers	Beta-183324	3750	4930cçç
POR	Sec H Test Pit 2 Lvl 5	Mixed plant fibers	Beta-183325	2330	3850cçç
POR	Sec H Test Pit 1 Lvl 3	Fiber bag	ISGS-5735	2580	4020cçç
POR	Sec H Test Pit 2 Lvl 12	Charcoal	Beta-199060	2840	4250cçç
PS	Sec B S/D	Charcoal	ISGS-A-422	2200	3775cçç
PS	Sec B S/D	Mixed plant fibers	ISGS-A-421	2420	3935cçç
SHA	Trench Lvl 3	Charcoal	Beta-183327	2050	3660cçç
VA	Sec C Profile 1	Fiber bag	ISGS-5277	2660	4040cçç

CAB = Caballete
CB1 – Cerro Blanco 1
HCG = Huaricanga
POR = Porvenir
PS = Punta y Suela
SHA = Shaura
VA = Vinto Alto

ISSN 2219-696X
 ISO 3297

GUARA N° 20

Table S2. Results of all pollen analyses of samples taken from archaeological proveniences from sites mentioned in the text. Only the most frequent 22 are provided out of a total of 190 pollen types recorded.

Tabla S2. Resultados de todos los análisis de polen de muestras tomadas de procedencias arqueológicas de sitios mencionados en el texto. Solo los 22 más frecuentes se proporcionan de un total de 190 tipos de polen registrados.

	Site	CAB	CAB	CAB	CAB	CAB	CAB	CAB	CAB	CAB	CAB	CBI	HCG	HCG	HCG	HCG
	Operation	Pozo 1		Pozo 2		Pozo 2	Pozo 1	Pozo 2	Pozo 2		Pozo 1	Pozo 1	VII	VII	VII	VII
	Unit		Trinchera		Perfil 2				Perfil 2							
	Quad.												B4-B5-B6	C5	D7	D6
	Layer															
	Level	10		16		10	9	12	13		8	3				
	Feature															
	Lab #	B328	B375	B636	B263	B339	B304	B356	B370	B291	B298	B401	420	421	422	423
Family	Genus	Species														
Poaceae		25	61	26	25	16	6	29	16	18	47	5	12	43	23	
Typhaceae	Typha	spp			1	53				13	45	21				
Urticaceae/Moraceae		19		62	159	13	101	39	32	34	8	4	13		2	13
Poaceae	Zea	mays	5	9	8	4	2	1	6	6	4	4	1		2	
Bromeliaceae	Tillandsia		3					4	19	9	31	8	21	5	1	
Euphorbiaceae	Euphorbia												23	9	2	5
Fabaceae	Prosopis	spp	7	4	4	3	1	1	5	9	1	9	48			3
Amaranthaceae	Cheno-Am		15	7	7	59	6		15	10	6	1	3		6	4
Asteraceae	Tessaria	integrifolia	2	1		1	3	1	2	7	1		9			
Betulaceae	Alnus	acuminata	4	2	1	1	33	1	5	2	1	20	12		7	
Fabaceae	Acacia	macracantha	16	18	11	14	1	2	12	17	26	17	6			2
Fabaceae	Faboideae indet.												4			8
Asteraceae	Ambrosia	spp.	5	3					1			1		29	23	
Fabaceae	Desmodium	spp.	3	3	6	2			1			3	6	18	8	
Solanaceae	Solanum/Lycopersicon					1	1				5			2		
Asteraceae	Baccharis	spp		1		1			1		1					
Asteraceae	Bidens	spp			1											
Myrtaceae	Psidium	guajava		1		11			1	1	3					
Asteraceae (short spines)			19			1	20	39	17	2	4	2	2	8		
Cyperaceae			26	33	13	8	11	2	4	16	12	8	6			
Ericaceae			8	15	24	49	4	3	19	10	13	13	2			
Anacardiaceae	Schinus	molle				2					1	1		2		21

	Site	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	HCG	POR
	Operation	VII	VII	VII	VII	VII	VII	VII	Perfil 1	Pozo 2	Pozo 1	Pozo 1	Pozo 1	Pozo 1	Pozo 1	Perfil 1	Pozo 2
	Unit	8	8	8	8	8	8	8									
	Quad.	F8	F7	D2	C2	G8	B7										
	Layer																
	Level								3	3		6	7				10
	Feature																
	Lab #	439	440	441	442	443	444	B587	B629	B633	B602	B551	B565	B648	B649	B131	
Family	Genus	Species															
Poaceae			5	19	12	3			18	1	3	5	9	2	14	3	1
Typhaceae	Typha	spp							38	2	4	17	6	4	1		
Urticaceae/Moraceae				2		5	2	15	192	67	24	382	31	23	16	72	
Poaceae	Zea	mays							2		2				3		
Bromeliaceae	Tillandsia								10	16	139	71	138	96	83	87	92
Euphorbiaceae	Euphorbia		64		2	11	18	26									
Fabaceae	Prosopis	spp		27					14	1	2	4	1	3	1	1	1
Amaranthaceae	Cheno-Am								2	1	2	1	19	1	28	15	
Asteraceae	Tessaria	integrifolia							2			6	1		40	26	
Betulaceae	Alnus	acuminata					21		5	1	1	7	4	1	2	1	
Fabaceae	Acacia	macracantha	23			13			6	9	2	9	23	16	22	14	
Fabaceae	Faboideae indet.		4														
Asteraceae	Ambrosia	spp.		2							5		1			1	
Fabaceae	Desmodium	spp.	32		2				7		1	3	1	1		1	
Solanaceae	Solanum/Lycopersicon			2		2					4	2	4	1	2	2	
Asteraceae	Baccharis	spp														1	
Asteraceae	Bidens	spp														1	
Myrtaceae	Psidium	guajava							2	1					1		
Asteraceae (short spines)									3	9	2	19	2	1	14	2	
Cyperaceae									5	1	1	8	5	4	13	2	
Ericaceae									2	5		13	1	8	7	1	
Anacardiaceae	Schinus	molle				19	22	6									

Table S3. Results of residue analysis of sample of stone tools from the site of Caballete

Tabla S3. Resultados del análisis de residuos de muestras de herramientas de piedra del sitio de Caballete.

Site	ID No.	Provenience	Tool type	<i>Fam.-Asteraceae</i>	<i>Pteridites-sp</i>	<i>Phacelium-sp</i>	<i>Canna indica</i>	<i>Ipomoea-batatas</i>	<i>Fam.-Cyperaceae</i>	<i>Fam.-Poaceae (Bulliform)</i>	<i>Sub.Fam.-Paniceae</i>	<i>Zea mays</i>	<i>Sub.Fam-Chlorideae</i>	<i>Sub.Fam. Festicoidae</i>	<i>Sub.Fam-Bambusoideae</i>	Unidentified	Trees	Undetermined	Aquatic organisms
CAB	290	OP V Unit 2 Layer 3 feature 4	Secondary flake with bifacial retouch to create serrated edge	P						P		S				P			D
CAB	839	OP V Unit 4 Cuads B2, C2, D2, feature 24	Primary flake light retouch and heavy wear on distal cutting edge									S							
CAB	342A *	OP V Unit 3, layer 3, feature 7	Black andesite heavily polished and striated core and handstone, broken in half then flakes were removed from the broken edge. Opposite end was pounded heavily and flakes removed either deliberately or from use - sample from exterior striated surface	P	S							S		P		P			

CAB	342A *	OP V Unit 3, layer 3, feature 7	Sample from retouched edge	P						P	S		P		P	P			E / D
CAB	342A *	OP V Unit 3, layer 3, feature 7	Sample from pounded distal surface	P		S ?				P	S		P	P					E
CAB	342B	OP V Unit 3, layer 3, feature 7	Tertiary flake with serrated retouch	P	P					P	S				P	P			
CAB	61	OP V Unit 1, Cuad D Layer 3, level A	Chopper core with unidirectionally removed flakes			P					S		P		P	P			E
CAB	950	OP V Unit 1 Layer 3	Smoothed, burned oval cobble			S	P	S	P		S/P		P		P				D
CAB	223	OP V Unit 3 Layer 1	Core and hammerstone, polished exterior, broken in half tool with jagged chopping edge	P						P	S		P		P				E
CAB	850	OP V Unit 5 Level A Feature 24	Oval cobble heavily polished and striated, broken in half and heavily used as a chopper. Two flakes were also removed from the distal end of the cobble						P		S				P				P
CAB	330	OP V Unit 3 Layer 3 Feature 6	Pecked round cobble unburned					P			S				P	P			S / P
CAB	228	OP V Unit 2 Level B, Feature 1	Large oval stone one end flaked to create bifacial chopping edge		S			P		S/P				P	P	P			P E
CAB	911	OP V Unit 3 Cuad 11, 12, Feature 27	Large rounded cobble burned with pecking						P		S				P	P			P

GUARA N° 20

	Lab #	M21	M23	CVR024	CVR025	CVR026	CVR027	CVR029	CVR030	CVR034	CVR035	CVR036	CVR037
	type of coprolite	Human	Human	Human	Human	Human	Human	Cervid	Human	Human	Human	Human	Human
Starch Grains													
<i>Zea mays</i>			X				X	X	X	X	X	X	
<i>Ipamoea batatas</i> (Sweet potato or camote)		x										X	X
<i>Phaseolus vulgaris</i> or <i>lunatus</i> (Common bean or lima bean)												X	
<i>Solanum tuberosum</i> (Potato)		X											
<i>Trapaeolum tuberosum</i> , or <i>Oxalis tuberosa</i> (Mashua or Oca)													
<i>Arracacha</i> sp. (edible root)		X											
<i>Manihot esculenta</i> (?) (Yuca, Manioc)													
Ovoid with central hila													
Ovoid with eccentric hila			X						X	X			
Indeterminate													
Phytoliths													
<i>Phaseolus vulgaris</i> or <i>lunatus</i> (Common bean or lima bean)				X	X				X		X	X	
<i>Annona</i> sp. (Chirimoya)				X									
Poaceae ind.				X									
Chenopodiaceae/Amaranthaceae		X					X						
<i>Cucurbita</i> sp. (phytolith)											X		
<i>Zea mays</i>											X		
Pollen													
<i>Cucurbita</i> sp.									2				
<i>Tillandsia</i> sp.													
<i>Zea mays</i> (Maize)									2	3		8	

GUARA N° 20

<i>Phaseolus vulgaris</i> or <i>lunatus</i> (Common bean or lima bean)					3									
Chenopodiceae/Amaranthaceae					1			49						
<i>Inga</i> sp. (Pacae)					1			4						
Asteraceae (<i>Onoseris/Mutisia</i>)														
Brassicaceae (<i>Lepidium</i> sp.) (Maca)								13						
<i>Capsicum</i> sp..														
Macro remains														
<i>Psidium guajava</i> seed (Guava)		X			13	50	1			12			7	58
Poaceae (<i>Panicum</i> sp.) seed							1							
<i>Physalis</i> sp. (aguaymanto)									1					
<i>Zea mays</i> kernel										1				
<i>Gossypium</i> sp. (Cotton) fiber														
<i>Cucurbita</i> sp. Seed (Squash)														
Chenopodiceae/Amaranthaceae (seeds)		X												
<i>Pachyrrizhus</i> sp (Jicama) root														
<i>Capsicum</i> sp. Seed (Pepper)														
Fish														
<i>Engraulis ringens</i> (Anchovies)				57	72	5			40	44	41	40		32
Undetermined		X	X											

**TACU, TACU O MISTURA DE LA PACHAMANCA,
GASTRONOMIA MILENARIA DE LA CIVILIZACION
ANDINA VALLE DE FORTALEZA CUNA
PRIMIGENIA EN EL CONSUMO MASIVO, 1ER
DOMINGO DE FEBRERO**

*¡LA COCINA COMO ARMA SOCIAL, PERMITÓ EL DESARROLLO DE
CIVILIZACION ANDINA!*

Cada primer domingo del mes de febrero se celebra el Día de la Pachamanca según la resolución Ministerial N° 0577-2015 del Ministerio de Agricultura y declarado Patrimonio Cultural de la Nación.

Las últimas investigaciones de la Universidad Cayetano Heredia, Museo Field de los Estados Unidos, y el Museo de Arqueología de la UNJFSC, han descubierto que el Primigenio Consumo Masivo de la Mistura que en quechua se dice Tacu, tacu o tacú tacú de Pachamanca su desarrolló primigenio fue en el Valle de Fortaleza hace cinco mil años.

Y con reconocimiento oficial como Patrimonio Cultural, a través de la Ordenanza Municipal N° 031 de la Provincia de Barranca, hace cinco mil años su consumo masivo se extendió masivamente en todo el Norte Chico del Perú.

La Pachamanca surge como una arma social un efectivo ritual psicosocial del poder que impulsó el desarrollo de la civilización andina, y que fuera expresado en los cientos de raymis o fiestas conocidos, como los Vichama Raymis del Valle de Fortaleza y del Norte Chico del Perú

Herencia de la milenaria gastronomía de la civilización andina que generaron poderosas redes sociales herencia de los Aymis y los Ayllus. Celebrándose el ritual del festin-fiesta el 28 de Julio en el Vichama Raymi de Paramonga en la Fortaleza de Paramonga.

CONVERSANDO CON HENRY MARCELO CASTILLO

Testimonio Valle Fortaleza y Pativilca orígenes de la mixtura y el origen de la agricultura en el arcaico tardío.

Jorge Príncipe Ramírez

Buenos días dígame usted su nombre y cargo por favor.

Buenos días soy Henry Marcelo Castillo, Jefe del Museo Arqueología de la U.N.J.F.S.C de Huacho.

¿Por qué en los valles de fortaleza y pativilca, y no en el resto de los otros valles del norte chico se atribuye el origen de la mixtura y de la agricultura?

Los orígenes de la mixtura se dan al parecer por las condiciones ambientales, sin embargo; esto está relacionado a las investigaciones científicas de la Universidad Cayetano Heredia en el Museo Field de los Estados Unidos, hay mucha evidencia que están determinando cantidad de festines de pachamanca y de peregrinaciones temporales que han estado viniendo pobladores de la costa, sierra y selva trayendo sus propios alimentos esta particularidad al parecer se da por la gran cantidad de quebradas en las micro cuencas tanto del valle de Fortaleza y Pativilca que son dos ríos que están sumamente juntos.

Por estas razones se coordinó con el Patronato PATRICEB - Vichama Indecur para poder lograr la sustentación de la Ordenanza Municipal N° 031-2014-AL/CPB y declarar la institucionalización de reconocimiento al valle Fortaleza cuna primigenia en el consumo masivo del tacú tacú o mixtura de la Pachamanca de la gastronomía milenaria de la civilización andina, a pesar que existe el día de la pachamanca, pero no estamos hablando de la festividad sino de la dieta religiosa y de sus orígenes, de igual manera se declaró el isotipo símbolo de la gastronomía milenaria del Valle Fortaleza y de la Provincia de Barranca .



ISSN 2219-696X
ISO 3297

¿Pero porque y que fundamentos tiene usted en afirmar acerca del origen de la mixtura y también el origen de la agricultura en el arcaico tardío?

Ustedes pueden revisar las fuentes están publicadas tanto los resultados de los resúmenes científicos como también los aspectos de los resultados de los análisis como he estado indicando en la Universidad Cayetano Heredia museo Fiel de los Estados Unidos en la cual demuestran que estas peregrinaciones y por otro lado evidencia de los análisis de coprolitos o decir de eses , de personas que vivieron hace 5 mil años en estos valles en la cual encuentra una composición de 70 % más o menos consumo de maíz el segundo consumo más significativo es el camote tercero las guayabas, los pepinos las frutas los pacaes y están consumiendo proteínas fundamentalmente una anchoveta, media anchoveta por cada persona esto es determinante porque hasta la fecha no se ha encontrado o no se ha publicado digamos análisis micro botánicos solo a nivel de macro botánicos en estos proyectos arqueológicos del norte chico.

¿Qué características tienen estos valles en el contexto ambiental?

Al parecer juega un papel importante porque si ustedes se dan cuenta el valle de fortaleza y Pativilca son dos valles juntos en la cual probablemente han tenido que ver mucho en el desarrollo, así como la Mesopotamia que es el Éufrates y el Tigris en donde las condiciones ambientales tanto pues el rio Pativilca que provee todo el año de agua y esa agua proviene de la lagunas más de 300 o 400 lagunas que tienen en la parte alta y el valle de fortaleza que es una especie de chorrera de todos los pequeños afluentes que están viniendo de Áncash y también de la laguna de cono cocha a través estas tres quebradas o estas micro cuencas que desembocan en la cuenca con una particularidad que en caso de fortaleza la capa freática es arenosa y eso va al subsuelo y eso también tiene que ver mucho con el equilibrio ambiental de las condiciones para la agricultura es decir la tierra húmeda y obviamente mantenida por la sostenibilidad que ha tenido el rio Pativilca que hasta ahora lo tiene en el desarrollo del aspecto agrario otro aspecto importante en este desarrollo es la existencia de las lomas así como todas en el norte chico las lomas de Lupin en Paramonga o al costado de Paramonga la loma de Pativilca la loma de supe, la loma de Lachay en Huaura pero particularmente están dos lomas que están relativamente cerca fueron las que proveyeron al desarrollo de semillas que comenzaron a ser domesticadas en esta partes del norte chico.

Otro elemento importante es el litera que juega un papel importante en el acopio del guano de las islas , no es una isla que está a 3 o 4 horas en lancha de la costa sino está en la misma costa . Es una isla que es parte de la costa existían también unas salinas que han desaparecido y obviamente tenían ahí la fuente mediata del manejo de la sal para la salud y otra fuente es el desove de la anchoveta que esta entre Paramonga y Huacho.

También tenemos en otro aspecto importante es el agua potable que al parecer se ha generado por condiciones de los puquiales que podían o seguramente en esos años mantenían o habrían y la sangradera que eran unas acequias que cuando no se producía el riego de la agricultura proveniente de las canalización de la irrigación del agua que tiene permanente del rio Pativilca permitía generar la limpieza del agua potable obviamente porque hay plantas también en el entorno ambiental que equilibra y hay una pureza del agua y eso hay mucho elementos que si vemos tiene todas las condiciones para que estos valles hallan sido la cuna de la agricultura , foco de la civilización andina estamos hablando que la civilización andina ha sido o a tenido una extensión de lima y a Huarmey por la parte este hasta la parte ceja de sierra las canteras de ancash pero el foco civilizatorio donde se encuentra evidencia determinante en el aspecto de arquitectura monumental la gran cantidad de los centros arqueológicos refiriéndome a la arquitectura monumental tan concentrados más de un 70 % en estos dos valles en el arcaico tardío como también estas evidencias de la agricultura que es un bien determinante en todo el proceso CIVILIZATORIO.

¿QUE RELACION EXISTE ENTRE LA MIXTURA Y EL ORIGEN DE LA AGRICULTURA EN EL ARCAICO TARDIO DEL NORTE CHICO?

Eso debe se referirse a las evidencias la universidad cayetano heredia a encontrado evidencias en los coprolitos de gran consumo de maíz , por lo cual evidencia que esta gente a estado consumiendo maíz como dieta de consumom masivo igualmente los camotes las papas y todo estos elementos que tenían que ver con el aspecto alimentario se da en grandes escalas , por otro lado el museo fil de los eeeuu desarrolla evidencia en sus análisis de que hay una gran cantidad de chacras con sembríos de maíz de igual manera el polen está presente y esto relacionado a los análisis que han hecho de los campamentos que fue sido posible datarlos y existen hasta ahora grandes pampones.

Donde la gente ha venido de la costa de la sierra y la selva y al analizar las carpas de donde ellos podían venir estas carpas han sido temporales no permanentes esto quiere decir que esta gente traía sus propios alimentos en peregrinaciones religiosas sagradas y es en estos valles la tradición donde comenzaron a desarrollar las primeras formas de cocina ritual que es la pachamanca donde se fusiona la gran cantidad de alimentos del mundo andino sierra costa selva siendo la más destacada la yuca que no perteneció a estos valles , yuca a modo de ofrenda en las primeras fase del desarrollo civilizatorio, la gente de la selva traía la yuca se ofrecía a los dioses para que se siga reproduciendo a gran escala.

¿Qué fuentes y/o resultados científicos sostiene este hecho?

Hay cantidad de fuentes empezando por los informes científicos y resultados que no son solamente resúmenes publicados en la revista ciencias de Inglaterra que son las revista que avalan el descubrimiento científico y miles de artículos que se han escrito que lo pueden encontrar en revistas especializadas de internet y en publicaciones escritas lo interesantes es que están publicadas los análisis completos de estas evidencias que obviamente son definitivas.

¿Pero el arqueólogo Jonathan Haas ha tenido algunos problemas en el proyecto arqueológico Caral?

Si, como es normal yo pienso que el recelo de las investigaciones que es una especie de folklore arqueológico en términos de estos pleitos por los derechos de autor. Sin embargo hasta donde sabemos el impacto de estos descubrimientos sobre la civilización o la ciudad madre, como lo decia la doctora Shady, causo expectativa en el mundo ella invito a la universidad Illinois y Museo Field para los exámenes carbono 14 de Caral y al salir inmediatamente esta información, obviamente, en la misma universidad de los estados unidos la prensa tomo de referencia a estos dos arqueólogos norteamericano, obviamente causó un gran revuelo en las noticias internacionales el recelo llevo a procesos judiciales, hasta la fecha no se ha determinado el porque hasta donde tengo entendido el reconocimiento en el trabajo de investigación es de la doctora Ruht Shady como política de estado, y lo contrario no se ha demostrado, de lo contrario el proceso judicial y sentencia hubiera sido desfavorable para estos dos arqueólogos norteamericanos.

los pleitos sino yo pienso la seriedad en los resultados uno puede decir muchas cosas mediáticamente como lo estoy haciendo yo en este momento sin embargo hay que confrontarlos con las evidencias los informes y los resultados científicos uno puede escribir resúmenes pero sin embargo si no hay las fuentes porque acá en el norte chico nosotros los docentes , los académicos de las universidades del norte chico necesitamos esa fuente para poder hacer interpretaciones o para utilizarlas para nuevos desarrollo de investigación pero hasta ahora no tenemos ninguna fuente de Caral, no hay informe científicos solo resúmenes llamados Artículos para fines mediáticos, que tengamos a disposición.

No hay transparencia o en internet sobre estos resultados científicos pueden ustedes buscarlo y no van a encontrar ninguno de ellos publicados con total facilidad, lo que hay muchos artículos periodísticos y merchandaising buenas publicaciones a full color para turismo pero esto no está mal pero no son evidencias de estos resultados, entonces yo pienso que hay que revisar a Bonnia este científico ha hecho mucha referencia a estas investigaciones obviamente por razones que está recibiendo cinco millones de dólares anuales y no vemos esta publicación que si refuerzan una perspectiva para el desarrollo científico académico de las universidades del norte chico y eso si es obviamente terrible encontramos de otro en el caso del proyecto arqueológico del norte chico de a caray de cerro colorado y en otros proyectos si encontramos publicaciones en la web por la ley de transparencia de a nivel mundial pero no encontramos ustedes revisen solo hay referencias de Caral y si lo hay nosotros no tenemos conocimiento, pero eso debe de estar publicado físicamente y en los repositorios digitales que obviamente

¿Quiere decir que el origen de la mixtura está estrechamente relacionada a la agricultura? Claro por qué si él no hubiese tenido un desarrollo significativo en la técnica de irrigación en la técnica del cultivo de las plantas en la productividad y la producción de abono de los campos con el guano de las islas una producciones alta escala no hubiese sido posible este desarrollo porque la cocina es la gastronomía milenaria , la cocina milenaria tiene mucha relación con estos aspectos de la agricultura ellos también estaban procesando a gran escala las molineras de estos granos había frejol por ejemplo y el maíz lo estaban moliendo han encontrado evidencia donde se han hecho los análisis y se han encontrado piedras que han estado haciendo procesadas en especie de matrices.

de esos años quiere decir que el proceso de la agricultura está estrechamente ligado a esta parte del desarrollo como estoy comentando tiene que ver con el desarrollo de la agricultura y la mixtura ahora el aspecto de analizar con datos documentarios nos van a dar mucha razón de paso hace 5 mil años y aquí en estos sitios no había armas físicas ese es un aspecto que hay que analizar

¿Qué fuerzas permitieron el crecimiento y desarrollo civilizatorio en el mundo andino?

Eso está en relación a la pregunta hecha última no había armas físicas es evidente y eso valía para la interpretación pasaban en estos resultados científicos sino no pudiésemos hacer representación porque como académicos y como investigadores tenemos la libertad de investigar y utilizar las fuentes que sean adecuadas hemos cruzado fuentes documentarias fuentes, de resultados científicos incluso iconográficas y semiológicas da a entender de porque hace 5 mil años en el mundo andino no habían armas físicas pero si habían armas no convencionales en términos por un lado en la tradición que está presente en el norte chico es la tradición de la chamanería o en el aspecto social de la religión en esos años y en segundo lugar la existencia de abundancia de alimento que esta datado .

Por lo que en esos momentos al parecer en la historia no había armas físicas pero había una gran cantidad de alimentos que significo para eso hay un aspecto interesante que plantea Martín Barbero de términos de comunicación es que cuando hay evidentemente hay evidencia física material de fiestas que nosotros le llamamos raymi en el mundo andino y si hay fiesta hay comida hay existe el rumor el chisme también el sexo son elementos que cohesionan redes sociales y han sido las redes sociales más digamos significativas y primarias de la civilización del mundo que acumularon fuerzas sociales fuerzas cooperativas que pudieron haber manejado estos pobladores en os inicios de la civilización tiene que haber existido el elemento cognitivo la religión obviamente, la religión como instrumento de coerción para este elemento que conocemos de la filosofía andina hoy por ti mañana por mí es decir tú me das comida y yo te doy fuerza de trabajo parece que estos mecanismos de desarrollo civilizatorio basado en los alimentos de la abundancia de estos valles fueron la palanca que permitió el impulso de la civilización,

no tenían armas la relación de estas formas de coacción formas de desarrollo psicosocial debe ahí en estas fiesta festines de desarrollo civilizatorio haber surgido miles de estrategias y la más significativa hubiera sido de los mitos , rituales del vichama raymi que se conoce como el mito de vichama que está mal entendido también cuando se han hecho las transcripciones de esta carta annua que es la más antigua de nuestros registros contemporáneo entendiendo que estos registros se han leído, por ejemplo dios leyó la carta annua tomo atención en el resumen de la inscripción del mito pero no articulo la parte anterior la cual hace un énfasis de un fragmento de la tradición de las fiestas y la cual obviamente la denominación el mito vichama lo hace esa gente historiadora que interpreto esos hechos documentales , pero no es así como está determinado la carta annua , lo que hace inferencia son los hechos de los mitos rituales con mucha precisión pensemos que en el año 1617 ya estaban los españoles ya estaban manejando un criterio religioso y ellos incluso tomaban las tradiciones religiosas del santísimo sacramento a nombre de estas fiestas que ellos realizaban para asolarar o encubrir digamos la tradición milenaria evidentemente el hecho de investigar y tomar traducciones antiguas es muy delicado pero ahora se ve con mucha claridad la evidencia de los resultados científicos de esta parte del mundo no académico.

¿Es increíble que las fiestas o como usted los llama vichama raymis fueron las palancas civilizatorias en el mundo andino? Si pues porque no hay otra evidencia que tengamos con claridad por ejemplo he hablado “que el comercio permitió el desarrollo civilizatorio es decir la costa le daba algodón y Caral le daba tejidos”, pero no evidencia publicada solamente hay descripciones y resúmenes de la percepción que tiene la autora pero sin embargo no hay evidencia de análisis hecha para que puedan demostrar el problema que el comercio que podíamos llamarlo en esa época entre comillas trueque no tiene claridad en ninguna de las categorías económicas estudiadas como una especie de pre economía no hay forma de precisar de que habían intercambio de comida si lo habían pero cambio de fuerza de trabajo era algo explícito dentro de la estructura económica del periodo tardío lo que permitió generar la filosofía los rituales s que se representaron en las fiestas y eso es en el presente lo que nosotros tenemos , por ejemplo cuando construyo mi casa yo te doy comida la herencia que tenemos hace 5 mil años y si ustedes revisan la historia del imperio incaico esa tradición se ha mantenido , tenemos miles de fiestas.

por cada actividad productiva había una fiesta , por cada actividad guerrera había una fiesta , estaba ligado a la abundancia de alimento del mundo andino y la cual fue una visión diferente otro países como Japón donde no había , había escases de alimento su aspecto filosófico avanzo a otro nivel , claro también habían los baches de los fenómenos del niño que es importante también resaltar estos baches probablemente cíclicos 500-300 que los antiguos astrónomos de esos periodos lo sabían han dejado evidencia de mapa cosmogónico como de caballete se ve con precisión como ellos estaban manejando de esta lectura de como para ser introducidos de buscar el desarrollo de su planificación básica e inicial del objetivo hay mucha complejidad pero mucha claridad a través de estos estudios científicos que ha hecho la universidad Cayetano Heredia

¿Entonces definitivamente la civilización andina fue agraria ya que al no tener armas físicas tuvo la cocina como arma social?

Si viéndolo a partir del presente si con estas formas del saber agrario entonces definitivamente la civilización andina fue agraria y tuvo que tener armas físicas, si era la tradición por cada actividad productiva había una fiesta y eso I pueden ver en cantidad de documentos, en el presente de igual manera no es que seamos fiesteros por que se nos ocurrió lo que pasa es que es parte de la tradición milenaria que se expresan con una serie de funciones distorsionadas a la diversión , en estos año si habían contenidos básico que era el desarrollo de la productividad estrechamente las fiestas están relacionados al desarrollo y eso es un arma interesante porque en este proceso la cocina cumple un rol importante para la palanca civilizatoria ustedes saben que el Perú por su naturaleza de sus microclimas tiene una gran cantidad de diversidad cultural por estos microclimas en todos los valles del mundo andino pero también hay una gran diversidad que falta obviamente determinar con precisión en estos dos valles porque si ustedes ven en internet estos mapeos satelitales van a encontrar una gran ramificación de quebradas que van a dar a estos dos valles, como también en os valles del norte chico pero particularmente en estos valles las condiciones ambientales se asentaron permitieron que la comida a través de la cocina sea un arma social que ahora Gastón Acurio llama mixtura.

¿Porque cree usted que es importante estas investigaciones realizadas en estos valles llámese en el valle de fortaleza y pativilca para la población, el mundo académico e instituciones educativas, alguna recomendación para el público?

Esto es fundamental y estratégico porque hay esta la autoestima de la población y si nosotros hablamos de violencia creo que se discute en las campañas electorales actuales ahora como se da el problema de la violencia en términos de desarrollos estratégicos en los gobiernos nosotros pensamos que para este tipos de aspectos necesitamos políticas de educación , políticas de comunicación y políticas de cultura son esos tres ejes que va a permitir que los jóvenes puedan tener una visión diferente en términos de la autoestima no hay estas raíces deben ser introducidas sistemáticamente en los colegios , en las escuelas las universidades que los profesores tengan que hacer investigaciones sobre esto estaríamos hablando de una visión de desarrollar el orgullo nacional en cumplir ese rol que no fue cumplido porque fue cercenado, fue momentáneamente ininterrumpidamente este desarrollo social en el mundo andino dado por esta conquista brutal que hizo y que fue de una manera inevitable en la expansión del mercado mundial a través de esta conquista española pero que no concluyo que no termino que destruyó totalmente este proceso es momento creo que estas investigaciones se deben digerir y se deben republicar.

GUARA N° 20

PROSA ÉPICA

VICHAMA

**“LA TRAGEDIA DE UN DIOS
YUNGA”**



VICHAMA

La tragedia de un dios Yunga



Henry Marcelo Castillo

Oh sol tu que creaste a Vichama y Pachacamac con la poderosa Energía de Fuego Eterno en la amplia morada de la abundancia de alimentos del Norte Chico del Perú.

Expresión del Supay...

¡...Dialéctica del Espíritu de la Creación – destrucción!

Vichama

¡¡¡Todo lo puedes!!!

¡Guías el gran orden Mitológico de los Andes!

PARAMONGA, CARAL y BANDURRIA del Perú
es tu regocijo luego del diluvio – castigo-sequia de los
Hermanos: Dioses Kon del Patiwilca y Parmoguilla
¡Antigua Tierra Sagrada!. Era y es florecimiento eterno....

Extirpada tu razón:

Tu fé

Tu Cultura, Génesis Agraria – Costeño Andino...

Vichama:

Llegas a la Historia tarde, muy tarde con milenarias crónicas sobre tu piel.

¡Pachacamac!:

“Pedazo de Dios yunga de los temblores, más humano que Dios....

Pecador de asesino:

Mataste a Vichama recién nacido...

No oíste el grito llanto lastimero de Pachacamac su Madre...

Creación Cósmica de la Agricultura, ¡Infeliz! ¡¡¡Lo Mataste!!!

Despedazaste su cuerpecito en menudas partes

Sembraste sus dientes, y creaste abundancia de alimentos
en Parmonguilla y el Norte Chico del Perú:

...Y nació el maíz. Los Huesos enterrados se convirtieron en camotes...

De su carne: ¡Los Pepinos! ...

Y Pacaes y otras frutas de esa tierra.

ISSN 2219-696X
ISO 3297

II

También, escondiéndose en la Selva... Pero el Poderoso Dios Apinka hijo también del SOL y Dioses Piedra de la Selva Yumpiriri, Naviriri lo expulsaron de su territorio, construyendo una enorme barrera sagrada llamada la Cordillera de los Andes. Para que nunca regrese.

Luego se refugió en el fondo de las aguas del Océano...
y permanece allí para que su Padre el Sol no le encuentre jamás, con su Luz Eterna.

Busco a Pachacamac, Yo **Vichama**... Voy por el Mundo con Furia y Dolor.

Y no lo encuentro... Por eso.

¡Con el fuego de mi aliento destruyó campos y paraliza vida!
Y con mis ojos de furor arrojaré fuego sagrado.

Bebo agua de las plantas sagradas del desierto y no puedo comunicarme!

¡OH SOL! Levanto mis manos para que envíes la lluvia de Fuego Sagrado al Supay del Norte Chico...

Esta es mi Espantoso castigo y maldición...

Los Parmonguillos son cómplices del asesinato de mi Madre...

¡Que ellos se conviertan en piedras y que el estruendo retumbe por días! ... ¡con furor!

¡Esta Venganza no me calma!

¡Mi corazón sigue iracundo, buscando los restos de mi Madre!... ¡Hueso a Hueso junto y cubro con arena dorada!,
¡Padre Sol! ¡Revívela al instante!... Gracias Padre: ¡Madre has vuelto a la vida...! ¡Ven a mis brazos!

¡Soy Feliz Eternamente para construir La Tierra Sagrada de mi Padre!

Pachacamac Hermano, sigue tu congola atormentada...

Libero a Parmonguilla, Patria del Supay del Agravio y bebo con mi madre el agua sagrada...

Pidote padre sol retires la maldición

¿Que no es posible?

¿Qué es fuego eterno?

¿Y no puede volverse atrás?

¿Y el mal inútilmente causado?

... Entonces conviértelos en huaca de la Costa en las profundidades del mar...

¡Y que eternamente las veneren!

Como símbolo de la razón de los dioses Yungas.

¡Sólo para ocultar tu crimen!

Sin aplacar a Pachamama que recuerda a su hijo en cada fruto.

...Así acaba la primera creación.

¡VI – CHA – MA!

Naciste, No resucitaste de tu ombligo enterrado Creciste con el sol

Tu mataste a la Madre de Vichama. Lo mato tu ambición desmedida

VI – CHA – MA

Dios Yunga... Miles de Años Olvidados

Anduviste, Leguas, Leguas.

El camino celeste de tu padre el Sol llevando tu lengua, cultura del tacú tacú, aromas de misturas de pachamancas por todo este Tiempo.

Añoraste Volver ¡Volver...Estas en la Morada sagrada!...

¡Vichama! Llevas <Sal> y Sabiduría a cada pueblo sembrando y danzando tus raymis sagrados para que produzcan más alimentos, misturas-rituales de pachamancas sagradas de: COSTA – SIERRA- SELVA

¡¡¡Pachacamac Aprovechador!!! No estaba tu hermano y Destruiste a mi Madre la Pachamama con tu fuerza telúrico de terremotos igualmente lo despedazaste en trocitos y comidos por cóndores y gallinazos ¡Cobarde!

Escondiste huesos y cabellos milagrosos en la orilla del Mar Sagrado de Norte Chico

¡¡¡Pachamama!!! ¿Dónde está mi Madre???

Yo Vichama; tu hijo, te llamo.

¡¡¡Tu mataste a mi Madre, Pachacamac!!!

Y los restos de tú madre están enterrados en las aguas de tu morada

CONTESTO EL ECO, DEL AICA... **VICHAMA**, YCHSMA, EL MISMO VIRACOCHA EN PARMONGUILLA.

¡ASESINO!;

Sanguinario, destructor, cruel Dios.

Pachacamac:

¿Dónde estás? ¡Miserable...!

¿Dónde te escondes? ¡Sal, Sal, Sal!

Deja tu escondite y pelea con:

¿El Hijo del Sol?

...y Temeroso: Pachacamac huyo.

Rápidamente lo hizo...por el mar

ISSN 2219-696X
ISO 3297

III

¡Son ya peñones y escollos como reflexión eterna de los dioses del Fuego Sagrado de las Pachamancas...! ¡Quedo triste en el Mundo sin hombres!

¡Padre crea una nueva Era! ¡Apiádate Sol!

¡Ya acabó el Diluvio Luego de la ira de los dioses yungas!

¡Que venga del cielo el dios Huamán Catax, con tres huevos!

¡Los Fertilizaré con el calor de mi fuego eterno!

¡Del Huevo de Oro saldrán los Curacas y los Nobles!

De la Plata ¡Mujeres!

De pies y manos delicadas....

De Abultados senos...

De fina Cintura

De atrayentes caderas, glúteos...

Así la Quiero:

Cómo Mishki de Paramonga, ¡La Princesa!

Tendrás muchas peregrinaciones de todo el mundo reuniones del saber Andino/americano invocando la prosperidad de tu morada // Morada

Y de los otros huevos naceran los constructores de la PIRAMIDE del PORVENIR de Parmonguilla la más antigua De Costa, Sierra y Selva.

¡Elevaremos el Espíritu de la Humanidad!

...¡Oh Sol!:

Después de la creación de la Nueva Era:

¡Que la Danza llegue a todos los habitantes del Mundo!...y mi raymi festejará la fe y cultura del nacimiento agrario andino y crearé la PIRAMIDE PORVENIR DE PARMONGUILLA

Que las melodías que las QUENAS SAGRADAS DE ALAS DE PELICANO te rindan homenaje! los 28 de julio en los Vichama

Raymis de Parmonguilla y Vegueta

¡Que agradezcan a los Dioses Yungas el Espíritu de la Razón de los Andes y de América

...Y tu Pachacamac!

¡Desde tu escondite! ¡Envía cuatro estrellas!

¡Que dos sean varones y dos hembras!... ¡Ellos!...

¡Ah!...

i

a! ¡Ya! ¡Ya! Procrearon hijos... ¡te ¡reivindicaste hermano!
hermano!

¡Hermosa Fe con fulgor de los antiguos!

¡Oasis de Civilización Quechua!

¡Norte Chico del Perú:

Cuna de Civilización Andina!

¡Perú, Perú, Perú! Alto Magnetismo de rara Mitología de
tragedia de un Dios Yunga que no se
ve pero habla...

¡El Norte Chico es y será

Final de Peregrinaje Espiritual!

VI-CHA-MA, Bello y Gallardo de VEIN-TE AÑOS... De
tatuajes de Oro Sagrado, creador de Poder Hermoso:

¡Dios! eres el mito-ritual vichama raymi de Hoy y de siempre el
lado bueno del Espíritu de tu hermano

Pachacamac eres el equilibrio Universal del pensamiento
telúricoAndino

Guía de Cultura y fe de tus hijos ¡Despierta!

VICHAMA

Guía de Cultura y fe de tus hijos ¡Despierta!

En Tu Templo Místico...

En Tu Imagen Cósmica-Agraria

Que Acaben Miles De Años Perdidos:

Hoy Estas Aquí

De Nuevo

Con Nosotros

Henry Marcelo Castillo
Actualizado 2015

ISSN 2219-696X
ISO 3297

PROSA ÉPICA
VICHAMA
THE TRAGEDY OF GOD YUNGA
(INGLÉS)



VICHAMA

THE TRAGEDY OF GOD YUNGA



I

OH SOL ... YOU CREATED VICHAMA AND PACHACAMAC
WITH THE POWERFUL ENERGY OF ETERNAL FIRE
IN THE WIDE DWELLING OF THE SACRED TRIANGLE OF
CABALLETE, CARAL AND BANDURRIA
EXPRESSION OF THE SUPAY...

...DIALECTICA OF THE SPIRIT OF THE CREATION... AND
THE DESTRUCTION! VICHAMA
SIDE OF THE KNOWLEDGE DE PACHACAMAC, ORACLES
OF THE REASON ¡¡¡ALL YOU CAN HIM!!!
¡YOU GUIDE THE GREAT MYTHOLOGICAL ORDER OF
ANDES!

PARAMONGA, CARAL AND BANDURRIA ARE ENJOYING
AFTER THE DROUGHT OF THE BROTHERS THE GODS
KON EL PATIWILCA AND PARMOGUILL A.

¡OLD SACRED EARTH! IT WAS AND IT IS
ETERNAL FLOTATION ... !

TO APPEAL THE WRATH OF THE GODS KON, SPIRIT OF
THE WATER OF THE YUNGAS
CABALLETE, CARAL AND BANDURRIA, SUPE VIEJA
TIERRA SAGRADA; IT WAS AND IT IS
ETERNAL BLOOM
EXPRESSED YOUR REASON:

YOUR CULTURE, GENESIS AGRARIA - COSTEÑO ANDINO
YOUR FAITH...

Vichama: YOU ARRIVE TO THE HISTORY IT TAKES,
VERY LATE WITH MILLENNIAL CHRONICLES ON YOUR
SKIN.

PACHACAMAC!

PIECE OF GOD MORE YUNGA HUMANO THAT GOD ...
SINNER OF THE MURDERER:

KILLED VICHAMA GOD BORN NEWLY BORN

You did not hear the crying cry of Pachamama his Mother....

THEIR MOTHER...
CELESTIAL EYE OF THE SACRED FLAME, COSMIC
AGRARIA CREATION...!
YOU SACRIFICED IT! DISCARDED YOUR BODY IN SMALL
PARTS ...

YOU SOWED THEIR TEETH: ...Y WAS BORN THE CORN.
THE BURIED BONES BECAME SWEET POTATO ...

DE THEIR MEAT: THE CUCUMBERS!... AND PACAES AND
OTHER FRUITS OF
THIS ALONE EARTH TO HIDE YOUR CRIME!
INS TO APPEASE PACHAMAMA THAT REMEMBERS TO
THEIR SON IN EACH FRUIT.
... IT FINISHES THIS WAY THE FIRST CREATION.

PACHACAMAC

THEY EXTIRPATED THE MEMOIRS AND WE FORGET
To the
POWERFUL GOD YUNGA.

!VI-CHA-MA!

YOU WERE BORN OF THE NAVEL-PENIS
DE YOUR DECEASED BROTHER, YOU GREW WITH THE
SUN
YOU KILLED THE MOTHER OF
VICHAMA
.. I KILL HIM YOUR LIMITLESS AMBITION.
!VI-CHA-MA! (another time)

GOD YUNGA... FORGOTTEN FIVE THOUSAND YEARS
YOU WALKED, LEAGUES, LEAGUES.
YOUR FATHER'S CELESTIAL ROAD THE SUN TAKING
YOUR LANGUAGE
AND CULTURE FOR THIS WHOLE TIME
YOU MISSED TO RETURN YOU RETURNED... THESE IN
THE SACRED HABITATION...
VICHAMA YOU TAKE <SALT> AND WISDOM TO EACH
TOWN HUNTING WITH DEXTERITY

ISSN 2219-696X
ISO 3297

IN: COSTA, MOUNTAIN AND FOREST

¡¡¡ ASSASSIN!;
BLOODTHIRSTY, DESTROYER, CRUEL GOD.
PACHACAMAC:
WHERE ARE YOU? MISERABLE...!
WHERE DO YOU HIDE? SALT, SALT, SALT!
LEAVE YOUR HIDING PLACE AND FIGHT WITH:
THE SON OF THE SUN!
... AND FEARFUL: PACHACAMAC FLED.
HE QUICKLY DID IT ... BY THE SEA.
PACHAMAMA!!! PACHAMAMA!!! WHERE MY MOTHER
IS!!!???

VICHAMA; YOUR SON, I CALL YOU

YOUR FAMILY (MOTHER AND BROTHER) I KILL HIM
PACHACAMAC AND YOUR MOTHER'S REMAINS
THEY ARE BURIED IN THE WATERS DE MY HOUSE; !!!
I ANSWER THE ECHO PRECARAL PARAMONGA
CIVILIZATION
I MURDER!; SANGUINARY, DESTRUCTIVE, CRUEL GOD
PACHACAMAC: !
¡WHERE YOU ARE?... MISERABLE!... ¡WHERE DO YOU
HIDE? SALT, SALT, SALT!
HE/SHE LEAVES YOUR HIDING PLACE AND FIGHT WITH:
THE SON OF THE SUN!

FEARFUL ...Y: PACHACAMAC ESCAPES.
QUICKLY HE/SHE MADE IT...

HIDING IN THE FOREST... BUT THE POWERFUL GOD
APINKA AND GODS OF THE FOREST
THEY EXPELLED HIM OF THEIR TERRITORY, BUILDING
AN ENORMOUS SACRED BARRIER
CALLING HIM MOUNTAIN RANGE OF YOU WALK
THEM SO THAT MA NEVER RETURN...
THEN YOU REFUGE IN THE BOTTOM OF THE WATERS OF
THE OCEAN...
AND IT REMAINS THERE SO THAT THEIR FATHER THE
SUN DOESN'T NEVER FIND HIM WITH ITS LIGHT
ETERNAL

ISSN 2219-696X
ISO 3297

GUARA N° 20

I LOOK FOR PACHACAMAC, ME VICHAMA... I GO FOR
THE WORLD WITH FURY AND PAIN
AND I DON'T FIND IT... FOR THAT REASON:

WITH THE FIRE DE MY ENCOURAGEMENT DESTROYS
FIELDS AND I PARALYZE LIFE
AND WITH MY EYES OF FUROR I WILL THROW ETERNAL
FIRE...

I DRINK WATER OF THE SACRED PLANTS DE THE
DESERTED ONE AND I CANNOT COMMUNICATE!

OH SUN! I LIFT MY HANDS SO THAT YOU SEND THE RAIN
OF STONES WITH SACRED FIRE AGAINST THE TOWN
VEGUETANO...

THIS IT IS MI AWFUL CURSE... THEY ARE ACCOMPLICES
OF THE ONE
MURDER DE MY MOTHER... THAT THEY ARE STONES
AND THAT
THE ROAR RESOUNDS PER DAYS... WITH FUROR!

THIS VENGEANCE DOESN'T CALM ME MI HEART
CONTINUES CHOLERIC LOOKING FOR

the REMAINS DE MY MOTHER.., BONE TO BONE TO
TOGETHER AND I COVER WITH GOLDEN SAND.
NOW!

FATHER SUN! REVIVE HER AT ONCE!...
THANK YOU FATHER: PACHAMAMA HAS RETURNED TO
THE LIFE... THEY COME TO MY ARMS MOTHER!
I AM HAPPY ETERNALLY!
! PACHAMACAC IT FOLLOWS YOUR TORMENTED
ANGUISH...

WHAT IT IS NOT POSSIBLE?
WHAT ETERNAL FIRE IS IT?
AND CANNOT IT BECOME BEHIND?
AND THE NOT WELL UNSUCCESSFULLY CAUSED?
... THEN YOU TRANSFORM THEM INTO HUACAS OF THE
COAST IN THE DEPTHS OF THE ONE
SEA... AND THAT ETERNALLY THEY WORSHIP THEM!

ISSN 2219-696X
ISO 3297

ALSO, HIDING IN THE JUNGLE ... BUT THE POWERFUL
GOD APINKA ALSO SON OF THE SUN AND GODS STONE
OF THE YUMPIRIRI JUNGLE, NAVIRIRI EXPELLED HIM
FROM HIS TERRITORY, BUILDING A HUGE SACRED
BARRIER CALLED THE CORDILLERA DE LOS ANDES. SO
THAT HE NEVER RETURNS.

THEY ARE ALREADY CRAGS AND REEFS LIKE SACRED
REFLECTION DE THE GODS OF THE ONE
ETERNAL FIRE... I AM SAD IN THE WORLD WITHOUT
MEN!

FATHER BELIEVES A NEW ERA YOU PITY SUN!
I ALREADY FINISH THE FLOOD! THEN OF THE ANGER
OF THE GODS YUNGAS!
THAT HE/SHE COMES FROM THE SKY THE GOD HUAMAN
CATAX, WITH THREE EGGS!
I WILL FERTILIZE THEM WITH THE ETERNAL FIRE!
DE THE EGG OF GOLD THE CURACAS AND THE
NOBLEMEN WILL LEAVE!
DE THE SILVER WOMEN! OF FEET AND DELICATE
HANDS...

DE TAKEN BREASTS...
DE DIES WAIST TODAY INHERITANCE PARARINA!
DE ATTRACTIVE HIPS GLUTEOS...
I WANT THIS WAY THEM: AS MISHKI OF
PARAMONGA,
THE PRINCESS!

DE THE COPPER THE PLEBEIANS WILL COME TO BUILD
FOR THE POSTERITY THOSE
TEMPLE AND PIRAMIDE PORVENIR DE PARAMONGA THE
OLDEST AND THE SACRED CARAL,
THE CALGADA, CHAO, KOTOSH ...CHAVIN
CHAN-CHAN, PARAMONGA, CUZCO AND OTHER
CENTERS OF ETERNAL ADORATION!
YOU WILL HAVE MANY PILGRIMAGES OF EVERYBODY,
MEETINGS OF THE KNOWLEDGE
AMERICAN
INVOKING THE PROSPERITY OF YOUR HABITATION //
HABITATION, DE COAST MOUNTAIN AND FOREST.
WE WILL ELEVATE THE HUMANITY'S SPIRIT!

... OH SUN! :

ISSN 2219-696X

THEN OF THE CREATION OF THE NEW ERA:
THAT THE DANCE ARRIVES TO ALL THE INHABITANTS OF
THE WORLD!...

MAY THE MELODIES THAT THE SACRED QUENAS OF
ALAS DE PELICANO PAY YOU HOMAGE! JULY 28 AT THE
VICHAMA RAYMIS OF PARMONGILLA AND VEGUETA
THANK THE YUNGAS GODS FOR THE SPIRIT OF THE
REASON OF THE ANDES AND AMERICA

... AND YOUR PACHACAMAC!

FROM YOUR YOU HID! SEND FOUR SACRED STARS!
THAT TWO ARE

MALES AND TWO FEMALES! ...

THEM!... AH!... ALREADY! ALREADY! ALREADY!

CHILDREN PROCREATED...

... YOU CLAIMED YOURSELF BROTHER!

BEAUTIFUL FAITH WITH RADIANCE OF THE OLD ONES!

OASIS OF QUECHUA CIVILIZATION!

VEGUETA, CARAL AND I KNEW: CRADLE OF

CIVILIZATION OF THE NEW WORLD!

PERU, PERU, PERU! HIGH MAGNETISM OF STRANGE
MYTHOLOGY

DE TRAGEDY OF THE GOD YUNGA THAT YOU DON'T
LEAVE BUT HE/SHE SPEAKS...



THE SACRED WORLD'S OLDEST PYRAMID PORVENIR,
CABALLETE AND CARAL IS AND IT WILL BE
FINAL OF SPIRITUAL PILGRIMAGE!

¡ VI-CHA-MA! BEAUTIFUL AND GALLANT OF TWENTY
YEARS... OF TATTOOS OF GOLD
SACRED, CREATOR OF BEAUTIFUL POWER: GOD!
GUIDE OF CULTURE AND FAITH OF YOUR CHILDREN
WAKES UP!...

IN YOUR HIDDEN TEMPLE...
IN YOUR COSMIC AGRARIA IMAGE.
THAT THEY FINISH THOUSANDS
DE YEARS
LOST
TODAY THESE HERE

NEW WITH US IN YOUR RAYMI VICHAMA OF
PARMONGUILLA

Henry Marcelo Castillo
EPIC PROSE POETIZADA.
ORIGINS; FATHER THE LUIS TERUEL
OTHER BELIEVING TELLERS
DE THE PERUVIAN MYTHOLOGY.
(ENGLISH TRADUCCIÓN
Jenny Nicasio Liberato)

1981-2000

GUARA N° 20

PROSA ÉPICA

VICHAMA

YUNGA APUPA LLAQINAN

(QUECHUA)

ISSN 2219-696X
ISO 3297



VICHAMA

YUNGA APUPA LLAQINAN



(QUECHUA)

**INTILLÁ... VICHAMATA, PATZACAMAKTA CAMAC
WIÑE NINAPA SINCHINWAN
QIMA CUTA JATUN WAYI: PARAMONGA,
CARAL, BANDURRIAWAN**

SUPAY NIYANAN...

**i...RURANAPA JUPE, TOCLLIQI VICHAMA!
ii YACHANAPA PACHACAMAC, WILLAKOC!!!
LLAPALLANTATAM RURANQI. AMERICAPA
WILLAQINANTAM APANQI**

**PARAMONGA, CARAL, BANDURRIAWAN PATZA
USHIQIPA CUSHEC**

**AUQIS WILLCA PATZA. WIÑEMI WETARANQI.
APU KON ALLI CANANPAC, YUNGA YACUNAPA
JUPANIN.**

**SUPAY, CUPAY. AUQIS MARCA SUPE CANQI
WIÑE WETARANQI...
YACHEQITA JORKORISHKA:**

MUSINAQITA...

YACHANQITA, JUNCA QICHUA YUREC...

**JUNEPACHARINQI, ALLAPA JUNEPACHA, WARANKA WATU
JUNETAWILLACOC**

PATZACAMAC

**YUNCA APUPA QICHUN, NUNACAC, JUTZAYOC
PISHTAC**

JELLARAC ICHIC APU COPACHO WANUTZEC

**PACHAMAMA MANANPA WAKANANTA WIYANQITZU
...KESHPI NAWI**

**WILLCA NAWIPA. RARAN PATRA RURASHCA...
WACHI. WANUTZICORQI. LLULLUNQENINTA
PISHTARINQI.**

QIRUNTA MURURCONQI ..JARA YURIMORCON.

**TULLUNTA PANPARINCONQI...YUCA YURIMORCON.
ETZANPITA PIPINO PASHTARAMORDCON,
PAKEPITAPIS...
PISHAQENITA PACARINANPAC**

**PACHAMAMA MANA SHOKASHPA, WAWANTA
LLAQIPAN
PULLA CAMAC QENOMI ASHARIN**

**MARCANPITA JITARIYARCON JATUN TZANCATA
RURARCURANDEN JATUN JIRCA
ANDEN JATUN JIRCA NISHPA, MANA UNEPIS
CUTINANPAC...**

**JEPITA JATUN KOCHA RIRINPA PACASHCA...
JECHOMI CAN APU INTI ATZICNINWAN MANA
TARINAPAC WIÑEPA.**

**PATSCAMAKTZ NOKA ASHI. VICHAMA; PIÑASHCA
NANTZICUSHPA ASHICO MANAN TARITZU... JEPINMI
NINA JAMANINWAN CHACRATA NAWIWAN LAKCHI...**

**JATUN AKOSHEWA MALLQICUNAPA YUCUNTA SHOKO,
WILLAQIPA MANA RURACHO.
AU INTI. MAQIYA PALLARI. RUMI TANYATA TASHIRAMI.
PARMONGUILLA MARCAMAN APU NINATA TASIRAMI
QEMI MANA ALLI CAC MANTZAQEPAC... PECUNAWAN**

**ATZACA JUNACPA KANRARANCA...PIÑACUSHPA
QE CHECHI MANAM SHULLYAMANTZU.PIÑASHKA
SHONKO ASHICANMI
MAMAPA TULLUNTA... TULLIPA TULLU SHUNTARI KORI
AKOSHEWAWAN PANPARI. CANAN.
INTI YAYA. CAWARITZIMI...
PAILLA YAYA. CAWEMAN NAWIN
CUTIRAMURCON...RICRAMAN SHAMI MAME.
WINW CUSHICOCMI CA.
PATZACAMAC, NANAC LLAQIQIWAN AWE
BANDURRIATATAM KESSHPITZI SUPAYPITA, MAMAPA
WILLCA YACUNTA APYA.
MANATZURACU.
IMATAC WIÑE NINA.
MAN CUTIRINQITZU.**

ISSN 2219-696X
ISO 3297

MANA ALLI RURASHSCATA
JEPENKA JATUN KOCHA RURINCHO WACAMAN TICRARI
WIÑEPA CUYASHPA RICARIYATZUN.

II

PE

SINCHI APU YUNGATA
VI-CHA-MA
RACA RANIPITA YURIMORKONQI.
WANUSHCA AWKIPITA, INTIWATAN WINARKONQI.
KAN WANUTZINQI

VICHAMA PA MAMANTA.
ALLAPA MUNEQIM WANUTZIRCON
VI-CH-MA.
PITZCA WARANKA KONKASHCA.
CARUPA, CARUPA PURIRKONQI.
ALLI YACHE JUNEPA.
CUTIRITA LLAQINQI. CUTIRIMURCONQI...WILLCA
WAYICHO CANQI.
VICHAMA. MUSIETA, CACHITAM APANQI CANTZU,
MAMEQITA TOCLLINQI
PACHAMAMATARATZILAPA. CONDORWAN WISCURWAN
MUCUSHCA
PISHI MANTZACOC. INTI PENKASHCA.
AKTZATA, TULLUNTA VEGUETACHO PANPARKONQI.

APU CACHI TZICAN KOCHA.
PACHAMAMA, PACHAMAMA MECHOTAC MAMEQI.
NOKA VICHAMA, WAWEQI. KANTA KAYAC

AYLLIQI(MAMA WAWA). PATZACAMA WANUTZIN.
MAMEQIPA
WAYI YACUCHO PANPARENAN.
PARMONGUITAPA CURIRIMAC NIN
PISHTAC. ALLAPA WANUTZICOC PATZACAMAC.
MECHOTAC CANQI. TZINCANQI.YARKAMI, YARKAMI.
INTIPA TZURINWAN SINCHIRCUR TINCUNAQI.

MANTZACASHCA PATZACAMAC KESHPIKORCON
WERALLPA...
SACHACHO PACARITA JAKI...SINCHI APU APINKA

SACHA APUWAN

ISSN 2219-696X

ISO 3297

III

**KAKACUNA, RUMICUNA APUCUNAPA NUSPARIN WIÑE
NINAPITA.**

MAN NUNAYOC LLAQISHCA PATZCA CAC.

YAYA INTI, MUSHOC PATZATA RURAMI.

NOKOPITA LLAQIQI.

YACUTZAOA USHARIRCON YUNCA APU PIÑASCANTA.

QIMA RURUWAN CATAX SHAMUTZUN

WIÑE NINAWAN RURARSHCA.

**CURACACUNA, WIRAKOTZACUNA KORIRURUPITA
YARKAYAN**

KELLE ICHIC CHAQI, SHUMAC MAQI WARMICUNA

JATUN CHICHOYOC...

ICHIC TZECLLAYOC PAPAINCAC

KAYACOCO SIQI...

JENOTAM MUNA. MISHQINO

PARAMONGAPITA.

ÑUSTALLA.

**ANTAPITA SHAYAMUNCA JUNESHAMOC RURAYAC
WILLCA WAYI , MARCACUNATA. CARAL, GALGADA,
CHAO, KOTOSH, CHAVIN, CHANCHAN, PARAMONGA,
CUZCO... WIÑE CUYANANPA.**

**LLAPAN PATZAPITA SHAYAMUNCA. YACHE SHUNTA
AMERICANO.**

**WAYIQIPA ALLIQETA CAYARISHPA, YUNCA, QICHUA
SACHACHO WAYIQIPA.**

NUNACUNAPA JUPENINTA WITZAYASHCAC.

AU INTI:

MUSHOC RURASHCAPITA

LLAPAN NUNACUNAPAC TUSHI CHARINCA

CARALPITA, JUTIQIPAC ALLI NIYAN.

APU YUNCATA ALLINIYATZUN.

**KAM PATZACAMAC.
PACARINQIPITA TZUSCU WILLCA KOULLURCA APATZI,
ISHQE NUNA, WARMI CAYATZUN...
PECUNA...AJ... TZECUNA... TZECUNA... TZECUNA.
TZURITA RURARKON.
KAM CANREQIMAN CUTIRIRKONQI.
UNECUNAPA ATZICNINWAN ALLIREKI.
QICHUA NUNA RURASHCA AKOSHEWACHO PUCYU.
PARAMONGA, CARAL, BANDURRIAWAN: MUSHOC
PATZAPA YIRICANAN.
PERU, PERU, PERUPA. ATZCA APAQI LLUTA
WILLAQITA.
MANA RICASHPA RIMAC APU YUNCA.
CARAL WILLCA MARCA, CANQI CANRANQIPIS
JUPE PURICOC USHANAN.**

**VI-CHA-MA. SUMAC ALLI PUREC ISHQE CHUNCA
WATAYOC KORIPA...
SHUMAC SINCHI PATZA RURAC, WILLCA APU.
NUNA YACHETA APAC. TZURINCINAPA ALLIREKI.
RICACHAQI.**

**WILCA WAYIQICHO PACARISHCA
RARA PATZACHO KAMNOCAC
WARANKACUNA USHACAYATZUN
WATACUNACHO
AKRACASHCA
CANAN QECHO CANQI
JUCPITA NOKACUNAWAN.**

**Henry Marcelo Castillo
PROSAEPICAPOETIZADA.
ORIGENES; PADRE LUIS TERUEL-BARRANCA
OTROS RELATORES CREYENTES
DE LA MITOLOGIA PERUANA.
(Traducción Quechua:
Laureano Rosales C.)
1987**

PROSA ÉPICA

VICHAMA

INTACANTARORI APARONI
PAWA YUNGA
(ASHANINKA)

ISSN 2219-696X
ISO 3297



VICHAMA



INTACANTARORI APARONI
PAWA YUNGA

OH ORIATZIRI ... AVIRICO VITZIKA°KERIRI VICHAMA –
PACHACAMAC
OKARATSI ISHINTSIKAKI PAMARI OKANTAYTHANI

ANTAROYTE ISAKANIKI OTSAPIKITAPAKA
OVANENKAROXI PARAMONGA CARAL Y BANDURRIA

IÑAVENTIRI SUPAY.
IÑANI ITASORENKAKI OVETSIKANTANTSIRI
IVARIPEROTAKORORI VICHAMA
ONANPINAKI IYOTANI PACHACAMAC IKANTAKANTSIRI
OMAPEROTATCHÍ-
MORONI ARI YAVIAKIRO
JIVATSIRORI ANTAROITE IKANTAKANTATSIRI
ANTAVAYRINTSI ASHI AMERICA.
PARAMONGA CARALIPOÑAKA BABDURRIA IREGETAKI
PITSIKATANI OKARATSI ONKANTAKIRI.
INTARORI KIPETSI IÑAPINTSO-IROTAGUE
VENENKATAKARORI OKANTAYTHANI...
OKANTHA ERO OKISOTSI ISONI PAWA KON-
ITASORENKA NIJAKI IRASKI YUNGAS.
¡SUPAY,CUPAY,SUPE INTAKANTARORI KIPATSI
IÑAPINKATSAYTSIRI IROTAKE-IROTAKE
VANENKATAKAROREI OKANTAYTACHARI...
ATSOKIRO OPARITSAKI KINKISHRIANTSI
PISHIRI.

PAÑANTARI INTAKANTORI NAMITSISAKTSI
PAISATSITEPAYE....
PARETAKA IÑAVENTAYSIRI SHETENI-OMAPERO SHETENI
OSARENSIKIPAYE IÑAVENTSIRO OKANTAKOTA
PIMISHINA.
PACHACAMAC
KAPICHENI PAWA YUNGA OSHEKI ISTSRITE
YANANAKERI PAWA-TSIMAYKANTSINKARI

OVANTSINKARI: ISSN 2219-696X
ISO 3297

POVAKERI PAWANIRO COPACHIO OVAKERARI ITSIMI....

TE PIKEMIRO IYAIMANI IRASHIRIANTSI IRASHI ÑAHUAN
IRINIRO-OKITSI INKITESATSI
PAMARI IÑAPINKATSASAITIRI OVETSİKANTSİ..!

KARI PERORI PIVAMAQUERI PITTSIPARIARITAKERI
IVATZANIKIPAYE KASHETANIPAYE.

PIPANKETAKERO IRAIKIPAYE SHOKANAKI SHINKI.

ITONKIPAYE IKITATAKERI-PEANAKACANIRIPAYENI...

IVATSA-LOS PEPINOS-INTSIPAPAYE O CHOCHOKIPAYE
ASHIKIPTSİKA APARONI OCANTHA OMANANTHARORI
PIVANTSİ!

ERO ATSNAMPARI ÑAHUIN-KINKISHIRIRI ITOMI
APAOPAYE CHOCHOKIKIPAYE.

ARI OKANTA OTSONKANTARI INTANAKARORI
OVETSİKANTSİ.

II

OPARITSARIRORI KIKISHIRIANTSİ APEAKOTAKARO
AL
ISHINTSINKI PAWA YUNGA

PAWA YUNGA PITSİMAKE PİMOETOKI-SHİVİTSİKI
PIYAMANEKI İYEKI-PİSHİKANAKI PİTSİPATARI ORİATSİRİ

PACHACAMAC-AVİROKA VAMAKERO IRINIRO
¡VICHAMA!

OVAMAKERO PİNİTSİRO APANİRİONİ KAPİTSEPAYENİ.
¡VICHAMA!

PAWA YUNGA-APAVAKORONİ OSHEKİNİ
OSARENTSİPAYE OPEAKOTAKARO
PANİTAKERO ARIOKANTAYTHANİ-OKANTAYTHANİ

**IRAVOTSITE PIIRI ORIATSIRI-YANAKERO PINENE.
OGIVANATAKE MARONI OJATANAKENTA.**

**PIKOVASHIRIAKI PIPIYAGE-PIPIYAMAYTAJA-
ARIPISAYKAPAYE ISAYKANIKINTA TASORENTSI...**

**VICHAMA PANAKERO TSIVI-IYOTANITANTSI-
APAROPAYE NANPITSI-PANAKERO PIYOTANEKINTA.
IPANEKITEKI-SHARAKAMASHIKI-ANTAMIMASHIKI**

**PACHACAMAC-GIVATAKERORI-TE-ISAIKI-PERENTSI-
PIVARIPEROTAKERI IRINIRO.
PACHAMAMA - AYSATSITA.**

**PITSI PARIARITAKERO KAPICHEPAYENI IVAYETAKARO
AMENPORIPAYE POÑA TSISONIPAYE.**

**TSARONTSI-TSARIVAKARROPI PASHIKITANSI ORIATSIRI
(PIPIPAYE)
PIMANAKERI ITONKIPAYE PIRATSIPAYE NAMPITSIKI
PARAMONGA-VEGUETA OVAMPINAKI**

**INKARIKI TASARENTSIKINTA.
PACHAMAMA-PACHAMAMA-¿TSIKARITA OSAYKAKI
NONIRO?**

**OSAHANINKAITE PINIRO-OYARIRI IVAKERI
PACHACAMAC OKARATSI OVATSANTA PINIRO.
IKITAGETAKERONIJAKENTA NOVANKOKI.**

AKANAKERI OPAYMAYNKANTSI PARAMONGUINO.

**¡OVANTSINKARI-IRANTSIPAKO-OVENKATSIRORI PAWA
PACHACAMAC!
TSIKA PISAYKIKA-MASHITSARI TSIKA PIMANAYA-
PISHITIVI-PISHITIVI-PISHITIVI.**

**POKANAKERO PIMANARO;PANTAWAKAYYAHITOMIKINTA
ORIATSIRI
TSARIVANARE PACHACAMAC SHIYAKA.
INTSIPAYENI YANTAKERO.**

IMANAKA ANTAMISHIKI ERO KANTSIMAYTACHA
SINTSIYANTSI PAWA-APINKA PAVAVENTSIRORI
ANTAMISHIKI.
YOKEVAKERI IPATSITEKI IVETSIKAKERO APARONI
ANTAROÑAPINKATSANTSI IROPERORI

IPAYTAKERO OTSITEKI SHARAKAMASHI, ERO OKASHA
OPIAJATSI

OPOÑANAKA INOSHINONKARO INTSIPOENTA NIJAKENTA
INKARIKI

ARI ISAYKI OKANTCHATAKIA IRIRI-ORIATSIRI ERO
IÑIRITSI OKANTAYTCHANI IYITANKARITE
OKANTAYTATCHANI.

NAMINIRI PACHACAMAC NAKA –VICHAMA NOJATE
KIPATSIKI NOYATSIMANKAKI NOYATSIVAY-RENTSIKI.
TE MOÑERI-IRETAKE.:

PAMAREKI TAMPJAJINKAKI NOVAREPEROTANTARORI-
KIPATSIPAYE, NOKATSIYANTARORI AÑANTANTSI.
NOKITAKANAKARI NOISANKAKI NOVAREPEROTAKERO
PAMARI KANTAYTATCHARI.

NIRE NIYA ASHI PANKERENTSI TROPERANTO-
INPANIKIMSHI ERO OKANTSI NOKINKITSAVAYTAKAYME.
ORIATSIRI PINTSINAIRO NAKO- OKANTCHATA
PITHANKERO INKANI MAPIPAYE.
OTSIPATCHARO PAMARI ÑAPINKATSANTSI-OPASHINERO
NAMPITSI PARAMONGA.
IROTAKI NOKIMOTSIRORI KARIPEROTANTSI IRIGETAKE
TSIPASHIRIARORI
OVAKERORI NONIRO OKANNTACHATA IRIRORITE IRITAKE
MAMIPAYENI
OKANTACHATA OPAIMANKATE KITAITERIKEPAYE
SHINTSIKANTSI
IROKA ÑAPEROTANTIKA TE AVISHENA NAZANKAMIKI-
IROJATSITA NOSHIRITARO NAMIMIRO
OKARATSINTA NONIRO-TONKITSI-TONKITSI-OTSIPATARO-
OTSIPATARO IPANEKI KICHONKASHIRIRI

¡IROÑANA!

AAPA ORIATSIRI PIÑAKAINARO INTSIPAYENI.

PAZONKI AAPA ÑAHUIN PIPIYAJA AÑANTANTSIKI-PIMPOKI
NOSHEMPAKI NONIRO

¡NOKIMOSHIRITAKE OKANTAYTATCHANI!

PACHACAMAC POIJATERO IRASHIRIANTSI
VASHIRITANTSI...

NOTSIPARIAVENTERI VEGUETASATSI NAMPITSISATSI
SUPAY-NIRO OTSIPATARO NONARI NIJAKE
ÑAPINKATSANTSIKI.

NOKOVAKOTSIMI AAPA ORIATSIRIPINKISANENTER
KARIPEROTANTSI.

¡ERO OKANTHATA!
ERO PAMARI KANTAYTACHANI
ERO AKANTHA OPIAJE OTAPIKE.

¡KOVENKATATSI KANTAVAYSHITATHARI INTAKARORI?

INTSITNA PINPEROTA KANTASHITACHARI IMPANIKIMASHI
INTSOMPOYANTA.
INKARIK...¡ OKANTAYTHANI IÑAPINKATAITERO!.



IROTAKESANKENAMENTOTSI-IMPERITAPAYE
OKANTCHATA OPIYASHIRIMOTERI KITAYNKARIKI
PAWANIROKI.
PAMARIKI OKANTAYTHANI-NOVASSHIRITANAKA OSAVIKI
TEKATSITE SHIRAMPARIPAYE

AAPA PIVITSIKIRO APARONI OVEKERARI AÑANTANTATSI-
PIPIASHIRIMOTENA ORIATSIRI

¡TSONKATAKA ONKARO! OPOÑAKA ¡SANEKI PAWANIRO
YUNGA!

ISSN 2219-696X
ISO 3297

OPOÑA PIMANAROKI-PITHANKI OTSIPATSITA INPOKIRO
ZIROPERANTOKI, OKANTHATA APITE SHIRAMPAPIPAYE.

POÑA APITE COLLAPAYE

¡RIRORITE AH-GE-GE-GE! ITSIMAKANTAKE ITOMIPAYE.

PIYOTAKANTAKERO IYEKIPAYE.

¡ROPERORI SHIRITANTS! VANENKARORI
INTANAKARORI.

OVEKORI OJIVATANIKENTA QUECHUA.

PARAMONGA CARAL Y BANDURRIA SYPE MAMENTOTSI
OGIVATANAKENTA OSAVIKI.

¡PERU,PERU,PERU! OKARATSI OJATANAKENTA TA
AÑERI-AKEMIRO IÑAVAYTSI.

TSONKAPAYNTCHARI IÑASHITANTS! TASORENTSIKI.

¡VICHAMA! OVANENKARI IKINTAKOTARO
OSARENTSIPAYE VARIRIARI.

IROPERORI-OVETSIKIRORI SINTSIYANTS! KAMETSARI
PAWA.

GIVATSIRORI ANTAVARINTSI-ISHIRIPAYE PITOMITE-
PISAKITE.

PAMANAPINTSINTA PIMANARIKI.

OKARATSI INTANAKARONTA

INTSONKIROTA OSHEKIYANTS!

OSARENTSIKI

PEAKORIPAYE

IROÑAKA ISOIKIKA.

OVAKERATAPAYEJA AROIKAITE.

OH ORIAZIRI... AVIROKA VITSIKARAQUIRI VICHAMA

AYSATSI PACHACAMAC

OSHINTSINKAKI PAMARI OKANTAYTHANI.

OKARATSI ANTOROTSI ISAYKANIKI PARAMONGA,
CARAL Y BANDURRIA.

ISSN 2219-696X

ISO 3297

**IMPOKITA INKITEKI PAWA HUAMAN CATAX MAWA
ITSOKINTSI**

**ARI NOVARENTAKERI OTSIPATHARO PAMARIKI
OKANTAYTHANI
ITSIKINTSI COYAPAYE OITSIKI AKOKI
ASHINONKAYNKARO.**

**ANTAROITE ATSOMI.
IROPORORI OTZAKI-ASHITAKANTARORI.
AMERORIPAYE OPORITSAKI.**

**ARI OKANTA NONINTSIRO OPOSHINTSI
PARAMONGA
PINKATSARO
ASHIRO ARI IMPOKAJETAKE ASHITARORI QUETSIKIRI
GIVATANAKORI
YAMANAYTSI, NAMPITSIKI PAYE IÑAPINKATSAYTSI
CARAL CALGADA-CHAO-KOTOSH- CHAVIN CHAN CHAN
PARAMONGA CUZCO PASHINIPAYE ONIYANKETSI
YAMANAYTSI OKANTAYTHANI
OTSIMAKE OSHEKI ÑASHITANTSI MARONI OSAVIKI-
APATOTANTSI IYOTANI
ASHITARORIINAMPITE.**

**IÑAVENTAKERO OGIVATEPISAYKANJIKE ISAYKENIKI
INPANISATSI SHARAKAMASHI POÑANA ANTAMISHI.**

AVAYNOKAKERO ITASORENKA SHIRANPARIYE.

ORIATSIRR.

AYTAKERA IVETSIKAKERO OVAKERARI NAMPITSI:

**¡QUESHIRIANTSI ARETAKA MARONI SAYKANTARORI
OSAVIKI!.**

**OKARATSI PANTSANTSI, SONKARENTSIKI
IROPERANTOKI ISHIVANKIKI SHIMAKOVARI
ARASHI CARAL OKANTHA IMOSHIRINKEMI**

AVIROKA PACHACAMAC

ISSN 2219-696X
ISO 3297

**IROÑAKA IKANTSI SUPAY...
¡...IÑAVAYTSI ITASOKENKAKI IVITSIKAKERO,
YOVENKATAKERO, -VICHAMA ONAMPINAKI IYOTANIKI
PACHACAMAC ¡¡¡MARONI YAVIAKIRO!!!**

**¡GIVATSIRIRI ANTOROYTE TKANTANTTSIRI ANDES!
PARAMONGA, CARAL Y BANDURRIA PITSIKATANITE
ONKANTAKARI ONCANTH AMAZONTHANTHARI ISANIKI
PAWA KON, ITASORINCA NIJAKI LLORAPAYI YUNGAS
¡SUPAY, CUPAY, SUPE, INTACANTARORI KIPATSI
IROTAKI OIMOSHIRINKIRORI
KIPATSI IROTAKI OIMOSHIRINKIRORI CANTAYTACHARI**

**...
TU FE...**

**PISIHIRITANI, PIYOTANI INCARISATSI, OTSISHITSIKI ,
PARETACA OÑAVENTACOTA SHETENI-SHETENI
OSARENTSIQUIPAYE OCANTACOTA PIMISHINA (PIEL)**

**¡PACHACAMAC! ITASORENCIA CAMARI IRASHI
VICHAMA. LLAMANIRI INTACANTA JETARORI:**

**CASHETANI PAWA YUNGA. INTACOTANTSINCARI
YANANAQUIRI PAWA
TSIMAYKANTSINKARI, OVANTSINKARI, POVAQUIRI,
POVAQUIRI, PAWANIRO. COPACHIO, OVAQUERA,
ITSIMI...**

**¡TE PIQUEMIRO CAYMANTSI. SHENCATANTSI –
INTACONTANTSI IRASHI
ÑAHUIN IMIRO. IROQUI INKITSISATSI ISHINTSINCAKI
IVITSICAQUERO COSMICA ...!
¡CARIPERORI !: ¡¡¡PIVAQUERI!!!
PITSIPARIAJETAQUERI IVATSANIKUI
CAPICHEPATZANI...
PIPANKETAQUERO IRAYQUIPAYE SHOKANAQUI
SHINQUI
ITONQUIPAYE SHOCANAQUI CANIRI.
IVATZA-LOS PEPINOS-INTSIPAPAYE O
CHOCHOQUIPAYE ASHI KIPATSICA. APARONI
PIMAÑANTHARORI PIVANTSI.
ERO OMAÑA PACHAMAMA ¡QUINSHIRIRO ITOMI
ARIRICA OITSOQUITNAJE!**

ARI OKANTA INTANACARORI OVETSICAMTSI.

...ASI ACABA LA PRIMERA CREACION.

II

ITZOPAQUERO IYOTANIPAYE APIACOTACARI
SINTZIYANTZI PAWA YUNGA

¡VI-CHA-MA!

PITZIMAQUE IMOETOQUI ZIAMANEQUEQUI-PISHIVIQUI
PIRENTZI
PANTARITAGUI ITZIPATARI ORIATZIRI.

PACHACAMAC
AVIROCA PIVAGUERO IRINIRO VICHAMA

..OVAQUERO OCARATZI PICOVI
OTZIMIMOTEMI.

¡VI-CHA-MA! (otra vez)

OSHEQUIPAYE OSARENTZI
IPIACOTACARO
PANITAQUE INTAYNA-INTAYNA-ABOTZIQUI IRASHIQUI
PIRI
ORIAMTZIRI LLANAQUERO PINENE. YANAQUERO
OCARATZI OSAMANITZI
PICOVAQUE PIPIYAJE ¡PIPIYIMAYTAJA! PISAYCAPÁJE
ISAYCANIQUINTA
¡VICHAMA! PANAQUERO TZIVI –PIYOTANI
NANPITZIQUIPAYE
IPANIQUI, CATZINCAYTERI-ANTAMISHI
¡¡¡PACHACAMAC TZAROVACORI TE IZAIQUI PIRENTZI
PIVARENTAQUERO IRINIRO PACHAMAMA AYSATZITA
PITZIPARIARITAQUERERO, CAPICHENIPAYE IVACARI
PAQUITZAPAYE Y TZISOPAYE-ISHI NANPITZIQUI
ONAMPINAQUI INCARI ,

¡¡¡PACHAMAMA!!! ¡¡¡PACHAMAMA!!! ¿¡TZICÁ
NINIRO!!!???

NACA, **VICHAMA**; PITOMI ICAYMIMI.
¡¡¡PISHININCAPAYE! PINIRO-PIRENTZI-IVAQUERI

**PACHACAMAC OCARATZI OQUITATACA PINIIRO
NIJAQUI NOVANCOQUI. PANQUERO CAYMANTZI; !!!**

PARAMONGA NOSATZI

**¡OVANTZINCARI! ; IRANTZIPACO, QUARIPEROTZIRORI,
CATZIMARI PAWA PACHACAMAC: !
¡TZICA PISAIQUICA?...¡MISHITZARI!...¡TZICA
PIMANACA? ¡PISHITIVI- PISHITIVI-PISHITIVI,
PISHITIVI! TZICARICA PIMANACA
PANTAVACAYLLA ¡ITOMI ORIAZIRI!**

**...TZAROVAQUI: PACHACAMAC SHIYANACA
INTZIPAYTENI**

**Henry Marcelo Castillo
PROSAEPICAPOETZADA
ORIGENES: LUIS TERUEL-BARRANCA
DE LA MITOLOGIA PERUANA
Traducción Asháninka:
Johnny Paulino Romero**

Una discusión necesaria:

Ruta del ceviche primigenio del norte chico, Para su denominación de origen



"Las comidas eminentemente nacionales son los picantes que con tanto placer saborea la plebe...pero el picante más picante, el que más lágrimas arranca (después de los celos) es el seviche". El mismo autor ya había señalado en una crónica de 1860 que la preparación del seviche se realizaba en ese entonces con trozos de pescado, ají, sal y zumo de naranjas agrias. [Otro testimonio de época es presentado por Juan de Arona, quien en 1867 daba a conocer el siguiente verso: Queréis que mi musa cante / por lo menos decante, / En un oportuno espiche, / Las delicias del picante / Y del peruano seviche? \[Ha \[mediados del siglo XX, apareció en Lima una nueva forma de hacer ceviche, cambiando la naranja agria por el limón sutil y reduciendo el tiempo de marinado. Esta receta se impuso posteriormente como estilo en la capital\]. \(Manuel Atanasio Fuentes Crónica 1866\)](#)

Por: Jorge Príncipe Ramírez
Henry Marcelo Castillo

RESUMEN

El famoso plato bandera del Perú denominado Ceviche Peruano, tiene sus orígenes en el Norte Chico, particularmente en Huacho por las razones históricas por ser la Cuna de la Civilización Andina en donde se encuentran evidencias del consumo masivo de pescados y mariscos uno de los alimentos básicos de la culinaria andina, de los 40 centros arqueológicos del periodo de Caral, como Bandurria, Vichama la perлита de Vegueta, Aspero, Caballete, Huaricanga, etc. Se encuentran restos de pescados y mariscos junto a los camotes, yucas y ajíes.

ABSTRACT

The famous signature dish of Peru called Peruvian Ceviche, has its origins in the Norte Chico, particularly in Huacho by the historical reasons for being the cradle of Andean civilization where we find evidence of mass consumption of seafood one of the staples of Andean cuisine, of the 40 centers Caral archaeological period, as Bandurria Vegueta Vichama perlite, rough, Caballete, Huaricanga, etc.. They are remnants of seafood with sweet potatoes, cassava and peppers.

INTRODUCCION

En la actualidad en el Perú se producen cientos de formas de preparación del Ceviche, tenemos el Ceviche de Piura y Tumbes caracterizado por el uso del Limón, que la da un aroma muy peculiar y el más consumido masivamente debido al cultivo industrial del Limón. La peculiaridad de este Ceviche es utilizar poco ají, con guarniciones o acompañado con un frijol llamado zarandaja, los pescados utilizados son la Caballa, el Mero, el Ojo de Uva, el langostino, una variedad de Cangrejo no aromático.

El Ceviche Chiclayano de uso de Caballas pero de aroma diferente al piurano con guarniciones de camotes o yucas.

El Ceviche Trujillano de caracterizado también por el uso de la Caballa fresca y salada y otros pescados con huesos y abundante ají particularmente el ya casi extinguido “ají limo” muy oloroso y de color amarillo al parecer de la variedad del “arnaicho del Norte Chico” con guarniciones de camotes y yucas.

El Ceviche del Norte Chico, caracterizado por prepararse con pescados y sin huesos históricamente tenemos el uso de la anchoveta, el pejerrey, el toyo, lornas, etc. y el uso de pescados y mariscos de peña, también el cangrejo morado pequeño de gran aroma y el uso del ají arnalchu de varios colores particularmente en el caso de Barranca una variedad casi extinguida el moradito pequeño acompañado de camotes, yucas o maíz (tostado o sancochados), y el CEVICHE Huachano con pescados de peñas y mariscos de igual manera el Ceviche de Pato con ají arnaucho de color; rojo, morado, amarillo, blanco, acompañado con las yucas, camotes o canchas etc., que le da el punto de aroma peculiar del Ceviche Huachano, cocido o macerado con la naranja agria, que hoy tiene problemas de cultivos masivos y que algún momento en la antigüedad fue de uso masivo no solo en Huacho y el Norte Chico, sino en todo el País. Huacho y la Campiña de Santa María fue la tierra de producción de la naranja agria para el Ceviche peruano, así, como es ahora Piura el productor del Limón para el más difundido ceviche peruano.

“De los dientes [de Vichama sacrificado], nació el maíz.
De sus huesos nacieron los camotes [y las yucas]
y de su carne los pepinos, [lúcumas, pacaes y todas las
frutas]”



Fig. 01

(Museo Arqueología y
Antropología
Vichama-Paramonga y Museo de
Arqueología de la UNJFSC)

Siendo el Ceviche de origen milenario hecho de pescado sumamente fresco que según las primeras referencias históricas hablan de los moches que hacían las primeras formas de Ceviche que curtían el pescado con el jugo fermentado del tumbo ([Passiflora tripartitavar. mollisima](#)), [una fruta de origen local, y en segundo lugar a la llegada de los españoles trajeron la famosa naranja agria \(Citrus aurantium L.\), y que fuera fundamental](#) Campiña de Santa María y la Campiña de Huacho-Amay.ente]

Lugares de sembríos masivos de la naranja agria y por su cercanía a la pequeña caleta de Huacho (puerto de Huacho) nació este peculiar Ceviche Huachano, en realidad fueron los primeros sembríos a gran escala de la naranja agria que comenzó llevarse a Lima y otras partes del Perú para el Ceviche y otros usos como por sus bondades de sabor y “baja-grasa”, las Campiñas de Santa María y Amay (de Huacho) tierra del famoso Curaca Chaman el Señor Tatuado de Huacho que probablemente haya saboreado el primigenio Ceviche Huachano preparado con tumbo, quedando hasta la fecha la segunda preparación que comenzó a conformar el famoso Ceviche Peruano el plato bandera del Perú, la tercera forma de preparación del Ceviche es con el Limón, un peculiar de los cítricos del Norte del Perú.

Cabe señalar que la peculiaridad del Ceviche Huachano y del Norte Chico es el Ceviche primigenio-mestizo del cítrico llamado naranja agria, oriundo de Asia (India, sureste de China y sur de Vietnam). Fue posteriormente introducido y naturalizado en Europa y América.

Por tanto podemos plantearnos una discusión necesaria si el plato Bandera del Perú es el Ceviche Peruano podemos postular a su denominación de origen por el uso primigenio del tumbo y de la naranja agria por la cual en el circuito eco turístico “Vichama” de Lima –Paramonga, se establezca las “ruta gastronómica del Ceviche primigenio” de Huacho y del Norte Chico, la mistura de aromas y sabores porteños y campiñeros.

