



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Ciencias Sociales

Escuela Académico Profesional de Antropología

**La pachamanca un ritual de alimentación en los andes
peruanos**

MONOGRAFÍA

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Antropología

AUTOR

Aurelio José CASTILLO POSADAS

Lima, Perú

2010



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

Referencia bibliográfica

Castillo, A. (2010). *La pachamanca un ritual de alimentación en los andes peruanos*. Monografía para optar el título profesional de Licenciado en Antropología. Escuela Académico Profesional de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.

INDICE

Introducción	2
Cap.I. Antecedentes, historia y semejantes	6
Cap.II. Descripciones, valor nutricional y reconocimiento	18
Cap.III. Cosmovisión	30
Cap.IV. Carácter festivo y participación social	43
Cap.V. Cambios y adaptaciones	54
Conclusiones	63
Bibliografía	65
Anexos	70

INTRODUCCION

Al observar los métodos y costumbres de alimentación en el hombre andino, se puede notar que existe en ellos un fuerte arraigo hacia la tierra, principal fuente de alimentos. La relación establecida entre esta fuente importante de alimentos y la comunidad humana se ve claramente reflejada en una serie de rituales en los que se venera a la tierra y los elementos naturales que acompañan y permiten la vida del hombre en estas regiones. El medio natural que rodea al hombre es elemental para que pueda subsistir, ya que sin los favores de la fecunda tierra, ni de la lluvia, ni del sol, por mencionar algunos, le sería muy difícil al hombre sobrellevar la vida en las condiciones que se le presentan. Es por ello que, dentro del sistema de creencias que sustentan la vida espiritual, se hace necesario establecer un contacto directo con estos elementos, para de este modo garantizar el abastecimiento del pueblo dentro de un ciclo de trabajo del hombre y la tierra.

Es así como el interés por los modos alimentarios de los pueblos andinos me lleva a enfocar la observación de un proceso alimenticio como un ritual unificador entre el hombre y el entorno natural, representado principalmente por la tierra, "Pachamama", pero también con la participación de otros elementos trascendentes como el sol, las montañas y el viento, que también intervienen en las labores agrícolas que permiten al hombre abastecerse de alimento. Este es el caso de la pachamanca, comida tradicional que se celebra originalmente en épocas de cosecha, preparándose bajo la tierra, a modo de agradecimiento u ofrenda del hombre para con la tierra, recreando de ésta manera un ciclo recíproco de ofrendas y trabajo mutuo, representando así, a través del alimento, un nexo entre el hombre y la tierra, ya que el hombre no necesitará de la tierra solamente para abastecerse de alimentos, sino en éste caso, necesitará de ella para su cocción, siendo la tierra, en sus entrañas, quién dejará los alimentos aptos para el consumo humano.

Para esto se observa, en los dos primeros capítulos, la relación que se establece a través de la historia entre el hombre, el alimento y el entorno natural, así como el origen y la difusión de métodos con características

similares a la pachamanca en diversas regiones del país, del continente y del mundo. En el capítulo tercero, se observa y analiza a los distintos elementos que intervienen en la pachamanca y que son parte de la cosmovisión andina, tratando de establecer la relación existente entre ellos y su trascendencia en la preparación de este potaje. Este análisis nos lleva a plantear la idea de la pachamanca como un ritual regenerativo consistente en una serie de ofrendas y pagos recíprocos brindados entre el hombre y los elementos trascendentales de la naturaleza, siendo la tierra la que ocupa el papel central entre los elementos dentro de este contexto ritual. Tras este planteamiento, el trabajo se enfoca en las distintas manifestaciones de este contexto ritual, la importancia que puede tener su elaboración como parte de un ciclo celebratorio o de un ciclo agrícola, así como el papel que cumple en la organización social y la cohesión de uno o varios grupos sociales.

Naturalmente, la interpretación de la pachamanca que plantea este trabajo no es asumida de manera general, es más bien, un enfoque dado desde un punto de vista particular al que se ha llegado a partir de la observación y el análisis de los fenómenos mencionados anteriormente. Debido a la gran extensión de esta costumbre y a la creciente popularización de este método, debemos presentar los usos y modos principales de éste método en un contexto urbano actual, incidiendo en los contrastes espaciales y temporales de la pachamanca, desde la perspectiva de los encargados de su preparación, difusión y comercialización. Para esto se desarrolló un trabajo de investigación empírica en los principales centros en donde se expende, logrando observar grandes contrastes con las ideas planteadas, influenciados por las dinámicas del espacio y tiempo en el que se presentan.

Podemos ver de esta manera, que la pachamanca viene a ser una manifestación cultural gastronómica de los Andes, a la cual le atribuimos una trascendencia dentro de la cosmovisión, enlazando así diversos planos en la vida del hombre andino. La alimentación, como parte del proceso vital humano, está en una permanente relación con las cuestiones prácticas de la vida, como son el proceso de trabajo en el campo y los ciclos agrícolas; así como con la cosmovisión y las creencias religiosas, como lo muestra el sistema de ofrendas

a la tierra y a los elementos naturales, que dentro de la cosmovisión permiten el funcionamiento de una colectividad y el rendimiento de la tierra para la manutención del hombre. Por tanto, se estima una fuerte relación entre estos tres planos mencionados, la alimentación, lo “práctico” del trabajo, y la cosmovisión.

La pachamanca, al ser un importante alimento; ser parte de los ciclos agrícolas, como lo muestra su preparación principalmente en los tiempos de cosecha, incluso a veces dentro de la misma jornada de trabajo; y al entrar en contacto con la tierra en su interior, representando la ofrenda; puede asumirse como una expresión cultural que abarca estos tres importantes planos en la vida humana, ritualizando el alimento desde su preparación, fortaleciendo el lazo existente entre el hombre y la tierra, estableciéndose como un nexo que los une como parte del ritual, una representación del trabajo agrícola tanto del hombre como de la tierra, y un alimento unificador que va directamente desde el interior de la tierra hacia el interior del hombre mediante su ingestión.

La importancia de la alimentación, el trabajo y la cosmovisión se refleja tanto en el hombre como en la tierra. En el hombre es clara por la necesidad de alimentarse para vivir, por el tiempo destinado al trabajo que muchas veces determina su organización y por la necesidad de tener por referente a ciertos elementos sagrados de los que depende también su vida. En la tierra se manifiesta por todo el alimento que brinda a los seres que la habitan, por el propio trabajo que emplea la tierra en dar los frutos a los hombres, además de ser el espacio donde el hombre del campo desarrolla sus actividades, y en el valor sagrado que el hombre andino le da, asumiéndola como su madre, la pachamama.

El alimento que sale de la tierra, implica trabajo humano y de la tierra, y representa a su vez el alumbramiento de los seres, en este caso, la pachamama para los frutos que el hombre consumirá. La pachamanca, como ritualización, recrea el trabajo humano de la siembra y la cosecha en el entierro y el recojo de alimentos respectivamente. Recrea asimismo, la labor realizada por la tierra desde la siembra hasta la cosecha. La tierra, al dar al hombre los

alimentos aptos para su consumo, representa no sólo una nueva cosecha, sino también un nuevo nacimiento, el alumbramiento de la vida. Los alimentos cocinados salen de la tierra y son brindados al hombre, luego de haber pasado por un proceso de purificación que puede ser entendido como una gestación, luego de la cual da a luz los alimentos purificados listos para ser consumidos. La pachamanca recrea a su vez el sistema de intercambio recíproco basado en las ofrendas, que forma parte esencial de la cosmovisión andina. Los alimentos que fueron recibidos por el hombre de parte de la tierra, regresan a ella, y se le brinda una ceremonia en reconocimiento, mientras se le entregan a la tierra los mejores frutos, que por distintos intermediarios irán no sólo a la tierra sino también a los demás elementos que intervienen en la agricultura. Luego de esto el hombre vuelve a recibir los beneficios de la tierra, que le entrega los alimentos purificados y aptos para el consumo. Se genera así una especie de cadena en donde se recibe de la tierra y se da para poder seguir recibiendo. Dentro de su cosmovisión, el hombre siente la necesidad de alimentar a la tierra, siendo esto necesario para el proceso de trabajo y la futura alimentación humana.

Mediante un ritual alimenticio se representa el lazo existente entre el hombre y la tierra, con las implicancias de la cosmovisión y del trabajo práctico necesario para la vida. Esto denota a su vez la estrecha relación entre lo práctico y lo sagrado, que para el poblador andino se convierten en valores interdependientes y complementarios. La alimentación, por tanto, tiene de ambos, y la pachamanca, al ser una de sus principales manifestaciones, logra convertirse en una muestra de esta complementariedad, reafirmando a su vez la estrecha relación entre la tierra y el hombre andino.

I. ANTECEDENTES, HISTORIA Y SEMEJANTES.

Cuando uno conversa sobre la pachamanca, con gente de la sierra o de alguna otra región, es común identificar la asociación que hacen con un pasado remoto e histórico. Muchos están acostumbrados a decir que es una tradición que se pierde en el tiempo. Entre los andinos hay una identificación con un pasado milenario y con los ancestros, quienes vendrían a ser los que dieron origen a esta tradicional forma de preparar los alimentos. Hay quienes tratan de identificarlo más específicamente con las tradiciones de su pueblo en sí, como he podido observar en algunos casos entre la gente que se identifica con el pueblo wanka. Hay otros, en cambio, que asumen el origen de la pachamanca como algo más extenso entre las poblaciones andinas.

A partir de las evaluaciones arqueológicas e históricas podemos intentar hacer una aproximación a este asunto, analizando resultados de distintas investigaciones realizadas en asentamientos arqueológicos y teorías del desarrollo y la inmigración humana, que detallan algunas de las costumbres y los hábitos que usaban los hombres que poblaban la tierra hace varios miles de años.

Desde los albores de la humanidad, el hombre estuvo en una constante lucha por la subsistencia en un mundo que le fue siempre bastante hostil, dadas las precariedades de la condición humana en comparación con las características fisiológicas que los demás animales presentaban. Debido a esto el hombre fue buscando siempre formas de protección que le permitieran estar libre de tantos peligros a los que se encontraba expuesto. Así fue desarrollando cada vez más sus habilidades mentales y manuales, logrando controlar ciertos elementos, con los que le fue posible seguir avanzando y alcanzar más conocimientos y habilidades que ninguna otra especie. Uno de los elementos más importantes que permitieron la supervivencia y el desarrollo de la humanidad es el fuego.

El fuego permitió al hombre soportar las heladas noches y explorar sitios donde poder guarecerse. Aumentó la capacidad de desplazamiento que antes se restringía a los momentos en que el sol posibilitaba la observación. Asimismo

ahuyentó a las bestias que representaban un peligro y permitió a través del cocimiento la transformación de ciertos productos que se convirtieron en alimentos para el hombre. Este nuevo conocimiento fue decisivo para estimular el cerebro humano a través de la experiencia de ver como el fuego puede transformar todas las cosas. Childe lo explica de la siguiente manera:

“...Y el ejercicio del poder reaccionó sobre quien lo ejercía. El espectáculo de la brillante flama desintegrando a su vista una rama seca, cuando era introducida en las ascuas ardientes y de su transformación en finas cenizas y en humo, debe haber estimulado al rudimentario cerebro del hombre. No podemos saber que cosas le hayan sugerido estos fenómenos. Pero, alimentando y apagando el fuego, transportándolo y utilizándolo, el hombre se desvió revolucionariamente de la conducta de los otros animales. De este modo, afirmó su humanidad y se hizo a sí mismo.”(Childe 1954:66).

Este trascendental paso de la humanidad fue decisivo en su desarrollo. En algunos casos se estima que existieron grupos que asumieron al fuego como un elemento sagrado debido a la importancia que adquirió y los beneficios que trajo consigo. Hay indicios de que hubo casos de altares donde el hombre preservaba el fuego, manteniéndolo y alimentándolo. Las intenciones de esto no están del todo claras, pero existe la versión de que fue debido a la importancia ritual y simbólica que adquirió el fuego dentro del grupo que lo veneraba. Childe también menciona que presumiblemente se trataba de poblaciones que aún no lograban producir fuego a voluntad (Childe 1954:67).

Es con este descubrimiento que el hombre realiza un gran avance como creador, pues el fuego le permite fabricar instrumentos con mayor facilidad y a su voluntad. Es importante incluso observar la relación que se forjó entre la vida y el calor del fuego. Muchas poblaciones establecieron un lazo fuerte entre el calor y la vida, llegando a concebir a la muerte como una ausencia de calor. Reflejo de esto son las costumbres que muchos pueblos tienen para con sus muertos, a los que en el rito del despido de la vida se les lleva al fuego. Este puede ser considerado como un elemento de enlace entre la vida y la muerte, siendo este fuego sagrado donde el muerto es entregado como un renovador de la vida, ya que es la ausencia del calor un componente esencial de la

muerte. Así se manifiesta hoy también en muchas sociedades, como en la India, donde los muertos son incinerados. Incluso en los ritos del despido de la vida en la sociedad occidental es muy común la cremación.

Es probable que el fuego haya sido descubierto cuando el hombre se había separado en varios grupos aislados, por lo que es difícil definir si hubo un centro de conocimiento y de que manera este se fue extendiendo hacia toda la humanidad. Lo cierto es que la combustión y el cocimiento de los alimentos influyeron en los modos de vida, los hábitos y las costumbres, dando lugar al desarrollo de técnicas diversas en el trabajo de los elementos de los que tenían disposición, entre los cuales figuraba principalmente la piedra.

La piedra fue en esta época de mucha utilidad para el hombre, pues trabajándola de diversas maneras lograba herramientas muy útiles para las actividades que necesitaba realizar. Fue uno de los primeros materiales utilizados en la fabricación, y con el tiempo se desarrollaron cada vez más las capacidades de los humanos para transformarla a su manera y para su conveniencia. Fue utilizada también como arma, tanto en ataque, para proveer alimentación, como en defensa, para protegerse de los agresores en algún enfrentamiento.

Con el fuego, la piedra adquiere una utilidad más, que pasa a ser muy importante y trascendental para la vida de los grupos humanos: almacenar el calor proporcionado por el fuego. El calor del fuego podía ser movilizad como fuego mismo, pero el hombre descubrió que también podía movilizarlo a través de la piedra, elemento que podía almacenar el calor del fuego y brindárselo a los hombres, adecuándose a sus necesidades y requerimientos. El calor del fuego almacenado en la piedra ha sido utilizado con variados fines, como acondicionar un lugar frío y convertirlo en cálido, también se ha utilizado con fines terapéuticos, como lo muestra el temascal, tradición de los pueblos del norte de América. Además se usó entre otras cosas para que sea el intermediario entre el fuego y los alimentos que necesitan de cocción, sirviendo de enlace, de modo que los alimentos puedan ser cocinados sin llegar a

quemarse. La presencia de restos de piedras quemadas y el contexto en el cual han sido halladas es un buen indicador de esto.

Se han encontrado restos de piedras quemadas probablemente con fines alimenticios desde muy remotas épocas en la historia. Entre los restos más antiguos hallados en el Perú, están los encontrados en Ancón, cuya fecha indicada sería 9000a.C. Otro de los restos arqueológicos ubicados alrededor de esta época es el de Telarmachay, ubicado cerca del actual pueblo de San Pedro de Cajas, en Junín. Las primeras etapas de este asentamiento están fechadas también alrededor de los 9000a.C. Aquí existe una variedad de fogones que al parecer han sido utilizados con fines diversos, aunque varios de estos estarían asociados con la cocción de los alimentos.

Entre algunos de estos restos encontrados en Telarmachay se logra ubicar unas fosas grandes y otras pequeñas. Estas son más frecuentes en los restos ubicados en los periodos más antiguos del sitio. Estos sitios habrían tenido un gran fogón central, el cual sería la fuente primordial de calor y por tanto lugar de encuentro y reunión de la gente. Las fosas pequeñas que se ubican alrededor podrían haber sido utilizadas con el fin de hacer un horno bajo la tierra metiendo los alimentos junto con las piedras calientes adentro, al estilo de la pachamanca, o bien para asar los alimentos con el fuego o con el vapor de las piedras, o tostarlos al contacto con estas. En las etapas más recientes de Telarmachay, fechadas alrededor de los 5000a.C. se hallan restos de fosas más grandes con los restos de las piedras amontonadas luego de haber sido varias veces utilizadas, probablemente para el proceso de cocción en un horno bajo tierra, lo que representaría un verdadero antecedente de la actual pachamanca.

Según los hallazgos se podría determinar que hubo varios tipos de cocción, ya que los distintos restos de los fogones presentan desechos asociados con la alimentación. Sin embargo, si consideramos el hecho de que en las épocas de los cazadores la alimentación estaba basada en la carne de los animales que ellos podían cazar, es lógico pensar en la utilización de brasas para asar la carne o el uso de piedras calientes para tostarla. Otro posible método de la

época es el de la cocción en agua. Los recipientes utilizados en este periodo eran de cuero, vísceras y de cestería muy apretada, en donde podían almacenar líquidos, por lo que se deduce la imposibilidad del contacto directo con el fuego. Se sugiere que las piedras calentadas eran introducidas en los recipientes aportando el calor que llevaban directamente del fuego, para que el agua entre en ebullición y puedan cocinarse los alimentos.

En Telarmachay vemos una gran variedad de métodos para la cocción de alimentos, y dentro de éstos se incluye la cocción bajo la tierra, por lo que se puede proponer una relación entre este asentamiento y el origen de la pachamanca. Pero debemos tener en cuenta que no ha sido el único sitio donde se han hallado este tipo de restos, a pesar de que la región donde se ubica Telarmachay sea en la actualidad un lugar donde se practica con gran intensidad la costumbre de preparar pachamancas. Al ya mencionado caso de Ancón, podemos sumar otros más que han sugerido las investigaciones.

Pertencientes al periodo de la revolución neolítica, se han registrado distintos vestigios de este tipo de cocción de alimentos. Entre ellos distingo los restos encontrados en la boca del río Ica. Se trata de piedras calcinadas que habrían sido utilizadas para cocinar dentro de recipientes a modo de hervir los alimentos. Estos vestigios revelan que la agricultura era la base de la alimentación, ya que ahí se encontraron semillas de pallar, algodón, trozos de calabaza, pepitas de ají, guayaba, ciruelas y demás plantas autóctonas. Lo que no se ha hallado en el lugar son restos de utensilios de arcilla que pudieran haber servido como recipientes para la preparación de alimentos, por esto se asume que son los trozos de calabaza los que sirvieron para la cocción de alimentos. Se encontraron asimismo piedras agrietadas y calcinadas, lo que revela que el método más usado para la cocción era el calentamiento de las piedras hasta que estuvieran al rojo vivo para posteriormente echarlas en los recipientes de calabaza llenos de agua en donde se hervirían los alimentos (Choy 1979:134).

Otros restos hallados en el marco temporal de la revolución neolítica han sido los de Lauricocha, en Huánuco. Los primeros asentamientos de Lauricocha han

sido fechados alrededor del 8000a.C. Los restos indican que hubo un importante trabajo de instrumentos líticos. También se han hallado piedras calcinadas que pueden haber sido usadas para la cocción de los alimentos, ya sea asados, tostados, hervidos u horneados bajo tierra. En el cuadro cronológico elaborado por Emilio Choy, se muestra en Lauricocha un desarrollo por etapas, presentándose como Lauricocha II alrededor de 6500a.C. y como Lauricocha III aproximadamente a los 4000a.C. (Choy 1979:188) relativamente próximo al templo de las manos cruzadas de Kotosh, en un área cercana.

Mientras en Huánuco se desarrollaba Kotosh, al otro lado de la cordillera en Ancash estaba La Galgada, y más al sur, ya bajando mucho más hacia la costa, en el valle de Supe, Caral. Estos dos grandes templos tenían en común recintos dedicados al culto al fuego, el cual según las investigaciones representaba un elemento sagrado para las sociedades que allí florecían. Estos templos son considerados entre las pirámides más antiguas de la zona andina, donde se manifiestan las primeras expresiones de una gran civilización en los andes y los valles costeros de la zona central del Perú.

Tanto La Galgada como Caral son templos considerados dentro de la tradición de los altares de fuego, también denominada como tradición mito. Estos templos se caracterizan por unificar el templo común con un espacio mucho más reservado, que son los altares de fuego. Estos son espacios sagrados que son identificables como pequeños cuartos con un solo acceso. El piso se divide en dos, en la parte central es más bajo como a la altura de un escalón, formando una especie de banqueta alrededor del centro del recinto sagrado. En el centro mismo del cuarto se ubica un fogón dentro de un pequeño pozo, el cual tiene un conducto hacia fuera por debajo del piso, que permite al fuego alimentarse de aire. Estos altares sagrados habrían sido utilizados para ceremonias reservadas en donde se ofrendaban al fuego cosas de valor, las cuales eran incineradas.

El sitio arqueológico de Caral, en el valle de Supe, ha sido un descubrimiento relativamente reciente, es por ello que en las cronologías antiguas, como la de Emilio Choy, no figura en la posición central que hoy ocupa. Si bien se tenía

conocimiento del desarrollo de importantes sociedades en los valles costeros centrales del Perú, no fue sino hasta hace poco que se logró determinar las dimensiones y la importancia de este recinto, llegando a proponérsele como el primer gran foco de civilización en el Perú, catalogándolo incluso como la ciudad más antigua de América. Entre las edificaciones encontradas se presenta una central, que aparece como la de mayor rango político y religioso. Se trata del templo del anfiteatro, en donde se ubica, en la parte central, el altar del fuego sagrado. Sin embargo, las demás edificaciones, entre ellas las que son catalogadas como de uso residencial, también cuentan con espacios reducidos en donde se encuentran pequeños altares de fuego, donde aparentemente la población común podría haber tratado de realizar algunas ceremonias paralelas a las ceremonias más importantes que se daban en el altar del fuego sagrado entre los personajes más trascendentes que ocupaban rangos importantes dentro de esta civilización. Es probable que entre las ceremonias se realizaran ofrendas que incluían alimentos, así como restos de materiales importantes considerados como objetos de valor en esta sociedad, como algunos huesos o conchas del mar.

Para la construcción se utilizaron grandes conjuntos de piedras almacenados en bolsas de fibra vegetal tejidas a modo de redes, que servían además para transportar elementos pesados. Estas bolsas son conocidas bajo el nombre de shicras, y eran rellenas con piedras, ya sean cantos rodados o piedras angulares. El hecho es que muchas de estas piedras presentan huellas de haber tenido un contacto directo con el fuego, aunque no podemos determinar si se trata de piedras usadas para ceremonias, o si tuvieron alguna utilidad material, entre las que se podría considerar que fueran usadas para la cocción de los alimentos. Aunque no tengo documentada alguna prueba de la utilización de piedras quemadas en la cocción de alimentos, es probable que en Caral también se utilizara este método tradicional para la preparación de los alimentos.

Luego de esta retrospectiva histórica, podemos observar que desde hace varios miles de años el hombre andino (porque los valles costeros son también parte del ecosistema andino) ha venido produciendo los alimentos con una

metodología similar a la que es utilizada hoy en día en la preparación de la pachamanca, o de la huatia, que es considerada como su más cercana antecesora, y es más difundida en la región andina que la pachamanca, que parece haber tenido un desarrollo más regional en la zona central del Perú.

Al tratar de encontrar versiones sobre el origen de la pachamanca entre quienes la preparan, se pueden distinguir distintas versiones a veces encontradas, muchas veces influenciadas con el arraigo personal que un poblador tiene con su región de origen. Sin generalizar, puedo comentar la tendencia que hay entre alguna gente de Huancayo de afirmar el origen huancaíno de la pachamanca y de asumir su preparación como parte de la identidad wanka. Entre otras regiones no se presenta tanto esta tendencia, se asume un origen múltiple desde varias regiones del Perú ubicadas desde Huánuco por el norte hasta Ayacucho por el sur. Cabe acotar que los testimonios históricos nos muestran que son estas regiones las que presentan mayores evidencias del origen de este tipo de cocción de alimentos. Existe una clara relación geográfica de proximidad entre los sitios mencionados anteriormente en el texto y las regiones donde hoy en día se prepara la pachamanca, tanto en Huánuco como en Junín, la sierra de Ancash y los valles costeros de Lima, siendo los restos de Ancón y de Ica mencionados anteriormente los que tienen una mayor distancia geográfica con los sitios donde hoy se prepara tradicionalmente la pachamanca y se asume como parte de su identidad. Incluso he podido escuchar versiones de vestigios similares cerca de Luricocha, en Huanta, Ayacucho, pero no lo mencioné antes por no haber tenido mayores informaciones con las cuales contrastar ni verificar.

De acuerdo a lo expuesto, podría postularse un origen andino para este tipo de cocción. Sin embargo, debemos tener en cuenta que no podemos asumir a los andes centrales como el único lugar en donde se han presentado este tipo de restos, ni donde se observa este tipo de manifestación cultural. Encontramos alrededor del mundo otros lugares en donde se prepara la comida de esta manera, y es importante considerar la relación que han podido tener estos espacios alrededor del mundo. En todos estos años de investigaciones científicas sobre el origen de la humanidad, la expansión del hombre y el origen

de las manifestaciones culturales, se ha podido distinguir una clara relación entre las poblaciones que habitan las regiones sur y este de Asia, Oceanía y el oeste de América, debido a muchas similitudes encontradas, en el aspecto físico, material y cultural. Existen semejanzas entre las lenguas habladas por estos pueblos, llevan rasgos muy similares en su fisonomía, y hasta comparten algunos modos de trabajo y creencias religiosas, lo cual se puede entender como un indicador de que el océano Pacífico ha sido más un nexo enlazador que una barrera infranqueable, como consideraban los Europeos al océano Atlántico antes de su partida hacia tierras americanas en el siglo XV.

Paul Rivet postuló en su teoría sobre el origen del hombre americano, que a pesar de reconocer una corriente migratoria que llegó desde Asia oriental, existieron dos corrientes migratorias más que permitieron el poblamiento del continente americano, una proveniente de Australia a través del océano Antártico, poblando las sucesivas islas por el sur, y otra proveniente de Melanesia a través del Pacífico. Estos fueron los resultados de investigaciones donde comparó los estudios de los fósiles hallados con las poblaciones vivientes, de los elementos culturales tales como el lenguaje, la religión, la música, los juegos, las armas, los enseres domésticos y los utensilios, así como los grupos sanguíneos y las enfermedades (Marzal 1996:332, 333, 334). La teoría del poblamiento del continente americano propuesta por Rivet nos muestra que la cantidad de similitudes encontradas entre las poblaciones australianas y del Pacífico y las poblaciones nativas de América se debe a que el océano Pacífico fue un lazo de unión para los pueblos que habitaban a sus alrededores y en él, antes que un obstáculo que impida establecer relaciones entre ellos.

Asimismo, podemos mencionar el estudio del origen de las especies botánicas, como el maíz, de gran importancia entre las poblaciones originarias, tanto en América del Sur como en América del Norte. Existen datos que proponen un origen asiático del maíz, esto sin embargo no quiere decir que el maíz ha sido traído por los asiáticos hacia América. Las ideas sugeridas en este caso es que probablemente existió un intercambio de especies entre los dos continentes, o de lo contrario existió un origen múltiple, es decir, que el maíz es originario

tanto de Asia como de América (Choy 1979:49, 50). Otro dato importante es la similitud de los climas tropicales entre la zona noroeste de América del Sur y la zona del sudeste asiático e Indonesia, lo que hace que exista gran cantidad de cultivos similares, así como un parecido bastante notable entre los usos y costumbres de la gente que habita estas regiones.

Son notorias las influencias entre sí que presentan estas poblaciones, por lo que no es difícil suponer una continuidad cultural que represente a los pueblos del Pacífico, tanto de este como del otro lado del océano. En lo relativo a la pachamanca, podemos distinguir ciertas semejanzas en costumbres y tradiciones de pueblos al otro lado del océano. Margaret Mead da una muestra de ello cuando narra algunos detalles de lo que vio durante su estadía en Samoa: "...Pocas saben tejer la sencilla cesta de acarreo. Pero ahora deben aprender a tejer todas sus cestas para llevar víveres, y a seleccionar hojas de taro adecuadas para su cocimiento, eligiendo solo las maduras. En la cocina aprender a hacer palusami, a rayar la pulpa del coco, sazónarla con piedras calientes, mezclarla con agua de mar y tamizar los huesos, verter esta mezcla lechosa en un recipiente apropiado construido con hojas de taro cuyo aromático pedúnculo ha sido secado, envolver éstas en una hoja del árbol del pan y atar apretadamente el pedúnculo para hacer una funda que resista durante el proceso de cocción. Deben aprender a entrelazar un pescado grande en una hoja de palmera o arrollar un manojito de pescaditos en una hoja de árbol de pan; escoger la clase adecuada de hojas para engordar un cerdo, juzgar cuándo está bien cocida la comida puesta en el horno fabricado con piedrecitas calentadas."(Mead 1985:48, 49)

Podemos ver que en Samoa también se presenta la utilización de piedras calientes en la preparación de los alimentos, lo que no representa precisamente una relación directa con la pachamanca, pero refleja que existen ciertas similitudes y usos comunes entre la población de Samoa y la de los andes peruanos.

Aquí considero importante aclarar que no es la pachamanca la única expresión de este método en América ni en los Andes. Existe en la región andina una preparación bastante similar a la que muchos consideran como una versión

original o tradicional de la pachamanca, la huatia, watia o huatía, según el uso de la lengua que se tenga entre cada pueblo. Esta preparación está más extendida que la pachamanca, realizándose mayormente con fines festivos o rituales por la población campesina de los andes, hecho que será detallado más adelante en el presente trabajo. La huatia se extiende hacia el sur en regiones donde no se acostumbra a preparar la pachamanca, como en Cusco o en Puno, así como fuera de los límites del Perú, preparándose con las mismas características tanto en Chile como en Bolivia, lo cual es muy entendible si tenemos en cuenta la proximidad cultural y social entre las poblaciones de la región altoandina en estos países.

Además de la huatia, en Bolivia se prepara el pampaku, hecho de modo muy similar en la región de los valles andinos de Cochabamba. Para algunos es la misma preparación solo que con matices regionales que lo distinguen. En Chile, además de la huatia, que se prepara hacia el norte, en la zona sur el pueblo mapuche tiene la tradición de preparar el curanto. La palabra al igual que la pachamanca es una asimilación de la lengua nativa. En mapudungun o idioma mapuche, cura significa piedra y tum significa cocer. El origen de este plato estaría en la isla de Chiloé, y ha sido difundido por los mapuches en toda la patagonia. La principal distinción de este potaje mapuche es que se prepara a base de mariscos, lo que nos puede dar una idea de la importancia que el océano Pacífico ha tenido para la integración de las culturas que habitaron en y alrededor de él.

Otra prueba de esto es la preparación del umu ta'o en Rapa Nui, la Isla de Pascua. Esta isla en medio del Pacífico puede haber sido un lugar de encuentro entre gente de América del Sur, Oceanía y las islas Polinesias. En Nueva Zelanda, al otro extremo del Pacífico, el pueblo maorí tiene una tradición similar, el Hangi. En esta preparación se utilizan cestos para almacenar los alimentos entre las piedras calientes en una fosa bastante más grande que la utilizada en la pachamanca. Luego se cubre con tierra y se espera a su cocción. La preparación del hangi se suele acompañar con bailes o ceremonias tradicionales propias de la cultura maorí de Nueva Zelanda. En las islas de Hawái, hacia el norte en el océano Pacífico, se utiliza también un horno cavado

para la preparación de alimentos conocido como “imu”. Dentro del imu se prepara el kalua, que no es otra cosa que un cerdo aderezado y envuelto en hojas de plátano, puesto encima de piedras calcinadas por un fuego recién extinguido encima de ellas, todo esto dentro del imu. Luego se cubre con más hojas y se tapa con arena. Todo esto forma parte de un festín conocido como luau, que sería una fiesta propiciatoria con música, danza y esta comida ceremonial, entre otras cosas.

También se encuentran otras tradiciones similares en continente americano, como el paparuto, preparado por poblaciones nativas entre Brasil y Paraguay. Consiste en hacer una masa de yucas sobre una base grande de hojas de plátano, juntarlas con la carne y envolver creando una forma de bolos para luego ser cocinados sobre piedras calentadas, enterrado por varias horas. En Centroamérica y México también se conocen preparaciones similares, siendo la barbacoa un método empleado por los mexicanos para cocinar con piedras calientes, el cual hoy en día ha sido adaptado para cocinar en parrillas a las brasas o al carbón. Entre los aymaras se conoce un método denominado wajaña, esto en su lengua es el vocablo utilizado para referirse a la quema de piedras para hacer cal, pero también se conoce así al método usado para cocinar papas, ollucos y ocas utilizando las piedras calentadas al fuego. En Piura también existe una manifestación muy similar, el copús. Este consiste también en carnes y vegetales cocinados con las piedras calientes en un hoyo bajo la tierra, cubierto de telas y de arcilla, a diferencia de la pachamanca.

Con esto podemos decir que la pachamanca es una expresión cultural de la región central andina del Perú, con un origen diverso y que a su vez representa el lazo de conexión con varios pueblos alrededor del océano Pacífico, con quienes comparte desde hace mucho tiempo, entre otras cosas, métodos utilizados en la preparación de los alimentos.

II. DESCRIPCIONES, VALOR NUTRICIONAL Y RECONOCIMIENTO.

El término pachamanca es la unión de dos palabras en idioma quechua, “pacha” que significa tierra, y “manca”, olla. Traduciéndolo al castellano, pachamanca se entiende como “olla de tierra”. En idioma aymará, en cambio, “pacha” tiene una connotación similar a la del quechua, pero “manka” o “mankha” significa comida. La traducción para el aymará sería entonces “comida de la tierra”. Ambos significados tienen connotaciones importantes, pero cabe destacar que la pachamanca se encuentra sobre todo en zonas habitadas por poblaciones quechuas en el Perú. En el territorio habitado por los aymaras es poco común encontrar pachamanca, aunque se conocen costumbres parecidas también entre sus habitantes. En ese caso prevalecería el término que define a la pachamanca como una olla de tierra, preponderando el valor que se le da al espacio ocupado para el cocimiento de los alimentos, es decir, el valor utilitario que posee la tierra. La pachamanca consiste en la cocción de los alimentos dentro de un hoyo abierto en la tierra cubierto en su interior por piedras que han sido sometidas a altas temperaturas. Las técnicas de preparación, así como ciertos alimentos, aromatizantes y saborizantes utilizados, varían de acuerdo a la región, aunque se mantiene entre todas ellas los principales elementos y las motivaciones de su preparación.

Para preparar la pachamanca, es necesario comenzar por lo menos dos días antes de celebrarla. Durante el primer día se realiza el acopio de los insumos en el campo, si la pachamanca se va realizar allí. En caso contrario se pueden ir adquiriendo algunos insumos en el mercado. También durante este día se va seleccionando las leñas que serán utilizadas para prender el fuego. Asimismo, se van colocando las ocas y camotes al sol, con el objetivo de que sus almidones se conviertan en azúcar y así se puedan sentir con un sabor un poco más dulce. En el segundo día, las labores principales consisten en ir preparando los condimentos que serán utilizados en la preparación, trozar y adobar las carnes para ir las macerando, despancar y desgranar los choclos para el preparado de las humitas y lavar las verduras y los frutos que entrarán en la pachamanca. El tercer día se realizan las labores centrales de

preparación, en las que intervienen diversos actores que se hacen presentes para que se haga posible la pachamanca.

Durante el día central de la preparación las labores se inician muy temprano, pues se trata de un ritual que requiere de un esfuerzo múltiple y conjunto, ya que cada parte del proceso necesita de un tiempo adecuado para su realización. Luego de acondicionar los elementos que serán utilizados, se procede a trabajar las piedras. Las piedras que hayan sido utilizadas anteriormente son preferidas para la ocasión por dos motivos: ya han pasado la prueba del fuego, lo que elimina la opción de que puedan estallar con las altas temperaturas, y tienen impregnados los sabores de las anteriores preparaciones, lo que le añade un sabor especial y más concentrado a la pachamanca. Las piedras que van a ser utilizadas por primera vez deben de pasar por un proceso de blanqueado con sal y ramas de molle. Después se procede al calentamiento de las piedras, que serán sometidas a una temperatura mayor de 250 grados centígrados, esterilizándolas y asegurando la eliminación de cualquier microbio.

Una vez cavado el hoyo, se construye una “rumiwasi” (casa de piedras en idioma quechua), pirámide de piedras con una abertura por la cual se va introducir las leñas aromáticas, que son en muchos casos troncos de eucalipto, huarango, algarrobo, guindero, entre otros. Las piedras se calientan alrededor de dos horas en la llama viva hasta que estén blancas de tanto calor. A este proceso se le conoce como pirqa o pircar. Por eso se dice que el calentamiento de las piedras se trata de piedras pircadas en forma de iglú o pirámide. El modo de comprobar el calor adecuado que necesitan las piedras para entrar al horno es echándoles agua salada. Al hacer esto, los granos de sal deben saltar al contacto con las piedras ardientes. Si esto ocurre, la pirqa ya está lista para desmontar y proceder a colocar en orden los elementos que deben ir en el horno.

Cuando ya se ha realizado todo esto, se procede al acomodo de los productos, de acuerdo al tiempo de cocción que requiera cada uno de los alimentos que serán utilizados. A más tiempo requiera su cocción, irán en las partes más

bajas del horno preparado, donde se concentra más el calor. En primer término, luego de colocar una base de piedras calientes, irán las papas, mashwas y otros tubérculos que requieran de buen tiempo de cocción. Luego se colocarán más piedras que separarán cada uno de los pisos de la pachamanca. Encima de ellas irán las carnes fuertes tales como cerdo, res y alpaca, coronados con camotes encima de ellas, tapándolas nuevamente con un piso de piedras calientes. Posteriormente se colocarán las carnes más suaves entre las que pueden estar pollo, carnero, cuy, entre otras, que serán tapadas nuevamente con piedras, luego de lo cual se colocarán los alimentos generalmente vegetales que no requieran de tanto tiempo de cocción, tales como las habas, choclos, ocas, papas amarillas o pequeñas y las humitas. En ciertas versiones de la pachamanca se coloca además una olla de barro con algún alimento por cocinar, como puede ser queso o una gallina con salsa de tomates, cebollas y otros aderezos, conocida como gallina al jugo, generalmente preparada en la versión ayacuchana. Luego de acondicionar la olla con unas últimas piedras encima, se procede a cubrir con hojas que varían según la región, siendo utilizadas, entre otras, hojas de plátano, marmaquilla, achira, chincho, alfalfa y huacatay. Esto va a servir para dar un aroma especial y característico a la pachamanca, el cual será notorio a la hora de destaparla, inundando con el vapor que produce todo el espacio alrededor. Finalmente se cubre con telas, sacos de yute humedecido o capas de plásticos, para echarle encima parte de la tierra sacada al hacer el hoyo y taparla para dejarla cocer por un determinado tiempo. Es necesario asegurarse de que esté totalmente tapado, debido a que se cocina con el vapor de las brasas y los jugos y grasas de las carnes, como si fuera una olla a presión. Por eso debe de cerrarse herméticamente.

Existe la costumbre de colocar una cruz de flores encima de la tierra a modo de coronar el entierro de la pachamanca. Pasado un tiempo prudencial, se mide el calor del horno al pulso con los dedos en los cuatro lados del pozo cubierto, a fin de determinar si ya está lista la preparación. Otro modo de medir la cocción consiste en hundir un palito delgado a fin de sacar un poco del vapor desde adentro del horno, y determinar el estado de cocción de los alimentos de acuerdo al aroma que éstos despidan. Para hacer esto es muy necesaria la

experiencia, como se podrá entender. Una vez que se determina que la comida ya está lista, se procede al destape. En los casos de fiestas y agasajos que incluyen padrinos, son éstos los encargados de dar simbólicamente los primeros lampazos para destapar la pachamanca.

Para calcular el tiempo que toma la realización de la pachamanca, señalaré los tiempos estimados de cada proceso. Estos tiempos estimados son muy variables, ya que dependen de la cantidad de comensales y también de la cantidad de personas que estén participando en las labores necesarias para su realización. Para el transporte de las piedras y las herramientas a utilizar no podemos determinar un tiempo promedio o aproximado, pues es muy variable de acuerdo a como se den las circunstancias de la preparación. Para la excavación, el tarrajeado de las paredes del horno a fin de que no se desmorone la tierra sobre la comida, y la limpieza de las piedras, se estima un tiempo de una hora. Para la construcción del rumiwasi o la pirqa y otros ajustes necesarios se estima también una hora. El calentamiento de las piedras requiere de aproximadamente dos horas de fuego intenso hasta que lleguen al punto de calor que necesitan. Para el entierro de los ingredientes se precisa de un tiempo promedio de media hora. Para la cocción bajo tierra se estima un lapso de una hora, durante la cuál generalmente se animará la fiesta con música, danza y bebidas típicas de la región como la chicha de jora. Para el destape de la pachamanca se requiere aproximadamente de treinta minutos, luego de los cuales se procederá a sacar los alimentos y acomodarlos adecuadamente, generalmente en fuentes colocadas en manteles en el piso para realizar una ceremonia común de compartir, luego de la cual todos podrán servirse y degustar la pachamanca, que se acostumbra a comer con las manos.

Estos tiempos, como señalé en el párrafo anterior, son relativos a la cantidad de personas que vayan tanto a consumir los alimentos como a participar en la preparación. El modo de preparar y acomodar el horno también está sujeto a variantes de acuerdo a las tradiciones de cada región, así como a los productos que utilicen, los cuáles son también variables. Esto influencia también en el modo de acomodar los alimentos dentro del horno. La descripción realizada

anteriormente está basada en una pachamanca típica del valle del Mantaro, descrita por Jesús Gutarra Carhuamaca, maestro pachamanquero de larga tradición proveniente de esta región. Existen además otras tradiciones. Aunque en líneas generales son bastante parecidas entre sí, resaltan sus particulares diferencias, que pasaré a especificar a continuación, basándome en la experiencia personal, y principalmente en el amplio cuadro comparativo que aparece en el libro de Jesús Gutarra y Mariano Valderrama.

Hay quienes distinguen la preparación por regiones a partir del color que le da la condimentación utilizada en las diferentes recetas, identificándose tres regiones. En la zona norte, entre los departamentos de Huánuco, Ancash y Pasco, se distingue una condimentación de color verde. Los departamentos de la zona sur, Ayacucho, Apurímac y Huancavelica, se distinguen por una condimentación de color rojo. Los departamentos de la zona central, Junín y Lima, se distinguen por la mezcla de ambos condimentos, dándole una tonalidad marrón a sus preparaciones. En éstas últimas se hace una marcada distinción entre la condimentación de las carnes rojas y las carnes blancas, siendo las primeras aderezadas con una tonalidad más verde y las segundas con una tonalidad más roja. En el valle del Mantaro, para las carnes blancas utilizan ají colorado, ajo, pimienta, comino, un poco de chincho, romero y sal; mientras que para las carnes rojas utilizan bastante chincho, poco ají colorado, huacatay, ajo, cebolla, perejil, hierbabuena, ruda, rocoto verde, azúcar y sal.

La pachamanca se prepara principalmente entre los departamentos de Huánuco, Ancash, Pasco, Lima, Junín, Huancavelica, Ayacucho y también en Apurímac. Entre las principales características de la pachamanca de Ancash se encuentra el uso de eucalipto como leña para calentar las piedras, la preparación de carne de cerdo, cordero y pollo, la condimentación a base de de ají, ajo, rocoto verde, pimienta y comino. Se acompaña con una crema verde picante y los vegetales que se utilizan son básicamente papas y camotes. Los acompañamientos son tamales de charki, humitas y llunka, una sopa de trigo típica de la región. La hierba aromatizante que va dentro de la pachamanca es el chincho, también conocido como chikchitay o chikchipa, característico en las pachamancas mas norteñas y elemento esencial para que la coloración sea

verde. Para tapar el horno se utiliza grama del lugar. En Ayacucho, al otro extremo por el lado sur, se usa leña de huarango, eucalipto y molle para calentar las piedras. Las carnes usadas principalmente son carnero, cerdo y gallina. Los condimentos principales son ají rojo, ajo, pimienta y comino, y para comer se prepara qapchi de quesillo y rocoto. Los vegetales más usados son papas, ocas y habas. Los acompañamientos consisten en humitas, cancha con queso y gallina al jugo. Para aromatizar la pachamanca se utiliza alfalfa, paico, hierbabuena y hojas de achira y se tapa también con hojas de achira y alfalfa.

En la región Lima, la pachamanca tiene una tradición arraigada en los valles andinos, y parece haber llegado a la costa por las migraciones de campesinos que llegaban a trabajar en las haciendas y plantaciones que requerían de trabajadores del campo. Uno de los lugares donde se prepara bastante la pachamanca es el valle frutícola de Huaral. La pachamanca huaralina, por su ubicación en un valle frutícola, suele utilizar troncos de diversos frutales entre los que destaca el naranjo y el pacaé, ambos de vasta producción en la zona. La carne utilizada mayormente es el cerdo y la condimentación es a base de ají panca, achiote, comino, pimienta, vinagre y sillao. Este último se considera como un reflejo de la fuerte inmigración china y japonesa que se ha dado en la zona. La salsa para acompañar es la muy tradicional salsa criolla, hecha a base de cebolla, rocoto y limón, aunque también hay quienes usan apio en su preparación. De vegetales se utiliza básicamente el camote, el cual está más adaptado a la costa que la papa. La pachamanca se acompaña con una comida tradicional criolla muy usada para celebraciones y fiestas en la costa, la carapulcra. Este plato tiene también una particularidad, se le conocía como kalapurka y era preparado con piedras candentes. Según el diccionario de Ludovico Bertoni, del siglo XVII, esta palabra viene del aymara “kala” piedra y “purka” cocer. (Cabieses 1999:48). Para aromatizar se usa básicamente el huacatay y se tapa con hojas de plátano, muy abundante en los cultivos de la zona. Más al norte, entre los valles andinos de los ríos Churín y Huaura, existe una zona llena de baños termales con muchas propiedades termo-medicinales. En esta zona se encuentran pueblos como Churín, Chuichín, Picoy y Huancahuasi, donde existe también la tradición de hacer pachamanca. La pachamanca de ésta región se distingue por el uso de piedras volcánicas para

su preparación, además del empleo de la muña para aromatizar y cubrir la pachamanca, gracias a la abundancia de ésta planta en la zona. Se usa también el tronco de molle para hacer leña. El molle también abunda en ésta región en donde se prepara y se consume bastante la chicha de molle, a la que algunos le atribuyen efectos psicoactivos.

Una de las regiones más tradicionales donde se prepara pachamanca es Huánuco. Debido a su cercanía con la región amazónica, utiliza varios productos que vienen de dicha zona. Para calentar las piedras se hace fuego con troncos de paca, palto y tara. Entre las carnes se utiliza básicamente el cerdo, pero también, aunque en menor medida, el carnero. La condimentación es bastante simple, a base de chincho fresco y ajos, lo que determina el color verde de esta pachamanca. Como salsa para acompañar se usa un encurtido picante de cebolla. Entre los vegetales se usan la papa amarilla, el camote, además del plátano y la yuca, que demuestran la clara influencia de la región amazónica. Se acompaña con humita, tamal y caldo de gallina, se aromatiza con chincho y hojas de chirimoyo y se tapa con hojas de plátano.

El otro lugar que tiene quizás el mayor reconocimiento en la preparación de la pachamanca es el valle del Mantaro, en Junín. En ésta región se utiliza para hacer el fuego la leña de eucaliptos, guindales y retamas secas. Se prepara principalmente con carne de cordero, cuy y alpaca. Para condimentar se usa ají panca, achiote, chincho, ajo, pimienta y comino, aunque existen variaciones por el tipo de carne, que ya fueron especificadas con anterioridad. Como salsa para acompañar se prepara el qapchi, con cebolla picadita, queso y ají. Los vegetales que se utilizan son principalmente papas, habas y choclo y se acompaña con humitas saladas y dulces. Para aromatizar la pachamanca se utiliza la marmaquilla, esta planta es característica de la región y por tanto de la pachamanca preparada aquí. Esta misma planta se utiliza para tapar la pachamanca y es la que le da un aroma muy especial a la hora de destaparla.

En el valle del Mantaro, luego de preparada la pachamanca, se sirve en recipientes llamados “balay”, las cuales son una especie de canastillas. En estas se sirven la papa, habas verdes, las humitas, y en ciertas ocasiones,

generalmente entre las pachamanca campesinas, se acompaña con sudado de cuy, un plato tradicional de la región. Hay que distinguir la presencia de humitas de dos sabores distintos, las humitas dulces, que son las más conocidas y difundidas, y las humitas saladas, conocidas con el nombre de “lashti”. Las humitas dulces tradicionales son preparadas con pasas, canela, azúcar, anís y clavo de olor. Las humitas saladas o lashti son condimentadas con palillo, ají colorado, ajo, cebolla y sal. Con un doblado adecuado de las pancas de choclo que las envuelven y el acomodo de una encima de otra no se hace necesario amarrarlas con alguna soguilla o pavilo. En ciertas ocasiones de fiesta en el valle del Mantaro, luego de la pachamanca y las tradicionales bebidas, se ofrece a los asistentes un postre llamado “kaya”, que es una especie de mazamorra de oca seca previamente soleada y helada, en otras palabras, chuño de oca, la cuál es regada con chancaca para convertirla en un dulce como mazamorra.

En la región Junín existen variaciones de ésta preparación, sobre todo en Tarma y en las zonas más altas alrededor de Chinchaycocha, pero la preparación más variada es la que se hace en la zona de la selva central, entre Chanchamayo y Satipo. Esta pachamanca se prepara con inguiri, yuca, pituca, tamales envueltos en hojas de plátano y se usa carne de monte o carne de caza, entre las que figuran el añuje, el sajino, el mono, la huangana y el venado.

Como una variedad aparte de la pachamanca, no podemos dejar de mencionar a la huatia. Aunque evidentemente se trata de un potaje diferente, guarda una relación muy cercana por sus semejanzas y en parte también por la tradición que las emparenta. Se dice que la huatia es el antecesor de la pachamanca, o incluso, que la huatia es la pachamanca en su versión original. La huatia, en los vocablos del quechua se presenta en diversos modos. Se conoce como “huatiyani” al hecho de asar en un hornillo o en un hoyo abrasado y sacada la lumbre. El hoyo abrasado para asar con dicho procedimiento se denomina “huatiyana”, y al resultado, es decir, a las papas u otras especies asadas de esta manera se les llama “huatiya” o “huatiyasca”. La huatia se distingue de la pachamanca por ser más frugal, ya que no posee todos los elementos ni

condimentos de la pachamanca. El hoyo que se hace es menos profundo, se trata de una pequeña hondura. Por el contrario, se levanta con mayor relieve sobre el suelo, formando una especie de pirámide. En la huatia, se presenta además el uso de “k’urpas”, terrones formados por el barro arcilloso y compacto que levanta el arado jalado por la yunta o por la chakitaqlla, lo que reemplaza a las piedras usadas para la pachamanca.

En las chacras, en la época de cosechas se levanta un horno construido con los terrones restantes. Este se calienta con los tallos secos de las papas que sirven de combustible para prender el fuego. Esto se hace durante los días de cosecha de tubérculos, por lo que se utilizan los tubérculos más tiernos recién sacados de la tierra. Las papas se asan mientras se trabaja, luego se sirve, a veces por separado, para los hombres y las mujeres. Aquí podemos observar que la huatia, más que una fiesta, representa un momento importante dentro del ciclo agrícola.

En Ayacucho se prepara tradicionalmente la huatia de calabaza. A la calabaza se le hace un agujero pequeño a modo de triángulo por donde se introduce azúcar o chancaca. Se tapa el calado y se cubre con paja de trigo. La paja se quema por lo menos tres horas, añadiéndosele cada vez más conforme se ésta se consume. En el campo se hace con la cosecha de trigo, quemando toda la paja del trigo al lado de la calabaza, dejando que se cocine durante toda la noche. En Cusco, la huatia se suele acompañar con asado de cuy, y en Puno, la huatia de papas y ocas dejadas al sol previamente suele acompañar al kankachu, tradicional asado de oveja o carnero de la región de Ayaviri. Estas son unas muestras del estilo tradicional de preparar la huatia entre las zonas andinas próximas a la región donde se prepara la pachamanca. Es evidente que se trata de potajes diferentes, pero no se puede negar que existe una clara relación de similitud, la cual a veces es entendida como parentesco.

Retomando el tema central de la pachamanca, es importante observar el valor que tienen para la nutrición tanto los productos utilizados como el método empleado para su cocción. Los modos mayormente utilizados para preparar los alimentos, como freír o sancochar, permiten que intervengan dentro de este

proceso factores oxidantes, como son calor, aire, luz, humedad y ondas electromagnéticas. Estos factores cambian los componentes biológicos y nutricionales de los alimentos, pudiendo causar alteraciones. Además, estos modos de cocción en ciertos casos hacen que se pierda una buena parte del contenido nutricional y facilitan una rápida descomposición de los alimentos. Es por ello que se considera que las formas más adecuadas de cocinar consisten en una olla a presión o un horno. La pachamanca presenta ambas características, permitiendo que el valor de los alimentos se mantenga intacto luego del proceso de cocción por el que ha pasado. La preparación de las carnes, por ejemplo, hace que eliminen sus grasas naturalmente con el vapor y sean éstas las que acompañen la cocción, haciendo innecesaria la intervención de otros elementos grasos como aceites. La presión ejercida por el cierre hermético bajo tierra hace que los vegetales no pierdan los nutrientes que poseen durante la cocción, lo que se da, por ejemplo, en el caso de papas peladas, cortadas y fritas en aceite. Las características mencionadas hacen de la pachamanca un plato bajo en grasas y con un alto contenido de nutrientes.

Asimismo, la pachamanca es un plato altamente nutritivo por todos los elementos utilizados en su preparación. La papa, el camote, los choclos, la oca y la mashwa tienen un alto contenido de carbohidratos que proporcionan la energía necesaria para las actividades a realizar. Las carnes contienen también un alto valor de proteínas, necesarias para el crecimiento; y minerales como hierro, fósforo y zinc, muy útiles a la hora de evitar las enfermedades. También son muy importantes los aportes de los demás vegetales, como las habas, que son ricas en carbohidratos, hierro y calcio, éste último vital para la formación de los huesos y los dientes. La papa, además de los carbohidratos, contiene vitamina C y potasio, mientras el camote es muy rico en vitamina A. La mashwa contiene propiedades muy beneficiosas para el hígado y los riñones. La oca posee minerales, como el fósforo y ayuda en la absorción de glucosa en el intestino, los riñones, el corazón y el tejido nervioso, siendo importante también para el equilibrio de la sangre. La achira, planta utilizada en algunas versiones de la pachamanca, la cuál es similar a la hoja de plátano pero más pequeña, posee un alto contenido de almidón, azúcares y proteínas. La cobertura que se hace con las plantas mencionadas es muy importante para preservar los

nutrientes en la pachamanca, así como el uso de la tierra con sus minerales y del calor proveniente de las piedras. Es así que muchas veces la pachamanca puede ser utilizada como fiambre para labores en el campo uno o varios días después de preparada la pachamanca, debido a que este método de cocción hace que la carne y los vegetales puedan conservarse varios días sin llegar al estado de descomposición.

Podemos ver que la pachamanca es un plato muy variado, nutritivo y con un fuerte arraigo histórico cultural entre las poblaciones andinas del Perú. Por ello, desde hace un tiempo atrás se ha venido tratando de poner en valor el consumo y la preparación de la pachamanca, como parte integral de los conocimientos ancestrales de los pueblos andinos que habitan en el Perú. Dado el empeño de valorizar la pachamanca y darle un espacio representativo entre los elementos culturales más importantes de los pueblos de nuestro país, en los últimos años se han registrado algunos logros importantes en el marco de la “cultura oficial”, aclarando que entendemos por “cultura oficial” los elementos culturales reconocidos y valorados por el estado peruano desde las esferas del poder político.

El 8 de diciembre de 1999, el señor Hugo Crespo Sánchez, reconocido maestro pachamanquero de la provincia de Huanta, Ayacucho, dirigió la preparación de “la pachamanca más grande del mundo”, evento que se llevó a cabo en el Campo de Marte, distrito de Jesús María, Lima. Esta pachamanca consistió en un pozo de 3.10 metros de diámetro y 2 metros de profundidad, el uso de 2975 kilos en ingredientes y dio como resultado 2046 porciones individuales de pachamanca, recibiendo así el record Guinness por tal preparación.

En el año 2003, sale la Resolución Directoral Nacional N° 471, la cual considera que de acuerdo al artículo 1° de la ley N° 24047, Ley General del Amparo al Patrimonio Cultural de la Nación, constituyen Patrimonio todos los bienes culturales que son “testimonio de creación humana, material o inmaterial, declarados expresamente como tales por importancia artística, científica, histórica o técnica”. En el Artículo 31°, señala que el INC, entre otras entidades vinculadas a la cultura, velará “porque se difunda e inculque en la

conciencia nacional, la importancia y significación del Patrimonio Cultural de la Nación como fundamento y expresión de nuestra identidad nacional”; por éstas y otras consideraciones, el 8 de Julio de 2003, el Instituto Nacional de Cultura declaró, a través de esta resolución, a la pachamanca como Patrimonio Cultural de la Nación. El 2 de Julio de 2007, el congresista Rafael Vásquez Rodríguez, presenta el Proyecto de Ley que declara el primer domingo de Febrero Día Nacional de la Pachamanca. Este proyecto de ley, que se presentó acompañado de un documento sobre la pachamanca, hasta la fecha no ha sido aprobado.

De esta manera podemos ver como de un tiempo a esta parte, a la pachamanca se le hace parte de una “identidad nacional” desde los organismos oficiales de la cultura y de poder en el Perú, mientras se va insertando a su vez en diversos sectores sociales.

III. COSMOVISIÓN

Dentro de la cosmovisión andina, los elementos de la naturaleza adquieren una vital importancia en la vida de los pobladores al intervenir en los hechos más trascendentes para el hombre, como el tiempo de las cosechas y el cambio de las estaciones. Es durante las cosechas que se prepara tradicionalmente la pachamanca y también la huatia entre la población rural, ya que gracias a la abundancia es posible compartir este banquete. Durante el solsticio de invierno, en cambio, la situación es un poco más austera y por tal motivo la realización de estas ceremonias tiene más una connotación de ofrenda que de festín.

En un grabado de Guamán Poma de Ayala, que representa al mes de Junio con el nombre de Huacaycusqui, se observa a un personaje ofrendando hacia el cielo en un vaso ceremonial, que probablemente contenga chicha de jora. Se observa además a una mujer del campo sentada en la chacra encargándose de servir la chicha y un personaje volador que actúa como mediador entre el hombre y el sol. El personaje mayor de esta figura, quien lleva el vaso, se trataría de Huatio. Este es un ser divino que se encargaba de la agricultura. Acompañaba a los campesinos, cuidaba los sembríos y las cosechas y tenía labores más grandes como planificar y edificar los andenes. Se presentaba siempre como un hombre humilde, tanto así que incluso a veces parecía haber salido de la tierra misma, por el aspecto que tenía. Para la traducción de “huatio” se tienen dos significados: “el que cría las papas” y “el que come papas”. En una de las leyendas de Huarochirí, se nombra a un personaje llamado “Huatiacuri”, del cual se decía que era tan pobre que sólo se alimentaba de papas huatiadas.

Durante el Inti Raymi (solsticio de invierno), el calor que el sol le brinda a la tierra es menor, debido a que es en este momento del año en que el sol se encuentra más lejos de la tierra, y la noche es más larga que el día. Es por eso que la gente en sus campos tenía por costumbre hacer hoyos en la tierra e introducir los principales alimentos de los campos de cosechas, papas y camotes, para luego prender los pastos secos que se encontraban alrededor y

que habían sido llevados dentro del hoyo. Esto se realizaba a modo de ofrenda, para brindarle a la pachamama el calor que le hacía falta debido a la lejanía del sol y a lo largo de la fría noche. Huatio era el encargado de dirigir estas ceremonias, por lo que se le compara con el yachaq, sacerdote andino encargado de dirigir las ceremonias y que tiene una participación activa en las huatias y las pachamancas de las zonas rurales. Con éstas ofrendas la pachamama podría recobrar las fuerzas necesarias que venía perdiendo por la lejanía del sol, hasta que poco a poco las heladas fueran pasando, los días volvieran a durar más y el sol se encontrara más cerca. Esta ofrenda no solamente era para la pachamama, era también para el Inti, el sol. Durante la madrugada, debería partir hacia los cielos con los frutos cocinados entre la tierra un enviado divino encargado de enlazar a los hombres con el sol, el Suchu. Su nombre significa “el que alimenta al sol”, y era encargado de llevarle los alimentos y también la chicha de jora (Tafur 2005). Algunas versiones interpretan la necesidad de alimentar al sol por una pérdida de fuerza y energía ante el alejamiento de la tierra, representándose esto en la mayor fuerza de la noche. Entonces el hombre tiene la necesidad de alimentar al sol para que este vuelva hacia la tierra y no se aleje más, de modo que la tierra pueda seguir beneficiándose con su luz y su calor. El suchu es representado en la ilustración de Guamán Poma como un pequeño ser enviado por el yachaq o el huatio a modo de estrella viajera, con su morral lleno de papas huatiadas y con chicha de jora. En una crónica mencionada por Francisco de Ávila se relata que en las más largas noches de oscuridad se quemaba chamizo y se ofrendaba al sol alimentos y chicha, pero al no obtener resultado, Huatio, el encargado de ésta labor, decide inmolarse arrojándose a uno de los hoyos donde se prendía el chamizo, ofrendándose a sí mismo para que el Sol pudiera alimentarse. Luego de esto el suchu se encargaría de llevar al sol los alimentos que vendrían a ser el mismo Huatio (Tafur 2005). Podemos interpretar esto como un origen mítico de la pachamanca, aunque considerando a su vez que la huatia aún se sigue preparando en algunos lugares para la celebración del Inti Raymi. El suchu sería una estrella muy luminosa que aparece durante la madrugada del solsticio, casi al llegar el amanecer. Otra función de este rito sería la de la observación del clima venidero en el año entrante, ya que según se conoce, a más luminosidad presente el cielo, mayores van a ser las lluvias, y de acuerdo

al tiempo en el que la estrella aparece (el suchu va hacia el sol para alimentarlo) van a darse también las lluvias. De tal modo, si la estrella aparece un poco tarde, se tomarán las medidas necesarias y se aplazará la siembra por unos días o semanas, dependiendo del tiempo en el que haya aparecido la estrella. En este proceso mítico de preparación de la huatia intervienen los tres espacios que dividen el mundo andino, el kay pacha, representado por Huatio y los alimentos, el uku pacha por los hoyos donde se realizaron las ofrendas, y el hanan pacha, simbolizado por el suchu durante el tramo que realiza rumbo al sol.

Existen otros elementos importantes de la cosmovisión andina presentes en la preparación de la pachamanca. Según Leo Casas, las k'urpas, utilizadas para el horno de la huatia, son hoyos en la tierra de donde salen los espíritus de los antepasados (Gutarra y Valderrama 2001:9). Cuando se realiza una ofrenda a la pachamama, se hace un "tinkachi" o "t'inkana", que consiste en rendir culto a la pacha con elementos sagrados como bebidas y humo de cigarro. En la pachamanca, el hornero está encargado de "tinkar" con gotas de licor a la tierra y fumar un cigarro hacia los cuatro puntos cardinales. El humo del cigarro sirve también para conocer y controlar la dirección del viento a fin de ubicar la puerta del horno adecuadamente para conservar el calor de su cocción.

Augusto Pérez Martínez, natural de Huayllahuara, Huancavelica, dejó en testimonio una tradición de su pueblo alrededor de la pachamanca:

"Para empezar a pircar el horno se le hace una dedicación a los cerros, a la pachamama y a las almas para que salga bien. Se retira a un lugarcito libre cerca del lugar de preparación. Un experto mayor, con un poco de vino y un cigarro encendido hace invocación a los cuatro puntos cardinales y brinda la primera copa con la pachamama. Luego todos chacchapan coca e inician la labor" (Gutarra y Valderrama 2001:82).

Podemos ver que la pachamanca conserva y recrea varios elementos de la cosmovisión andina dentro de las etapas y requerimientos de su preparación, por lo que se le puede considerar como un nexo entre el poblador y su entorno natural. En el caso de las pachamancas preparadas tradicionalmente, más

notoriamente con el uku pacha o mundo de abajo, y en el caso de la versión mitológica, tanto con el mundo de abajo como con el mundo de arriba. A continuación observaremos un poco más estos espacios de la cosmovisión que tiene el mundo andino.

Entre los Incas, la división espacial se representaba en tres mundos distinguidos entre lo alto y lo bajo. Se trata del hanan pacha, el mundo de los cielos y de los astros, el kay pacha, el mundo de “aquí” y el uku pacha, en el interior de la tierra o en el subsuelo. Esta división ya ha sido anteriormente aludida. Además, el espacio se repartía hacia los lados, como lo muestra la representación del cosmos hecha por el cronista nativo Juan de Santacruz Pachachuti-Yamqui en el templo Coricancha en Cusco (Sharon 1980:128). Aquí se representa a Viracocha como el gran creador del cosmos que tiene una posición central. A la derecha de él se ubican los íconos y deidades de carácter masculino, como el sol, la estrella de la mañana, el cielo despejado, el arcoíris, el camac pacha o señor de la tierra, el cual incluye a las montañas y el interior de la pachamama, el rayo y el río Pilcomayo, así como una constelación de estrellas que representarían la abundancia. Por el otro lado, a la izquierda de Viracocha y de carácter femenino, está la luna, la estrella de la tarde, el cielo nublado, un felino sobrenatural que está lanzando granizo por los ojos, está la mamacocha, que vendría a ser el lago Titicaca, conectada con un puquio, y un árbol que crece en la terraza agrícola. Debajo del gran espacio ocupado por Viracocha, al centro de toda la ilustración, está la estrella de la chakana o la cruz del sur, representando hacia la derecha y arriba una vasija de maíz, y hacia la izquierda y abajo una vasija de coca. Esta unión entre las plantas que proporcionan alimento y poder o sabiduría, como el maíz y la coca respectivamente, ocupa la parte central, lo cual refleja la importancia que tenían los productos agrícolas en la relación que llevaba el poblador con el creador y el entorno natural, la tierra, los astros y el espacio. Debajo de la cruz se encuentra hacia la derecha el hombre y hacia la izquierda la mujer, y debajo de ellos una gran mesa o altar, que sería el granero o una colpa, almacén de productos agrícolas hacia el “lado masculino” y una terraza agrícola, símbolo de la fecundidad, por el “lado femenino”.

En el mito fundacional del imperio del Tahuantinsuyo, en donde aparecen los cuatro hermanos Ayar, éstos representan a un producto de la alimentación de los pobladores de la época, correspondiente con la traducción del quechua al español que se puede hacer de los nombres de cada uno de ellos. Ayar Cachi está vinculado con la sal, Ayar Uchu con el ají, Ayar Auca, con el maíz tostado que se le denomina amca, y Ayar Manco con la manca o la olla en donde se cocinan los alimentos. La ligazón de los primeros hermanos con los alimentos que sugieren sus nombres es más que evidente de acuerdo a los significados de los nombres. Cabe destacar que la sal y el ají eran una mezcla utilizada para consumir en las cumbres de las altas autoridades del imperio luego de un periodo de ayuno en el que se abstenían de ingerir estos alimentos. El maíz, como veremos a continuación, fue un elemento considerado dentro de la sacralidad para los antiguos pobladores del Perú, incluso antes del tiempo de los Incas.

En la cultura Wari, existen representaciones de seres divinos a las que se les encuentran muchas semejanzas con figuras de otras civilizaciones importantes como Chavín o Tiwanaku. Estas figuras están siempre asociadas con plantas alimenticias y animales, estableciendo una relación simbólica entre la divinidad y los elementos necesarios para la vida, pues era la divinidad encargada de proveer a los hombres de los alimentos tanto la papa, el maíz, la quinua, entre otros. Entre las imágenes analizadas por Rebeca Carrión en su libro *La religión en el Antiguo Perú*, se muestra una en la que un ser antropomorfo sostiene una planta o rama en cada una de sus manos, las de la mano derecha sería una planta de maíz y la de la izquierda una cosecha de yucas. Entre las poblaciones cercanas al litoral central del Perú, se han hallado rastros de deidades asociadas al maíz, una de éstas sería la saramama, que se representaba al parecer como una muñeca hecha de caña de maíz y vestida con su anaco y su lliclla, la cual como madre tendría la virtud de engendrar y parir al maíz. Otras son representadas con piedras labradas en forma de mazorca. Otro elemento destacado sería el hecho de que aparezcan dos mazorcas juntas, a éstas se le considerarían entonces como las saramamas dándole suma relevancia a ésta peculiar forma de engendrar de la planta. La observación del culto a la madre del maíz como elemento importante de la vida

agrícola entre los antiguos peruanos está presente también en *La Rama Dorada*:

“...La peruana madre del maíz...se guardaba un año para que, mediante ella, el maíz creciera y se multiplicara. Pero temiendo que sus energías no fueran suficientes para durar hasta la cosecha próxima, preguntaban a la madre del maíz como se sentía, y si respondía que se sentía débil, la quemaban y arreglaban una nueva madre del maíz...” (Frazer 1944:472).

De ésta manera podemos entender la importancia que tenía el alimento para los pobladores de ésta región, y que sigue aún hoy manteniéndose como tradición y creencia sobre los elementos que le permiten alimentarse y proveerse de la energía necesaria para llevar una vida adecuada y acorde con sus actividades.

Los principales elementos materiales que participan en la preparación de una pachamanca son tres claramente distinguibles, la piedra, el fuego y la tierra. Estos tres elementos ocupan un importante sitio dentro de la cosmovisión debido a la trascendencia que tienen en los rituales y ceremonias de conexión entre el hombre y los seres sobrenaturales, que permiten al hombre conocer las circunstancias de la naturaleza y adaptarse a ella de la mejor manera posible para desarrollar sus labores y cubrir las necesidades para la vida. Es por ello que ahora trataré algunas de las muestras de la importancia de éstos elementos dentro de la cosmovisión, comenzando por la piedra.

Sobre el tema en cuestión, la pachamanca, podemos observar a la piedra, como ya se ha dicho, como un conector entre los elementos sagrados que representan la tierra y el fuego, ya que la tierra recibe a la piedra luego de que ésta pasara por el fuego. También podemos ver a la piedra como un conector entre éstos elementos sagrados (tierra y fuego) y el hombre, por el uso que el hombre puede hacer de la piedra para realizar actos tales como la preparación de alimentos. La piedra como elemento sagrado utilizado como conector puede observarse también entre otros pueblos de América como los oglala:

“Los oglala creen que el círculo es sagrado porque el gran espíritu hizo que todas las cosas de la naturaleza fueran redondas con excepción de la piedra. La piedra es el instrumento de destrucción. El sol y el cielo, la tierra y la luna

son redondos como un escudo, aunque el cielo es profundo como un cuenco. Todo cuanto alienta es redondo, cual el tallo de una planta. Puesto que el gran espíritu ha hecho que toda cosa fuera redonda, la humanidad debería considerar el círculo como sagrado, pues el círculo es el símbolo de todas las cosas de la naturaleza, salvo la piedra” (citado por Geertz 2000:119).

Podemos entender la consideración de la piedra como instrumento de destrucción, como su utilización para la transformación de las cosas materiales, siendo un elemento conector entre el hombre y los elementos que tiene a su alrededor. Así también podemos observar el hecho de que, al ser la piedra el único elemento de la naturaleza que no es circular, tiene una naturaleza personificada, al igual que el hombre, lo que le permite diferenciarse del común de los elementos naturales, aunque en el caso mostrado, varios de éstos últimos sean considerados sagrados antes que la piedra. Entre los pueblos de América del Norte, también podemos mencionar la tradición del temascal, en la que piedras candentes son metidas a un horno de barro con un agujero en donde van a ir entrando las personas que participarán de esta ceremonia. Dentro del horno, quién dirige la ceremonia se encargará de verter agua encima de las piedras para que suelten vapor. Este vapor será el encargado de entrar en quienes estén dentro del horno produciendo los efectos deseados de acuerdo al sentido de la sesión. Se trata de una regeneración de la vida, pues al entrar el cuerpo en su estado natural y pasar por el proceso de la ceremonia, se produce una purificación tal que el salir del horno al final de la ceremonia vendría a ser la representación de un nuevo nacimiento.

Entre los símbolos más importantes de poder natural y sobrenatural en el mundo andino, destaca el huanca. Esta es una piedra colocada en el lugar más importante de la comunidad como un centro energético, de donde se reciben las fuerzas de los demás elementos como los Apus o cerros sagrados, y a donde se dirigen los pobladores para realizar ofrendas y actos rituales. En algunos casos representa además al ancestro fundador del que el pueblo se considera descendiente, al cual se le debe la posesión del territorio. Es importante destacar que el huanca tiene también una función fecundadora, y que su representación material suele tener una forma fálica enclavada en una porción de tierra. Hay quienes representan esto como un símbolo de la

fecundación de la tierra, por lo que el huanca tendría un carácter masculino y estaría penetrando a la tierra, logrando así que de ésta salgan los frutos para la alimentación del pueblo (González 1989:26). También se les denomina huacas, un modo más simple y más difundido, ya que hoy se le conoce así a los lugares que conservan vestigios de las culturas antiguas, y que dentro de ellas existen sitios de alto poder energético. Estas huacas se presentan en dos maneras, fijas y móviles. Las huacas fijas son conocidas como pacarinas, lugares sagrados de donde el pueblo emergió. Esta sacralización del espacio convertido en huaca sería la razón por la cual los pueblos andinos han sido siempre reacios a ser trasladados o reducidos a otros lugares. Las huacas móviles son de piedra y generalmente no tienen una figura, pero existen algunas que son talladas con la forma de hombres, mujeres, animales o plantas. Estas son conocidas como conopas, y su adoración es particular y a menor escala, pues se da en el interior de la casa, es decir, es de carácter personal o familiar (de la Torre López 2004:59, 60).

En algunos poblados de la sierra peruana, los campesinos crearon historias mitológicas para describir o contar la transformación de sus sociedades a partir de la llegada de los españoles. En la hacienda Vicos, en Ancash, lugar de amplia investigación antropológica desarrollada a mediados del siglo XX, los siervos contaron un mito donde se destaca la importancia de las piedras en su cosmovisión:

“Hubo dos humanidades. La antigua y la actual...Los ‘antiguos’ hacían caminar las piedras con azotes; modelaban las piedras con los mismos azotes y levantaban los muros a chicotazos. Los ‘antiguos’ comían piedras. Su papa, su maíz, también, dice, era de piedra” (Ossio 1973:232).

Este mito nos refleja la trascendencia de la piedra en el imaginario de los pobladores andinos, considerada como un elemento del cual los antiguos podían hacer uso para su conveniencia. También indica la importancia que el trabajo posibilitado por la piedra tuvo para abastecer la alimentación de las poblaciones rurales andinas.

Con respecto al fuego, en el primer capítulo he comentado sobre los altares de fuego sagrado que se presentan en varias culturas como Caral, en donde se

creo que estos fuegos eran alimentados ritualmente con el objeto de que nunca se apague su llama. Ahora bien, para las poblaciones andinas en la actualidad, así como para grupos de personas que practican las tradiciones ancestrales de los pueblos que han habitado nuestro territorio, el fuego también cumple un papel trascendental en las ceremonias que realizan, a modo de conexión entre los hombres, la pachamama y los elementos de la naturaleza presentes en el entorno. Si observamos y analizamos una tradicional ceremonia andina que incluya una ofrenda, pagapu, o pago a los apus y a la tierra, veremos que el fuego cumple una función esencial. Luego de que los participantes se hacen presentes mediante un kintu, representación de la persona a través de las hojas de coca, o con alguna ofrenda en especial, y luego de que se hayan juntado los elementos necesarios que se requieren para brindarle a la tierra, se envuelve el pago y se levanta la mesa. Al lado, se ha encendido mientras tanto un fuego que se encuentra ardiendo en su máximo esplendor. El pago envuelto se lleva hacia el fuego, que lo consumirá en sus llamas, brindándole la ofrenda a la tierra a través de sus cenizas y al cielo, a los apus y al sol, a través del humo y por intermedio del viento. De esta manera podemos ver que el fuego es también un elemento de conexión del hombre con los seres sagrados, y al ser quién recibe en primera instancia las ofrendas, podemos decir que se trata también de un elemento sagrado, que tiene el poder de transformar las cosas que el hombre ofrece para que éstas puedan llegar a sus destinatarios.

Pero probablemente el culto más importante que haya realizado el hombre andino y que se mantiene en el presente, es el de la tierra. La pachamama es considerada la madre que cría y tiene dentro del calendario una época especial de ofrendas, el mes de Agosto. Desde el 1 de Agosto y durante todo el mes, se dice que la pachamama descansa de la labor que ha realizado durante todo el año para producir los frutos, por lo que el hombre tiene que brindarle ofrendas, como el sebo de la llama o el feto de éste mismo animal, para darle calor y alimentarla, permitiendo que se recupere y pidiéndole permiso para volver a trabajarla en los siguientes meses, cuando sea la siembra. En los rituales del hombre andino, los ciclos del trabajo de la tierra representan un elemento fundamental, lo cual da muestra de su ligazón con la tierra. La pachamama protege a sus hijos brindándoles los alimentos con su fertilidad, lo que éstos

deben agradecer con las ofrendas y la veneración; y respetar, otorgándole el descanso debido en las ocasiones de fiesta y obteniendo el permiso necesario para trabajarla. "...el humano es parte de la fauna que late a la misma vibración del corazón del gran organismo que es la Madre Tierra" (citado por Villena en Sariri 2007:12).

Otra fecha trascendente en el calendario agrícola y la veneración a la tierra es la fiesta del 3 de Mayo, que los españoles adaptaron como la fiesta de las cruces. Originalmente y aún hasta el presente, se celebra a la chakana o cruz del sur. Por estos días esta constelación alcanza su posición más alta en el cielo, distinguiéndose con mayor claridad. Se realizan entonces las ceremonias en donde se le pide permiso a la pachamama para cosechar las papas y demás productos agrícolas, para que luego de esto la tierra pueda descansar durante el invierno y las heladas que ya están por llegar, por lo que se pide también que éstas no sean tan severas, de modo que no causen tantos daños a la población y al ganado. Es en estas fechas, con la abundancia de la cosecha, que se suele preparar en gran cantidad la pachamanca, realizando fiestas comunales a modo de celebración por los frutos que la tierra ha brindado, a modo también de agradecimiento, pues se considera que a la pachamama también le gusta la fiesta, la comida y el trago, por lo que es infaltable el constante brindis con ella.

Podemos reconocer entonces a la relación del hombre con la naturaleza como un principio generador de la cosmovisión andina. Dentro de esta relación, podemos ubicar la pachamanca como parte de un principio generador y regenerador a través de la concepción que el hombre pueda llegar a tener sobre este método utilizado para la preparación de los alimentos. Según se considera, la pachamanca y la huatia son una manera de rendir pleitesía a la tierra de parte del hombre andino una vez que él ha recibido de ella los alimentos que con el trabajo de ambos ha cosechado y ahora podrá no sólo consumir para alimentarse, sino también disfrutar. El acto ritual de comer directamente de las entrañas de la tierra es una forma de honrar la fertilidad del suelo a modo de agradecimiento y de celebrar simbólicamente el amor existente entre "madre e hijo", la tierra y el hombre.

Pero vemos acá un ingrediente que no pasa desapercibido, el hecho de un segundo entierro de los alimentos recién cosechados, y el acto ceremonial de una segunda cosecha, a la hora de sacar los alimentos de la tierra, aptos y listos para su consumo. Según Mircea Eliade “los pueblos arcaicos piensan que el Mundo debe ser renovado anualmente y...esta renovación opera según un modelo: la cosmogonía o un mito de origen, que desempeña el papel de un mito cosmogónico” (Eliade 1981:49). Los pueblos que cuentan con éstos mitos tienen la costumbre de recrearlos para volver a producir la creación simbólicamente, representando los tiempos míticos del comienzo del mundo, de modo que las cosas se purifiquen volviendo a su estado inicial. Sucede lo mismo con la alimentación. “Alimentarse no es simplemente un acto fisiológico, sino asimismo un acto ‘religioso’: se comen las creaciones de los Seres Sobrenaturales, y se comen como las comieron los antepasados míticos por primera vez al comienzo del mundo” (Eliade 1981:50). Es visto en muchos casos que el mito recreado está en directa relación con las cosechas y la sacramentalización del alimento. La recreación de los comienzos vendría a representar el retorno de una época más pura, la cual se ha degradado con el paso del tiempo dentro del ciclo correspondiente. Con su recreación se vuelve a un estado que Eliade define como “la beatitud de los comienzos” (Eliade 1981:57). El inicio, así como el nacimiento, tiene en Eliade un claro tinte de perfección; y la regeneración, que implica la destrucción de todo lo transcurrido, viene a ser la manifestación de los comienzos en el presente. Por tanto, la ritualización del mito cosmogónico viene a ser la única posibilidad de regresar a la perfección inicial.

En el calendario andino se puede observar una regeneración anual correspondiente con los ciclos agrarios, manifestada a través de rituales acordes con la relevancia de la fecha que corresponda. Al ritual de la cosecha le sigue una purificación de los campos para que luego, de acuerdo a los requerimientos de la vida en el campo, vuelvan a darse las condiciones para la siembra. En la cosmovisión, el uku pacha representa también el elemento que guarda en sus entrañas el nacimiento y la regeneración de la vida, además de los poderes ambiguos de la fecundidad y la putrefacción. La vida comienza y

termina allí. “El grano colocado bajo el suelo origina la planta, da la vida, es el germen. ¿Por qué no sería el cuerpo del hombre, también puesto bajo la capa terrestre, otro germen, otra semilla?...Todas las fuerzas de la vida y de la muerte están latentes en las entrañas de la tierra; salen a la superficie y el hombre está entregado al drama de su discriminación y dominio. Todo lo viviente nace de la tierra y muere para la tierra, para renacer...” (Valcárcel 1945:173).

Podemos ver al interior de la tierra como un generador y regenerador de la vida. Al representar la tierra a una madre, la pachamama, la cosecha vendría a ser como el parto, el alumbramiento anual de la vida que permite al hombre recibir los frutos puros recién cosechados, libres de la degradación que le da el paso del tiempo. Recordemos que las papas, para ser conservadas durante todo el año, requieren pasar por un proceso de descomposición que evita su putrefacción. Durante la cosecha y en las semanas siguientes, en cambio, los alimentos recién cosechados son reflejo de la pureza del reciente alumbramiento de la madre tierra. La pachamama puede representar entonces la recreación de este nacimiento y el recojo de los alimentos calientes sacados de la tierra el alumbramiento. El proceso de cocción que se realizó dentro de la tierra se puede entender como la purificación de los alimentos que a través de su nuevo nacimiento quedaron aptos para consumir, directamente desde el interior de la tierra hacia el interior del hombre. El mito del suchu, narrado al inicio de éste capítulo, nos puede dar más luces sobre la ritualidad de éste acto, ya que la purificación de los alimentos bajo la tierra no tendría únicamente la intención de adecuarlos al consumo humano, sino también de ofrecerlos a otras divinidades, para lo cual se hace aun más necesaria su purificación.

De cualquier modo, queda clara la estrecha relación que vincula al hombre con la tierra, a la que considera como madre, y que se representa periódicamente de muy diversas maneras, entre ellas con la preparación de alimentos en sus entrañas que luego serán ofrecidos o compartidos entre todos, sirviendo el alimento de nexo también entre las distintas personas que intervienen en esta celebración. Podemos analizar aquí, para cerrar el tema de éste capítulo, que se trata de un elemento vital en la vida de las poblaciones andinas, la

reciprocidad. Esta no sólo es la base para la organización de la sociedad, sino además representa la base necesaria para establecer una relación dialógica entre la tierra y el hombre, que beneficie a ambos. Observemos entonces que la reciprocidad genera un lazo unificador que va afirmándose en varias etapas. En primera instancia el hombre recibe de la tierra los productos y le ofrece para esto una serie de ofrendas rituales previas y posteriores. Luego el hombre recrea las labores de siembra en la preparación de los alimentos y el horno para después ofrendarle a la tierra los mejores frutos y carnes que posee para alimentarse. Mientras el hombre festeja en su honor; la tierra, con el calor guardado dentro de sí, cocina los alimentos. Finalmente, el hombre recrea las labores de cosecha durante el recojo de los alimentos salidos del vientre de la pachamama y purificados por ella. Luego de más ofrendas, la pacha podrá descansar hasta el periodo agrícola siguiente, tras haber alimentado a sus hijos. Una vez más, la tierra vuelve a darle al hombre el alimento, el cual irá esta vez directo desde el interior de la tierra al interior del hombre, después de haber pasado por un periodo de “gestación” en donde el calor almacenado en la tierra producido por el hombre y llevado por intermedio de la piedra, a logrado cocinar los alimentos dejándolos aptos para el consumo y prestos para ser ofrendados. Así de esta manera se representa conjuntamente el alumbramiento de la mujer y de la madre tierra.

IV. CARÁCTER FESTIVO Y PARTICIPACION SOCIAL

En todos los pueblos alrededor del mundo, se tiene por costumbre reservar uno o varios periodos, entre los ciclos que componen su tiempo, para la veneración, celebración y agasajo. Estos momentos festivos son motivo para una congregación de gentes diversas, que por lo general andan dedicadas a sus labores, imposibilitando la unión entre la gente. Vemos por ejemplo, en el caso de fiestas de pueblos tradicionales, la llegada de antiguos pobladores que emigraron hacia el exterior, los cuales vuelven cada vez que se conmemora esta celebración, o tal vez regresan después de muchos años, acompañados de sus hijos o nietos, de su descendencia que ha nacido en otros sitios pero que aún tiene como raíz el pueblo del que salieron sus padres o abuelos.

Las celebraciones suelen ser, por lo general, momentos de liberación, desenfreno o descontrol; otras veces sin embargo, se trata de ceremonias que requieren de mucha rigurosidad, por respeto a los seres que van a ser agasajados, trátase de autoridades, ancestros o divinidades. Lo que si es más común poder apreciar en los tiempos de fiesta, es la capacidad de ofrendar sin medida, de no escatimar en costos ni esfuerzos de parte de los encargados de sacar adelante la celebración. Esto en ciertos casos es interpretado como un símbolo de opulencia y en otros como una muestra de ostentación. Esto se entiende como una intención de prestigio, de poder ofrecer algo que los demás valoren como bueno e incluso difícilmente superable. La superación es el reto del siguiente organizador. Esto fue observado también por Marvin Harris:

“A principios del siglo actual, los antropólogos se quedaron sorprendidos al descubrir que ciertas tribus primitivas practicaban un consumo y un despilfarro conspicuos que no encontraban paragon ni siquiera en la más despilfarradora de las modernas economías de consumo. Hombres ambiciosos, sedientos de estatus competían entre sí por la aprobación social dando grandes festines. Los donantes rivales de los festines se juzgaban unos a otros por la cantidad de comida que eran capaces de suministrar, y un festín tenía éxito sólo si los huéspedes podían comer hasta quedarse estupefactos, salir tambaleándose de la casa, meter sus dedos en la garganta, vomitar y volver en busca de más comida.” (Harris 1999:106)

En esta descripción podemos encontrar características identificables con las fiestas en general, y si nos fijamos en las fiestas andinas varias semejanzas saltarán a la luz, aunque considerando que la descripción parte claramente de la interpretación del autor.

En los andes del Perú vemos también que la comida es parte elemental dentro de las celebraciones, ya que se reparte en grandes cantidades y es un momento de cohesión en donde se puede lograr un entendimiento, una conversación, o un descanso, para quienes organizan, animan y participan de la fiesta. Dentro de la gran variedad de festividades que se presentan, destacan en este aspecto las que se realizan en el tiempo de cosecha, debido a la abundancia de la cual se puede disfrutar durante este periodo. Como ya se ha mencionado en el capítulo anterior, las fiestas de la cosecha representan además un agradecimiento a los elementos de la naturaleza que posibilitan al hombre recibir todos estos alimentos, realizándose verdaderos festines durante los meses de Abril, Mayo y Junio principalmente. Una muestra de ellos aparece entre las narraciones de Ricardo Palma, “Los tesoros de Catalina Huanca”, cuando menciona: “...en los lugares de la sierra esas fiestas duran de ocho a quince días, tiempo en que los ciegos disfrutan de festines, en los que la pachamanca de carnero y la chicha de jora se consumen sin medida.” (*Tradiciones Peruanas*, cuarta serie). Como podemos observar, dentro de los festines ofrecidos en los andes centrales la pachamanca ocupaba un sitio importante, lo que nos lleva a pensar que el consumir este potaje en comunión y ambiente festivo no solamente representaba un ingrediente más de las fiestas, sino que además se trataba ya en sí de un agasajo. Como se dijo en el capítulo anterior, se trataría de un modo de rendir pleitesía a la tierra por los frutos recibidos en la cosecha, lo que implica una fiesta alrededor de ésta preparación, antes que una preparación que acompaña la fiesta. En todo caso, no podemos dejar de notar la relación existente entre la celebración, la festividad y la preparación de la pachamanca como elemento unificador entre la familia y la comunidad. Tradicionalmente, la pachamanca se comparte en un ambiente de fiesta colectiva, acompañado de música, chicha de jora y otras bebidas. Este plato no puede prepararse individualmente y por eso adquiere

una connotación festiva, con una ritualidad compartida entre la familia y la comunidad.

En el valle del Mantaro, la pachamanca es considerada como parte de la celebración de domingo de pascua, tiempo marcado por la abundancia de carnes, choclo maduro, habas verdes y frescas y llullu-papa o papas nuevas. En Huamanga, se da también en el periodo de cosechas y es una fiesta que unifica dos de las principales fiestas de la zona, los carnavales y la semana santa. Existe un lazo entre ambas celebraciones, un lapso de tiempo unificado periódicamente por celebraciones que van recordando el carácter festivo del tiempo en que se vive. La unión de estas importantes celebraciones se representa con ceremonias festivas que tienen como eje central la preparación de pachamanca. Este es también el tiempo de las yunzas, umshas o umishas, tradiciones de los pueblos que muestran distintas características y variantes regionales. Hernán Carrillo, pachamanquero de Huamanga, comenta lo siguiente al respecto:

“Evidentemente (la pachamanca) es una comida solo de fiesta y su preparación se justifica para grupos, ya que la pachamanca individual no existe” (Gutarra y Valderrama 2001:66).

Podemos ver que la pachamanca se realiza en ambientes festivos y con la participación de un amplio grupo de personas necesarias para su elaboración, lo que la asemeja con una faena de campo o un trabajo comunal. Lo que aún no podemos definir es si realmente existe una fiesta alrededor de la pachamanca o se trata de una preparación especial hecha para acompañar los momentos importantes y de celebración. Puede que la costumbre de realizar ofrendas a través de la comida preparada bajo tierra no sea algo tan público ni tan festivo como para considerar que se trate de la “fiesta de la pachamanca”, como bien se dijo respecto de la costumbre de hacer huatias para comer en la faena de la cosecha, ésta se trata más de un momento en el ciclo agrícola. El testimonio que sigue, sin embargo, muestra la distinción que la misma gente del campo, que hace pachamanca, realiza entre la preparación ritual como tal entre su gente y la preparación que se hace para acompañar otro tipo de

ceremonias que pueden llegar a ser consideradas ajenas al mismo hecho de preparar la pachamanca:

Fortunato Salazar Montes, natural de Carhuanca, Vilcashuamán, Ayacucho:

“Hay dos clases (de pachamanca). La primera es la verdadera, la que se hace en el mismo campo en plena cosecha de papa y otros productos del campo. La segunda es la que se realiza en los poblados en festividades religiosas, festivales deportivos, visitas de autoridades” (Gutara y Valderrama 2001:86)

Vemos entonces que el tiempo de cosecha da las condiciones para una celebración ritual en donde la pachamanca ocupa un lugar central. Estas celebraciones pueden ser consideradas por los campesinos como más originales por tratarse de una faena trascendental para su vida, determinante para el curso de los próximos meses, en donde lo que se ha cosechado será el sustento de su alimentación, tanto para ellos como para su familia. En un contexto en el que la naturaleza determina el trabajo y la subsistencia del hombre, el contacto con la tierra es un elemento imprescindible para la vida, y dado que la tierra también ha tomado parte en el trabajo para la producción de alimentos, es necesaria una celebración, entre todos los que participaron, es decir, la comunidad humana que trabajó el campo y la tierra. La fiesta de la pachamanca realizada en la cosecha es un compartir del hombre con la tierra, reflejo del compartir de la tierra con el hombre. De este modo podemos decir que sí existe una fiesta que tiene como eje la pachamanca, aunque se trata de la celebración por la cosecha que se representa a modo de festín realizado entre las labores del campo, como lo describe Fortunato Salazar:

“Al terminar la comida se agradecen todas las familias e invitados tomando traguitos, a veces fumando cigarrillos. La gente continúa, luego de la primera vuelta, sacando papas, mientras el horno sigue cocinando una segunda vuelta, pues luego, en la tarde, se da a los asistentes una canasta de la pachamanca. La verdadera pachamanca es la que hacen las comunidades campesinas en la chacra.” (Gutarra y Valderrama 2001:88)

La pachamanca adquiere el lugar central al tratarse del acto festivo al mismo tiempo que del alto a las labores. La importancia de la pachamanca se refleja también en la intención de que todos los asistentes se lleven una porción de ella, quedando la pachamanca como un motivo central para la participación en la cosecha. Esto no quiere decir que la gente vaya para llevarse una porción,

sino que dentro del sistema de trabajo recíproco la comida ritual viene a ser el elemento festivo central, ya que la cosecha en sí es también una fiesta además de una labor, pues en ella se celebra el sustento que tendrán los campesinos para su vida en los siguientes meses.

Otro elemento festivo que podemos encontrar en la pachamanca es la presencia de una madrina y un padrino. Ellos son encargados de colocar una cruz de flores una vez tapado el hoyo en donde se han metido los alimentos para ser cocinados. Sólo una vez tapado el hoyo y puesta la cruz, se puede dar inicio a la celebración, con música, baile y chicha de jora. A la hora de destapar la pachamanca, los padrinos son los encargados de dar unos simbólicos primeros lampazos, a modo de honor, semejante a la instalación de la primera piedra en las construcciones monumentales. Al finalizar la pachamanca, la cruz de flores es entregada simbólicamente a una nueva madrina y un nuevo padrino, quienes se comprometen a asumir la organización de la próxima preparación. Esta tradición no está presente en todas las pachamancas, pero refleja más claramente el carácter festivo que lleva la celebración de una pachamanca en los andes peruanos. Aquí se pone de manifiesto la relación con la tradicional fiesta de la cruz de Mayo, que viene a ser una síntesis de la fiesta cristiana y las celebraciones andinas por la cosecha, además de un culto a la constelación principal en éste lado del mundo, la cruz del sur. Esta celebración festiva de la pachamanca puede considerarse entonces como un símbolo del sincretismo religioso que ha venido dándose a lo largo de varios siglos, fusionando creencias ancestrales andinas con elementos de la religión cristiana y católica traída por los españoles e impuesta sobre las poblaciones andinas. La misma preparación, con un método ancestral y el uso de alimentos y condimentos traídos por los españoles, hace de la pachamanca también un símbolo del mestizaje andino, pues se le considera como una versión híbrida de antiguas formas de preparar alimentos, usadas antes de la llegada de los españoles.

De otro lado, podemos ver que la pachamanca se encuentra muy relacionada a las festividades andinas en general, siendo muchas veces parte de ellas, ofreciéndosele como un banquete, con el cual se acompaña la fiesta. Desde

esta perspectiva, la pachamanca se presenta dentro de la fiesta pero ya no como motivo central sino como uno de los elementos que matizan una fiesta más grande, que puede ser de carácter religioso, político, social y cultural; como son las fiestas patronales, aniversarios de una localidad, cumpleaños, matrimonios, nacimientos, campeonatos deportivos, techados de casa, entre otros. Para mencionar algunos, se prepara en Sicaya para su fiesta durante la primera semana de Agosto, asimismo en Carhuamayo durante la misma fecha, en Jauja el 20 de Enero para la fiesta de San Sebastián, el 4 de Diciembre para la fiesta de Santa Bárbara. Como se ha mencionado ya, se prepara también para las celebraciones entre carnaval y semana santa, sobre todo durante el domingo de pascua. Otra fecha importante, conectada por la cercanía con estas dos últimas es el día de la madre. La relación se presenta por la regular diferencia del tiempo entre cada una. De este modo, la preparación de la pachamanca ocupa un lugar dentro del calendario festivo de varios pueblos andinos del Perú.

Entre los pueblos de Ayacucho y Huancavelica se registra la pachamanca como uno de los platos preparados para ocasiones especiales, mayormente considerados para fiestas, pero también es considerado como un plato de temporada, en una versión de la watia conocida también como pachamanca de calabaza, a la que ya se hizo mención en el capítulo II. Esta se prepara durante los meses de Abril y Mayo en diversas localidades de la provincia de Sucre, Ayacucho. En las regiones de mediana altitud que se ubican entre ambos departamentos, se consume ofrecida en fiestas durante los carnavales y la marcación de ganado, conocida como herranza, en cambio las watias de papa y calabaza son consideradas comidas estacionales. Entre las provincias de Huamanga y Cangallo, en Ayacucho, se le nombra también entre las comidas festivas, igual que en los pueblos de puna ubicados entre los dos departamentos. En la zona de Huaytará se llega a diferenciar la preparación de la pachamanca de acuerdo a la ceremonia festiva que se esté celebrando. Si se trata de un cumpleaños o un bautizo se sacrificará un carnero, si se está celebrando un matrimonio o la entrega de un cargo se sacrificará un vacuno. Camino hacia la costa, en el departamento de Ica, se menciona la preparación de la pachamanca de chancho y de cabrito, aunque sin especificar diferencia

alguna entre las comidas cotidianas y las comidas festivas. (García Miranda 2006:156, 172, 201, 225, 246, 257)

Una ocasión festiva que tuve la oportunidad de observar de cerca y participar se desarrolló el 30 de Mayo en la localidad de Santo Toribio de Cumbe, distrito de San Mateo de Otao, provincia de Huarochirí, departamento de Lima. El festival de la chirimoya Cumbe tiene la particularidad de mezclar en él las características de varios tipos de fiesta que hemos presentado por separado. En primer lugar, podemos considerar al festival de la chirimoya como una fiesta de celebración de la cosecha. Esto debido que la abundancia de la chirimoya recién cosechada es la que permite su realización. Se celebra el cultivo, por tanto no puede quedar duda de que se trata de una fiesta agrícola. Pero existe una clara distancia con las tradicionales fiestas de cosecha a las que ya se ha hecho mención. Esta fiesta es una adaptación de la fiesta de las cosechas, determinada por la lógica comercial que tiene la producción de la chirimoya Cumbe y la influencia que los mercados de la capital tienen para su distribución y consumo. Se le puede considerar también a su vez como un festival regional, por las connotaciones localistas de los productores, quienes resaltan el ingenio y la dedicación de los pobladores de ésta localidad para lograr una variedad originaria de la zona que logre una denominación de origen. Se remarca con mucho fervor el título honorífico del pueblo como la “Capital mundial de la chirimoya”, lo cual da mayores motivos para considerar este festival como una celebración regional con tintes de aniversario de la localidad, puesto que todos los cumbeños celebran en esta fecha el prestigio que su pueblo tiene entre los productores de chirimoya. Podemos observar que además de esta connotación social se le da también un carácter político, presentándolo en cierta medida como un acontecimiento cívico patriótico, con la participación de las autoridades del pueblo, los alcaldes distritales y provinciales y representantes del gobierno central, en el caso de este año, con la presencia del ministro de agricultura. Esto se vio reflejado a la hora de la ceremonia protocolar con amplia presencia policial, el izamiento del pabellón y la entonación del himno nacional. Además, se puede considerar este festival como un evento de concurso, casi como un festival deportivo, porque se da dentro de él una clara intención competitiva entre todos los productores, tan es así, que una de las

principales atracciones es el concurso por la chirimoya de mayor peso y mayor dimensión. Esto es una muestra más de la lógica comercial de la realización de este evento, que como hemos dicho ya, se puede interpretar también como la adaptación de una festividad agrícola dentro de un sistema de mercado que promueve y alienta la competencia entre los productores y la rentabilidad de los productos. Se puede mencionar además un muy soslayado aspecto religioso, ya que el festival se realiza en el campo ferial al lado de la iglesia, a la que varios visitantes acuden a orar. Sin embargo, vemos que la religiosidad no es la prioridad en este evento, y esto se confirma al ver que la iglesia, a la que se entra con dificultad, es utilizada como depósito por los comerciantes que van a vender comida, y como camerino por los organizadores de la fiesta y la banda encargada de animarla. La presencia de la banda y otros detalles más como los fuegos artificiales, no dejan de hacernos recordar, sin embargo, a las fiestas patronales de los pueblos rurales.

Durante la realización del festival se pudo observar que, pese a la gran cantidad y variedad de comidas que se ofertaban, la pachamanca ocupaba un lugar central y trascendental. El animador conductor no dejaba de mencionar que se había preparado bajo la tutela del maestro Manuel, el pachamanquero de la zona y que se vendía a un módico precio. Al lado de la puerta lateral de la iglesia se instalaron las mesas para los comensales bajo un toldo. Entre estas mesas y la iglesia se construyeron cinco hornos de pachamanca, que fueron saliendo uno por uno. Al promediar el mediodía, la gran cantidad de mesas estaban llenas de gente que degustaba la pachamanca, la cual se vendía al precio de 15 nuevos soles. La vendedora destacaba que era un precio muy económico a comparación de las pachamanca que se venden en la capital al doble de precio. Comentó además que el año anterior habían preparado tan sólo tres hornos, y que después de dos horas no había quedado nada de pachamanca, también debido a que la vendieron a sólo 10 soles, por lo que éste año vieron conveniente elevar el precio. En la preparación de la pachamanca estaban dedicadas tres personas, el maestro Manuel y sus dos ayudantes, uno de los cuales era natural de Huancavelica y había llegado a la zona para poder trabajar en el próspero negocio de la agricultura que se desarrolla intensamente en éste valle. El horno era un hueco de tierra cubierto

en su parte más alta con ladrillos. Al fondo iba una capa de piedras y encima de ellas iban los camotes, entre los cuales algunos no resistieron al intenso calor del fondo abriéndose y chancándose entre sí. Arriba de los camotes se acomodaron las papas, que sí quedaron en un perfecto estado de cocción. Sobre las papas iban las carnes, en este caso de res, con una condimentación al parecer bastante simple. Entre las carnes ya estaban colocadas algunas de las piedras calientes, y mezcladas entre ellas algunas ramas de una hierba aromática de los campos, que según uno de los ayudantes era conocida con el nombre de “warmis”. Encima de la carne estaban colocadas más piedras y alrededor en la parte superior una gran cantidad de habas, entreveradas con las ramas aromáticas y más piedras calientes. En la parte superior, encima de las habas, una gran capa de pajas del campo cubría el hoyo en su totalidad. Esto se cubría con sacos de yute previamente humedecidos y con un extenso plástico de color azul, sobre el que se había echado parte de la tierra sacada del hoyo, aunque no llegaba a cubrirlo en su totalidad. El trabajo de la preparación había empezado muy temprano para los tres, a eso de las 5 de la mañana, y a la hora de destapar el último de los hornos, comentaban ya las intenciones de irse a refrescar para luego de unas horas regresar para la fiesta, a la hora que empieza a llegar la gente para la música y el baile. El destape de la pachamanca no dejaba de ser una atracción tanto para visitantes como para locales. Casi todos se acercaban y hacían algún comentario sobre sus gustos y su experiencia sobre este plato. Era sin duda el más promocionado por el animador, quien contaba que este plato está presente siempre en todas las fiestas de la provincia de Huarochirí y es tradicional en la fiesta de las cosechas. Era también el más vendido, se habían preparado cinco hornos y de cada uno salía un aproximado de 150 porciones, lo que equivale a 750 porciones en total. Al promediar la 1 de la tarde ya se habían vendido más de 400 pachamancas, quedando disponibles menos de la mitad, lo cual representa un éxito, teniendo en cuenta que recién desde las 4 de la tarde empieza a llegar un mayor flujo de gente.

Con este ejemplo podemos ver como una festividad, aunque totalmente influenciada por las lógicas del mercado, tiene en la pachamanca un elemento central para la alimentación de los participantes, en éste caso, pobladores

locales, comerciantes y visitantes. Es obvio que la pachamanca preparada aquí no tiene las connotaciones de ofrenda ni de reciprocidad entre los organizadores e invitados que pueden tener otras pachamancas ofrecidas en fiestas patronales, eventos sociales o políticos. Es claro que estas pachamancas tenían un fin comercial, al igual que toda la festividad, que como hemos planteado, es la adaptación de la celebración por una buena y productiva cosecha de chirimoyas. Lo que quiero destacar con este ejemplo es que incluso en este tipo de fiestas, sigue siendo la pachamanca la que ocupa el lugar central en la alimentación, y aunque esta sea comercializada, es una motivación importante para llegar hasta aquí y poder disfrutar de una comida típica y tradicional, además de los productos a base de chirimoya que eran el eje central de la celebración.

La pachamanca es organizada siempre en colectividad, basándose en relaciones sociales y de parentesco, las cuales son el fundamento para la práctica de ésta costumbre. Dentro de esto, todos los integrantes de una familia o de una comunidad, cumplen un papel fundamental necesario para poder llevarla a cabo. Las labores comienzan días antes, con el acopio de insumos, el corte de la leña y la recolección de piedras, así como el desgranado de los choclos y otras tareas. Entre los roles asignados se pueden diferenciar las tareas de acuerdo a la edad, el género y la condición física. Las madres se encargan del batán, los padres e hijos mayores de la fosa, las piedras y la leña, las abuelas de sacar pancas, despepitar ají y deshojar hierbas, los niños de desgranar el choclo. Las labores comienzan muy temprano, las abuelas se encargan de sacrificar animales pequeños, como el cuy, pelarlos y lavarlos. La madre molerá los granos en el batán. El padre y el hijo mayor van a cavar el hoyo y pircar las piedras mientras la hija menor se encargará de alistar el mortero y los ingredientes para preparar el qapchi o algún otro acompañamiento. Según se dice, solamente los hombres serán encargados de enterrar los alimentos, pues al ser la pachamama un ser de naturaleza femenina podría ponerse celosa ante la presencia de otras mujeres cerca, dificultándose la preparación de la pachamanca.

En algunas versiones de la pachamanca es necesaria la presencia de tres maestros, de los cuáles el principal es el maestro pachamanquero, encargado especialmente de la preparación de la pachamanca. También se cuenta con un maestro hornero, encargado de la fabricación del horno bajo la tierra y otros detalles técnicos sobre la cocción. El otro es el maestro humitero, quien además de las humitas se encarga de los condimentos para el adobo de las carnes, el qapchi y otros acompañamientos. Antes de proceder al entierro, se suele realizar una reunión de planificación y evaluación entre todos los que están involucrados en la preparación, con el fin de verificar el orden de los ingredientes y definir las responsabilidades. A esta reunión le denominan “chacchapada”, probablemente porque aparte tiene alguna connotación ceremonial donde se utiliza trago, cigarros y coca, como la que contaba Augusto Pérez Martínez (ver pág. 32).

Los vecinos se suman al ver la llegada de burros cargados de choclos o sentir el aroma de las hierbas que el vapor emite y expande por un amplio radio de acción. Muchos se suman a los preparativos y llegan para ayudar en distintas tareas. Los que llegan temprano suelen llevar verduras para aumentar la ración, los que llegan más tarde llevan bebidas para matizar la fiesta. Los invitados llegan con algún presente, denominado amayu hulkuy, y al concluir la fiesta se van con su chalapakuy, una porción de comida que se entrega como muestra de afecto y gratitud por la participación en la fiesta. Luego de que se han retirado todos, queda como tradición lo que se conoce como “ashipada” y que suelen hacer los niños, quienes son siempre los que buscan algo más ahí donde ya nada quedó. Ellos van y buscan humitas, trozos de carne o algunos tubérculos que siempre suelen quedar entre las piedras o pegadas a ellas. Según cuentan, éstas quedan con un sabor muy peculiar por el mayor tiempo que han pasado junto con las piedras, lo que les ha dado un mayor grado de cocción.

Como hemos podido ver, la pachamanca no es solo una celebración, es también un cohesionador social, un evento que une a la familia y la comunidad, otorgando labores entre sí para el beneficio y el disfrute de todos.

V. CAMBIOS Y ADAPTACIONES

Con el paso del tiempo, las culturas tienden a cambiar sus mecanismos y sus paradigmas de acuerdo a los procesos que se generan por las influencias de otras culturas y los nuevos conocimientos adquiridos. A partir del siglo XX, con la llegada de nuevas tecnologías, los procesos de cambio se aceleraron en gran medida, y el intercambio de conocimientos y prácticas culturales se hizo a mayor escala debido a las facilidades y velocidades de la comunicación. Al respecto surgen muchas interrogantes sobre el cambio producido en las poblaciones andinas, marcándose principalmente dos posiciones. Por un lado están quienes quieren conservar una supuesta tradicionalidad o autenticidad de las costumbres, por el otro lado, quienes alientan el uso de elementos externos dentro del desarrollo de la cultura.

Sin embargo, si pretendemos hablar de cambios culturales, debemos dejar en claro que la misma "autenticidad" de la que a veces se habla es un producto cultural construido con el tiempo sobre la base de influencias tanto internas como externas. Las culturas no son elementos uniformes que se mantengan aislados uno del otro como cuerpos separados que conviven entre sí. Cada cultura es, por el contrario, parte de un flujo mucho mayor, que vive y se forma en la interacción de sus distintas variables, forjándose como entidades representativas de un determinado grupo, lo que no quiere decir que sean estas fijas ni definitivas.

Si ponemos nuestra atención en las sociedades andinas, podremos ver que las costumbres de muchos pueblos tienen las mismas connotaciones que tenían muchos años atrás, pero el paso de los años ha representado grandes transformaciones en ellas. En algunos casos vemos el uso de materiales adaptados que han sido incorporados recientemente como acompañantes de las manifestaciones culturales artísticas, tal es el caso de los saxos en las bandas tradicionales del valle del Mantaro, o el empleo de la batería electrónica en huaynos de pueblos bastante alejados de los centros urbanos de mayor influencia. Muchas de estas manifestaciones culturales suelen pasar por un proceso de objetivación, lo cual hace posible su amplia difusión y permite

además que sea visto desde una perspectiva exterior por los mismos actores, de modo tal que ellos mismos puedan hacer una reflexión crítica al respecto.

En otros casos podemos distinguir un fenómeno de resistencia cultural que se pone de manifiesto en ocasiones ceremoniales o festivas, donde se encuentran los elementos foráneos con los locales, a partir de la llegada de mucha gente de la ciudad para la celebración. En alguna fiesta de la sierra de Lima pude apreciar un desencuentro entre pobladores locales que realizaban pasacalles con baile y cantos tradicionales, y los visitantes, quienes se instalaban en una de las bodegas de la esquina de la plaza a escuchar a todo volumen la música de moda de los lugares donde residían, imposibilitando así que los cantantes del pueblo puedan hacer su fiesta como acostumbradamente lo solían hacer.

De esta misma manera, las tradiciones locales de los pueblos rurales se expresan cada vez más en espacios urbanos en donde antes no se conocían. Los medios de difusión masivos no solamente influyen en las poblaciones más “alejadas” con los elementos venidos de los centros de difusión cultural (ciudades, espacios urbanos), también son una herramienta para difundir en estos espacios urbanos las expresiones culturales de los sitios alejados, afirmando la identidad de quienes migraron a ocupar estos espacios y se encuentran hoy bajo otras influencias culturales. Para poder observar mejor este fenómeno habría que prestar atención a las condiciones en que estas influencias se presentan para cada grupo distinto, pero eso queda como tema a tratar, ya que el punto que quiero tocar aquí es la influencia mutua y recíproca entre culturas urbanas y rurales, puestas de manifiesto en los espacios urbanos, en donde los elementos culturales se adaptan tanto a lo que llega desde el exterior como desde el interior.

En la sociedad peruana, o para la construcción de ésta, se ha visto que este fenómeno ha sido un elemento importante, ya que en un comienzo, la separación entre lo criollo y lo andino equivalía a una división entre lo oficial y lo secundario, por decirlo de alguna manera. El reflejo de esto se ve hasta hoy, cuando en las campañas por 28 de Julio se difunde como símbolo de “peruanidad” la música criolla interpretada con guitarra y cajón, dejando

claramente de lado la música de los Andes o de la amazonía. Sin embargo, vemos ahora una tendencia a incorporar más éstos dos últimos elementos en la representación de una identidad nacional, aunque casi siempre con un carácter más folklórico que de representatividad social o territorial.

Este cambio en la posición oficial respecto de las manifestaciones culturales andinas, es observado por Arguedas en 1968 como parte de un proceso de cambio reciente:

“Hace unos treinta años, en Lima era un acto temerario tocar quena. Lo consideraban salvaje, hasta lo podían meter a uno a la cárcel. Eso quiere decir que quien tocaba la quena era un sujeto marginado, menospreciado (....) El charango es considerado un instrumento de mestizos. Si yo le pregunto a un miembro del Club Nacional de Lima si toca el charango, si él tiene también poder me va a mandar a la cárcel con toda seguridad. Otro ejemplo todavía más patético: la quinua era un alimento que hasta hace treinta años solamente lo comían los indios. Si yo le preguntara a un caballero....si come quinua, mi miraría con verdadero espanto, como si lo hubiera ofendido” (citado por Rivera Andía en Pinilla 2004:214).

Considerando que estas declaraciones las hace Arguedas hace más de cuarenta años, en referencia a treinta años atrás, podemos decir que la influencia de las manifestaciones culturales andinas en la “cultura oficial” de Lima es un fenómeno que ha precisado de muchos años para su aceptación. Sin embargo, como la cultura se expande y se mimetiza, hoy la aceptación está más que lograda, a partir también de la masificación de las migraciones andinas a la capital.

Entre las manifestaciones andinas que han pasado por todo un proceso hasta lograr la aceptación y el reconocimiento oficial como parte de la cultura de la capital podemos encontrar a la pachamanca, que en un principio fue desprestigiada y rechazada por considerársele una comida de indios, además de ser identificada como un método no muy pulcro para la elaboración de los alimentos, ideas que fueron descartadas hace ya buen tiempo, siendo ahora parte de la tradición alimenticia que trajeron las culturas de los Andes a Lima. Al parecer, la primera masificación de la pachamanca en Lima se dio en la

fiesta de San Juan desde mediados del siglo XIX, esta fiesta se celebraba en la pampa de Amancaes, lo que hoy viene a ser parte del distrito del Rímac. A estas fiestas llegaban las familias importantes de Lima y era aprovechada por los jóvenes para tener encuentros amorosos fortuitos al son de la fiesta, de ahí vendría la utilización del término “pachamanquear” como jerga con una connotación sexual. La costumbre de la pachamanca como parte de la celebración de San Juan en Amancaes habría durado hasta los años 50. En el siglo XX, la pachamanca fue asumida por la oligarquía peruana durante grandes celebraciones en las haciendas y las empresas mineras que operaban en los Andes centrales. El tren, comunicación directa con la capital, contribuyó al gran flujo comercial que se estableció entre Lima y la sierra central, el valle del Mantaro, de gran importancia en agricultura, y con las ciudades mineras de La Oroya, Cerro de Pasco y Huancavelica. La pachamanca se extendió hacia la costa con la migración de peones y trabajadores eventuales de la sierra enganchados para la paña del algodón y las cosechas en las haciendas de la costa. Manuel A. Odría, natural de Tarma, presidente del Perú entre 1948 y 1956, era un gran aficionado a la pachamanca y la llevó a realizarse como ceremonias y banquetes importantes en palacio de gobierno, acompañándola con la música de la guardia republicana. Durante los años 50, en Tarma y el valle del Mantaro, la expansión de la agricultura comercial permitió que los grandes hacendados y agricultores de la región hicieran pachamancas con una mayor variedad de productos que se cultivaban en la zona.

Con el tiempo la pachamanca se convirtió en un plato de consumo masivo, mientras, no se desligaba de las celebraciones a las que siempre solía acompañar. Pero fue debido a su difusión y aceptación, que fueron surgiendo nuevas motivaciones para prepararla. Así, podemos distinguir varios tipos de pachamanca. La familiar preparada en el hogar; la comunal preparada en la chacra; la señorial, ofrecida en festines entre los grupos de poder; la oficial, en honor a las autoridades y la comercial, preparada específicamente para la venta. “Desprovista de sus connotaciones rituales, la pachamanca subsiste, e inclusive se expande, como económico plato popular” (Gutarra y Valderrama 2001:73).

En Lima, la preparación de la pachamanca se da mayormente con fines comerciales, encontrándose centros de difusión generalmente en la periferia de la ciudad. Podemos ubicar así, a la carretera central como el eje principal del expendio comercial de pachamanca, especialmente entre Chaclacayo, Carapongo, Chosica y Ricardo Palma, ya en la provincia de Huarochirí. También podemos verla en Santa Clara y Vitarte, en una zona más urbana. Hacia el norte de la ciudad también podemos encontrar gran variedad en muchos recreos campestres ubicados más allá del kilómetro 30 de la Panamericana Norte, en Puente Piedra, y en menor medida por Trapiche, en la avenida Héroes del Cenepa, epicentro de comidas regionales de todo el Perú. Entre otros lugares, podemos mencionar a Cieneguilla y Lurín, donde también se ubican varios recreos campestres a la salida de la ciudad.

Entre los pioneros de la difusión de la pachamanca en Lima está Hugo Crespo, natural de Huanta. Él aprendió a prepararla como parte de una tradición familiar, y luego, tras emigrar a Lima y trabajar en varias ocupaciones, comenzó a trabajar en restaurantes. Luego de un tiempo tendría la oportunidad de abrir el suyo, convirtiéndolo en un emblema de la comida regional huantina. Él nos comentó que desde hace un tiempo la pachamanca ha venido difundándose en espacios sociales en los que antes era muy poco probable encontrar. Tan es así, que hoy en día ofrece pachamancas a domicilio y las prepara en el mismo jardín de la casa de los clientes. Esto lo ha llevado a casas grandes de gente de alto poderío y nivel económico, entre los que se encuentran políticos y empresarios de renombre. Al tener la necesidad de adaptar la pachamanca para estos espacios, Crespo decidió hacer algunos cambios en la preparación tradicional, con la intención sobre todo de mejorar las condiciones de higiene y hacerla accesible a todo tipo de público consumidor. Es por eso que ahora prepara la pachamanca con una cobertura que evita el contacto directo de los alimentos con la tierra, con un material especial, asemejando el hoyo o la manca a un horno, que luego de ser bien cubierto será totalmente enterrado. En sus preparaciones suele haber un ambiente festivo, las pachamancas que realiza a domicilio van acompañadas con un conjunto musical de la región y chicha de jora, para que los participantes bailen alrededor de la pachamanca mientras la tierra y el calor

almacenado se encargan de la cocción de los alimentos. Nos contó que existen pachamanqueros que critican la utilización de los nuevos elementos, ya que los consideran como una tergiversación de la pachamanca original. Sin embargo él lo considera como parte de la adaptación al sitio en donde se realiza, ya que ahora se da entre sectores sociales que no están acostumbrados a comer directamente de la tierra, por lo que se ocupa de que la higiene sea un elemento primordial, de modo que los consumidores puedan también adaptarse a este tipo de comida sin mediar inconvenientes. Por otro lado, nos comentó también que la pachamanca a la olla, otro modo de adaptación por el lado de la simpleza, carecía un poco de sentido, pues dejaba de lado el elemento más importante de la pachamanca, que es el contacto con la tierra y la preparación en su interior. Este es considerado como el componente central de la pachamanca, pues no solo le da a la comida los nutrientes y el sabor de la tierra, sino que tiene un ingrediente ceremonial, en donde el hombre y la tierra se enlazan para compartir los alimentos.

En la zona central de Chaclacayo, al este de Lima, existen varios restaurantes que promocionan la preparación y venta de pachamanca. Sin embargo, el domingo 23 de Mayo, la mayoría de estos restaurantes no habían preparado pachamanca, y el pollo a la brasa era mucho más consumido. En uno de éstos restaurantes nos dijo la señora que atendía en la puerta, que la pachamanca no la preparan muy seguido por la posibilidad de un bajo consumo. Al ser 23 de Mayo, consideraron que se trataba de una fecha poco apropiada, por lo que decidieron prepararla para la siguiente semana, el día 30, que es fin de mes y por tanto la gente tiene más dinero y más ganas de festejar y salir en familia. Según nos dijo, no era adecuado preparar la pachamanca para vender diez porciones en el día, pues no les gustaba prepararla un día y seguir vendiéndola al día siguiente.

Unos pasos más allá, había en cambio un restaurante al lado de cuya puerta se veían los restos de una pachamanca preparada recientemente. El encargado de su preparación había sido Iván, natural de Huancayo y cocinero de éste restaurante. El nos comentó que la época de cosecha y la fiesta de la cruz, permitía la celebración de abundantes pachamancas en su tierra. Durante el

resto del año también se seguía preparando pero en menor cantidad. Destacó las grandes diferencias entre preparar una pachamanca en Lima y prepararla en su tierra o en el campo, donde los condimentos y las hierbas aromáticas se tienen a disposición con sólo dar una pequeña caminata. La preparación varía bastante, por la dificultad para conseguir las hierbas y por la costumbre que tiene la gente de consumir condimentos más fuertes tales como el ají panca y el achiote. La coloración roja de sus pachamanca es entonces una adaptación a las condiciones de la ciudad y el gusto de la gente que las consume. En Huancayo, en cambio, la pachamanca suele tener una coloración más verde debido al uso de la marmaquilla. Nos dijo que esta era la base para una pachamanca huanca, pues es de la región y es la que le da todo el aroma y el sabor a su tradicional preparación. Esta planta hace que a la hora de destapar la olla de la tierra, los vapores aromáticos que suelta se expandan varias cuadras a la redonda, llamando la atención de la gente que llega atraída por el aroma. La marmaquilla es considerada tan esencial para la preparación de la pachamanca como el ají para la preparación de un cebiche, en palabras de Iván: “Así como sin ají no puede haber cebiche, sin marmaquilla no puede haber pachamanca”. La importancia de las plantas que tiene a disposición también fue destacada, ya que en el restaurante tenían plantaciones de hierbas que podían ser utilizadas como base de la preparación, como el huacatay. En la conversación con Iván pude notar el orgullo que siente la gente de Huancayo y del valle del Mantaro al afirmar que la pachamanca es originaria de allí, a diferencia de pachamanqueros de otras regiones, quienes consideran un origen más amplio. Esto pudo ser contrastado además con otros elementos, como un cartel en Chosica en el que promocionaban la pachamanca como la comida ceremonial huanca, o un restaurante campestre más allá de Ricardo Palma, donde se promocionaba la pachamanca wanka como “la original”.

Más cerca de Lima, en el barrio de Santa Clara, distrito de Ate-Vitarte, pude encontrar una pequeña carpa muy cerca de la pista, con un horno construido al lado a base de ladrillos, y una carreta con los utensilios necesarios para la preparación de la pachamanca. Las encargadas de la preparación y la venta eran Marilia y su tía Rosa, naturales de Carhuamayo, Junín. Ellas comenzaban su labor todos los domingos a las 6 de la mañana y según comentaron la

pachamanca tenía gran éxito, pues no solo llegaba gente de la zona, sino además, mucha gente que se encontraba en tránsito por la carretera central. Ellas hicieron una observación de cómo con el transcurso del tiempo habían variado enormemente los modos y costumbres de preparar la pachamanca. Hicieron un paralelo entre el “antes” y el “ahora”, comparando el tapado de la pachamanca con tierra, que había sido reemplazado por el papel y el plástico. El hueco en la tierra había sido adaptado con ladrillos y además se había dejado de hacer una pirámide de piedras para calentar, lo que se conoce como pirqqa, utilizando ahora estructuras de fierro que se colocan con las piedras encima del fuego, para que las piedras se calienten con mayor facilidad. El hecho de prepararla entre dos mujeres también era central, pues eso aumentaba la dificultad a la hora de cargar las piedras, labor que tradicionalmente es encargada a los hombres. Al respecto, comentaron también que el paso del tiempo había transformado las relaciones de género, pues antes al hombre se le tenía mayor respeto, pero hoy en día, las mujeres realizan sin mayor reparo las tareas que eran exclusividad de los hombres, como en este caso, la preparación de la pachamanca.

Pudimos ver también que al ser éstas mujeres migrantes de los Andes, se vieron en la necesidad de solventar sus gastos de algún modo y para esto decidieron preparar este potaje que representa también las tradiciones de su pueblo y una forma de subsistir e incluso de hacer un buen negocio gracias a la acogida que tiene entre la gente que pasa por la carretera central. El precio de esta pachamanca era algo menor al de las otras mencionadas, debido también a las condiciones para su preparación y su consumo, en plena vía pública. Esto me hizo recordar una esquina en la ciudad de Cerro de Pasco, cercana al lugar de origen de estas pachamanqueras, en donde alrededor de seis señoras instalaban sus carpas para vender pachamanca a los transeúntes, a un precio mucho más cómodo del que se suele encontrar en Lima o en la carretera central. La señora Rosa destacó también el aprecio que tenían sus hijos por la pachamanca, uno de los cuales acostumbraba a llevar a sus amigos universitarios, quienes también la disfrutaban mucho. En ocasiones solía preparar también pachamanca a la olla, pues era necesario simplificar la

preparación para poder prepararla más seguido y en menor cantidad, es decir dentro del entorno familiar.

En los casos tratados hemos podido observar distintos modos de adaptación en el preparado de la pachamanca, que se manifiesta de acuerdo a las necesidades y prioridades de quienes las preparan. Un caso ya tratado en el anterior capítulo es el del festival de la chirimoya Cumbe. En esta festividad pudimos ver que la pachamanca se preparaba con un fin comercial pero también como un festín para compartir, pues de rato en rato, los encargados de la labor hacían un alto y repartían trozos de carne, papas o habas a los que se encontraban cerca, mientras ellos también probaban un poco de su preparación. La adaptación ya comentada de esta festividad influye también en la adaptación de la pachamanca, que se prepara en grandes proporciones para una venta masiva, debido a la gran cantidad de gente que llega con la intención de comer algo tradicional y festivo como la pachamanca, acorde con la celebración a la que están asistiendo. Podemos ver, sin embargo, que en esta preparación adaptada a las lógicas comerciales, se mantienen mucho más los métodos tradicionales que no son vistos en la ciudad. Esto es lógico si tenemos en cuenta que se realiza en un pueblo frutícola, en el campo y acompañando una festividad. En Cumbe, la pachamanca tenía un contacto mucho mayor con la tierra, ya que no se usaba nada para cubrir las paredes y las piedras iban entremezcladas con las carnes, habas y tubérculos. La adaptación principal aquí está en el hecho de que se preparaba en grandes cantidades, casi todas para la venta. Es decir, con la visión de una fuerte ganancia, un negocio tan redondo como la exportación de chirimoyas.

Hemos visto varias clases de adaptaciones que ha tenido que asumir la pachamanca en estos tiempos, por la ocupación de nuevos espacios, por condiciones geográficas y culturales, por cuestiones de practicidad y por negocio. Se muestra así cómo esta costumbre de raíces ancestrales se mantiene presente, se adapta y se difunde cada vez más con los intercambios culturales de los cuales forma parte, entre las poblaciones de donde es originaria y por quienes la asumen también como parte de sí.

CONCLUSIONES

Este trabajo ha sido elaborado con la intención de profundizar el conocimiento acerca de la pachamanca, una de las manifestaciones culturales más importantes en los Andes peruanos en lo que se refiere a la alimentación. El arraigo y la popularidad que tiene entre la gente es una prueba de la trascendencia y del lugar que ocupa en la mentalidad del hombre andino. Para concluir, mencionaré las principales ideas que quedaron como resultado de la investigación, la cual si bien no ha profundizado en situaciones particulares sobre el tema, ha podido dar cuenta de cómo se forjó y el espacio que ocupa en nuestras sociedades.

La cocción en un horno bajo tierra es una manifestación cultural gastronómica que une varios pueblos en el continente americano y en el cinturón del Pacífico, lo que da muestra de la relación existente entre estos pueblos hace varios miles de años atrás. La pachamanca es una variante andina de éstos métodos de preparación de alimentos, localizada alrededor de los Andes centrales del Perú. Esta misma variante tiene varias versiones, determinadas por el medio geográfico y las influencias culturales de los pueblos donde se prepara. El método empleado es apropiado para conservar los nutrientes necesarios para la alimentación humana, lo que sumado a la variedad de elementos utilizados hacen de la pachamanca una comida de alto valor nutricional.

La preparación tiene una connotación ceremonial de ofrenda a la tierra como reciprocidad por los alimentos concedidos. La comida recibida por la tierra llega también a otros seres de la naturaleza que necesitan del alimento que el hombre ofrenda. De esta manera se produce una cadena de reciprocidad entre el hombre y la tierra, que se regenera como parte de los ciclos de trabajo en el campo, representando un lazo de unidad entre el hombre y la tierra al ser ésta la que permite cada año la alimentación del pueblo. Intervienen así mismo los espacios sagrados del interior de la tierra para la preparación, así como los vientos, el cielo y el sol, que también han sido fundamentales para que el hombre pueda recibir los alimentos de la tierra.

La pachamanca se celebra, como un acontecimiento festivo durante las cosechas como parte del ciclo agrícola. También se prepara como acompañante de ceremonias protocolares, eventos sociales públicos o familiares, aniversarios de pueblos o fiestas patronales. La utilización de métodos e insumos prehispánicos con condimentos y carnes traídas por los españoles hacen de la pachamanca una representación de los procesos de mestizaje que se dieron en los Andes peruanos. Así mismo, la utilización de simbologías cristianas como la cruz y su asociación con fiestas religiosas, mezcladas con elementos de la cosmovisión andina, como la invocación a los apus y las ofrendas de bebida y cigarrillos a la pachamama, hacen de la pachamanca una expresión más del sincretismo religioso y cultural andino. La participación de todos los miembros de la familia, la comunidad o el barrio, según justifique la ocasión, hacen de la pachamanca un cohesionador social, presentándose a su vez como el reflejo de la organización social.

Los procesos de transformación social ocurridos en el Perú, tanto en sociedades andinas rurales como en las ciudades, han extendido el consumo de la pachamanca en sectores donde antes no era muy aceptada. Las migraciones andinas y la irrupción en estos espacios, han determinado a su vez el empleo de nuevas técnicas para su preparación, adaptándose y transformándose en concordancia con los lugares donde se prepara y con quienes la van a consumir.

Podemos concluir entonces, que la pachamanca es un potaje andino de larga historia y gran arraigo cultural, mediante el cual se logra representar de alguna manera la estrecha relación entre el hombre y la tierra, siendo el trabajo y la cosmovisión elementos principales en la ritualización y la celebración del alimento compartido entre hombres y elementos de la naturaleza en una importante región de los Andes peruanos.

BIBLIOGRAFIA

ARGUEDAS, José María. 1987

Relatos completos

Editorial Horizonte, Lima

CABIESES, Fernando. 1995

Cien siglos de pan

Instituto Nacional de Medicina Tradicional, Lima

CANEPA, Gisela (editora). 2001

Identities representadas, performance, experiencia y memoria

PUCP, Lima

CARRION CACHOT, Rebeca. 1959

La religión en el antiguo Perú

Edición del autor, Lima

CHILDE, Gordon. 1996

Los orígenes de la civilización

Fondo de Cultura Económica, México

CHOY, Emilio. 1979

Antropología e Historia

UNMSM, Lima

DE LA TORRE LOPEZ, Arturo. 2004

Movimientos milenaristas y cultos de crisis en el Perú

PUCP, Lima

EL COMERCIO, PROMPERU (sin fecha)

Mi Tierra Perú

El Comercio, Lima

- ELIADE, Mircea. 1969
Mefistófeles y el andrógino
Ediciones Guardarrama, Madrid
- ELIADE Mircea. 1981
Mito y Realidad
Editorial Labor, Barcelona
- ESCALANTE, Carmen y VALDERRAMA, Ricardo. 1997
La Doncella Sacrificada
UNSA, IFEA, Arequipa
- FRAZER, James George. 1944
La Rama Dorada
Fondo de Cultura Económica, México
- GARCIA MIRANDA, Juan José y otros 2006
Proyecto Qhapaq Ñan Informe de
Investigación etnográfica (volumen I) Ayacucho y Huancavelica
INC, Lima
- GEERTZ, Clifford. 2000
La interpretación de las culturas
Editorial Gedisa, Barcelona
- GONZALES CARRE, Enrique. 1999
La cultura Wari y el primer imperio andino
Lluvia Editores, Lima
- GONZALES, José Luis. 1989
El Huanca y la cruz
IDEA, TAREA, Lima

- GUTARRA, Jesús y VALDERRAMA, Mariano. 2001
Pachamanca: El festín terrenal
Promperú, USMP, Lima
- HARRIS, Marvin. 1990
Vacas, cerdos, guerras y brujas
Alianza Editorial, Madrid
- LAVALLÉ, Danièle. 1995
Telarmachay, Cazadores y pastores prehistóricos de los
Andes IFEA, Lima
- MARZAL, Manuel. M. 1996
Historia de la Antropología Social
PUCP, Lima
- MEAD, Margaret. 1985
Adolescencia, sexo y cultura en Samoa
Editorial Artemisa, México
- OLIVAS, Rosario. 2001
La cocina de los Incas
USMP, Lima
- OSSIO, Juan M (compilador). 1973
Ideología Mesiánica del Mundo Andino
Ignacio Prado Pastor, Lima
- PALMA, Ricardo.
Los tesoros de Catalina Huanca,
Tradiciones Peruanas-cuarta serie
http://es.wikisource.org/wiki/Los_tesoros_de_Catalina_Huanca

- PINILLA, Carmen María (Editora). 2004
Arguedas en el Valle del Mantaro
PUCP, Lima
- REMESAL, Agustín. 1993
Un banquete para los Dioses
Alianza Editorial, Madrid
- SARIRI caminante de los Andes al mundo. 2007
Año 0 n° 1, Chuqiw Marka (La Paz)
- SHARON, Douglas. 1980
El chamán de los cuatro vientos
Siglo XXI, México
- TAFUR, Rodolfo. 2005
La Pachamanca
<http://revista.serindigena.cl/>
- TAVERA, Lizardo.
La Galgada
<http://www.arqueologiadelperu.com.ar/lagalgada.htm>
- UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS 2001
La ciudad Sagrada de Caral Supe y los orígenes de la civilización
Andina Museo de Arqueología y Antropología, Lima
- VALCARCEL, Luis E. 1945
Ruta cultural del Perú
Fondo de Cultura Económica, México

DOCUMENTOS OFICIALES:

Resolución Directoral Nacional N° 471

Instituto Nacional de Cultura, Lima. 8 de Julio 2003.

Proyecto de Ley que declara el primer domingo de febrero

Día Nacional de la Pachamanca.

Congresistas de la república: Rafael Vásquez Rodríguez y otros.

Lima. 2 de Julio 2007.

ANEXOS



Pachamanca



Horno usado



Chaclacayo



Estructura de fierro para calentar piedras



Lista para servir



Santa Clara



Horno de ladrillos en feria artesanal



Santo Toribio de Cumbe



Festival de la chirimoya Cumbe



Dos pachamancas



Maestro y ayudantes



Primer destape



Humareda



Piedras y habas



Destapando



Habas y carne



Al son de la música



Carne y piedras



Papas



Banda de Tupicocha



Acomodando las papas



Segundo destape



Pachamanca cubierta con sacos de yute



Destapando al lado de la feria



Piedras, habas, warmis...



Pachamanca



Carnes



Selección de papas para el consumo



El perro



La feria



Chosica



Al final...