

INTERCULTURALIDAD

Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación

Aurelio Castillo Posadas

Introducción

Este artículo enfoca un proceso alimentario específico 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, como el sol, las montañas y el viento, los que a su vez intervienen en las labores agrícolas que permiten a la población abastecerse de alimento. Es el caso de la pachamanca, comida tradicional que se celebraba originalmente en las épocas de cosecha, cuya cocción se efectúa bajo el suelo, a modo de agradecimiento del hombre a la tierra, recreando de esta manera un ciclo recíproco de ofrendas y trabajo mutuo. Representa así un nexo entre el hombre y la naturaleza, ya que el hombre no necesita de la tierra solo para abastecerse de alimentos, sino también, como en este caso, para la cocción de estos. Este análisis nos lleva a concebir la pachamanca como un ritual regenerativo

consistente en una serie de ofrendas y pagos recíprocos brindados entre el hombre y los elementos de la naturaleza, acto en el cual la tierra ocupa el lugar central.

La pachamanca, como celebración ritual, 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 durante el mismo proceso. Los alimentos cocinados salen de la tierra y son brindados al hombre luego de haber sido purificados, lo que puede ser entendido como una gestación.

Asimismo, recrea el sistema de intercambio recíproco basado en las ofrendas, que forma parte esencial de la cosmovisión andina (dar-recibir-devolver). Los alimentos que fueron recibidos por el hombre de parte de la tierra regresan a ella, en una ceremonia de reconocimiento en la que se le entregan los mejores frutos, que por distintos intermediarios irán también a los demás elementos que intervienen en la actividad agrícola. Luego, el hombre vuelve a recibir los dones de la tierra, generándose así una cadena en la que se recibe y se da para poder seguir recibiendo.

Esto denota también la estrecha relación entre lo práctico y lo sagrado, que para el poblador de los Andes son valores interdependientes y complementarios. La pachamanca, al ser una de sus principales manifestaciones, se convierte en un signo de esta complementariedad, reafirmando a su vez el vínculo entre la tierra y el hombre andino.

Orígenes e indicios arqueológicos

Una de las principales carencias que el hombre tuvo que suplir a lo largo de la historia fue sin duda la de la alimentación. Esta necesidad derivó, con el tiempo, en nuevos modos de vida y de organización. Desde los orígenes, e incluso hasta nuestros días, se han utilizado tanto la caza como la recolección como medios de abastecimiento. Pero para consumir tales productos fue necesario hacerlos pasar por un proceso de cocción, que los volviera más digeribles o que redujera los riesgos de infección, según sea el caso.

Esta fue una de las principales funciones que tuvo el fuego dentro del trabajo humano, así como también se le utilizó para ahumar las provisiones de la caza con el fin de conservarlas durante periodos prolongados.

Por otro lado, el calor también fue almacenado en la piedra. El uso de esta como receptora de calor la condicionó para que cumpla el papel de mediadora entre el fuego y los alimentos, al ser utilizada para la cocción de estos. A ello se agrega que las condiciones geográficas y culturales determinaron que el hombre considere la tierra como un medio adecuado para la cocción, surgiendo así la modalidad que hoy conocemos como pachamanca.

Hallazgos arqueológicos del uso de la piedra en la cocción de los alimentos en los Andes

Al parecer, los Andes fueron uno de los espacios donde esta práctica se realizó desde hace mucho tiempo, como se deduce por los rastros encontrados gracias a las investigaciones históricas y arqueológicas. Uno de estos primeros restos se encontró en la bahía de Ancón y data de 9000 a. C. Otro lugar donde se hallaron varias fosas con piedras quemadas fue Telarmachay, ubicado en las alturas de Tarma, cerca del pueblo de San Pedro de Cajas, en el departamento de Junín. Los restos encontrados aquí fueron catalogados como de cazadores y pastores prehistóricos (Lavallé, 1995). En los vestigios que datan de 9000 a. C. se encontraron una fosa grande o central y pequeñas fosas alrededor, que se presume fueron usadas como hornos. En aquellos que datan de 5000 a. C. se hallaron más fosas grandes, que al parecer fueron utilizadas como lugares de reunión para cocinar o protegerse de las inclemencias del clima.

Durante la revolución neolítica continuó el uso de la piedra para la cocción de los alimentos, como lo demuestran los restos encontrados en la boca del río Ica. La presencia de diversas semillas cerca de las piedras no solo es un indicador del empleo de estas para la cocina, sino sobre todo una muestra del importante nivel

de desarrollo de la agricultura que la civilización de esta zona había alcanzado y una explicación de sus costumbres alimentarias (Choy, 1979).

En Lauricocha, Huánuco, se han encontrado vestigios de este método desde 8000 a. C. hasta 4000 a. C., periodo de poblamiento de este sitio, según lo indican los fechados de las investigaciones realizadas (Choy, 1979). Más adelante, alrededor de 3000 a. C., se desarrollaron sociedades en lugares como Kotosh, Huánuco; La Galgada, Áncash; y Caral en el valle de Supe, Lima; pero no se tienen claros registros de la utilización de la piedra como instrumento de cocción. Se encontraron, más bien, altares de fuego sagrado en los dos últimos, aunque algunas piedras, utilizadas entre otros fines para la construcción, pudieron haber estado destinadas para la preparación de alimentos, sobre aquellas en las que se encontraron huellas de calcinamiento.

Similitudes con la pachamanca en otras partes del mundo

Pero no solo en los Andes se hallaron este tipo de restos, ni tampoco es el único lugar donde en la actualidad se registran estos métodos de cocción. Existen muchas semejanzas encontradas entre los pueblos que habitan en los territorios que bordean el océano Pacífico. La teoría sobre el origen del hombre americano propuesta por Paul Rivet plantea la llegada de tres corrientes migratorias (Marzal, 1996, pp. 332-334). Una de ellas habría llegado desde Asia oriental; otra desde Australia, a través del Antártico y las sucesivas islas del sur del continente. La tercera corriente procedería de Melanesia y habría venido por el océano Pacífico. A partir de esta teoría podemos pensar en una continuidad cultural entre los pueblos que tienen como eje el Pacífico, el cual vendría a ser un enlazador de las culturas que habitan a su alrededor.

Existe, pues, una manifestación cultural común entre estos pueblos, que es la cocción de alimentos bajo la tierra mediante el calor almacenado en piedras puestas previamente al fuego. Así,

por ejemplo, en las regiones andinas de Bolivia y Chile también se prepara la “huatia”. En los valles interandinos de Bolivia se elabora el “pampaku” y entre los aimaras la “wajaña”; entre los indígenas de Brasil y Paraguay se cocina el “paparuto”.

En el sur de Chile se prepara el “curanto”, término que proviene del mapuche *cura* (piedra) y *tum* (cocer). Este potaje se hace en base a mariscos, y al parecer es originaria de la región de Chiloé. Está relacionado también con el “umuta’o”, que se prepara en Rapa Nui, en la Isla de Pascua.

En Nueva Zelanda, el pueblo maorí prepara el “hangi” en una fosa de mayores proporciones. De manera similar se prepara el “kalua” en Hawái, en un horno llamado *imu*, que se realiza como parte de una fiesta ritual conocida como *luau*. Esto demuestra la importancia del Pacífico como nexo interoceánico, pues Rapa Nui se considera como el punto de encuentro entre la Polinesia, Melanesia, Oceanía y América del Sur.

Formas de preparación de la pachamanca según las regiones

Como se sabe, la pachamanca es el método de cocción que se hace bajo la tierra con piedras calentadas al fuego que se practica en distintas regiones del Perú. En quechua significa “olla de tierra” (*pacha: tierra/manca: olla*) y en aimara “comida de la tierra” (*pacha: tierra/manka: comida*).

La pachamanca se prepara principalmente en las regiones de Áncash, Huánuco, Pasco, Lima, Junín, Huancavelica, Apurímac y Ayacucho. Los alimentos, como carnes, tubérculos, choclos, habas, etcétera, son colocados en el orden correspondiente al tiempo de cocción de cada uno de estos; asimismo, varían según la región.

De acuerdo con la forma de condimentar, la coloración y los insumos, que son muy variables, se distinguen tres tipos de pachamanca correspondientes a tres regiones andinas. En la sierra norte, que comprende los departamentos de Áncash, Huánuco y

Pasco, se caracteriza por el uso de hierbas como el chincho, que le otorgan una tonalidad verde. En la zona sur —Ayacucho, Apurímac y Huancavelica— la coloración es más roja, debido al uso del ají panca y el ají colorado, y en la sierra central, donde se ubican los departamentos de Lima y Junín, se mezclan ambas combinaciones, produciéndose una tonalidad marrón.

Un poco más al sur, en las regiones de Cusco y Puno, se prepara la huatia, que es una modalidad de pachamanca que se hace en un hoyo menos profundo, y en lugar de las piedras se utilizan los terrones. Estos se calientan en el mismo lugar, formándose una especie de hornos donde se cocinan los productos frescos en el mismo lugar donde se produjeron. La huatia se prepara para celebrar la cosecha y se utilizan los frutos más tiernos. En Piura, por su parte, se elabora el “copús”, potaje muy similar a la pachamanca.

El método utilizado en la pachamanca permite que durante el proceso de cocción de los alimentos estos conserven en gran medida la totalidad de sus propiedades nutritivas. Asimismo, se eliminan de manera natural las grasas de las carnes y no se necesita usar otras adicionales, como manteca o aceite; además, evita una pronta descomposición, por lo que el potaje puede ser usado como fiambre durante varios días en las tareas del campo. En general, todos los insumos utilizados, sean carnes, verduras, hierbas, hojas, especias, tubérculos, etcétera, poseen un alto valor nutritivo.

Ofrenda y regeneración de la vida

Al observar las diversas manifestaciones de la relación entre el hombre y la naturaleza que se dan en la preparación de la pachamanca, esta es vista como una representación del nexo entre el hombre y la tierra; lo que nos ha llevado a evidenciar la trascendencia cultural de esta modalidad culinaria, así como el lugar que ocupa en la cosmovisión andina.

La pachamanca se puede interpretar también como la ofrenda que el hombre hace a la tierra entregándole sus mejores alimentos. Del mismo modo como sucede con la huatia, que se efectúa en

tiempo de cosechas, vemos que la ofrenda es entendida como el agradecimiento por la producción recibida de la tierra.

Por otro lado, al hacer un paralelo con la figura de “Huatio”, personaje mítico que se inmoló aventándose en un hoyo ardiente para que Suchu, encargado de alimentar al dios Sol, lo lleve como comida para la divinidad (Tafur, 2005), se puede entender que la ofrenda no se dirige solamente a la tierra, donde se deposita, sino también a todos los elementos de la naturaleza que han intervenido en la producción de los alimentos cosechados.

Así, se fortalece el vínculo existente entre el hombre y la naturaleza, fundamental en la cosmovisión andina, donde esta relación se expresa también en la división de los espacios. Se pueden distinguir principalmente tres espacios: el *Kay Pacha* es el “Mundo de Aquí”, el *Hanan Pacha* el “Mundo de Arriba” o el cielo ocupado por los astros, y el *Uku Pacha*, que es el “Mundo de Abajo”, hacia el interior de la tierra y las montañas. El espacio se divide también lateralmente, pues un lado lo representan las montañas, el cielo despejado y la abundancia; y el otro es el que ocupan las lagunas o cochas, las lluvias y los graneros almacenados; como lo representa Juan Santa Cruz Pachacuti al ilustrar la representación espacial de la cosmovisión andina. El lugar central lo ocupa Viracocha, debajo de él la chakana o cruz del sur y luego el hombre hacia la derecha, el lado de las montañas y el sol, y la mujer hacia la izquierda, el lado de las cochas y la luna (blog Expediente Oculto).

Otro elemento que destacamos dentro de la cosmovisión andina es la relación entre el hombre y el alimento. Asimismo, los implementos utilizados en la preparación de la pachamanca constituyen elementos de primer orden en el universo sociocultural andino son trascendentes en la vida y están presentes en la cosmovisión. Hablamos de los tres principales actores: la piedra, el fuego y la tierra.

La piedra puede considerarse como un conector entre la tierra y el fuego, al ser la que transmite el calor hacia el interior de la tierra. Es también un conector entre el hombre y el fuego, pues con el calor almacenado en ella el hombre podrá abrigarse así como realizar los procesos de cocción de los alimentos. En el contexto

mítico, la forma singular de una piedra puede ser motivo para convertirla en representación personificada de un ser sagrado, como las huacas en los Andes, que son moles pétreas ubicadas en sitios específicos, donde adquieren gran significación mágica o religiosa.

El fuego vendría a ser el conector entre el hombre y los seres sagrados que habitan en el entorno natural. Si observamos y analizamos una ceremonia tradicional andina que incluya una ofrenda o pago (*pagapu*) a los *apus* y a la tierra, vemos 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 han juntado los elementos necesarios para ofrendar a la tierra, se envuelve el pago y se levanta la mesa. Mientras tanto, al lado se ha encendido un fuego que se encuentra ardiendo en su máximo esplendor. El pago envuelto se lleva hacia el fuego, 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. Así, vemos que el fuego es también un elemento de conexión del hombre con los seres sagrados, y al ser el que 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 lleguen a sus destinatarios.

La tierra es entendida como la representación simbólica de la madre, la cual engendra, alumbró, cría y alimenta a sus hijos. La pachamama protege a sus hijos brindándoles los alimentos con su fertilidad, que estos deben agradecer con las ofrendas, la veneración y el respeto, otorgándole el descanso debido en las ocasiones festivas y solicitando 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 en Sariri, 2007, p. 12).

Con la participación de estos tres elementos es posible interpretar a la pachamanca como una representación tanto de la relación madre-hijo como del vínculo tierra-hombre. En esta relación, podemos ubicarla 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 por parte del hombre andino una vez que ha recibido de ella los alimentos que como producto del trabajo de ambos ha cosechado y ahora podrá no solo consumirlos para alimentarse sino también disfrutarlos. 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” o entre la tierra y el hombre.

Observamos, además, que el segundo entierro de los alimentos, realizado como un proceso de cocción, complejiza y ritualiza la ceremonia alimenticia, pues nos conduce a nuevos estados de purificación de los productos que va a ingerir, y con ello de la sociedad misma. Los pueblos que cuentan con mitos de origen 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. Como dice Eliade, “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” (1981, p. 50). En muchos casos el mito recreado está en directa relación con las cosechas y la sacramentalización del alimento.

Se trataría entonces de una regeneración de la vida en el campo mediante la cocción y la purificación de los frutos obtenidos. Los alimentos, representados como seres vivos, estarían retornando al vientre, a la tierra, para volver a ser cosechados, lo cual configuraría un “nuevo nacimiento”. La pachamanca sería entonces una recreación ritual de la cosecha, la cual a su vez es un alumbramiento, una regeneración de la vida, similar al nacimiento tanto del ser humano como de las especies vegetales y animales que componen la alimentación andina. La relación del hombre con la tierra se representa en una cadena de reciprocidad donde el hombre ofrenda lo que la tierra le brinda y ella lo purifica en la cocción,

como si fuera un periodo de gestación, para luego representar un nuevo nacimiento o una nueva cosecha de los alimentos para su posterior ingestión.

Carácter festivo y de cohesión social

La pachamanca se celebra sobre todo en épocas de cosecha. Este plato no puede prepararse individualmente, por eso se convierte en un evento festivo de ritualidad compartida entre la familia y la comunidad.

Es posible hacer una distinción entre la pachamanca preparada como el ritual central de una ceremonia y la que se hace como acompañante en fiestas, eventos y ocasiones especiales, en las que el motivo central de la celebración es otro y la pachamanca es solo un complemento. Las pachamancas del primer tipo son las que consideramos una comunión festiva entre el hombre y la tierra, llamándoseles incluso en algunos casos como las “originales”. Sin embargo, en todo tipo de pachamancas, ya sean estas principales o complementarias, podemos observar una organización y unos modos de comportamiento tanto familiares como comunales, y hasta de pueblos y localidades enteras, donde la población se expresa con reciprocidad.

La pachamanca actúa como organizador social dentro de cada grupo que la realiza, otorgando tareas y distribuyendo labores para su preparación. Actúa también como un importante cohesionador social entre los grupos que participan y forman una comunidad más grande, por el intercambio recíproco de las labores y del alimento. Entre los distintos grupos participantes se intercambian los roles entre sí en cada participación, siendo los invitados de hoy los encargados de la preparación en la siguiente ocasión.

Vemos, entonces, cómo la pachamanca organiza a la sociedad en dos niveles. Dentro de un núcleo familiar o comunal determina roles de trabajo en la faena. Dentro de una comunidad más amplia segmenta los roles de participación, ya sea como organizador o como asistente, volviéndolo intercambiable entre cada ocasión.

Los únicos que tienen casi siempre la misma participación son los músicos, pues son los encargados de animar y propiciar el baile entre los concurrentes a la fiesta. Por supuesto que ellos son muy agasajados con grandes porciones de comida y bebida en cada oportunidad.

En algunos casos intervienen un padrino y una madrina, hay una cruz de flores y se entrega el cargo como en las fiestas patronales. Asimismo, hay un *yachaq* o maestro de ceremonias que pide la bendición de los *apus* con chicha, tabaco y coca. Esta combinación de elementos hace de la pachamanca un símbolo del sincretismo religioso entre el cristianismo y las creencias míticas andinas, matriz de la mayor parte de cultos, fiestas y tradiciones en el Perú.

Por otro lado, la preparación de la pachamanca como método aborigen que utiliza tanto insumos nativos como aquellos traídos por los españoles hace de este potaje una representación del mestizaje. Por lo tanto, podemos decir que es también un reflejo de la sociedad andina en particular y peruana en su conjunto.

Adaptaciones y cambios

En su devenir histórico, todas las sociedades sufren cambios culturales determinados por coyunturas económicas y sociales, así como por la influencia de culturas foráneas y las nuevas tecnologías. En las sociedades andinas estos cambios se han manifestado con gran fuerza, frente a los cuales han surgido dos posiciones encontradas al respecto: una que propone el rescate de la tradición, y la otra que se muestra a favor de la innovación mediante la utilización de elementos externos.

La influencia de los elementos externos se ha vuelto masiva e irremediable; pero de la misma manera, se ha producido una influencia de lo local y de lo regional, catalogados como lo auténtico o lo tradicional, en espacios nuevos ocupados a partir de la migración interna. Es posible, entonces, hablar de una influencia cultural mutua, de lo nuevo externo sobre lo local tradicional y de lo local tradicional sobre las culturas externas urbanas.

Las culturas denominadas “tradicionales”, a las que prefiero denominar como manifestaciones culturales andinas, han pasado por un largo periodo de marginación desde la “oficialidad cultural” de la sociedad peruana, hasta lograr una aceptación implantada en parte por la fuerza de la migración masiva, que demarca un nuevo panorama social y cultural en la ciudad, específicamente en este caso, Lima.

La pachamanca es una de estas manifestaciones que proveniente de los Andes ha sido adaptada a la cultura urbana de Lima. Según algunos investigadores, fue traída inicialmente a Lima por los peones de la sierra que venían a trabajar en las haciendas costeras; pues en las haciendas y minas se acostumbraba degustar este plato, que los dueños ofrecían en las fiestas familiares o sociales. Mediante un trabajo exploratorio por diversos sectores cercanos a la capital, pude observar cómo se vienen desarrollando estos cambios sociales y cómo se expresan en la pachamanca.

Por un lado, un pachamanquero es contratado para que prepare el potaje tradicional andino en una residencia ubicada en un barrio de gente adinerada. Él acude a dicho domicilio y luego instala los implementos e insumos para la pachamanca en el amplio jardín de la casa; elabora la comida procurando hacerlo en las mayores condiciones higiénicas, como una adaptación al espacio social donde desenvuelve la labor culinaria que se le ha solicitado. Por otro lado, un cocinero de un restaurante, huancaíno de nacimiento, adapta su preparación a las nuevas condiciones geográficas (la necesidad de conseguir insumos difíciles de hallar) y socioculturales (la costumbre limeña de comer con fuerte condimentación). O el caso de una señora y su sobrina, originarias de Carhuamayo, Junín, instaladas en una carpa en la vía pública, que adaptan la preparación de la pachamanca, por razones prácticas, a su necesidad de subsistir en la ciudad, dada su condición de mujeres solas.

Finalmente, no podemos dejar de mencionar un evento sociocultural como el festival de la chirimoya en Cumbe, provincia de Huarochirí, donde se preparan aproximadamente ochocientas porciones de pachamanca para ser consumidas en un solo día, adecuándose a una fiesta de la cosecha con lógica de mercado. Cumbe,

la capital de la productividad de la chirimoya, centra su distribución a gran escala en Lima. La pachamanca, que tradicionalmente acompaña las cosechas en los Andes, se prepara y expende aquí para un público masivo, que en su mayoría viene de la capital, y que a pesar de la amplia oferta gastronómica existente en el festival, muchos de los visitantes optan por la pachamanca, como buscando ser parte de la festividad, y darle a su vez una identidad andina a la celebración.

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 población es una prueba de su trascendencia y del lugar que ocupa en la mentalidad del hombre andino.

La cocción en un horno bajo tierra es una manifestación cultural gastronómica que une a varios pueblos que habitan en el continente americano y en el cinturón del Pacífico, lo que muestra la relación existente entre estos hace varios miles de años. La pachamanca es una variante andina de estos 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 las zonas 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. Así, 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 esta la que permite cada año la alimentación del pueblo. Asimismo, intervienen los espacios sagrados del interior de la tierra, así como los vientos, el cielo y el sol, que también han sido fundamentales para que el hombre pueda obtener 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. Por otro lado, 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.

Del mismo modo, la fusión de la simbología cristiana de las fiestas religiosas 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. Finalmente, 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.

Podemos concluir, entonces, que la pachamanca es un potaje andino de larga historia y gran arraigo cultural, mediante el cual se representa 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.

Referencias

- ARGUEDAS, José María (1987). *Relatos completos*. Lima: Horizonte.
- CABIESES, Fernando (1995). *Cien siglos de pan*. Lima: Instituto Nacional de Medicina Tradicional.
- CÁNEPA, Gisela (Eda.) (2001). *Identidades representadas, performance, experiencia y memoria*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- CARRIÓN CACHOT, Rebeca (1959). *La religión en el antiguo Perú*. Lima: edición del autor.
- CHILDE, Gordon (1996). *Los orígenes de la civilización*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- ELIADE, Mircea (1981). *Mito y realidad*. Barcelona: Labor.
- FRAZER, James George (1944). *La rama dorada*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- GONZALES, José Luis (1989). *El huanca y la cruz*. Lima: IDEA/Tarea.
- GUTARRA, Jesús y VALDERRAMA, Mariano (2001). *Pachamanca: El festín terrenal*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- HARRIS, Marvin (1990). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid: Editorial.
- HOCQUENGHEM, Anne-Marie y MONZÓN, Susana (1995). *La cocina piurana. Ensayo de antropología de la alimentación*. Lima: Centro Nacional de Investigaciones Científicas-París/Instituto Francés de Estudios Andinos/Instituto de Estudios Peruanos.
- LAVALLÉ, Danièle (1995). *Telarmachay. Cazadores y pastores prehistóricos de los Andes*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos.
- MEAD, Margaret (1985). *Adolescencia, sexo y cultura en Samoa*. México D. F.: Artemisa.
- OLIVAS, Rosario (2001). *La cocina de los incas*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- OSSIO, Juan (compilador) (1973). *Ideología mesiánica del mundo andino*. Lima: Ignacio Prado Pastor.

- PINILLA, Carmen María (Eda.) (2004). *Arguedas en el Valle del Mantaro*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- REMESAL, Agustín (1993). *Un banquete para los dioses*. Madrid: Alianza Editorial.
- SHARON, Douglas (1980). *El chamán de los cuatro vientos*. México D. F.: Siglo XXI.
- TAFUR, Rodolfo (2005). La pachamanca. *Ser Indígena*. <http://revista.serindigena.cl>.
- TORRE LÓPEZ, Arturo de la (2004). *Movimientos milenaristas y cultos de crisis en el Perú*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS (2001). *La ciudad sagrada de Caral Supe y los orígenes de la civilización Andina*. Lima. Museo de Arqueología y Antropología.
- VALCÁRCEL, Luis E. (1945). *Ruta cultural del Perú*. México D. F.: Fondo de Cultura Económica.
- VILLENA, Juan Pablo (2007). Willkakuti, el retorno del padre sol. *Sariri* 1. La Paz, Bolivia.